



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
PRENSA NACIONAL
2005**

Los oros de 2005

94



AURUS '01

Tinto.

Bod. Finca Allende.
D.O. Ca. Rioja.

P.V.P.: 95 euros

Buque insignia de esta bodega riojana; concentrado e intenso, con gran expresión frutal junto a tonos de hollejo maduro, maderas finas y puntas minerales, amplio, potente y de gran recorrido.

Guardar más de 5 años.

93,5



CALVARIO '02

Tinto.

Bod. Finca Allende.
D.O. Ca. Rioja.

P.V.P.: 58 euros

Intenso y concentrado con aromas envolventes de fruta negra y ligera sensación golosa muy agradable, notas de hojarasca y monte bajo; amplio, carnoso, frutillo en licor, chocolate y balsámicos.

Guardar más de 5 años.

Vino

VIVIR EL VINO
Nº51 MAYO2005

PARA GUARDAR

Textos: Mateo Gelado. Fotos: Álvaro E. Prieto

CALVARIO FINCA ALLENDE TINTO 2002

FINCA ALLENDE
D.O.Ca. RIOJA



Uno de nuestros vinos de culto, pionero en la elaboración de vinos de pago. Miguel Ángel de Gregorio sabe cosecha tras cosecha sacar toda la personalidad y los matices al clima y a las viejas plantas del año de la victoria (1945) del viñedo El Calvario. Allende es toda una declaración de principios, ya que significa "más allá". La bodega está ubicada en Briones, en un edificio de piedra del siglo XVI. Esta añada 02 nos descubre a nuestro juicio un vino más sexy y goloso que en anteriores, menos complejo y profundo si se quiere, pero del que obtenemos una satisfacción inmediata. Podemos decir que nos encontramos ante una añada para disfrutarla en los primeros cuatro o cinco años. En nariz desborda aromas, brioche, ciruelas, flores secas, almizcle sobre un fondo medicinal, una madera justa y que aporta buenos matices. Quizás sea un vino más de boca que de nariz, amplio, graso, muy femenino, tanino pulido, muy buena acidez, resultando muy largo su recuerdo en boca. Un tinto de mucha hondura y clase.

Consumo: 4-5 años

Gastronomía: Se nos antoja ideal su armonía con una lengua de ternero estofada con puré de chirivías, que tan magistralmente nos preparó una vez el genial Abraham García en su Viridiana.

P.V.P. Aprox.: 50 €

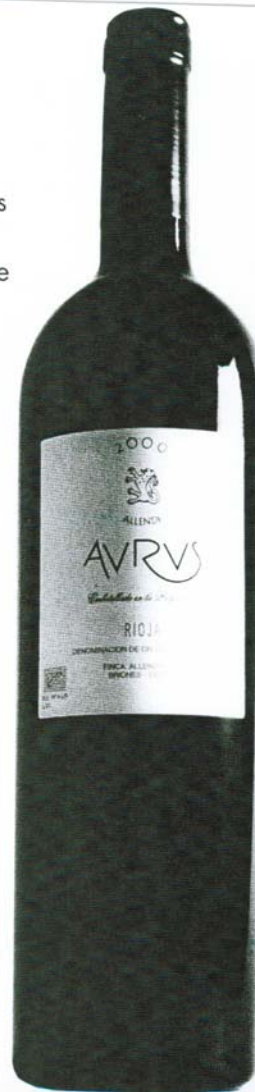
Aurus 00 Potencia frutal

Es probablemente el mejor de los vinos creados por una pequeña bodega riojana de la que han salido en los últimos años algunos de los más grandes tintos de este país. Elaboraciones así sitúan al rioja - de verdad y no como frase repetida hasta parecer cierta - entre lo mejor del mundo.

La potencia de sus aromas frutales (moras, arándanos) acompañada de marcados tonos balsámicos se impone a un fondo tenue de finas maderas. Solo en su final volveremos a encontrar otros recuerdos procedentes de la bodega (café y caramelo). Es un tinto de profunda capa - casi negro -, magnífica estructura, perfecto equilibrio e intenso sabor. Toda una exhibición que incluye también una generosa dosis de nobles taninos que siguen pidiendo tiempo y botella. Aun así ofrece ya, con explosiva fuerza, todo el placer que atesora

I.P.L.

Aurus 00 / Bodega: Finca Allende
D.O.Ca.: Rioja.
Puntuación: 96/100
PVP: 95 euros



SON LOS MÁS SOFISTICADOS,
LOS QUE HICIERON
HISTORIA EN SUS PAÍSES RESPECTIVOS
Y LA ESTÁN CONSTRUYENDO
EN LA ACTUALIDAD.
SON LOS VINOS DE SELECCIÓN,
LOS QUE MARCAN LAS PAUTAS DEL VINO DE
CADA PAÍS Y LLEVAN LA PROPUESTA
DE LA VANGUARDIA MUNDIAL.
DIEZ VINOS QUE CONSTITUYEN LA CIMA
DEL MUNDO ENOLÓGICO

PLANETA VINO
JUNIO JULIO 2005 Nº1

LA CIMA DEL MUNDO

En la actualidad, la vanguardia enológica mundial se mueve entre dos grandes escuelas, la de la vieja Europa y la de los vinos del Nuevo Mundo. Prácticamente en todas partes se pueden encontrar ejemplos más o menos claros de ambas tendencias, junto a numerosos puntos intermedios, terceras vías o como se quiera denominar a unos vinos que tienen la doble función de ser la imagen del vino de calidad de sus países de origen y, de puertas adentro, marcar el estilo de los vinos en el futuro. Son los vinos de selección, que han pasado por delante de las marcas de gran producción en el papel de ser los emblemas de la enología de un país.

Los vinos de selección constituyen la vanguardia de la producción de una bodega, de una zona o de un país. Son vinos de tirada corta y su proceso de elaboración requiere los sistemas más sofisticados. Son también los vinos que constituyen una propuesta de un estilo de elaboración diferente al habitual en la zona. Si esa propuesta triunfa, no hay duda de que moverán al cambio también a las gamas más po-

pulares. Además, son los vinos-bandera, los que llevan la imagen de la bodega, la comarca o el país. Y los demás se aprovechan de su prestigio.

Ocurre como en el terreno de la ropa y la moda. Los diseñadores de vanguardia realizan sus propuestas cada temporada y diseñan colecciones exclusivas, la mayor parte de las cuales, desde luego, no se ven por la calle. A partir de ahí, los diferentes estratos del mercado de la moda van adoptando o no las propuestas planteadas por las grandes firmas. Entre esas propuestas, más o menos extravagantes, hay algunas que triunfan y en un tiempo relativamente corto dejan ver su influencia en la ropa que pueden comprar los mortales, bien en los colores, bien en las formas, bien en los tejidos... en definitiva, marcan el estilo del conjunto.

tendencias europeas | En el mundo del vino, el estilo llegó siempre marcado por los grandes nombres europeos, emulados por las zonas del Nuevo Mundo en función de las tendencias de los principales mercados.

Primero fueron los vinos generosos (oporto y jerez sobre todo), que dominaban mercados como el británico y que eran imitados sin pudor y sin complejos en diferentes zonas de todo el mundo. Cuando se fue imponiendo el consumo de vinos no fortificados en esos mercados, también los países productores del Nuevo Mundo buscaron seguir las pautas de las más famosas zonas europeas.

Eligieron zonas con un clima adecuado o lo modificaron cuando fue necesario: en esa adaptación se aplicaron técnicas modernas, como el riego por goteo, que fue desarrollado principalmente en Israel, o la elaboración en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, que nació en los años cuarenta y cincuenta en Sudáfrica. En ese trayecto, el estudio de nuevas técnicas de cultivo y elaboración situó a países como Estados Unidos (sobre todo California) y Australia en lo que se consideraba la vanguardia de la enología mundial. Lo que pasa es que en el camino se dejaron un factor importante, el terruño, hoy reivindicado, y se quedaron únicamente con lo que

ROMANÉE-CONTI '96



emperador
de francia

100

Decir Romanée Conti es evocar la *grandeur* del vino francés. Es al vino francés y mundial lo que Napoleón a la República Francesa y a la historia del mundo. Más que el Rey Sol, por cuanto supone no sólo el refinamiento, sino también una importante carga de modernidad. El tinto Romanée Conti, la *Romanée* para los privilegiados que se lo pueden permitir, es una leyenda que goza de excelente salud sin necesidad de modificar sus características de toda la vida. Desde luego, con un perfil absolutamente alejado de los parámetros que imponen los criterios que se marcan desde ultramar.

Con apenas 1,8 hectáreas de viña, toda en una sola propiedad (de ahí la mención "monopole" en el collarín), y una producción de apenas 5.000 botellas al año, Romanée-Conti es una de las apelaciones más pequeñas de Francia. La primera parte de su nombre hace referencia a algún establecimiento romano instalado en la propiedad y la segunda a su incorporación en 1760 a las posesiones del príncipe de Conti, miembro de la familia real francesa. Duró poco la posesión, confiscada tras la Revolución Francesa, pero quedó el recuerdo en el nombre. Tras

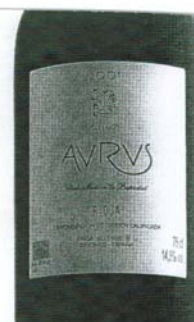
DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI
AOC ROMANÉE CONTI
BORGOÑA (FRANCIA)
UVAS: PINOT NOIR
CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA
IMPORTADOR: BODEGAS VEGA-SICILIA
PRECIO: 3.000 €

Nada que ver con los parámetros al uso en cuanto a color: rubí de capa media con tonos teja. Tampoco tiene parangón su nariz, perfumada con notas florales, minerales, especiadas, de frutillos silvestres, trufas, hongos, en un conjunto complejo y muy elegante. En la boca da sensación de vino macizo y opulento sin tener un cuerpo tremendo, es armonioso y expresivo, con final perfumado.

varios cambios de titulares, en 1869 pasó a manos de los antepasados de la familia De Villane, únicos propietarios hasta que en 1942 vendieron la mitad de las acciones a la familia Leroy, encargados de la comercialización del vino en todo el mundo.

La sociedad cuenta con viñas en diversas zonas y las familias propietarias, a su vez, regentan otras explotaciones y otros vinos. Entre los nombres ligados a la Romanée destacan el también muy cotizado blanco Le Montrachet (menos de 4.000 botellas) y los tintos La Tâche (20.000 botellas), propiedad también exclusiva de la casa, Richebourg (10.000), Romanée Saint Vivant (18.000 botellas), Grands-Echézeaux (10.000 botellas) y Echézeaux (15.000 botellas). La comercialización de los vinos se realiza de forma conjunta: una botella de Romanée-Conti, otra de Le Montrachet y dos de cada uno de los otros cinco.

AURUS '01



la ciencia y
la inspiración

97

El vino puntero de España por consistencia, profundidad y longevidad, por classicismo bien entendido y por rabiosa modernidad. Obra de un genio de la enología, dotado de una intuición prodigiosa para aplicar sus conocimientos adquiridos desde la cuna. La marca hace referencia a la sección áurea o divina proporción, ilustrada con el famoso dibujo de Leonardo da Vinci de la figura humana con los brazos abiertos, que

representa las proporciones perfectas en el cuerpo humano. Miguel Ángel de Gregorio, el autor, se ha marcado ese quimérico objetivo: el vino perfecto. No llegará, pero en el camino nos irá dejando joyas. Miguel Ángel de Gregorio nació y se crió enológico al amparo de dos profesionales destacados de Rioja, su padre, Nicolás de Gregorio, responsable de viñas en Marqués de Murrieta durante décadas, y su padrino, Jesús Marrodán, enólogo de Murrieta y una de las figuras destacadas del rioja. Además, es lo que se suele denominar "un coquito", un cerebro que acumula datos e ideas sin parar. Las dos ciencias, académica y a pie de tierra, se unen en un proyecto que nació en 1995 en una modesta bodega tradicional de

FINCA ALLENDE
DOC RIOJA (ESPAÑA)
UVAS: 85% TEMPRANILLO, 15% GRACIANO
CRIANZA: DOS AÑOS EN BARRICA
PRECIO: 120 €

Consistente, concentrado y muy bien armonizado en todas las fases, con gran presente y largo futuro. En la nariz es profundo, complejo, con gran cantidad de matices. Preside el carácter frutal (madurez, frutas rojas, frutillos) sobre notas lácteas, florales (pensamiento) y especiadas (clavo) y fondos de trufa, tinta y hrea. Consistente, equilibrado y vigoroso en la boca, sensación de frescura.

Birones, creció en instalaciones alquiladas en San Asensio y, en la vendimia de 2002, volvió a Briones para estrenar la nueva bodega, situada en el centro del pueblo tras un caserón del siglo XVIII, el palacio de Ibarra, en el que se han iniciado obras de remodelación. Finca Allende cuenta con 42 hectáreas de viña propia y otras 20 en arrendamiento, todas en el municipio de Briones, en plena Rioja Alta, donde se aplica el concepto novedoso en España del vino de municipio. Al Finca Allende básico se unió en 1999 Aurus (6.000 botellas al año) y en el año 2001 el blanco Finca Allende y el tinto Calvario (8.000 botellas), con el que ha iniciado una política de creación de "vinos de pago" que tendrá continuidad con nuevas creaciones a partir de 2006. Además, a fin de año saldrá el primer vino de su bodega manchega, Finca Coronado, sustentado en 45 hectáreas de viña.

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

personalidad. También en todos en los que de la prensa mexicana se ha jugado Atraves, el mejor crítico portugués, o nacional, como Jesús Benítez, quien legó de un profundo periodo por sus vidas de Sudamérica.

Se pueden hacer las divisiones y las divisiones, pero desde la perspectiva de la dicotomía viejo-nuevo mundo, en la que quedará algún viejo descolgado, hasta la más sencilla de cosas. Sin embargo, en un análisis de cierto caso se pueden distinguir cuatro grandes divisiones. El mejor estilo tradicional está por un lado, y el nuevo mundo por el otro.

Se plantea en este punto la cuestión de la relación directa y pro-

Corrección: Coni y el exilio italiano. Chabreu Muñoz: tal vez un tanto ambiguo este título y esporádicamente el primero, Panfide Huetzger y Almásy representan al extremo de la guerra, los vinos del Nuevo Mundo. Chabreu Muñoz: la perfección al punto de que hoy es vanguardista en sus países de origen. Chremé, Salsiccia y Adua significan el nuevo estilo europeo, esdrújulos de los tintos "a gusto de Panfide". De los vinos japoneses. Una muestra de la cultura japonesa. Chabreu: desde el otro lado. Riquelme Muñoz, Bello, Cazo y Cirio, sus personajes, y en especial el francés. Chabreu: los dos defensores de la convicción. Chabreu: Huetzger, que una copa de esa bodega pone en torno a los 50.000 de empujes pesados, precio por el que pueden comprar casi tres botellas mejor tipo español. La cuestión es que el mundo, como hoy, tras el del gran poderío económico, se divide en tercios del comercio. Nadie quiere en tercios del comercio. Nadie quiere para decidir por nadie algo personal calificado: precio. Es una persona que depende de la persona de la cultura y de la diáspora. Es una capacidad importante para la cultura y la diáspora.

En la versión más europea de los vinos del Nuevo Mundo. Son vinos que van mirando más a Borgoña que a Napa Valley, por decirlo de forma más sencilla, y por eso se parecen más a los vinos que es el desafío de los consumidores de este año: ¿cómo conseguir vinos de alta gama mundial.

¿y la relación calidad-precio?

En todos los casos son vinos que parecen ser concebidos por el futuro, por los productores que quieren que las respectivas zonas de producción, que proporcionen diversidad de sabores y

¿Cuáles las cosas de estilo: forma matemática para los vinos calificados, en la que intervienen factores tan poco cartesianos, como el viento, el suelo, las plantas, y el clima? ¿cómo se relacionan los vinos con los poemas que es, es tan tener cada que promueven ofrece más satisfacciones, desde *Romance* el, un auténtico libro de ser: sin, hasta el último *Almuerzo*, incluyendo un vino que es casi un libro de poesía, como *gratias*. En la casa del vino

también existe

[illegible]

denotar por la calidad es por la producción de tirones. Ahora el punto de mira está en las tiras y el cambio en los límites causa a claroscuro ha sido experimentado, con embudos inusuales, que, por cierto, resultan el proceso seguido en el

[illegible]

PENFOLDS
GRANGE '98

emblemata dei

[illegible]

CECILE VINEYARDS, SANTA CRUZ MOUNTAINS
CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS
CEPAS: 80% CABERNET SAUVIGNON
10% MERLOT, CABERNET SAUVIGNON
Y CABERNET FRANC
CLAVADA: 18 MESES EN BARRICA
PRECIO: 250 €

Un vino con fuerza y al mismo tiempo
con elegancia. En la nariz tiene una gran
cantidad de matices, con notas botánicas
(como de árbol de alcañal), minerales
(grafita), líneas hidrocarbónicas (brea),
plomo, y cromo, todo como muy joven.
Al fondo sensación de conservación. Lo
mismo ocurre en la boca, con cuerpo y
pulsos expresivos, cremoso, asceicopático
(astringente) y muy amplio.

interrogación, como era el caso de una cinematográfica de vídeo en Japón. Este último etapa lo suplen, para el comandante de la empresa, pasando a ser el equipo técnico que desde 1963 dirige Paul Dugger, responsable de una escuela en Europa y subdirector una etapa en Chile.

La exposición se define que anterior de Paul Dugger se sitúa a la experiencia y a sus actividades fundacionales (titulares pero no fijas) a algunos de los videos más bellísimos de California.

Walter Mordeno del OMO (Office of Museum of Objects) muestra al público una muestra de objetos en la que se hay de objetos como la submemoración o la submemoración, son aquellos por Robert Rauschenberg, así como de intervenciones inusuales que abren al discurso natural de los videos. A la hora de seleccionar a los artistas, el



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

Enólogo y bodeguero

“HAY EMPRESARIOS QUE QUIEREN ENNOBLECER SU OFICIO GRACIAS AL VINO”

Le llaman el ‘enfant terrible’ de la Rioja porque diseña unos caldos muy personales.

Y cede sus vastos conocimientos al quehacer vinícola de empresarios como José María Entrecanales, ex presidente de Acciona.

ANA FRANCO

Al común de los mortales el vino les huele, les sabe. A los más avezados, su rojo picota o su blanco pajizo, su textura de terciopelo o de seda les cuenta la historia de su vida. A Miguel Ángel de Gregorio, ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero de éxito, el vino, además, le susurra al oído. “Tomarlo en una playa viendo cómo las olas se deslizan, llevarlo al oído y notar cómo el rumor del mar reverbera en la copa... ¿Por qué no disfrutarlo también así?”. Para este manchego de

nacimiento y riojano de adopción, la misión del vino es halagar a los cinco sentidos. “Hace 20 años se introdujo en España el aspecto cultural del disfrute hedonista del vino, que ya aparece en el Reino Unido en el siglo XVIII. Antes sólo era un complemento en la dieta de los trabajadores, porque tiene cierto poder energético, incluso euforizante, alguna proteína -si no está bien hecho-, sales minerales, propiedades antioxidantes y anticancerígenas, en el caso de los tintos, y es una bebida que regula la actividad intestinal. Pero eso no justifica el vino

como alimento. Su función principal es causar placer”.

A sus 41 años, Miguel Ángel aspira a elevar los caldos que produce en Briónes (Rioja alta) a la categoría de arte. Ya fe que lo ha conseguido. Tanto su padre como su tío fueron dos ilustres en la famosa firma Marqués de Murrieta, por lo que saboreaba el vino ya en el biberón. Mientras trabajó en las Bodegas Bretón, en Logroño, fascinó con el *Dominio de Conté 89*, que colocó a la marca en una posición privilegiada. En el 97 se estableció por su cuenta y ahora factura 5,5 millones ***





**Nada más lejos
del calvario**

Calvario sólo es el nombre de uno de sus vinos que, junto con Aurus y Allende, ha traspasado fronteras. Aurus se vende por unos 90 euros la botella y es la *niña bonita* de Miguel Ángel de Gregorio, cuya empresa bodega facturó 5,5 millones de euros el año pasado.

21 JULIO 2009 **AE** 33



LOS PORQUÉS DE UN 'CHICO MALO'

Recibió el nombre de *enfant terrible* de La Rioja porque...

□ ...en una época en la que Rioja estaba de capa caída, con Ribera de Duero despuntando, Miguel Ángel de Gregorio apostó por lo que luego se llamarían vinos de alta expresión, que potencian la fruta y la estructura. Llevó de nuevo a Rioja a la cabeza de los vinos de calidad españoles.

□ ...apostó por un color intenso y un aroma que muestre sin obstáculos las cualidades de la uva y de la tierra, en oposición a los vinos tradicionales, bajos de color, muy aromáticos y de boca ligera.

□ ...prefiere estar más pegado a la uva que a la tecnología. Siempre quiso codearse con los grandes Burdeos y Borgoñas, escapar de los "vinitos, bien de calidad, bien de precio, que tienen encantados a los dueños de supermercados de media Europa".

Trabaja en varias fincas

"He tenido mucha suerte de triunfar como empresario", dice. Ahora trabaja, además de en su propio negocio, en la Finca La Verdosa, de José María Entrecanales.

*** de euros. Dirige una empresa pequeña que elabora grandes vinos, de la talla del espectacular Aulus, con el que ha obtenido reconocimiento internacional.

Además de bodeguero, Miguel Ángel es diseñador de vinos de otros. De otros como José Manuel Segura, empresario del mundo del ladrillo y propietario de Bodegas Victoria, en la denominación de origen Cariñena, en Aragón, o el ex presidente del grupo de servicios Acciona, José María Entrecanales. "Le conocí en 2000, cuando era presidente de Acciona y alguien importante ya en el mundo del vino (era propietario de Hijos de Antonio Barceló, uno de los cinco mayores grupos vinícolas del país). Me propuso plantar viñedo en su finca La Verdosa, en Santa Cruz de Retamar (Toledo), en

una denominación de origen, Métrida, que entonces no representaba nada. Quería hacer un proyecto innovador en el sitio más difícil del mundo. Lo primero que le dije fue que estaba loco, cosa que se tomó a risa. Había que ser muy valiente para decirle en esos momentos a José María Entrecanales que estaba loco. Pero él me dijo: 'tú mucho más'. Y empezamos a discutir día, tarde y noche sobre qué se podía hacer. Yo era muy independiente y él, un empresario de la línea dura. Pero tras un año de negociaciones me acabó convenciendo, y empezamos esta relación que ha trascendido lo que era hacer el vino para llegar a ser una relación de admiración y respeto por José María, y de intentar la osadía de hacer uno de los grandes vinos de este país, Arrayán".

A Miguel Ángel se le llena la boca cuando habla del ex presidente de Acciona. "Es la persona más inteligente que he conocido en la vida, un líder nato, un seductor. También es un enamorado del vino". Una cualidad de la que dice que no pueden presumir todos los empresarios de alto rango que también son bodegueros. "Algunos, como Alfonso Cortina (ex presidente de Repsol YPF y propietario de viñedos en su finca Vallegarcía, en Ciudad Real) aman la tierra y se meten en este mundo por pasión. Otros, en su mayoría dedicados a la construcción o a la especulación, pretenden ennoblecer sus innobles oficios y blasonan sus mal adquiridas fortunas comprando una bodega o cultivando vino, el más noble de los quehaceres".

✉ francmartinez@recoletos.es

TEXTO: JUAN FDEZ-CUESTA
FOTO: FOTOVIN.COM/MUGA

Haro, que se dice que es la capital del Rioja, está situada

A Haro y Sajazarra (al oeste) sólo les separan 15 kilóme-

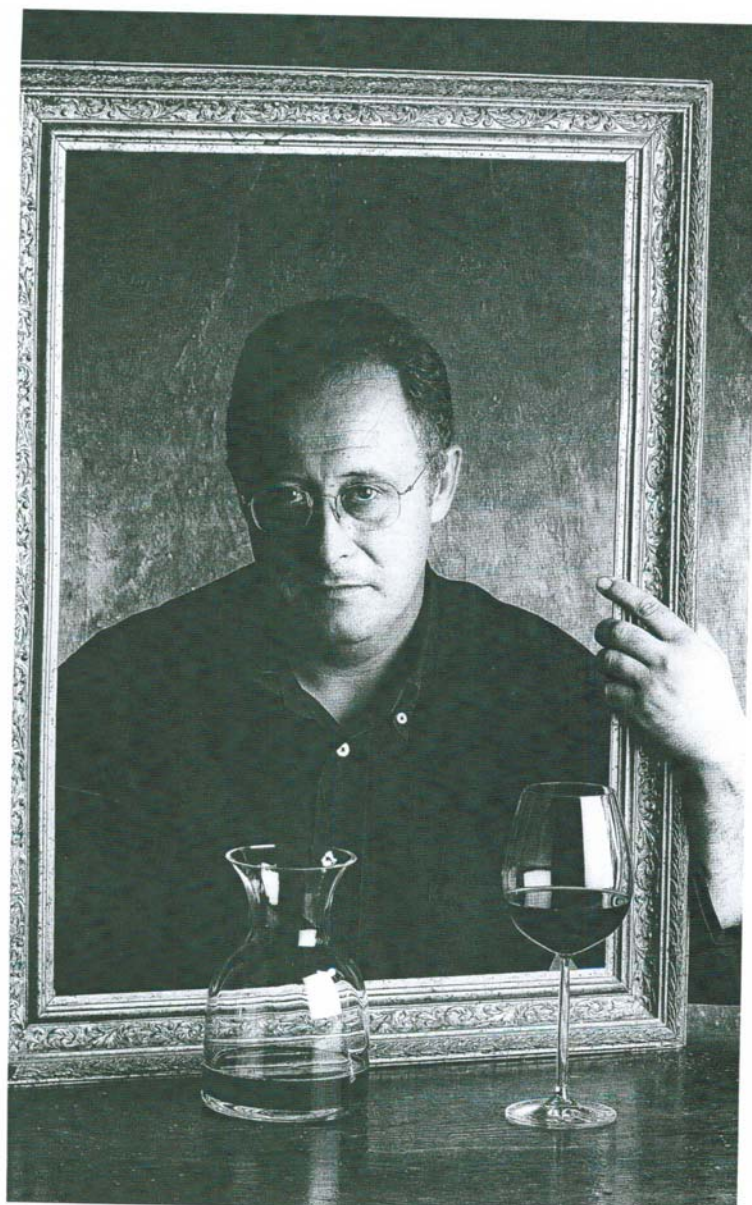
De vinos por La Rioja

This map illustrates the wine region of La Rioja, Spain. It shows a network of roads connecting several towns. Key locations include Haro, Logroño, La Rioja, and Laguardia. Major roads are labeled with numbers such as N-124, N-232, N-120, A-68, and A-1. An inset map in the top right corner shows the location of La Rioja within the northern part of Spain.

protegidos por los montes Obarenses. Al sureste de Haro (a menos de diez kilómetros) se encuentra Briones, y Fine Allende. O lo que es lo mismo, el enólogo, Miguel Ángel de Gregorio y su hermana Mercedes, con los que se puede disfrutar al mismo tiempo de su compañía y de sus vinos, del Aurus, el Calvario o el Allende, ejemplos de grandeza, de carácter, de calidad, de unos viñedos excepcionales y la combinación de robe frances de distintos años que han permitido a la familia De Gregorio acariciar la cumbre, a la que llegarán cuando dentro de unos años salga al mercado el Aurus 2004, ya catado y,

Laguardia, a casi 30 kilómetros al este de Haro, supone la etapa final del viaje. La villa entera fue fortificada por Sancho VII «el Fuerte» en el siglo XIII y tanto sus callejuelas como sus miradores (con la Sierra de Cantabria en su hori-

Nuestro destino eran las Bodegas Palacio y las antiguas bodegas Cosme Palacio, hoy convertidas en un singular hotel de doce habitaciones, lleno de encanto, de recuerdos, de sabor. Y Bodegas Palacio era un magnífico punto y final al viaje debido a la necesidad creada de seguirle los pasos a su Cosme Palacio, uno de los mejores vinos en cuanto a relación calidad-precio de España. Fue un acierto. Desde el hotel hasta la sala de barricas, donde sus mejores caldos envejecen en roble nuevo francés, la devoción por el vino queda plasmada de principio a fin.



A. DE BENITO

frutales que minerales, una viña muy generosa"), La Pasada ("el que mejor representa para mí la esencia del municipio de Briones, aromas de sílex, taninos muy bien marcados"), Montenegro ("el que mejor he entendido hasta la fecha, un pago que reúne la tanicidad de un Aurus y la gracia natural de un Calvario, del que lo consideramos un hermano pequeño")...

El vino nunca es ajeno a la personalidad de su autor. La de Miguel Ángel de Gregorio se ha ido modelando a lo largo de las últimas dos décadas, las más prodigiosas que ha conocido el vino español en su larga historia. Cuando participaba en proyectos de investigación de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid tuvo que viajar con frecuencia a la Rioja, donde descubrió que se daban todas las condiciones para dar rienda suelta a su pasión por el vino; encontró su "piedra filosofal" en la variedad tempranillo y se enamoró de la localidad de Briones, donde se acabaría instalando unos años más tarde. Otro momento para recordar fue el encuentro con un Grange Hermitage del 83: "Ese día recibí una lección de humildad. Este tinto australiano me curó del complejo eurocentrista y me hizo ver que en vino todo es posible, a condición de hacerlo bien y con honestidad". Su tercera caída paulina se produjo más recientemente, encaramado un atardecer a las ruinas del monasterio cirterciense de Cluny: "Ese día entendí, mirando el paisaje, cuánto de borgoñón latía en la conciencia de alguien que creía ser el más devoto feligrés de Burdeos. Decidí abrazarme para siempre a la ideología del terroir".

Hablar con De Gregorio es entrar en algunos de los secretos mejor guardados del universo del vino. Nombres, fechas, anécdotas, proyectos acuden como un torrente a la conversación. Su pasión por el vino es inseparable de la solidez de sus conocimientos. La entrevista tuvo lugar a finales de junio en Madrid. En el momento de la despedida, suena el teléfono y le informan de que, tras la última entrega del boletín Parker, Finca Allende ha vendido en los EE.UU. treinta mil botellas en sólo dos días. No se le mueve ni un músculo de la cara.

Pedro Picudo

impedía expresar esos matices que caracterizan a las grandes obras del vino. Corrían los albores del gran golpe de timón que, en pocos años, devolvería a la histórica demarcación del Ebro su sitio en la vanguardia del vino hispano y en el podio de los inmortales.

Su primera cosecha de Allende, la de 1995, fue recibida como una bocanada de aire fresco por un público que había comenzado a mirar hacia la Ribera del Duero y el renacido Priorato en busca de vinos revestidos del aura de la modernidad. Al tinto Allende le siguieron etiquetas como Aurus y Calvario, que pronto recibieron el aplauso de la crítica y los buenos aficionados, así

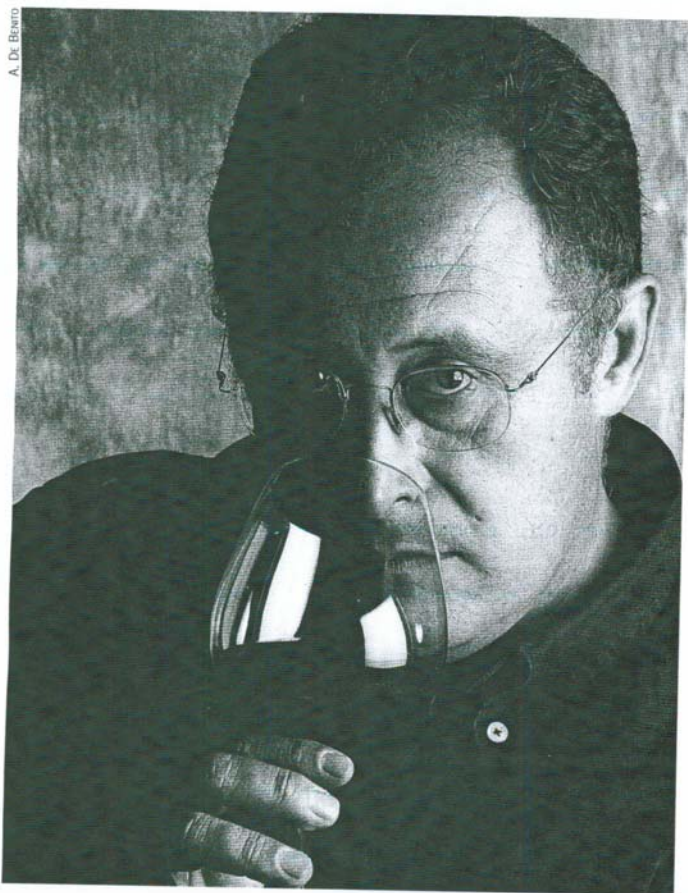
como el favor de los exigentes mercados internacionales. Visitante asiduo de las páginas de las más prestigiosas revistas vinícolas del planeta, como "Wine Spectator" o "Wine Enthusiast", su catecismo enológico se puede expresar en una palabra: libertad. "Menos hacerlo mal, todo debe permitirse en el vino", suele responder cuando le interrogan sobre su "fórmula magistral".

Mientras prepara la rehabilitación de un palacio del siglo diecisiete junto a su bodega de la localidad de Briones (La Rioja), tiene tiempo para poner en marcha nuevos y ambiciosos proyectos, como Finca Coronado en Argamasilla de Calatrava (Castilla-La Mancha), a pocos kilómetros de su Almodó-

var del Campo natal, o la colección de vinos "Paisajes", en sociedad con el reputado comerciante barcelonés **Quim Vila**. También para ejercer como asesor técnico plenipotenciario en selectas rúbricas bodegueras de nueva creación, como Finca La Verdosa (D.O. Méntrida), de la familia Entrecanales, o Bodegas Victoria, recientemente inaugurada en Cariñena por un acaudalado promotor inmobiliario zaragozano.

La última entrega de De Gregorio es una línea de vinos basados en el "terroir", dentro de la "filosofía" borgoñona más depurada, con la que quiere demostrar que lo hecho hasta la fecha en la Rioja no es más que la punta de un deslumbrante iceberg. "En la Rioja", explica, "se produce una de las grandes paradojas del vino español. El modelo enológico que se ha seguido desde hace más de siglo y medio es el de Burdeos, porque los pioneros, los Riscal y Murrieta, se inspiraron en las prácticas del Médoc, mientras que si se estudia la riqueza de suelos, climas, altitudes y exposiciones, podemos acercarnos, mucho más que cualquier otra zona vinícola española, a la complejidad geográfica de la Borgoña. Entonces, ¿por qué jugar a la uniformidad cuando tenemos en la mano la diversidad, a lo simple cuando podemos alcanzar lo complejo?" La moral del enólogo frente al imperativo de la economía.

Su tinto Calvario podría ser el paradigma de esta Rioja mirada desde un nuevo prisma. "Si las uvas de esta pequeña parcela de dos hectáreas se diluyeran en un vino de mezcla, a la usanza riojana tradicional, se perdería la oportunidad de contemplar una obra maestra de la naturaleza. Es la viña que menos trabajo me da, porque ella lo tiene casi todo para defenderse de las contingencias del clima año tras año. Si manoseara mucho estos vinos en la bodega, seguro que serían peores, menos expresivos y menos refinados". Una situación que, a su modo, se repite en otras pequeñas propiedades de viñedo: Baretta ("un pago duro, que aún no he terminado de dominar, pero que ya está dando cosas muy grandes, vinos densos y minerales, de muy largo recorrido", Mingortiz ("vinos mullidos y amables desde el primer día, más florales que frutales y más



A. De Gregorio

VINOS DE ESPAÑA
Nº 54



AURUS '02

Tinto.

Finca Allende.

P.V.P.: 100 €

Nariz compleja y concentrada, mermelada de moras, ciruela negra, tonos de trufa y hoja seca, con un roble fino que acompaña sin avasallar; es corpulento y potente, con un tannino vigoroso y de calidad, muy largo.

Guardar más de 5 años.



CALVARIO '02

Tinto.

Finca Allende.

P.V.P.: 60 €

Nariz muy concentrada con una fruta negra nítida y expresiva envuelta en tonos torrefactos cremosos, puntas de sotobosque y hoja muerta; carnosos y concentrados, con una fruta que se puede masticar.

Guardar más de 5 años.



ALLENDE '02

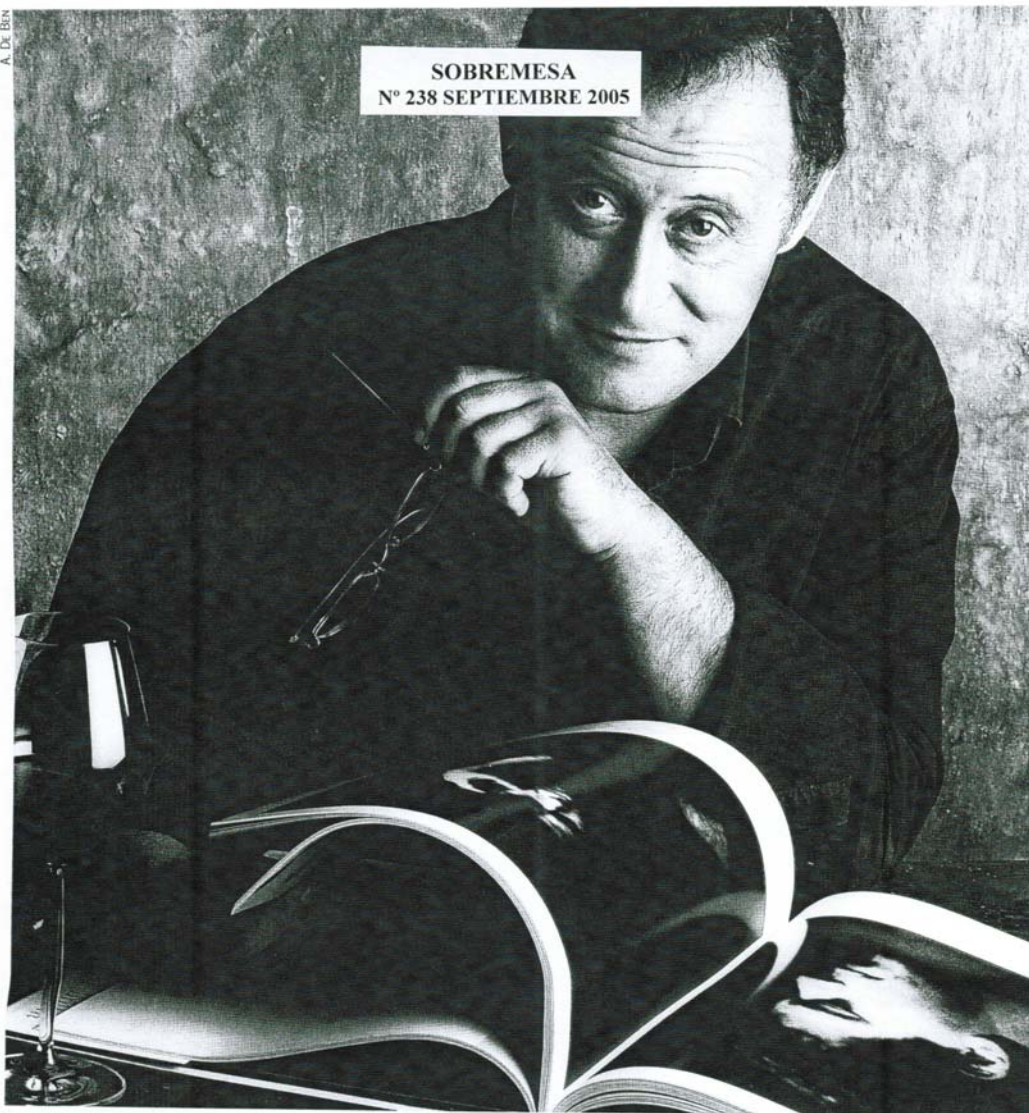
Tinto.

Finca Allende.

P.V.P.: 15 €

Nariz con buena concentración frutal, confitura de arándanos y moras, ligeros torrefactos, con puntas minerales (grafito); es amplio, con buena estructura, paso de boca con fruta concentrada, regaliz y cacao, equilibrado y sabroso.

Guardar 4-5 años.



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

La ideología en el vino

Miguel Ángel de Gregorio es una de las voces más influyentes del actual panorama vinícola español. Está en el punto de mira de poderosos inversores que se acercan al mundo del vino con el anhelo de firmar alguna joya enológica. Sus etiquetas de Finca Allende acaban de recibir la bendición definitiva del todopoderoso Robert Parker: 96 puntos para el último Aurus,

95 para el Calvario, 93 para el Allende tinto y 90 para el blanco. Ingeniero agrónomo de formación, a sus cuarenta y un años recoge los frutos de una trayectoria intensa y brillante.

Curioso, incansable, culto y emprendedor, De Gregorio fue uno de los primeros elaboradores que se alzó contra las inercias que venía arrastrando desde hacía décadas el más universal de nuestros sellos vinícolas. Su

Dominio de Conté, de Bodegas Bretón, fue, a principios de los noventa, toda una declaración de principios de que algo debía y podía cambiar en la Rioja de los vinos uniformados que venían dominando el mercado. Poco tiempo después, y en compañía de profesionales de su mismo ideario, como **Juan Carlos López de la Calle** (Artadi), **Agustín Santolaya** (Roda) o **Marcos Eguren** (Señorio de San Vicente), anunciaba que una nueva Rioja estaba rompiendo aguas: vinos con la impronta de su autor, fieles al terruño, vigorosos y bien definidos, desmarcados de una manera que

GUÍA DE MADRID
DEL 16 AL 22 SEPTIEMBRE 2005



Un vino
Allende 2002



Vino de la D. O. C. Rioja.
Añada: 2002. Variedades: Tempranillo.
Origen: Utiel. Grado de alcohol: 13,5%.
Precio: 13,5 €.
Relación calidad-precio: 1 sobre 1.
Tomar: Zorra y en boca y en.
Dirección: F. de Allende, Pta. Barja, 1. 26330.
Borobila Rioja. T. 941 32 22 23.

Una sonrisa
entre viñas

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Miguel Ángel de Gregorio está dotado de discreción, bien entendido como aquel que tiene el don de expresarse con agudeza e ingenio, y de sensatez para obrar. Miguel Ángel de Gregorio es un enólogo: piensa, crea, vive y vende vino. Es uno de los grandes enólogos de España. Finca Allende es uno de sus amores, más de cuarenta hectáreas de viñedo en Briones (La Rioja). Y Allende es uno de sus vinos. O mío. O nuestro. Lo he adoptado. Miguel Ángel de Gregorio, discreto que es uno, considera que Allende no necesita publicidad, que añada tras añada lo tiene todo vendido. ¿Tiene razón? Sí, y no. Es cuestión de probar. Y hemos hecho la prueba. Allende, fuera del «circuitito», es otro desconocido. En el mundo del vino en España de vez en cuando se venden baratijas a 50 €, pero nunca joyas a 15. Allende es una joya. Y el gran público no sabe que se vende, que se bebe, que emociona. Es equilibrio, es frescura, una sonrisa entre tanta y tanta viña. Allende es un tesoro envuelto en robe francés. Es calidad. Para todos los públicos. Y más allá.

CincoDías

ENOLOGÍA

Dominio de Longaz, un nuevo carñena con firma

R. C. Madrid

Miguel Ángel de Gregorio es uno de los enólogos más reconocidos del país y uno de los españoles que más suenan también en el ámbito internacional gracias a las puntuaciones del crítico vinícola más influyente del mundo, el norteamericano Robert Parker. Las elaboraciones de su bodega riojana Finca Allende (Allende, Aulus, Calvario) han roto moldes y todo lo que hace, como los vinos Arrayán para la familia Entrecanales en Mérida o los riojanos Paisajes, en colaboración con un conocido comerciante de vinos catalán, se convierte en éxito seguro.

Mientras, a la espera de que vea la luz el primer tinto de su segunda bodega en propiedad, Finca Coronado, en Castilla La Mancha, los aficionados que le siguen la pista van a tener la oportunidad de probar un nuevo carñena que llevará su firma.

Manuel Segura, propietario de Bodegas Victoria, le convenció para crear vinos de alta gama en esta tierra aragone-




Miguel Ángel Gregorio, entre sus copas.

sa, típica de graneles. Con 72 hectáreas de viñedo de tempranillo, syrah, cabernet sauvignon, merlot y petit verdot, y barricas nuevas de roble francés para la fermentación y crianza se elaboran dos vinos: el Longus, que saldrá en primavera, y el Dominio de Longaz, cuya primera añada, la de 2004, estará a la venta a mediados de octubre.

Dominio de Longaz es un tinto elaborado con un 80% de tempranillo y un 20% de cabernet sauvignon con once meses de crianza que cuando pudo catarse en primicia hace dos meses -a falta de redondear en botella- apuntaba maneras: nariz intensa, boca sabrosa y personal y largo final.

Un vino que De Gregorio define como "de vocación afrancesada". En un mes se podrá corroborar. Su precio se mueve entre los 14 y 15 euros.

MI VINO
Nº 100 SEPTIEMBRE 2005

AURUS 2001 
Finca Allende. Tel. 941 322 301 D.C.
Considerado por muchos como el
ñol. Fuerte carácter varietal y contr
que lo ensamblan de maravilla. Equ
y profundo. Para recordar.

con denominación de origen denomination of origin

Por/By: Rafael Ansón (*)(**) Fotos/Photos: Javier Zurita

rioja, el más internacional de los vinos españoles

RIOJA, THE MOST INTERNATIONAL OF SPANISH WINES

En 2000, la Denominación de Origen Calificada Rioja (la única de España que, desde 1991, –Priorat es también Calificada pero sólo en Cataluña– vela por la calidad de la producción del vino más acreditado e internacional de España), celebró el 75 aniversario de su creación. Con tal motivo, tuvo lugar un homenaje a la uva que está en el origen del triunfo universal del Rioja, "la madre de todas las cepas españolas", la tempranillo, santo y seña de los vinos de calidad, presente en porcentajes siempre superiores al 50 por 100 en los mejores tintos riojanos, muchos de los cuales protagoniza por completo.



In 2000, celebrations were held to mark the 75th anniversary of the Rioja 'Denomination of Origin', which since 1991 has been the only appellation "qualified" to control the standard of Spain's most internationally renowned and respected wine (Priorat is also a "qualified" appellation, but only in Catalonia). The anniversary events included a tribute to the grape which lies behind Rioja's worldwide success, "the mother of all Spanish vine stocks." This is the Tempranillo, a byword for quality wine, which makes up 50 per cent or more of a good Rioja red, and is the only grape used in many of the best ones.

(*) Presidente de la Academia Española de Gastronomía y Presidente de Honor de la Academia Internacional.

(*) President of the Spanish Academy of Gastronomy and Honorary President of the International Academy.

(**) Con la colaboración de Ana Escobar / With the collaboration of Ana Escobar.

con denominación de origen denomination of origin

Como nos cuenta Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador, ha sido precisamente en La Rioja (una de las escasas regiones vinícolas de renombre universal), sobre todo la Alta y la Alavesa, donde la tempranillo ha sabido encontrar su asiento natural "y la mejor prueba de su triunfo es que sigue predominando en la región, en una época en la que la marca Rioja atraviesa un periodo de máximo esplendor, tanto en lo que se refiere a su calidad como al interés nacional e internacional que despierta".

Hoy, en pleno mes de septiembre, epicentro de la vendimia, y de la mano de Víctor, quiero centrarme en la feliz convivencia entre los grandes caldos riojanos (elaborados con esta uva junto con otras como la mazuelo, la garnacha tinta, la graciano y la viura, entre las blancas) y la buena mesa, comenzando por la rotunda y singular cocina de la tierra.

Los jóvenes, los crianzas, los reservas y los grandes reservas riojanos y los blancos, con etiquetas como Marqués de Riscal, CVNE (con su Imperial de siempre y sus fantásticos Real de Asúa y Pagos de Viña Real) y hasta Solar Viejo, recientemente adquirida por Freixenet (el Grupo que más vinos españoles exporta), son vinos universales, de consumo y prestigio mundial, capaces de relacionarse a las mil maravillas con las culinarias de medio planeta y, sobre todo, con la cocina regional española. De hecho, como dice Víctor Pascual, "un Rioja con pedigrí es siempre una alternativa socorrida para acompañar a muy diversos manjares que contribuyen a rendirle pleitesía y a ensalzarlo".

Jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas

Rioja tiene la singularidad de ofrecer sus vinos según el tiempo que hayan estado en barrica y en botella. El Consejo Regulador garantiza las etiquetas y distingue entre Vinos jóvenes con Garantía de Origen, que no han sido sometidos al proceso de crianza; Vinos de Crianza, vinos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo envejeciendo en barrica de roble; Vinos de Reserva, vinos muy seleccionados con un envejecimiento mínimo entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales al menos uno en barrica; y Vinos de Gran Reserva, vinos de grandes cosechas que han envejecido un mínimo de dos años en barrica de roble y tres años en botella.

Riojas de alta expresión

Cada vez se elaboran más riojas de "alta expresión", llamados así porque han modificado sus técnicas de elaboración y en ellos predomina la fruta sobre la madera. Iniciaron este movimiento bodegas como Allende y, sobre todo, Marqués de Riscal con su Barón de Chirel. Hoy día, casi todas las bodegas elaboran algún vino de estas características, que pueden tomarse más jóvenes y que combinan muy bien con los diferentes platos de la cocina española.

Lo más asombroso de Rioja es la variedad de su



Víctor Pascual, the chairman of the Rioja Regulating Council, tells us that it is precisely in La Rioja, one of the few wine-growing regions with worldwide renown, and very especially in the Rioja Alta and Rioja Alavesa districts, that Tempranillo has found its natural home.

"The best evidence of its success is the fact it still predominates in the region, at a time when Rioja wines are going through their moment of greatest splendour from the point of view of both their quality and the interest they arouse at home and abroad."

Now that we are in September, the principal grape harvesting month, I should like to focus, with Víctor's help, on the happy marriage between the great Rioja wines (which are made not only from

Tempranillo but also from other red and white varieties such as Mazuelo, Garnacha, Graciano and Viura) and gourmet cuisine, starting with the robust and idiosyncratic food of La Rioja itself.

Rioja reds (whether 'young', 'aged', 'reserve' or 'grand reserve') and whites with labels like Marqués de Riscal, CVNE (which produces Imperial, an old favourite, as well as the wonderful Real de Asúa and Pagos de Viña Real), and even the Solar Viejo, which was recently acquired by the Freixenet group (Spain's biggest exporter), are all wines with worldwide sales and reputations. They combine superbly with culinary specialities from around the world, and especially with Spanish regional cuisine. As Víctor Pascual says, "a Rioja with pedigree is always

a popular choice for accompanying a wide variety of delicacies that help to extol its virtues and do it the homage it merits."

High Expression

Rioja is unique in that it offers its wines according to the time they have been in the barrel and the bottle. The Regulating Council guarantees the labels and distinguishes between 'young' wines with denomination of origin, which have not undergone the ageing process; 'aged' wines, or wines in their third year that have been aged for at least a year in oak barrels; 'reserve' wines, highly selected with a minimum ageing period between oak barrels and the bottles of at least three years; and 'grand reserve' wines from exceptional harvests



oferta. Junto a sus vinos tradicionales, extraordinarios, que elaboran las grandes bodegas que figuran en el cuadro, están los nuevos, los más atrevidos, los más originales, los que han deslumbrado a un "gurú" como Robert Parker.

Las grandes añadas

En Rioja, como en Burdeos y en Borgoña, tienen una gran importancia las añadas. Quisiera destacar las que el Consejo Regulador considera excelentes y, muy especialmente, la de 2004 que empezará a comercializarse en los próximos meses. También, la 2001, sin duda, la mejor de las que se pueden encontrar en el mercado. Y algunas míticas, como el 45 o el 64. He aquí la puntuación del Consejo Regulador a las añadas de los seis últimos años: 1999, buena; 2000, buena; 2001, excelente; 2002, buena; 2003, buena y 2004, excelente.

Versatilidad del Rioja

Puede que haya otros vinos que destaquen por otras características. Para mí, lo más importante del Rioja es su versatilidad. Hay un Rioja para cada ocasión, para cada plato, para cada alimento, para cada compañía y en cualquier época del año. Porque es el más famoso de los vinos españoles y, sin duda, nuestro vino más internacional.

Hablamos con el periodista y gastrónomo Gonzalo Sol, director del Curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid.

Gonzalo nos dice que el vino de Rioja interviene en algunas recetas tradicionales españolas, sobre

salsa al vino tinto

(para una receta de carne, para seis personas)

Ingredientes

4 chalotas.
El corazón de una cebolla pequeña.
50 g de azúcar negra.
30 cc de aceite virgen extra suave (Verdial de la Axarquía).
1 vaso de un vino tinto de uva Graciano.
1 vaso de caldo de carne.
1 chorro de Pedro Ximénez.
La ralladura de una cascara de naranja.
Una pizca de tomillo.
1 pequeña hoja de laurel.
1 clavo.
Sal y pimienta.
Mantequilla.

Elaboración

1. Cortar muy finamente las chalotas y la cebolla.
2. Poner las chalotas y la cebolla en un cazo e incorporar el azúcar y el aceite. Rehogar tres o cuatro minutos a fuego suave, removiendo con una cuchara de madera.
3. Incorporar el vino, el caldo, el chorro de Pedro Ximénez, la ralladura de la cascara de naranja, el tomillo, la hoja de laurel y el clavo; salar ligeramente, mezclar bien, salpimentar y reducir a fuego suave.
4. Al cabo de un rato, cuando la salsa empiece a engordar, quitar el clavo y el laurel, y escurrir las chalotas y la cebolla.
5. Separar una porción de mantequilla con un peso -o volumen- aproximadamente igual al de la cebolla y las chalotas escurridas.
6. Incorporar los ingredientes al cazo y seguir reduciendo.
7. Cuando esté a punto de alcanzarse la textura deseada, colar con un colador no muy fino.
8. Seguir reduciendo lentamente hasta conseguir la textura más conveniente para la carne que se va a consumir. Puede acompañar a solomillo de vaca, de cerdo Ibérico, lomo de jabalí o de corzo (en la foto).



red wine sauce

(for meat recipes, for six persons)

Ingredients

4 shallots.
Heart of a small onion.
50 g black sugar.
30 cc extra mild virgin oil (such as Verdial de la Axarquía).
1 glass of red wine containing Graciano grapes.
1 glass of meat stock.
A few drops of Pedro Ximénez.
The grated rind of one orange.
A pinch of thyme.
1 small bayleaf.
1 clove.
Salt and pepper.
Butter.

Instructions

1. Very finely chop the shallots and onion.
2. Put the shallots and onion in a pan, add the sugar and oil, and brown over a low flame for three or four minutes, stirring with a wooden spoon.
3. Add the wine, stock, Pedro Ximénez, grated orange peel, thyme, bayleaf and clove. Sprinkle a little salt, mix well, add more salt and pepper, and leave to cook over a low flame.
4. After a while, when the sauce starts to thicken, remove the clove and bayleaf and strain off the shallots and onion.
5. Take an amount of butter approximately equal in weight (or volume) to the strained onion and shallots.
6. Return all three ingredients to the pan and leave to continue cooking.
7. When it has almost reached the desired texture, strain the sauce through a fairly wide strainer.
8. Keep cooking over a very low flame until the texture is right for the meat it is to be eaten with. Delicious with steak, Iberian pork fillet or with loin of wild boar or venison (see photo).

con denominación de origen denomination of origin

todo con aves de corral. También con la caza, tanto menor como mayor. Prueba de ello, la receta de salsa que acompaña a esta crónica.

Las mejores bodegas

El recuadro que acompaña este artículo (elaborado con la colaboración de María Isabel Mijares, la gran enóloga española, directora de Equipo Team) es un homenaje a las grandes bodegas de Rioja, que siguen elaborando, en términos generales, los mejores vinos. Soy un gran admirador de las novedades y de todo aquello que representa un esfuerzo de creatividad. En cambio, me parece injusto "olvidar" a aquellos que durante años mantienen el esfuerzo, el nivel de calidad, el trabajo bien hecho y continúan haciendo posible que los españoles, los que nos visitan y los que viven en otros países puedan disfrutar de nuestros grandes vinos, especialmente, de los grandes vinos de Rioja. ■

grandes bodegas de rioja the great bodegas of la rioja

- Herederos del Marqués de Riscal. Torrea, 1. ☎ 945 60 60 00. Elciego (Álava). Crianza, Reserva, Gran Reserva, Barón de Chirel.
- Cvne (Compañía Vinícola del Norte de España). Barrio de la Estación, s/n. ☎ 941 30 48 00. Haro (La Rioja). Imperial y Viña Real Gran Reserva, Reserva, Real de Asúa y Pagos de Viña Real. Blanco Monopole.
- La Rioja Alta. Avda. Vizcaya, s/n. ☎ 941 31 03 46. Haro (La Rioja). Gran Reserva 904, Viña Alberdi, Viña Ardanza, Viña Arana, Marqués de Haro.
- Bodegas Marqués de Murrieta. Finca Ygay-Ctra. Logroño-Zaragoza, Km. 5. ☎ 941 27 13 70. Logroño (La Rioja). Reserva, Castillo de Ygay, Dalmau.
- Bodegas Bilbainas. Estación, 3. ☎ 941 31 01 47. Haro (La Rioja). La Vicalanda Gran Reserva, Viña Pomal Selección Centenario Reserva.
- Bodegas Riojanas. Estación, 1. ☎ 941 45 40 50. Cenico (La Rioja). Gran Albina Tinto Reserva.
- Federico Paternina. Avda. Santo Domingo, 11. ☎ 941 31 05 50. Haro (La Rioja). Reserva, Gran Reserva y Conde de los Andes.
- Bodegas Muga. Barrio de la Estación, s/n. ☎ 941 31 18 25. Haro (La Rioja). Crianza, Reserva, Torre Muga, Aro.
- Artadi-Cosecheros Alaveses. Ctra. de Logroño, s/n. ☎ 945 60 01 19. Laguardia (Álava). Grandes Añadas, Pagos Viejos, Viña Pisón, Viña de Gaiñ.
- Finca Allende. Plaza Ibarra, 1. ☎ 941 32 23 01. Briones (La Rioja). Crianza, Reserva, Calvario, Aulus.
- Bodegas Sierra Cantabria. Amorebieta, 3. ☎ 941 33 40 80. SanVicente de la Sonsierra (La Rioja). Colección Privada Reserva, Finca El Bosque Crianza, Murmurón, Amancio.
- Bodegas Roda. Avda. de Vizcaya, 5. ☎ 941 30 30 01. Haro (La Rioja). Roda I, Roda II, Cirsión.



that have been aged for at least two years in oak barrels and three years in the bottle..

There is an increasing production of "high expression" Riojas, so called because the winemaking techniques are modified to allow the fruit to predominate over the wood. This movement was started by wineries like Allende and, above all, Marqués de Riscal, with its Barón de Chirel. Nearly all the producers now make wines of this type.

The amazing thing about Rioja wine is how varied it is. Besides the extraordinary traditional Riojas made by the big wineries listed here, there are new, daring and original creations that have dazzled even

such 'gurus' as Robert Parker.

In Rioja, as in Bordeaux or Burgundy, the vintage is of crucial importance. Special mention should be made of the years rated as 'excellent' by the Regulating Council, and very especially the 2004 vintage, which will be coming onto the market in the next few months, and the 2001, beyond all doubt the best currently available. Other legendary vintages include 1945 and 1964. Here are the Regulating Council's assessments of the vintages of the last six years: 1999, good; 2000, good; 2001, excellent; 2002, good; 2003, good; and 2004, excellent.

Other wines may well stand out for other

reasons, but for me, the important thing about Rioja is its versatility. There is a Rioja for every occasion, every dish, every type of food, every kind of company and every time of year. It is, after all, the most famous of Spain's wines and certainly the most international.

We spoke to the journalist and gourmet Gonzalo Sol, who runs the Wine Waiting Course at Madrid's Chamber of Commerce. Gonzalo tells us that Rioja wine is used as an ingredient in some traditional Spanish recipes, especially with poultry and with all varieties of game. One example is the sauce whose recipe accompanies this article.

Best wineries

The list given here was drawn up with the help of María Isabel Mijares, a great Spanish oenologist and the director of Equipo Team. It is intended as a tribute to the great bodegas of La Rioja, which still produce, generally speaking, the best wines. I am a great admirer of novelty and anything that shows creative effort, but on the other hand I find it unfair to disregard those who have spent years and years devoting their efforts and skills to maintaining a high level of quality. They make it possible for Spaniards, visitors to Spain and consumers overseas to enjoy our wines, especially the great Riojas. ■

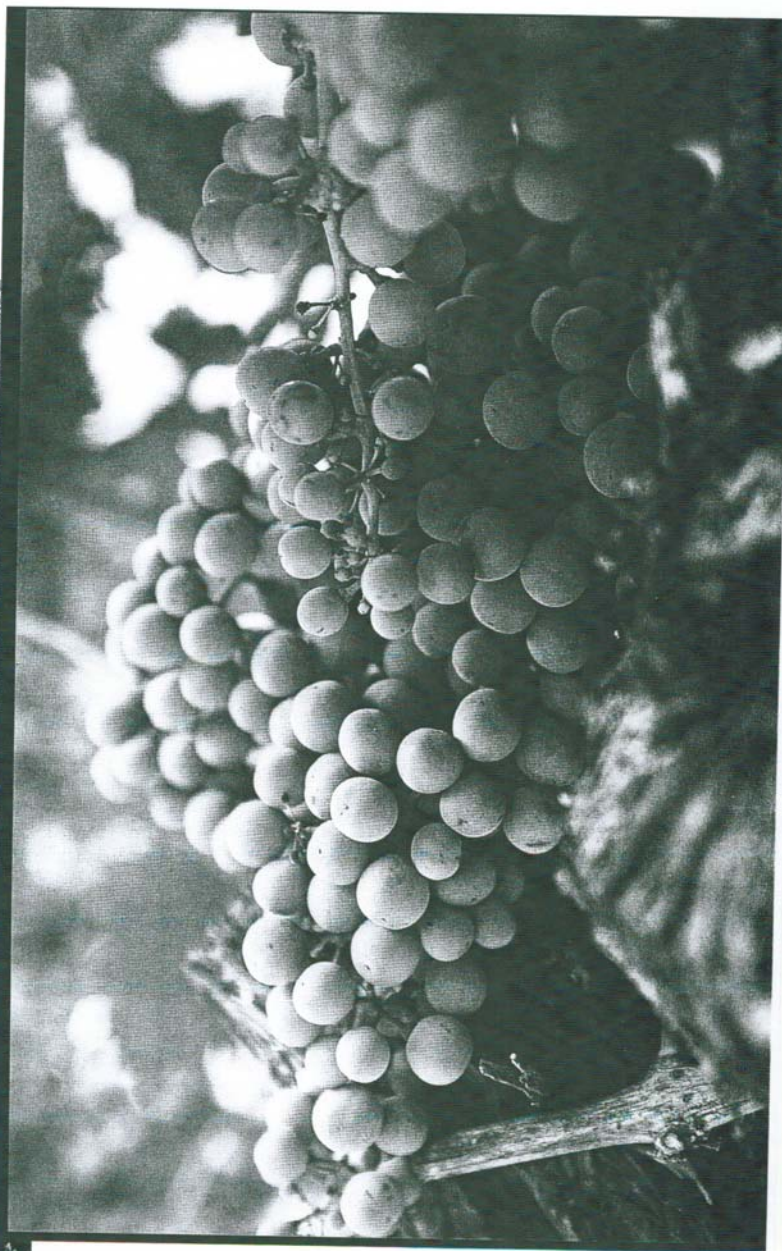
SOBREMESA
Nº 239 OCTUBRE 2005

Rioja:

DESPUÉS DE LA REVOLUCIÓN



Pasado el impulso revolucionario, el gran gigante del vino español hace balance. Los bodegueros más inquietos reflexionan acerca del papel de la tecnología y apuestan decididamente por los valores de una tierra y un viñedo que han colocado a Rioja en la indiscutida primera división del vino mundial.



Texto: Juan Manuel Ruiz Casado. Fotos: Shin Yamazawa



Miguel Ángel de Gregorio
(Allende)



EN EL ALTAR DEL VINO SE HAN CAÍDO ALGUNOS MITOS Y SE HAN LEVANTADO OTROS. SE HA PASADO DE UNA RIOJA UNIFORME Y MONOLÍTICA A OTRA PLURAL, RICA, VARIADA Y, SOBRE TODO, COMPLEJA.

La excepcional añada del 94, una fecha para el recuerdo, acabó por revolucionar la situación.

A partir de entonces Rioja ya no sería la misma. El movimiento renovador, bautizado con el grandilocuente nombre de *alta expresión* (hoy pocos se identifican con esta fórmula), afianzaba la supremacía riojana pero también confirmaba la alternativa de zonas como la Ribera, el Priorato o el Somontano, que hoy cuentan con un indudable potencial. Algo más retrasadas, pero fieles a su cita con la modernidad, otros compañeros de viaje (Toro, Valencia, Jumilla, Navarra o Alicante) acabarían presentando su candidatura como serios competidores de la poderosa Rioja. Por si todo esto fuera poco, los mercados internacionales recibían con alborozo la llegada de un buen puñado de marcas australianas, californianas o chilenas que, bajo el paraguas de los

vinos del Nuevo Mundo y sus rutilantes varietales (cabernet, merlot, chardonnay...), reclamaban su trozo del pastel. La partida no era ya cosa de unos pocos.

A lo largo de estos veinte años, en el altar del vino se han caído mitos y se han levantado otros. Se ha pasado de una Rioja uniforme y monolítica, controlada por los potentes grupos bodegueros, a otra plural, rica, variada y, sobre todo, compleja. Ahora, las bodegas con capacidad para producir muchos millones de botellas alternan con otras pequeñas que brillan como esas joyas diminutas que alcanzan un valor incalculable para quien sabe apreciarlas. Lo grande y lo pequeño, lo viejo y lo novedoso, lo clásico y lo moderno. Todo ha sido removido por el vértigo de la historia. Nuevas bodegas, nuevas plantaciones, nuevas marcas. Algunos piensan que quizá las cosas han ido demasiado rápidas.

Guillermo de Aranzábal, al frente de una de las casas elaboradoras centenarias del Barrio de la Estación de Haro (La Rioja Alta, S.A.), considera que el proceso transformador que se ha vivido en los últimos años "ha provocado que las bodegas tradicionales o clásicas también hayan despertado enológico". "Los vinos de estas casas elaboradoras" —dice— "son hoy muy distintos a los que se elaboraban hace quince años. En general, hemos sabido renovarnos y adaptarnos a los nuevos tiempos. Yo me acuerdo, por ejemplo, de que hace una década la edad media de nuestras barricas era de unos nueve años y hoy no supera los cuatro". Sin embargo, Guillermo señala algunos aspectos de este proceso que, a su juicio, deben llamar a la reflexión: "Se han introducido estilos de vinos que no son muy riojanos sino que responden más bien a una concepción internacional.

En una cata a ciegas difícilmente estos vinos se pueden identificar como riojanos. Y creo que esto no ha sido positivo porque Rioja tiene que modernizarse a partir de su propio estilo. Sólo hasta cierto punto se puede entender que algunas bodegas nuevas utilicen como base comercial el descrédito de la tradición. Pero habría que reflexionar si a la larga esto va a ser bueno para una zona cuya fama y prestigio procede de la labor de un puñado de bodegas que llevan aquí más de cien años. La ruptura, en muchos aspectos, ha sido excesiva".

En opinión de Jesús Madrazo, artífice de una de las marcas pioneras en abrir el fuego de la modernidad (Contino: hoy un inexcusable referente de calidad), "Rioja tiene que tener mucho cuidado con globalizarse en exceso, con caer en la trampa de los vinos sin per-

Intintos de cosechero y crianzas de perfil moderno; claretes de toda la vida y reservas de nuevo cuño; *altas expresiones* y grandes reservas fieles al viejo estilo; marcas con una envidiable relación calidad/precio y otras tan prestigiosas como prohibitivas; clásicos renovados; modernos con un pie en la tradición y otro en el futuro; bodegas con más de cien años de historia sobre sus espaldas y recién llegados que aspiran a codearse con los mejores a la vuelta de la esquina...La Rioja posrevolucionaria se brinda ante al espectador como un gigantesco poliedro en el que todas las formas y maneras del vino parecen tener cabida. En la región por antonomasia del vino español, uno de los espacios vitícolas más

bellos del planeta, conviven hoy intereses y puntos de vista variados como aparentemente complementarios: el viticultor y enólogo, el productor y el legislador, el pequeño empresario y gran hombre de negocios, el que compra y el que vende...Es un complejo panorama, en el que a menudo la frondosidad del bosque no dejar ver las ramas de los árboles, se ofrece como la consecuencia lógica de un proceso renovador que a lo largo de las últimas décadas ha modificado sustancialmente el mapa del vino riojano al tiempo que ha dejado un rosario de dudas, reflexiones, debates y polémicas. En la tierra donde nació el poeta Berceo, hoy se discute sobre parámetros de calidad y sobre rendimientos

RIOJA CONTINÚA SIENDO UNO DE ESOS LUGARES PRIVILEGIADOS EN LOS QUE SE EXPRESAN CON MAYOR CLARIDAD LAS TENSIONES Y CONTRADICCIONES QUE TEJEN Y DESTEJEN EL UNIVERSO DEL VINO.

viñedo, sobre estilos propios o foráneos, sobre precios inestables y mercados, sobre el pasado y el futuro, sobre normas excesivamente rigurosas o escandalosamente permisivas. Rioja continúa siendo uno de esos rincones privilegiados de la tierra en los que con mayor claridad se expresan las tensiones y contradicciones que tejen y destejen el universo del vino. Así viene ocurriendo desde hace siglos. El intenso periodo transformador de los últimos años no iba a constituir precisamente una excepción a esta regla. La partida decisiva del vino español en busca de la modernidad ha tenido en los hermosos valles riojanos, como no podía ser de otra manera, uno de sus escenarios fundamentales. Todo empezó hace aproximadamente veinte años.

Es ya un tópico en la historiografía vinícola reciente atribuir al ascenso de los nuevos tintos de la Ribera del Duero el resurgimiento de una Rioja dormida plácidamente en el prestigioso colchón de su historia, y arropada por cuentas de resultados más que satisfactorios. La dictadura de lo que durante mucho tiempo fue el *estilo Rioja*, ese vino ligero, fácil de beber y con marcado periodo de crianza, se vio cuestionada a mediados de los ochenta por vinos de color intenso, cargados de fruta y bien estructurados que reivindicaban su derecho a variar el rumbo de los acontecimientos. La amabilidad y bondad riojanas, que en las décadas del cincuenta y del sesenta habían dejado algunas muestras de elegancia incuestionable, sufren la inesperada competencia de la moda en un

momento en el que el rentable estilo Rioja presentaba síntomas de cansancio y estandarización derivados de la expansión industrial de los setenta. El nuevo gusto del vino empezó pronto a ganarse la confianza de aficionados deseosos de cambios, y a obtener el tímido pero prometedor beneplácito de los mercados internacionales y de la crítica especializada. Los años venideros no parecían cargados de tranquilidad para el gigante riojano y algunos se apresuraron a señalar su posible caída del Olimpo del vino mundial. Pero la batalla no había hecho más que empezar.

Algunas bodegas como Nuestra Señora de Remelluri, Sierra de Cantabria o Bretón y, de manera especial, un grupo de enólogos inquietos llamados a abanderar el cambio (los Jesús Madrazo, Miguel Ángel de Gregorio, Agustín Santolaya o Juan Carlos López de la Calle, entre otros y cada uno cuando pudo) comienza a interpretar la partitura de la música que sonaba un poco por todas partes. La llegada al mercado de Barón de Chirel (de la prestigiosa Marqués de Riscal), un tinto que de alguna manera representaba la alianza de la historia con el futuro, puso de manifiesto que la apuesta riojana iba en serio. No sería, por supuesto, el único caso. Otras bodegas clásicas (como Bodegas Bilbaínas) y algunas casi recién llegadas a la escena se mostraban dispuestas a abrazar las nuevas ideas con el alegre fervor de los conversos y se afanaban en la elaboración de tintos concentrados, afrutados, consistentes, elaborados con maderas nuevas, repletos de matices y de intenso color.

FINCA ALLENDE

Heterodoxo como pocos, buen conocedor del viñedo riojano y hombre con las ideas muy claras, Miguel Ángel de Gregorio (con la fundamental ayuda de su hermana Mercedes) atraviesa un esplendoroso momento. Después de años de infatigable trabajo, Allende cuenta hoy con viñedos propios de una calidad incuestionable y algunas de sus marcas (Aurus, Allende, Calvario) se han convertido ya en hitos indiscutibles. De Gregorio es de los que piensa que hay que aprender a escuchar el viñedo, a interpretar lo que la tierra pide. En el futuro sólo cabe esperar que su línea de vinos gane en complejidad y carácter. Algunas de sus muestras de bodega (de Calvario, por ejemplo) están destinadas a alcanzar niveles prodigiosos.

sonalidad". "A mí esa polémica de los vinos clásicos o no" —explica Jesús— "me parece un poco vacía de contenido. ¿Dónde está lo clásico y dónde no? En lo que de verdad habría que empeñarse es en diferenciar lo bueno de lo malo, es decir, en apostar por la calidad y la personalidad. Yo he tenido la suerte de criarme en una familia muy ligada al vino y, desde pequeño, he bebido reservas y grandes reservas. Llegó un día en que me cansé de ese gusto y por eso empecé con Contino. Ahora bien, en mi memoria, en mi paladar, están esos vinos. ¿Cómo olvidar esa armonía, ese equilibrio? Y no sólo eso. Tú te tomas hoy un Bosconia del 42 o un Viña Real del 64, por citar un par de ejemplos, y están excelentes y, en cambio, pruebas un reserva o un gran reserva de añadas más recientes y están oxidados".

ALGUNAS VOCES AUTORIZADAS ADVIERTEN DEL PELIGRO DE PLANTACIONES EN TERRENOS FÉRTILES, APTO PARA UNA ESPLÉNDIDA HUERTA, PERO INADECUADOS PARA PRODUCIR UVAS DE CALIDAD.

EL FUTURO PASA POR EL VIÑEDO. LO QUE PARECE UNA PEROGULLADA ES LA LLAVE MAESTRA DEL EDIFICIO RIOJANO. EL VERDADERO SECRETO ESTÁ EN SABER LEER EL VINO COMO EXPRESIÓN DE LA TIERRA.

lamenta la pérdida de un importante material vegetal, de viñedos de garnachas viejas, tempranillos con enormes posibilidades e incluso valiosas cepas de graciano que han sido arrancadas. Pero intentemos arrojar algo de luz a la cuestión que nos ocupa.

Como es bien sabido, una de las particularidades del viñedo riojano es que un altísimo porcentaje de la tierra está en manos de los viticultores. Esta situación ha obligado tradicionalmente al elaborador de vinos a firmar pactos, contratos de arrendamiento y acuerdos de diversa condición para obtener uvas y adquirir derechos sobre la explotación de la propiedad. Durante mucho tiempo, la cantidad fue el único parámetro que se tuvo en cuenta para pagar la uva, lo que, evidentemente, generó una inercia y una espiral cuantitativas. El problema surgió cuando la música empieza a sonar de distinta manera. Las bodegas serias quieren uvas de calidad porque conocen bien eso que decía Peynaud: que sólo con uvas buenas

se puede lograr un vino bueno. Pero la verdadera dificultad que late en el fondo del asunto es que no se trata sólo de obtener las mejores uvas posibles en cada añada. Se trata, más bien, de cambiar una mentalidad arraigada por la costumbre y eso, como es obvio, lleva su tiempo. María Vargas pone el dedo en la llaga cuando señala que "en Rioja el mundo de la viticultura ha estado muy separado de la bodega". Y Agustín Santolaya (Bodegas Roda) resume la cuestión con exquisita brevedad: "Si el agricultor produce buenas uvas y la bodega se las paga como tal, el problema está resuelto". Así lo han ido solucionando las prestigiosas casas elaboradoras que han protagonizado el penúltimo capítulo de la historia vinícola riojana. Claro que estas bodegas, y esto no conviene olvidarlo, constituyen la punta de un iceberg demasiado grande. Jesús Madrazo llama la atención sobre el riesgo que supone la tendencia de rendimientos elevados. "El tema del viñedo en Rioja" —dice Jesús— "es complejo.

Por su parte, María Vargas (la joven enóloga de Marqués de Murrieta, otra de las bodegas que ha cruzado el umbral de los cien años) apunta que "con esto de los vinos modernos y los estilos nuevos, se nos ha olvidado un poco que el mundo del vino no empezó ayer, que tiene muchos siglos de historia. La concepción de vino como parte de nuestra cultura es un argumento que se ha descuidado. Hay que ser muy respetuosos con el pasado. Porque, a final, lo que cuenta es el hecho diferenciador, la particularidad, qué tú pruebes un vino y lo reconozcas como tal a lo largo del tiempo y al margen incluso de que te guste o no te guste. Esa diferencia tiene que ver con la tierra que hemos heredado, con el clima con unas variedades...".

Las palabras de María nos aproximan a uno de los asuntos más controvertidos del panorama actual del vino riojano: el del viñedo. En torno a él, se trenzan curiosas paradojas, verdades a medias e intereses varios. Es cierto que la generación del cambio puso el principal foco de atención allí donde debía ponerse, es decir, en la viña y en la viticultura de calidad, en el control de los rendimientos y en la escrupulosa selección de la materia prima (conceptos olvidados: salvo escasas excepciones, durante años); pero no es menos cierto que la renovación y el crecimiento del viñedo riojano (actualmente en alrededor de sesenta mil hectáreas) no se han llevado a cabo de acuerdo con un riguroso sentido cualitativo. Algunas voces autorizadas advierten del peligro de plantaciones en terrenos fértiles aptos para una espléndida huerta pero inadecuados para producir uvas de calidad, de que se ha producido una considerable bajada de las laderas y las montañas durante las últimas décadas. Al mismo tiempo

con denominación de origen denomination of origin

todo con aves de corral. También con la caza, tanto menor como mayor. Prueba de ello, la receta de salsa que acompaña a esta crónica.

Las mejores bodegas

El recuadro que acompaña este artículo (elaborado con la colaboración de María Isabel Mijares, la gran enóloga española, directora de Equipo Team) es un homenaje a las grandes bodegas de Rioja, que siguen elaborando, en términos generales, los mejores vinos. Soy un gran admirador de las novedades y de todo aquello que representa un esfuerzo de creatividad. En cambio, me parece injusto "olvidar" a aquellos que durante años mantienen el esfuerzo, el nivel de calidad, el trabajo bien hecho y continúan haciendo posible que los españoles, los que nos visitan y los que viven en otros países puedan disfrutar de nuestros grandes vinos, especialmente, de los grandes vinos de Rioja. ■

grandes bodegas de rioja the great bodegas of la rioja

- Herederos del Marqués de Riscal. Torrea, 1. ☎ 945 60 60 00. Elciego (Álava). Crianza, Reserva, Gran Reserva, Barón de Chirel.
- Cvne (Compañía Vinícola del Norte de España). Barrio de la Estación, s/n. ☎ 941 30 48 00. Haro (La Rioja). Imperial y Viña Real Gran Reserva, Reserva, Real de Asúa y Pagos de Viña Real. Blanco Monopole.
- La Rioja Alta. Avda. Vizcaya, s/n. ☎ 941 31 03 46. Haro (La Rioja). Gran Reserva 904, Viña Alberdi, Viña Ardanza, Viña Arana, Marqués de Haro.
- Bodegas Marqués de Murrieta. Finca Ygay-Ctra. Logroño-Zaragoza, Km. 5. ☎ 941 27 13 70. Logroño (La Rioja). Reserva, Castillo de Ygay, Dalmau.
- Bodegas Bilbainas. Estación, 3. ☎ 941 31 01 47. Haro (La Rioja). La Vicalanda Gran Reserva, Viña Pomal Selección Centenario Reserva.
- Bodegas Riojanas. Estación, 1. ☎ 941 45 40 50. Cenico (La Rioja). Gran Albina Tinto Reserva.
- Federico Paternina. Avda. Santo Domingo, 11. ☎ 941 31 05 50. Haro (La Rioja). Reserva, Gran Reserva y Conde de los Andes.
- Bodegas Muga. Barrio de la Estación, s/n. ☎ 941 31 18 25. Haro (La Rioja). Crianza, Reserva, Torre Muga, Aro.
- Artadi-Cosecheros Alaveses. Ctra. de Logroño, s/n. ☎ 945 60 01 19. Laguardia (Álava). Grandes Añadas, Pagos Viejos, Viña Pisón, Viña de Gai.
- Finca Allende. Plaza Ibarra, 1. ☎ 941 32 23 01. Briones (La Rioja). Crianza, Reserva, Calvario, Auro.
- Bodegas Sierra Cantabria. Amorebieta, 3. ☎ 941 33 40 80. SanVicente de la Sonsierra (La Rioja). Colección Privada Reserva, Finca El Bosque Crianza, Murmurón, Amancio.
- Bodegas Roda. Avda. de Vizcaya, 5. ☎ 941 30 30 01. Haro (La Rioja). Roda I, Roda II, Cirsión.



that have been aged for at least two years in oak barrels and three years in the bottle..

There is an increasing production of "high expression" Riojas, so called because the winemaking techniques are modified to allow the fruit to predominate over the wood. This movement was started by wineries like Allende and, above all, Marqués de Riscal, with its Barón de Chirel. Nearly all the producers now make wines of this type.

The amazing thing about Rioja wine is how varied it is. Besides the extraordinary traditional Riojas made by the big wineries listed here, there are new, daring and original creations that have dazzled even

such 'gurus' as Robert Parker.

In Rioja, as in Bordeaux or Burgundy, the vintage is of crucial importance. Special mention should be made of the years rated as 'excellent' by the Regulating Council, and very especially the 2004 vintage, which will be coming onto the market in the next few months, and the 2001, beyond all doubt the best currently available. Other legendary vintages include 1945 and 1964. Here are the Regulating Council's assessments of the vintages of the last six years: 1999, good; 2000, good; 2001, excellent; 2002, good; 2003, good; and 2004, excellent.

Other wines may well stand out for other

reasons, but for me, the important thing about Rioja is its versatility. There is a Rioja for every occasion, every dish, every type of food, every kind of company and every time of year. It is, after all, the most famous of Spain's wines and certainly the most international.

We spoke to the journalist and gourmet Gonzalo Sol, who runs the Wine Waiting Course at Madrid's Chamber of Commerce. Gonzalo tells us that Rioja wine is used as an ingredient in some traditional Spanish recipes, especially with poultry and with all varieties of game. One example is the sauce whose recipe accompanies this article.

Best wineries

The list given here was drawn up with the help of María Isabel Mijares, a great Spanish oenologist and the director of Equipo Team. It is intended as a tribute to the great bodegas of La Rioja, which still produce, generally speaking, the best wines. I am a great admirer of novelty and anything that shows creative effort, but on the other hand I find it unfair to disregard those who have spent years and years devoting their efforts and skills to maintaining a high level of quality. They make it possible for Spaniards, visitors to Spain and consumers overseas to enjoy our wines, especially the great Riojas. ■

Chantarella ✕

Doctor Fleming, 7 ☎ 91 344 10 04.

De la sala y de la bodega de este entrañable restaurante se encarga una mujer, María José Monterrubio. Apuesta por los vinos españoles y procura ofrecer referencias con una inmejorable relación calidad-precio. Entre sus favoritos, los de Miguel Ángel de Gregorio: Finca Allende, Calvario, Aurus...; pero también el Dominio de Tares del Bierzo o el Son Bordil de Mallorca. Una preocupación: incluir los vinos de los clientes en la carta, «porque cada vez son más los que tienen bodega. Una locura».

VIVIR EL VINO
Nº55 OCTUBRE 2005



ALLENDE
TEMPRANILLO 2001

FINCA ALLENDE
D.O. CA. RIOJA
P.V.P. APROX.: 13,90 €

Después de trabajar en varias bodegas, Miguel Ángel de Gregorio inició una nueva etapa junto a su familia y en 1995 nace Finca Allende. Ubicada en la vinícola y bella localidad de Briones, en el corazón de La Rioja Alta, Miguel Ángel apuesta por riosas modernos y elegantes. A partir de la Tempranillo procedente de viñedos viejos podemos disfrutar de monovarietales como este Allende 2001 que fue uno de los favoritos tanto de expertos como aficionados. A la vista presenta un bonito color rojo cereza muy intenso y brillante. Como no podía ser menos, la nariz es fiel a su variedad. Muy intensa, con recuerdos minerales, especias y cueros sobre un lecho de frutas maduras negras. Al final encontramos atisbos lácteos y algún fruto seco como la almendra. Y de la compleja nariz pasamos a la boca. La entrada es golosa, lleno de sabores muy limpios. Nos vienen a la boca recuerdos de la nariz. En retronasal es largo. Y es que, "Tiene cada cosa en su sitio" como nos comentaba uno de los catadores.

FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja)
☎: 941 322 301 - Fax: 941 322 302
allende@finca-allende.com
www.finca-allende.com

Año de fundación: 1995

☞ 2.240 ☞ 42 has. ☞ 25% ☞ 75%

ALLENDE 2003 B
70% viura, 30% malvasa

91 Pajizo brillante. Aroma con notas ahumadas muy finas fundidas con la fruta confitada. Boc a cremoso, fresco, elegante, sabroso, excelente expresión de la viura y la complejidad de los ahumados y lías finas.

CALVARIO 2003 T
90% tempranillo, 8% gamacha, 2% graciano

95 Cereza muy intenso. Aroma potente, rico en matices tostados finos del roble con gran expresión mineral y frutal (cacao, café aromático, bombón con leche). Boca carnoso, lleno, sabroso, amplio, rico en sensaciones tostadas y de frutos negros maduros con taninos marcados pero sabrosos.

ALLENDE 2003 T
100% tempranillo

89 Cereza intenso. Aroma tostado y ligeramente mineral, matices de fruta negra madura con notas confitadas, fondo varietal maduro. Boca cálido, sabroso, taninos maduros, retronasal espirituoso y tostado.



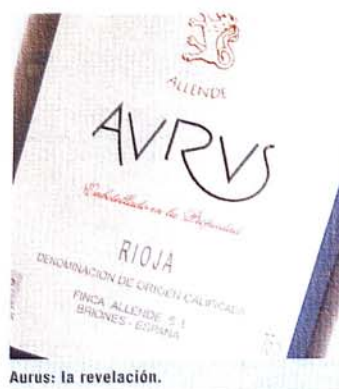
AVRVS 2002 T
85% tempranillo, 15% graciano

92 Cereza intenso. Aroma con notas tostadas de roble (chocolate, torrefacto), cierta expresión maduro y ligero matiz mineral. Boca sabroso, cálido, potente, fondo regaliz y turba, frutos negros muy maduros, taninos maduros pero frescos, algo menos complejo y fino pero con buena expresión un vino que tardará en evolucionar.

AVRVS 2001 T
85% tempranillo, 15% graciano

96 Cereza intenso borde granate vivo. Aroma fino, delicado, elegantes notas tostadas oscuras (cacao, café aromático). Boca graso, redondo, excelente equilibrio tánico entre fruta y maderización, retronasal tostado, fruta todavía fresca.





18

Finca Allende

Aurus 2001

No es fácil discernir qué es lo más sobresaliente en este vino, como no sea su poderoso equilibrio, pues todos sus elementos se han integrado perfectamente para ofrecer un compendio de tacto, aromas y sabores absolutamente placentero. 2005 a 2015.



CALVARIO, 2002. Finca Allende. Plaza Ibarra, 1. Briones (La Rioja). 941 32 23 01. **Tipo:** tinto crianza, 14 %. **Cepas:** tempranillo, gamacha y graciano. **DO:** Rioja. **Precio:** 60 euros. **Puntuación:** 9,3/10. **El pago:** una hectárea; plantada en 1945, en ladera de grava y piedra. **Cata:** Aroma a frutas rojas silvestres en compota y notas especiadas del roble nuevo. El terruño aporta tonos minerales combinados con fondo de brea y flores secas. Camoso, rotundo en su afirmación tánica. ●

– ¿Qué buscaba y qué encontró en Briones?

– Llegamos a Briones en 1986 y encontramos *terroir*, es decir, vinos que proceden de un mismo viñedo con unas características de clima, de suelo, de vegetación, de exposición... singulares. Briones tiene suelos diferentes a los de los pueblos de alrededor, con una historia increíble, ya que en el siglo XVIII era el municipio que más uva y vino producía de toda La Rioja. Luego, llegó la filoxera y el viñedo casi desapareció. Cuando nosotros llegamos aquí nos encontramos con un viñedo muy viejo. No había habido la renovación vitícola que hubo en los años 70 en Rioja. La riqueza de *terroir* convertía a Briones en una pequeña Borgoña. Empezamos a estudiar cada pago para sacar lo mejor de cada uno de ellos y seguimos haciéndolo hoy en día, ya que nos quedan unos 40 ó 50 años para seguir aprendiendo antes de hacer grandes vinos.

– Eran años de crítica hacia Rioja

**«La riqueza del
terroir convierte a
Briones en una
pequeña Borgoña»**

por supuesto inmovilismo. ¿Hacían falta movimientos en ese sentido?

– Rioja fue, en un muchos casos, injustamente criticada. No sé si necesitábamos regenerarnos o no, pero sí que en aquellos años era mucho más difícil tener éxito mediático en Rioja que en cualquier otra zona. Cualquier *vinito* en zonas desconocidas servía para que determinados críticos te subieran a los altares. Sin embargo, hacías un gran vino en Rioja y tenías que irte a Nueva York para que te lo reconocieran. Todo es consecuencia de la historia. A partir de los años 70, Rioja se abre a los mercados gracias a la llegada de compañías vascas, jerezanas y multinacionales. Eso fue muy positivo para nuestro desarrollo económico y social, pero, al igual que ocurrió en el siglo pasado con la llegada de los bordeleses, lo que buscaban esas compañías era un vino homogéneo que obtendían gracias al *coupage*. Ello hizo que el concepto *terroir* desapareciera y se apostara por un vino fácil de beber, ensamblado y agradable al consumidor. Lo que ocurre es que 20 años después el modelo llega a cansar. Un sistema tan bueno como el de crianza, reserva y gran reserva, singularísimo en los años 70, se estaba utilizando mal, no por todos, pero sí por una minoría y en muchos casos de fuera de Rioja. El modelo sirve para el consumidor poco informado, pero no para el consumidor mundial al que le importa la calidad del vino, no el apellidado.

– ¿Se metió injustamente entonces en el mismo saco a los grandes elaboradores clásicos?

– Se equivocaron las cosas. Los grandes clásicos de Rioja no sólo eran grandes vinos entonces, sino que los son también hoy. Los grandes vinos de aquí, de los años 40 y 50, es decir, antes de adaptarnos a ese modelo comercial, eran grandiosos. Son únicos e irrepetibles y forman parte de nuestro patrimonio enológico, vitícola y cultural al cual no debemos renunciar. Lo que nosotros intentamos hacer aho-

**«Lo que nosotros
hacemos hoy es
actualizar lo que antes
se hacía en Rioja»**



ra es redescubrir y actualizar esos orígenes. Nosotros hemos identificado los *terroir* de Briones gracias a los viejos del pueblo, que eran quienes sabían donde estaban. En Rioja caben los grandes clásicos y los vinos innovadores. Hubo un momento en que se quiso denostar la diversidad por un mal concepto de tipicidad. Para mí, tan típico es un clásico como un vino innovador. Algunos acuñaron entonces aquella palabreja de la *alta expresión*. ¿Quién puede decir que un Viña Tondonia blanco de 1964 no es de *alta expresión*? Bajo esa palabra se cobijaron vinos que no tenían gran nivel, pero que iban en un botella pesada, una etiqueta pequeña y un precio mucho más elevado que antes.

— Entonces usted no era considerado nada 'típico' (de tipicidad). ¿Qué opinión de las variedades foráneas propone ahora por el plan estratégico?

— Sólo sé lo que ha salido en la prensa. Me parece fenomenal que se haga un plan estratégico.

Ahora bien, el tema de las nuevas variedades es un debate trasnochado. A estas alturas, creo que todos deberíamos tener claro que tenemos una especificidad de variedades, suelos y climas que nos permite triunfar en los mercados y nadie en el mundo va a ser capaz de reproducir. Rioja es una tierra generosa, límite para el cultivo del viñedo, que es capaz de dar una riqueza de matices como las variedades tradicionales como en ningún otro sitio del mundo, y yo las elaboro en otras zonas españolas. Nos sería muy difícil competir en coste de producción con zonas como Castilla La Mancha y además nuestra climatología no nos permite ir a los mismos rendimientos que en zonas con mayor insolación.

— ¿Aportarían algo estas variedades francesas?

— Es posible que sean genéticamente más fuertes que las nuestras, pero no tienen las peculiaridades y la riqueza de matices en estos suelos. Es cómo querer reescribir la quinta sinfonía de Beethoven, cuando sólo puede haber una y maravillosa. Sería mejor preocuparnos de cuidar la orquesta

para interpretarla magníficamente en cada concierto.

— ¿Cuanto vale la singularidad?

— Para mí, la singularidad de Rioja lo es todo.

— Usted conoce los mercados internacionales. ¿Existe cierto hartazgo de estas variedades como merlot o cabernet?

— Ningún gran vino del mundo pone la variedad en la etiqueta. La variedad se utiliza nada más en los vinos de bajo precio, lo importante es la marca. Por debajo de los 10 dólares sí se pelea con variedad, pero el modelo monovarietal se está cuestionando hoy claramente en el mundo. En Métrida elaboro monovarietales y la experiencia comercial que tenemos es que

el merlot y el cabernet están pasados de moda. Vivimos bajo el imperio de la *syrah* desde hace dos años y pronto empezará el de otras variedades. De hecho, el propio plan estratégico australiano cuestiona el dominio de la *syrah*. La gran ventaja del tempranillo es la riqueza de matices que da en Rioja y no en otros sitios, por lo que es muy difícil de reproducir.

— ¿Le parece una apuesta acertada el enoturismo?

— Sí. El enoturismo puede ser básico para desarrollar socialmente este territorio, como lo fue en su día el pacto entre caballeros para el embotellado en origen. La Rioja es lo bastante amplia y con un modelo de bodegas lo suficientemente variado para atender varios tipos de enoturismo. Hace falta una buena señalización, una buena política y una buena planificación. Tenemos el modelo ridículo de Napa Valley, que es el Walt Disney del vino donde nada es cierto, y en el otro extremo el modelo de Borgoña, donde todo es elitismo. Hay ahora mismo en Rioja iniciativas maravillosas como la de Muga, la de Puelles en Álbalos o la de Pedro Vivanco en Briones, pero sería un error no armonizar las distintas visiones. Debemos atender tanto el autobús de jubilados como al consumidor americano de gran poder adquisitivo porque el enoturismo también es viñedo. La arquitectura no hace un buen vino, sino la viña.

PERSONAL

► **Criado en la viña:** Miguel Ángel de Gregorio es hijo de agricultor. Se crió hasta los 14 años en Marqués de Murrieta, la que aún hoy, denomina 'la casa'. Se estableció en Briones, donde con su hermana dirige Finca Allende.

«Tan típico de Rioja es un gran clásico como un vino innovador»

«El merlot y el cabernet sauvignon ya están pasados de moda»



En la espectacular nave de barricas. / FERNANDO DÍAZ



De Gregorio, *izq.*



Álvaro palacios, *der.*

Dos visiones

■ Son dos de nuestros bodegueros más conocidos, especialmente en Reino Unido y en EEUU. Los dos aspiran a hacer el vino de su vida en dos pueblos: Alfaro y Briones. Los dos creen en el *terroir* y en la viña para conseguirlo. Los dos apuestan también por la viticultura al límite de Rioja, la que, por herencia geológica y climática, permite obtener matices diferenciados imposibles en otras zonas españolas y del mundo.

Los dos creen en las variedades autóctonas. Álvaro Palacios, bodeguero del año en EEUU en el 2004 desde **Palacios Remondo**, y Miguel Ángel de Gregorio, desde **Finca Allende**, consideran que la singularidad de Rioja «lo es todo» y advierten de que la introducción de uvas foráneas como el cabernet o la merlot «sería un error histórico».

En pleno debate sobre la autorización de estas uvas ante la supuesta necesidad de adaptarse a la demanda de estos consumidores internacionales, estos dos bodegueros, que ni mucho menos son los que más venden pero sí dos de los que 'mejor' venden, dejan claro que no se comercializará más ni mejor por las nuevas variedades.

«La singularidad lo es todo»

Miguel Ángel de Gregorio recuerda que «ningún vino de más de 10 dólares lleva la variedad en la etiqueta»



Miguel Ángel de Gregorio no oculta su pasión por la Borgoña. Fue pionero en desarrollar en España los vinos de paisaje (palabra castellana que más se asemeja al *terroir* francés). Eran años en los que apostar por los viñedos, por los pagos, era ir contracorriente, contra la extendida idea, y errónea como han demostrado posteriormente un notable grupo de elaboradores, de que el éxito de Rioja se debía a los *coupages*. Hoy, en apenas 25 hectáreas en Briones, cultiva ocho pagos diferentes de donde salen los vinos de Finca Allende, con el microclima local y las variedades autóctonas como principal argumento. Asegura no conocer el plan estratégico de Rioja más que por la prensa, pero conoce los mercados británico y americano, donde, recuerda, «ni un solo vino de más de diez dólares utiliza la variedad en su etiqueta».



Miguel Ángel de Gregorio, en el pago Calvario, que nombre a uno de los vinos de Finca Allende



Terruño

VINUM
DICIEMBRE 2005



DOSSIER DE PRENSA 2005



Este pequeño majuelo de dos hectáreas de terreno suelto, arenoso, está marcado por la piedra.

Miguel Ángel de Gregorio (Rioja)

Un calvario placentero

Si se busca en el diccionario de la Real Academia de la Lengua el vocablo «calvario», encontraremos varias acepciones, y todas menos una ajenas a la magnífica viña que Miguel Ángel de Gregorio regenta y trabaja. El único que justifica su nombre es la «Ermita del Calvario» que hay en el monte donde se ubica la viña y donde cada Semana Santa los fieles suben en procesión. Tiene este pequeño majuelo no más de dos hectáreas de terreno suelto, arenoso y marcado con abundancia de piedra y un fondo calizo. Fue plantado hace 25 años con la variedad Tempranillo. La relación de Miguel Ángel con ese majuelo viene de lejos, cuando compraba todos los años la uva que elaboraba. Miguel Ángel es uno de los pioneros en embotellar un vino de terruño en Rioja, desde que elaboró, crió y embotelló aparte la producción del pago «Dominio de Conte». Y sigue con su valiosa afición. En la actualidad hay, además de este Calvario, el vino de siete pagos criándose separadamente, en las barricas que encierra su magnífica bodega de crianza. El trabajo del experto ha producido un gran vino, aunque con nombre llamado a equivocaciones. Porque si del diccionario elegimos una de las más sencillas acepciones, como es «serie o sucesión de adversidades y pesadumbres», veremos que se aleja a todas luces del carácter placentero, vitalista y deslumbrante que la botella alberga en el interior.

FINCA CALVARIO

Su extensión no supera las 2 has, con una orientación sureste. Terreno irregular con inclinaciones de hasta el 8%. Es un terreno de gran concentración en arcilla donde se cultivan viñas de 60 años de edad, principalmente Tempranillo.

COMPOSICIÓN

Terreno franco-arcilloso con mucha piedra y grava. Esta mezcla evita que la arcilla se compacte. Su color rojizo advierte de su contenido en hierro.

CLIMA

Es un clima atlántico con influencia del mediterráneo. Tienen una concentración de lluvias de 550 mm. anuales y una insolación media que supera las 2.500 horas. La protección que ofrece la Sierra de

Cantabria dificulta el paso de los vientos húmedos del norte

VITICULTURA

El portainjerto utilizado es el Rupestris de lot. Su marco de plantación es muy compacto 1,60x1,60, siendo necesario para realizar las labores el uso de un tractor de microjardinería. Al año se realizan unas seis pasadas de labranza, además de las manuales. No se utilizan herbicidas. La viña está dispuesta en vaso, con tres brazos y doce yemas vistas por pie. Todos los años se sana la madera, pues es vital para mantener el buen estado del viñedo. Se realizan cuatro tratamientos al año contra el oidio y mildiú. Se abona con estiércol de oveja muy compostado (hasta tres años) todos los años, alternando una calle sí y otra no.



Miguel Ángel de Gregorio muestra orgulloso la tierra donde nace el tinto «Calvario».

Miguel Ángel de Gregorio:
"Una campaña temprana y madura."

En Cariñena encontramos a Miguel Ángel de Gregorio, padre y autor de los vinos de Fínica Allende, en Rioja, y de un nuevo proyecto en su tierra natal, Castilla la Mancha, bajo el nombre Fínica Coronado, además de haberle dado vuelta y media a Mérida con sus Arroyán e ir camino de hacer lo mismo con los vinos que elabora en Cariñena para Bodegas Victoria. Tras insistir en la sequía, nos cuenta que "este año se juntaron las vendimias de Ciudad Real, Mérida y Cariñena a un mismo tiempo, toda ellas con veinte días de adelanto sobre lo habitual. Esta vendimia destaca por lo curiosa que ha sido en el aspecto microbiológico. Ha habido que frenar



las fermentaciones por la gran cantidad de levaduras adheridas a la pruña -la capa de cera que recubre el hollejo y sobre la cual se depositan éstas-, multiplicadas por diez este año por la falta de lluvias respecto a uno normal".

En las zonas en las que trabaja, excepción hecha de algún susto inicial con la Merlot, cuya maduración se disparó inesperadamente por la especial sensibilidad de esta variedad a las altas temperaturas, "los aromas son impresionantes, notablemente superiores a los de 2004. Lo mismo ocurre con la estructura tánica. En Rioja se dan mejores estructuras tánicas en 2005 que en 2004, aunque todo esto hay que observarlo todavía con prudencia, a la espera de hacer las malolácticas. Las maduraciones fenólicas han sido muy buenas aunque se ha dado una población exagerada de bacterias lácticas que, si no se pone el necesario cuidado, podrán acelerar las malolácticas haciendo que se adelantaran a las fermentaciones alcohólicas."

los mejores

MARCA	ZONA	CALIF.
AURUS '02	RIOJA	98

GUIA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2006
DICIEMBRE 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

Miguel Ángel de Gregorio ha situado Finca Allende en la cima del vino español en apenas 10 años. No contento con ello, abre permanentemente nuevos frentes de actuación. Realiza cuatro vendimias al año, dos propias la de Rioja (o las de Rioja, si se tienen en cuenta los Paisajes que elabora en su colaboración con Quim Vilà) y la de su recién estrenada y esperada firma manchega Finca Coronado, y dos por encargo, la de La Casa de las Cuatro Rayas (DO Manchuela) y la también recién estrenada Bodegas Victoria (DO Catiñena). Además, crece el añado, que ya suma más de 40 hectáreas en Rioja, prácticamente la totalidad en el municipio de Briones, y va a crecer la gama de vinos: en 2006 saldrán dos nuevos tintos uno de pago para acompañar al Calvario, que procede del pago Montenegro pero aún no tiene marca, y un varietal de Graciano. Sin olvidar que está en marcha la obra de reforma de la casa del siglo XVII que es la sede de la bodega (o será: al cierre de la guía sólo se respetó la fachada). Y más cosas que tiene entre manos el autor.

Calvario '03



Tinto
Evolución: hasta 2015
Precio: 70 €
Gastronomía: carnes rojas de res grande, guisos, especíados

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano, 14 meses en barrica allier nueva. Sigue la línea del '02 en cuanto a una mayor solidez, tal vez menos espectacular en la nariz (elegante concentración, fruta, minerales, balsámicos) pero con una gran profundidad y consistencia sin perder su aire mediterráneo.

Consumo: 18°C.

Allende '02



Tinto
Evolución: 2009-2010
Precio: 14 €
Gastronomía: carnes rojas, guisos, asados, legumbres, atún con pesto

Tempranillo, 13 meses en barrica. Calidad más que notable en una tirada considerable (más de 300.000 botellas) y con un precio asequible. Amplio, con mucha fruta y gran cantidad de matices aromáticos. Lleno en la boca, sabroso, carnoso, bien equilibrado y sostenido por nobles taninos de madurez.

Consumo: 18°C.

Aurus '02



Tinto
Evolución: más de 2015
Precio: 100 €
Gastronomía: guisos de carne de textura gelatinosa, caza mayor

85% Tempranillo, 15% Graciano, dos años en barrica nueva de roble francés. Un punto menos elegante en la nariz que el '01 pero en el mismo estilo, consistente y vigoroso, sabroso, equilibrado, expresivo y profundo. Tinto grande de una cosecha pequeña. Estuvo a punto de no salir, tirada muy corta.

Consumo: 18°C.

Allende '02



Blanco
Evolución: 2009-2010
Precio: 14 €
Gastronomía: bacalao al pil-pil, besugo a la espada, tartar de bonito

70% Viura, 30% Malvasía, fermentación y 13 meses en barrica allier nueva. Frescura y volumen, blanco para tomar pero con nervio para guardar. Aroma de cierta complejidad, con notas frutales, tostadas, ahumadas y de maderas finas. Glicénico y con nervio, sabroso, amplio, bien equilibrado.

Consumo: 6-8°C.

FINCA ALLENDE

Carm. 1, 26330 Briones (La Rioja)
941 322 301 Fax: 941 322 302
finca-allende.com

Finca fundación: 1995 Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio
Vino propio: 42 ha. Producción total en botellas: 300.000
Barricas: 96% roble francés y 4% roble americano

Comentario sobre la bodega

El revolucionario de los de antes, con "pago" propio, físico y mental, cuyo objetivo es elaborar los grandes vinos que le apetezcan, y como le apetezcan, es como podríamos definir la filosofía de este creador y su bodega muy conocida en España y quizás también más en el extranjero. Cumplida su primera década de existencia, el balance parece 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, gracias 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, 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 "hombre terrible riojano" gracias a su capacidad de aprendizaje y revisión de las reglas del juego. 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 interesados, 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 su papel que interpretar, que nacen en la viña de la mano de este "Amadeus" riojano. Por último, este año ha presentado finalmente su nuevo proyecto de La Mancha, su tierra natal, y colabora activamente en proyectos en Mentrída y Cariñena.

Sus vinos

Aurus, Tinto 2002

> 60 €
1998: ●●●● 1999: ●●●● 2000: ●●●● 2001: ●●●●

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: 3.200 botellas.

La cata

Vista: Negro apicotado profundo.
Nariz: Complejo, elegante e intenso, aromas de fruta en madurez, excelente madurez, aceituna negra, especiado, toques de minerales, ahumados, regaliz.
Boca: Potente, carnoso, sabroso, amplio, excelente tanicidad frutal, carnoso, complejo, fresco y final largo en el que se aprecia su noble crianza.
Temperatura de Servicio: 17° C.
Consumo: Hasta 2016.

Comentario sobre el vino

Para nosotros es uno de los vinos más importantes de nuestro país, un vino complejo, grande y que perdura en el tiempo. Un vino que necesita desarrollo en copa para mostrar su capacidad de evolución. 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 suaves, 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. Esta añada sigue siendo fiel a su estilo destacando por su soberbia complejidad.

Calvario, Tinto 2003

> 60 €
1999: ●●●● 2000: ●●●● 2001: ●●●● 2002: ●●●●

Nombre del viñedo: Calvario.
Tipo de Suelo: Piedras y gravas.
Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano.
Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: roble nuevo francés de Allier.
Botella: Borgonesa de 75 cl.
Grado: 14,5% vol.
Producción: 7.200 botellas.

La cata

Vista: Negro zahino con tono apicotado.
Nariz: Aromas finos, florales (violeta), toffee y torrefactos, confitura de fruta roja y negra, balsámicos, juanola, hinojo y monte bajo.
Boca: Potente, amplio y sabroso, estructurado, con concentración y expresión frutal, elegante, taninos de calidad y final de longitud.
Temperatura de Servicio: 17° C.
Consumo: Hasta 2011.

Comentario sobre el vino

Con esta añada Calvario vuelve a los orígenes que le vieron nacer, por estilo, la bodega riojana en botella, sutileza, sedosidad, madurez, fluidez y amabilidad y por su carácter de vino de pago, un "single vineyard" que le da el nombre, en el que se realiza una exhaustiva selección. Seguimos pensando que Calvario es el gran vino español a gusto del buen consumidor. Un vino sincero, grato, que enamora a primer olfato, por su agridulce nariz y su golosa boca, en el que no es necesario profundizar para dejarse llevar. El vino que vale lo que cuesta, cuyo principal problema es haberlo probado, tendrán que repetir.

Allende, Tinto 2003

12-18 €
1999: ●●●● 2001: ●●●● 2002: ●●●●

Variedades: 100% Tempranillo.
Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: roble francés (96%) y americano (4%).
Botella: Borgelesa de 75 cl.
Grado: 13,5% vol.
Producción: 250.000 botellas.

La cata

Vista: Negro apicotado muy cubierto.
Nariz: Aromas de fruta en sazón (ciruela, mora), balsámicos, retama, especias dulces, bombón, regaliz, hinojo.
Boca: Encuentro sabroso y goloso, con taninos de muy buena calidad, buena concentración y peso de fruta. Paso láctico y final balsámico y frutal.
Temperatura de Servicio: 16° C.
Consumo: Hasta 2009.

Comentario sobre el vino

Abonado al lacre, la ganada fama de este vino comienza a calar en el gran público, algo que le faltaba y de lo que nos alegramos. Esta añada presenta una excelente madurez, gran carga frutal y una agradable y aromática carga aromática, fresca y sugerente, un vino goloso, estructurado y persistente, que se encuentra en un óptimo momento de consumo. 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.

**Allende,
Blanco Fermentado en Barrica 2003**

12-18 €

2000: 90

Variedades: 70% Viura y 30% Malvasía.
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: 12.000 botellas.

La cata
Vista: Amarillo alimonado verdoso.
Nariz: Complejo y fino en nariz, aromas frutales, sutil madera y ciertas notas de elegante reducción.
Boca: Sabroso, untuoso, complejo, buena armonía fruta-madera y final con ligeros recuerdos de vainilla y tostados.
Temperatura de Servicio: 8° C.
Consumo: Hasta 2008.

Comentario sobre el vino
Este blanco diferente en el que prima más la complejidad que el carácter frutal. Serio, con noble reducción y cierta untuosidad, es un blanco de cuerpo y estructura. Uno de los blancos más personales de La Rioja, fermenta en barrica nueva de roble francés, lo que le aporta elegancia y suavidad.

FINCA ALLENDE, S.L.

Dirección: Plaza Ibarra, 1. 26330.
Población: Briones (RIOJA, LA).
Tel: 941 322 301-941 322 302. **Fax:** 941 322 302.
E-mail: sales@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.
Producción anual en botellas: 300.000.
Tipo de barricas: 96% Roble francés (Allier), 4% Roble americano (Virginia).
Destino de la producción: 75% Exportación.
VINEDO
Responsable: Óscar Mendoza.
Superficie: 42 Ha.
Procedencia de la uva: 100% Propia.
Uva blanca: Viura y Malvasía.
Uva tinta: Tempranillo, Garnacha y Graciano.

> **ALLENDE**
TINTO CRIANZA. 2002
Uvas: 100% Tempranillo.
Gastronomía: Guisos riojanos, carne roja.
Temperatura de servicio: 15-17°.
Aspecto: Precioso vestido en tonos burdeos con ribetes violáceos purpúreos.
Aroma: Aroma complejo e intenso. Vino muy bien hecho. Goloso, tonos de frutas rojas y negras, canela, piel de naranja y pimienta. Perfecto equilibrio y conjunción entre la fruta y la madera.
Boca: Amplia entrada, potente paso por boca y de jugosos taninos. Largo postgusto con recuerdos dulzones.
Consumo preferente: Hasta 2009.
D.O.: Rioja.

Puntuación: 94
Precio de bodega: 14 Euros

> **ALLENDE**
BLANCO JOVEN. 2003
Uvas: 60% Viura, 40% Malvasía.
Gastronomía: Aperitivos, pescados ligeros.
Temperatura de servicio: 7-9°.
Aspecto: Vestido en amarillo dorado atractivo y brillante.
Aroma: Aromas intensos de frutas blancas frescas, tonos florales y ligero fondo herbáceo. Muy elegante.
Boca: Fresco, ágil y sincero. Postgusto largo y firme.
Consumo preferente: Hasta el 2007.
D.O.: Rioja.
Puntuación: 90
Precio de bodega: 14 Euros

> **AURUS**
GRAN VINO DE GUARDA. 2001
Uvas: 85% Tempranillo, 15% Graciano.
Gastronomía: Asados.
Temperatura de servicio: 16-18°.
Aspecto: Vestido de precioso color burdeos intenso con ribetes muy vivos.
Aroma: Aromas muy especiados. Elegante, atractivo, envolvente y de gran expresión.
Boca: Sabroso, corpulento y de amplia expresión tánica. Vino de gran estructura y largo recuerdo.
Consumo preferente: Hasta el 2014.
D.O.: Rioja.
Puntuación: 95
Precio de bodega: 120 Euros

> **CALVARIO**
VINO DE PAGO. 2003
Uvas: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano.
Gastronomía: Guisos riojanos, carnes rojas.
Temperatura de servicio: 15-17°.
Aspecto: Precioso vestido en color rojo burdeos intenso y vivo, con ribetes violáceos.
Aroma: Aroma complejo. Tonos de fruta madura, especias, cueros, chocolate, café. Vino con un carácter único.
Boca: Amplia y sabrosa entrada en boca. Taninos orgullosos. Elegante y largo postgusto.
Consumo preferente: Hasta 2012.
D.O.: Rioja.
Puntuación: 93
Precio de bodega: 70 Euros

FINCA ALLENDE

Barra, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 02 301. Fax: 941 322 302. Fundada en 1995. E.I.R.

finca-allende.com

12 Ha de viñedo.

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio.

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

Notas a bodega: concertar con bodega.

Se vende directamente al público.

Poco se puede decir de Miguel Ángel de Gregorio, sólo repetir que mantiene la calidad de otros años lo que le permite compararse con los grandes. Vinos exclusivos con una personalidad muy definida, es decir, dotados de gran concentración frutal y un toque justo de sus elegantes maderas. Esto les hace estar presentes en los mejores mercados de todo el mundo.

Blanco

Alende, 03 [06]

6,75/10

75% Viura, 30% Malvasía. 13 meses en barrica. 13,5% vol. **14,00 €**

Producción: 12.000 botellas.

Pálido verdoso brillante. De notable intensidad, aromas de su crianza en barrica en primer plano; ahumados, tostados, y notas de fruta cítrica (pomelo), almendras amargas y avinados. Fresco y frutal, dotado de cierta untuosidad, sensaciones frutales aunque en el momento de la cata están presentes las notas de la madera. Final amargoso agradable. Un vino que mejorará con su estancia en botella. (02-08-2005)

2002/99/- • 2003/00/6,50 • 2005/02/-.

Tinto

Alende, 03 [06]

8/10

100% Tempranillo. 13 meses en barrica. 15,5% vol. **14,00 €**

Producción: 250.000 botellas.

Picota profundo con ribete granate. Potente y aromático, notas de fruta roja y negra en licor, tablería, cacao, lácteos... Goloso, sabroso y

frutal, sensaciones de fruta madura y compotada (cassis), balsámicos, dotado de gran esqueleto, taninos presentes aún por pulir y canela. Final largo con recuerdos de bizcocho borracho. ✓ (02-09-2005)

2000/97/8,75 • 2001/98/8,75 • 2002/99/7,25 • 2003/00/6,25 • 2004/01/- • 2005/02/7,50.

Avrós, 02 [06]

9,50/10

85% Tempranillo, 15% Graciano. 24 meses en barrica. 14% vol. **100,00 €**

Producción: 3.200 botellas.

Picota profundo con ribete púrpura, intenso y atractivo. Intenso, elegante y fragante, aromas de frutos negros maduros, ahumados, tostados, minerales (pizarra), grano de café, hojarasca, bizcocho borracho, elegante maderas y un largo etcétera. Un nariz muy compleja. Carnoso, sabroso y potente, sensaciones de fruta negra en sazón, mentolados, chocolate inglés, ceniza de cigarro habano, maderas aromáticas (cedro y sándalo) dotado de gran estructura y expresividad. Final largo y persistente con una compleja vía retronasal donde destacan finas notas ahumadas y tostadas. Un vino que ganará en complejidad con su estancia en botella. — (19-09-2005)

2000/96/9 • 2001/97/9,25 • 2002/98/8,25 • 2003/99/7,75 • 2004/00/9 • 2005/01/8,50.

Calvario, 03 [06]

8,75/10

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. 14 meses en barrica. 14,5% vol. **70,00 €**

Producción: 7.200 botellas.

Brillante rojo picota con borde violáceo. Intenso y muy primario, predominan notas de fruta negra madura (bayas), monte bajo (romero), minerales, pimienta rosa, balsámicos, incienso, lácteos... Al igual que en nariz, resulta muy frutal y de paso carnoso, con un gran equilibrio y estructura, se marcan sensaciones de fruta roja y negra silvestre, especias, maderas aromáticas, yogur y un largo etcétera. Un tinto que enamora. ✓ (12-09-2005)

2002/99/8,75 • 2003/00/9,50 • 2004/01/9,25 • 2005/02/9.

CUADRO DE HONOR DE LA GUIA DE VINOS GOURMETS 2006



VINOS Y GASTRONOMIA
Nº210

AÑADA 2000	AURUS	2000	95 €	RIOJA	95
	Reúne rasgos de clasicismo y estilo moderno. Tiene un bouquet complejo de cacao, café torrefacto, especias y terruño, con fondos frutales de bombones de licor y ciruelas muy maduras. La madera –fina y bien tostada– no se lleva mal con el estilo balsámico del vino. La boca tiene mucha personalidad, es cálida y tierna, con equilibrio al milímetro, taninos suavisimos, fuerza sin ninguna rudeza y un paso con estilo, rematado con un final muy fresco. Tempranillo 85% y 15% graciano. 24 meses en roble tronçais. FINCA ALLENDE. 941 322 301. sales@finca-allende.com. 5.800 botellas.				

EL PAIS

DOMINGO 18 DE DICIEMBRE DE 2005



Aulus 2001
Finca Allende.
D. O. Ca. Rioja.
Variedades:
85% tempranillo
y 15% graciano.
Permanencia en madera:
24 meses en barrica.
Precio aproximado: 100 •

Entre la gama de vinos que elabora Miguel Ángel de Gregorio en Finca Allende destaca este tinto de una extrema personalidad, uno de los grandes caldos reconocido en el panorama vinícola nacional e internacional. Muestra una excelente madurez, armonía y una buena concentración de taninos (sustancia química presente en el hollejo de la uva) maduros. Todo ello, hacen de él un vino de primera que hará gala en su mesa y sorprenderá a los más entendidos.



FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
INTERNATIONAL PRESS
2005

SPAIN GOURMET TOUR
JANUARY-APRIL 2005

Age-old Albariño vines at Bodegas Gerardo Méndez Lázaro, DO Rias Baixas



Spanish wineries that aspire to a certain status always create a *vino de selección*, an extra special wine that lends prestige to a bodega. As a general rule these are expensive (or very expensive), produced in small (or tiny) quantities, and are the product of fine oenological tuning: grapes from the most select plots, oak from the most prestigious woodlands, the latest winemaking methods, the newest casks. And naturally the oldest vines.

This enthusiasm for old vines reflects a shift of attitude. Spain did not feel confident about its ancestral grape varieties in the 1980s. With the sole exception of Tempranillo, whose fine qualities had long been demonstrated in Rioja, Spain's most abundant varieties were reputed to be unsuitable for ageing. Garnacha, Cariñena, Monastrell, Bobal and the like were looked down upon: they were thought to need reinforcing with so-called 'improving varieties', particularly Cabernet Sauvignon and, later—in the late nineties—Syrah. The problem was that, with certain notable exceptions, the 'improvers' did little improving and were actually instrumental in annulling the personality of the wines in which they were involved. Recovering that personality became vital, distinctiveness being a weapon in the struggle for survival among the thousands of Cabernets, Merlots and Shirazes worldwide. The most astute wineries refocused on what had always been traditional in their regions, their native grape varieties. In many cases these had survived only as escapees in the oldest vineyards in the wake of the great vineyard transformations effected from the 1980s on. These old

plantations, considered marginal and unprofitable, had been left all but abandoned, some kept just ticking over by elderly farmers and surviving only because of the curious topography of many of Spain's wine-growing areas and the archaic nature of the production process.

Positive under-development

For once, the ancestrally backward state of rural Spain proved to have its advantages. From the mid-1980s on, Spanish vineyards were subjected to almost revolutionary transformation. New plantations with the 'improving varieties' dominated the vineyards—and espalier training was adopted to facilitate mechanical farming. In many areas, this renewal process was so radical that varieties grown there since time immemorial virtually disappeared. Many displayed

symptoms of the so-called 'Murchante syndrome': Murchante is a small village in Navarre where bodegas have to buy in Garnacha, DO Navarra's (see Glossary, page 151) predominant variety from other towns to meet the demand for its famous rosés; meanwhile, it has Cabernet Sauvignon (and other varieties: Merlot, Tempranillo and Chardonnay) to spare.

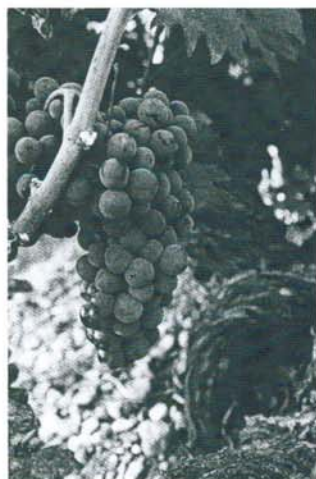
In some areas whose viniculture is based almost entirely on foreign varieties—Somontano and Costers del Segre are examples—traditional varieties (such as Aragón's rediscovered Parraleta, and the Cariñena and Garnacha of highland Lérida) have become so scarce that they could be described as endangered species. They have survived in old vineyards which escaped renovation because their location made mechanical farming too difficult and alternative crops non-viable.

There are survivals, too, in places where the renovation process arrived so late that not so many plantations were replaced. Such was the case in wine areas such as Campo de Borja, with its spectacular Garnachas over a century old; Toro, with old vineyards planted with ungrafted Tinta de Toro; Jumilla, much of whose Monastrell is ungrafted; Utiel-Requena with its plantations of the much-maligned Bobal; and other areas and other varieties of which we can expect to hear more in the next few years. Priorato provides the classic example of this phenomenon. René Barbier and his friends arrived in Priorato in the late eighties taking with them Cabernet and Syrah intended as 'reinforcers' for the wines they intended to make. "We were going to work with Garnacha," recalls Barbier, "which really does need reinforcing with Cabernet Sauvignon or Syrah, or both, and it dawned on us that Cariñena would perform the same

Albariño grapes in DO Rías Baixas (left) and ungrafted Tinta de Toro in DO Toro (right)



Clockwise: bridge over the Duero river near Toro, ripe Albariño grapes; a bunch of Tempranillo, aka Tinta de Toro



function but with the added advantage of its individuality". In other areas, old vines were saved from renovation by the way that production was structured and by the small growers' lack of especialization. Small producers, their plots often diminutive and scattered about the area, could not make a living by viticulture alone. Keeping vines was therefore something done on the side, in addition to other work on the land or, particularly, in industry or the services sector, and often relegated to the weekends. The very elderly, too, often the only ones still living permanently in the village, would

select a small part of their vineyard that they could still look after personally, generally choosing the best bit in terms of quality though perhaps not of productivity. And thank goodness they did! In some cases, these vines kept going by grandpa with occasional help on weekends and during the holidays from children and grandchildren (who would do the harvesting) have provided the basis for grander schemes. The many quotable examples include two wineries in Pedrosa de Duero (DO Ribera del Duero): the Pérez Pascuas brothers' marvelous *gran reserva* Pérez Pascuas is based on vines retained despite all pressure by the proprietors' father, Don Mauro, when old vineyards were being uprooted to make way for cereal crops. Similarly, his near neighbor, Francisco Rodero, returning home after some years in Barcelona, made the happy discovery that part of his family's vineyard had also survived, and this has provided the core of Pago de los Capellanes.

Recovered relics

In this haphazard way, genuine viticultural relics have been preserved and are now being enjoyed in the form of top-quality wines. The centuries-old Albariño vines on which Gerardo Méndez Lázaro lavishes attention in Galicia's Salnés Valley (DO Rías Baixas) produce one of Spain's best white wines: Do Ferreiro Cepas Vellas. There are about 300 of these spectacular arbor-trained vines, casting shade over 50 meters and with trunks as big as trees. Their owner can only guess at their age: "They could be two hundred years old. When my father bought the estate and house in 1966, five old ladies lived there. The oldest of them, Doña Genoveva, lived to be 95 and she remembered her grandmother telling her that the vines had been there all her life." There are many similar cases all over Spain. Two reds much in the limelight over the last few months,



Landscape in Somontano DO

Mancuso and Secastilla, enjoy the benefits of old-vine survivors. Mancuso uses almost the entire surviving Garnacha plantation in Jarque de Moncayo, a remote area on the lower slopes of Mount Moncayo, close to but outside the designated limits of DO areas Rioja, Navarra and Campo de Borja. Carlos San Pedro, owner of Bodegas y Viñedos Pujanza (DOCa Rioja) can be credited with its reinstatement, working in collaboration with Jorge Navascués, young member of a respected dynasty of Aragonese winemakers. Old-vine Garnacha is also the predominant element in Secastilla red, the latest creation of Pedro Aibar, winemaker at Viñas del Vero (DO Somontano), using grapes from old vines grown in the remote Secastilla valley, in the highest part of Somontano.

Seriously underestimated in the past, Garnacha is now being reinstated all over Spain, but the shift of attitude in Rioja, where Garnacha used to be directly equated with short-lived

wines, is particularly notable. Jesús Martínez Bujanda has thoroughly trounced that negative reputation with his magnificent Valdemar Reserva Garnacha, while other winemakers have also been highlighting the qualities of old-vine Garnachas in vineyards such as La Pedriza, in Tudelilla (Rioja Baja). Two splendid Garnacha monovarietals—Paisajes I, made by Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) and the new Pagos del Camino (Bodegas Bretón)—exemplify them beautifully. With marginal vineyards of this kind, even some plots of assorted varieties, as the point of departure, certain varieties have been brought back from the brink. These include Galicia's Godello, characteristic grape of DO Valdeorras; some old Catalan varieties under investigation at Miguel Torres' winery, already a feature of some of his most individual wines, such as Grans Muralles (DO Conca de Barberà); Parraleta in Somontano; Mallorca's red Callet; Valencia's Mandó (with

which Pablo Calatayud is experimenting in Celler del Roure); and DOCa Rioja's red Maturana. Another example is the Mallorcan variety Gargollassa: what had been Binissalem's predominant grape in the 19th century had dwindled to just four plants in an old vineyard. On the strength of these, Hereus de Ribas is reinstating Gargollassa, and brought out its first wine in the summer of 2004.

Rave reviews

The fine results achieved with old-vine grapes have brought unprecedented prosperity to areas such as Priorato, Montsant, Toro, Jumilla and Utiel-Requena, all of which have notably opened new wineries and launched many new quality wines over the last few years. But the career path of other, more consolidated, areas such as DO Ribera del Duero, and even Rioja, has also been influenced, with their most modern wines making

significant use of old-vine varieties. For the most part, old-vine grapes get positive qualitative reviews, though needless to say opinion is not unanimous. Some critics give them qualified approval, while others (just a few) are frankly skeptical. The loudest voice in this minority group belongs to Alejandro Fernández, creator of Tinto Pesquera. He likes the results of old (and by that he means 50- to 60-year-old) vines "only if they are carefully handled, but they're nothing to write home about. I never use the expression 'old vines'; I've got 400 hectares of 20- to 25-year-old vines which are at their best, and will remain so until they

are 50 or 60. Properly looked after, they may still have a few more years in them after that, but you just have to wait and see. In Condado de Haza, we uproot everything old to give us room to work." Alejandro Fernández is an exponent of vine management and having the know-how to modify the end result. "The secret is that vines have to be regulated; a wine is made in the vineyard. When I was a lad, 10- to 12-year-old vines were considered the best because they were the most productive. Now we know that grapes have to be thrown away: you have to summer prune and leave very little fruit on the branch: 2 to 3

A VINE'S LIFESPAN

Vines can produce fruit the year after planting, particularly some varieties and if planted ready-grafted. The traditional way of doing things is to plant the American vine and then, the following year, to prune it to ground level and graft in a shoot from the chosen variety. It then takes two to three years to reach production of minimally acceptable quality, though even then the fruit is very low in vital components and wines made from it are very light with a tendency towards vegetal aromas and flavors, unsuitable for long ageing. Most experts agree that a vine starts its maturity seven or eight years on, though some put this later: Vega Sicilia uses no fruit in its wines obtained from vines less than 10 to 12 years old. Miguel Ángel de Gregorio believes that "a vine has excess energy up to 20 or 25. When it reaches full maturity can vary depending on many factors, but it is considered to have got there by 20-25, by which time its roots have developed extensively and, if well tended, have gone down deep, reaching water reserves and extracting many elements from the soil."

The age at which a vine is declared old is equally vaguely defined, but de Gregorio places it at "around 45 to 50; at that age it is more delicate, takes longer to get over any sort of attack, such as drought or unexpected weather conditions like hail or frost". As for its retirement age, the criterion is economic rather than technical, and depends on how much the grapes fetch. As a general rule, vines are replaced after about 50 years, when what they produce no longer justifies maintenance and harvesting costs. "Vines can virtually live for ever," says Miguel Ángel de Gregorio. "They can live well over a century and never die of their own accord: some external factor is always the cause of death, mainly fungal disease, but viruses and bacteria, too. This can happen from the age of about 30 on, by which time wood has formed, and this is what funguses attack. We never uproot a vine except to replace sick ones."

From top to bottom: old vines which provide the grapes for Secastilla from Viñas del Vero; entrance to Bodegas Numanthia-Termes; detail of Bodegas Gerardo Méndez Lázaro. Next page: vineyards Teso Los Carriles, origin of the Termantia wine



kilos on new vines, 4 to 5 on more mature ones; old ones don't reach that. I'm more interested in new ground, land that has never been under vine, or at least not for a good few years. That really does produce the sort of quality I like."

Old vines and terroir

The only antidote to the obsession with old vines is another obsession—with *terroir*. In most cases, these complement each other. Miguel Ángel de Gregorio is stoutly—though not blindly—in favor of old vines. The creator of Aurus and

Calvario has his reservations, which he illustrates succinctly: "Give me good soil and young vines any day rather than bad soil and old vines."

When the plot is good, young vines can give you a good quality wine; when the vines are mature they'll give you a great wine and when old they'll give you a superb one. Plot quality is more important than the age of the vine; the quality of the grape variety and rootstock is every bit as important as how old the vine is. Vine age is not an absolute factor in determining quality."

René Barbier (DOCa Priorato), maker of Clos Mogador, Clos Figueras and Clos Manyetes, is of

much the same opinion: "Terroir is the most important factor, but everything is related. The older the vine, the deeper the roots, so the more character they extract from the soil. The way I work is geared towards getting the roots of my vines to penetrate deeply into the soil; I foster root development with a view to absorbing the character of the vineyard."

Rioja's Marcos Eguren, creator of cutting-edge Rioja wines such as San Vicente, Finca El Bosque, Sierra Cantabria Colección Privada and recent arrivals Amancio and El Puntido, also works with very old vines in Toro to make his Numanthia



and Termanthia. He, too, has his reservations: "I'm in favor of old vines so long as they are grown rationally. If you try to get them to produce like young vines, the quality can actually be inferior to what you'd get from a young vine. But, properly managed, the quality obtained from old vines is a rung up from young ones. It's easier to achieve balance with old vines; you can influence young vines but if you get it wrong, if you mess it up, there's nothing you can do about it. In Termanthia, everything runs smoothly without too much work. Given the same conditions—cultivation, fertilizer,

treatments and even production—old vines are unquestionably superior to young ones." Production is a key element, but not the only one. Of course, everyone equates old vines with limited yield, and there are plenty of examples to support this view. Wines such as Bodegas Luis Cañas' Hiru 3 Racimos from Rioja, are made exclusively with grapes from vines whose natural pattern is to produce only three bunches or fewer. And many of Priorato's old vines are planted in *costers* (terraced hillsides), as those of Vall Llach, and produce less than a kilo of grapes per plant.



Nature's way

To come to grips with the fundamental issue, one has to consider Nature and the urge to reproduce that characterizes all living beings. The qualities that winemakers discern in old vines are products of the plants' survival instinct and stamina. As Miguel Ángel de Gregorio declares: "The reason we can make wine is that life goes on." Vines seek to reproduce, and have to spread their seeds to do so: they have to produce seeds that are attractive to birds so that they will eat them and disperse them via their feces. This is why the plant manufactures grapes that are as sweet as possible; winemakers capitalize on this to make quality wines.

Young vines are vigorous: they have plenty of energy and tend to produce a lot of everything—leaves, long shoots and many seeds, namely, lots of grapes. However, it is not good at husbanding its resources and cannot bring all its fruit to full maturity. During its life cycle it therefore adopts two reproductive strategies: quantity and quality. A young vine produces seeds in abundance but, lacking sweetness, these are not especially attractive to birds, their natural disseminators. An old vine produces less fruit but of better quality: having less strength than a



From top to bottom: old
Garnacha grapes in Secastilla
valley, detail of an arbor-
trained Albarnio vine, Teso
Los Carriles vineyards in Toro

OLD VINES COLORS



young vine to produce leaves, it channels its energy into seeds, enveloping them in very sweet fruit which the birds find irresistible.

The importance of roots

But this explanation does not fully account for the differences. After all, a young vine's youthful impetus can be regulated: bunches can be removed at the right time to allow the plant to concentrate its energy into fewer fruits with more sugar. But it seems that the results are not quite the same, and that old vines give more nuances, resulting in more complex wines. Miguel Ángel de Gregorio explains: "Much of an old vine's energy derives from starch in its wood, roots and trunk, while a young vine derives its energy from its greater leaf production. The starch is metabolically far more complex than leaf-derived glucose and generates products which are far more complex and tend to translate into aromas and flavors that we consider to be of better quality." The roots are involved, too. Very old vineyards in some areas (particularly, but not exclusively, in Toro and Jumilla), still contain examples of vines planted a *pie franco*, namely not grafted into American rootstock. These give more complex wines because they accumulate more starch



Misty morning in Rías Baixas

in their roots. American rootstocks do not accumulate much starch and, contrary to some claims, it is this fact, rather than any toxic content, that makes them immune to phylloxera. Phylloxera does not eat American rootstock simply because it contains none of the starch on which it feeds.

Marcos Eguren points out another major advantage of old vines: "After harvesting, the vegetation is retained for some time on old vines; having no bunches of grapes nor a big leaf mass, it accumulates reserves. And it has plenty of room in which to do so—a powerful root system and a lot of wood. The counterpoint is that the conduits along which those reserves have to travel are more winding, but even apparent

disadvantages of this sort can be good for quality. Remember that even some diseases, some viruses, which limit fruit size, bunch size and even excessive leaf mass actually influence quality favorably in the long run."

According to a Spanish proverb, the devil is clever because he is old rather than because he is diabolical; old vines also know a thing or two and have learned to pace themselves.

"New vines need to have their wings clipped," explains Miguel Ángel de Gregorio, "but old vines regulate their production in proportion to the energy they can devote to coating their seeds, namely maturing their fruit." Marcos Eguren stresses that "old vines adapt to their means incredibly well. In young vines this

is far less predictable. A vine is a living being and functions much as a person does," he declares. "A healthy 60-year-old who takes care of himself can't run as fast as a 20-year-old, but because he knows how to pace himself and knows his limitations, he may well run further."

Andrés Proensa is a journalist who specializes in writing about viticulture and viniculture.

Exporters page 135

WINE INTERNATIONAL
FEBRUARY 2005

Features

Rioja & culture

21 February 2005

By Charles Metcalfe

According to Miguel **Angel** de Gregorio, owner of Finca Allende: 'Briones has alluvial soils with a surface of red clay and gravel underneath. It makes the roots develop, and the resulting wines are more mineral and deep than floral. And there are lots of old vines.' Miguel Merino echoes this: 'The Briones slopes have poor soils, and there are old vines. And the wines have a higher **Acidity** with a better **Structure** than those from some of the other nearby villages.'

Miguel **Angel** de Gregorio started Finca Allende, with his sister **Mercedes**, after he had worked for two years at Bodegas Bretón in Logroño. The de Gregorio **family** originally came from **La Mancha**, but Miguel **Angel** and Mercedes's father had been in charge of the Marqués de Murrieta vineyards for 45 years, so they knew Rioja well. In 1986, **Mercedes** and Miguel **Angel** started buying up small parcels of old vines in Briones, with the intention of eventually starting their own **business**. In 1996, they bought the largest 17th-century **house** in Briones, in a very run-down condition. 'The first **job** was taking down the forest of TV aerials and washing lines,' smiles Miguel **Angel**. 'The previous owner had divided it into 18 separate **apartments** which he rented out.' Building a new bodega behind the **house** ran into difficulties with the town council for four years, so they operated out of a bodega in San Asensio, five kilometres to the south east. At last the problems were overcome, and the new bodega was ready for the 2002 harvest.

The de Gregorios own 42ha of vineyard, in 92 different parcels, all in Briones. Even the ordinary Finca Allende comes from vines that average 35 years old. Calvario, planted in 1945, is a very stony, sloping 1.5ha vineyard which always makes an exuberant, fleshy, powerful **wine**. The top Finca Allende **wine** is Aulus, made from **Tempranillo** and Graciano vines which are 60 years or older. It's a dense, and intense **wine**, with high tannins and acidity, that is built to last.

As much care is taken in cellar as vineyard. Grapes are sorted along a conveyor belt at harvest. Miguel **Angel** has invented a mechanical plunger that can be carried from one tank to another by two men. All fermentations have been in stainless steel up till now, though four new French oak vats are ordered for 2005. Allende and Calvario do their **Malolactic fermentation** in barrel, but Aulus does not.

'Our future is not more quantity, but more different wines from specific vineyards,' explains Miguel **Angel**. 'I'm going more towards Burgundian thinking. I'm about to employ someone to study 14 different vineyards one by one.'

Rioja sin crianza

Vin

En sin crianza mærkat på en Rioja-vin var tidligere ensbetydende med den dårligste del af produktionen, men sådan er det ikke længere.

■ Af FLEMMING HVELPLUND

I markedsføring af spansk vin, ser man ofte ordet "crianza" fremhævet. Spanierne har gennem de sidste 20-30 år gjort meget for, at forbrugere skal forstå begrebet, og at det skal være let at finde frem til crianzavinen.

Vi er blevet belært om, at crianza er kvalitet, og at ordet skal stå på etiketten, når vi søger de bedste spanske vine.

Men meget tyder på, at tingene er ved at ændre sig. Vi møder flere og flere supervine fra Spanien, der ikke markerer sig som crianza-vin. Samtidig er crianza-begrebet blevet devalueret med tilbud om fire flasker "crianza" til 100 kroner.

I lære hos Jesus

Første gang jeg mødte begrebet var tilbage i begyndelsen af 1970'erne i en bodega i Rioja. Det var inden vinene havde fået det afgørende gennembrud i Danmark, og mange ting var nye for mig.

Kældermesteren hed Jesus, og jeg tror nok, jeg fik gjort en dumsmart bemærkning om noget med vand og vin, som han ikke kunne se det mindst morsomt i.

Vi så godt som ikke forstod hinandens sprog. Derfor gik der rigtig lang tid med at forklare mig crianza-begrebet. Selv om vi havde forstået hinanden, havde det ikke været let. Dengang var der nemlig ingen faste regler for lagringsform og lagringstid.

Jesus havde vinen liggende mindst ti år på fad og hans bedste crianza vine lå mindst 30 år på store egecuvées. Jeg mente, at vinen måtte være slap og oxideret. Han skænkede et glas direkte fra fadet, og det smagte godt og var i fin form. Jesus fortalte, at når han fik en ordre fra en af de lokale restauranter, så trak han 24 eller 48 flasker. Jeg spurgte, hvad han så fyldte op, og kunne forstå, at det var vin af betydelig yngre

årgange. Altså en form for soleira-system som man kender i Sherry-landet.

Jesus ville ikke forstå, hvad jeg mente, selv om jeg tegnede og fortalte. Stemningen var dårlig, og det gik helt galt, da han pegede på en gammel vinpresse, og fortalte, at den kunne tage 20 tons druer per pres. Jeg spurgte om han ikke mente 2 tons? Nej 20!

"Jamen der kan ikke være 20 tons i den presse" fastholdt jeg. Det ophidsede Jesus i en grad, som jeg vil kalde truende. Det endte med, at han gik. Jeg havde ellers forstået, at vi skulle spise frokost sammen, og at

han ville bringe mig til næste vinhus, som lå mindst en halvtimes kørsel fra, hvor jeg var.

Jesus havde ret. Pressen kunne tage 20 tons. Men det var resterne fra 20 tons, når druerne var gæret til vin. Altså den grød der blev tilbage i gæringstanken, og den fylder jo ikke så meget. Og ret skal være ret, for det er først der pressen kommer ind i processen.

Faste regler

Da Rioja blev en stor eksportvare, fik man faste regler for lagring. Crianza, som betyder "pleje", skal "plejes" på små træfade i mindst eet år, og må

først markedsføres i sit tredje år. Særlig gode vine skal blive i kælderen i længere tid og må, hvis de opfylder lagringsreglerne kalde sig reserva eller gran reserva. Men begge benævnes crianza-vine.

Modstykket til dem er alle de vine, der ikke lagres på fad, eller som ikke ligger på fad lang tid nok.

Disse vine kalder sig "sin crianza". Altså uden pleje på fad. Tidligere var det ens betydende med den ringeste del af produktionen, men sådan er det ikke mere.

Mange producenter har fundet ud af, at vinens frugt og

friskhed har det meget bedre på rustfri stålkanke, og at det er sådan, deres kunder vil have det.

Andre arbejder med vine i international topklasse og bruger nye fade, hvor vinen ikke behøver at ligge et helt år, for at få den karakter man søger. Andre ser noget gammeldags i begreberne crianza, reserva og gran reserva og accepterer derfor, at de kun må markedsføre sig som "sin crianza". I Rioja

markeres det med et hvidt eller snare lysegrønt "frimærke".

Hvis vinene er ualmindelig billige, kan vi godt tænke lidt gammeldags og forvente en forholdsvis let og ordinær Rioja uden Riojakarakter. Det lysegrønne frimærke sammen med en lidt højere eller høj pris fortæller om nye tider og ny stil.

I denne lille test har vi fornøjelsen af en række "sin crianza-vine" i forskellige prisniveauer.

2000 Allende, Rioja sin crianza
Vidunderlig, moden velsmag med
violer og toast.
Laudrup Vin & Gastronomi kr. 169

★★★★★



Konklusion: Den sidste af vinene (Marques de Vitoria) er en crianza. Den har sneget sig ind i smagningen ved en fejl. Men det gav os et godt indtryk af, hvad lagring på amerikanske træfade giver til vinen. Det giver simpelthen "rioja-smagen", så enkelt er det. At man godt kan lave topvin i Rioja uden at gå efter den velkendte krydrede sødme viser Allende-vinen. Den var en ren fornøjelse for sanserne og en oplagt 5 stjerner vin. Men da vi så prisen, måtte vi sætte den ene stjerne i parentes.

DECANTER APRIL 2005

WINTER TASTING

In January 2005, the Unión Española de Catadores (UEC - Spanish Tasters' Union - an organisation of wine-trade people and sommeliers) held a tasting in Madrid, selecting the wines on the basis of what's selling at the top end of the market in Spain - so probably rather different from what might have been selected in the UK or US (politics always plays a part in these matters). The emphasis was heavily on reds, and very much the 'new-style', highly extracted, terroir-conscious and single-vineyard wines.

From my tasting notes, I compiled a list of 26 wines (out of 116 tasted) which would be worthy, in my estimation, of a Decanter Award. Predictably, perhaps, Rioja was to the fore, and red wines (19 of the 26) in the ascendant, with 'the usual suspects' dominant. These are the 19 reds that gained my top scores (in alphabetical order):

RIOJA

- Allende, Aulus 2001
 - Allende, Calvario 2001
-

WINE SPECTATOR
MAY 15, 2005

SPAIN
Rioja

90 Finca Allende Rioja Calvario 2002 \$85

Rich, with dark, powerful flavors of coffee and plum. Minerally notes, assertive tannins and a smoky finish. A bit tough now, but should smooth with age. Best from 2006 through 2010. 125 cases imported.—T.M.

87 Finca Allende Rioja 2001 \$24

Firm, wrapping a core of bright cranberry fruit flavors with licorice and floral notes in a thick frame of tannins. Needs time or food to soften. Best after 2006. 3,000 cases imported.—T.M.

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.

RIOJA

96 **Finca Allende 2001 Aurus (Rioja); \$184.** Miguel Angel de Gregorio makes wines that match his exuberant personality, and Aurus, with 85% old-vine Tempranillo and 15% Graciano, is his premier offering. The 2001's exotic nose pumps licorice, clove, nutmeg and vanilla on top of the ripest black-fruit aromas going. With pillowy tannins, unmatched breadth and huge flavors

of blackberry, plum and chocolate, there's no denying this wine's quality and stature. Imported by Jorge Ordoñez/Fine Estates from Spain. **Editors' Choice.** —M.S.

94 **Finca Allende 2001 Calvario (Rioja); \$88.** Yet another portly, gorgeous wine from Allende, one that well serves the single-vineyard train of thought. Entirely international in style, with pure plum, blackberry and vanilla aromas and flavors. Super concentrated and unctuous, with soft tannins and an all-out finish. And the acidity is as integrated and proper as possible. Imported by Jorge Ordoñez/Fine Estates from Spain. **Editors' Choice.** —M.S.

FINCA ALLENDE



Vinařství Finca Allende se nachází v Briones (Rioja Alta) ve vzdálenosti 36 km od hlavního města Riojy Logroño. Vinice v oblasti Briones (osázené starým vinem) byly zakoupeny v roce 1986 a po devíti letech, v roce 1995, bylo na trh uvedeno první Allende, které o rok později následovalo víno Aurus. Celkem se Finca Allende rozkládá na 42 hektarech vinic, umístěných na severních, severovýchodních a severozápadních svazích, díky čemuž mohou využívat příznivého vlivu atlantského proudění. Hlavní odrůdou je Tempranillo, které se pěstuje na plných 40,5 hektarech vinic. Hrozny jsou sbírány ručně a také jsou ručně tříděny. Víno zraje od deseti do patnácti měsíců v sudech, přičemž se používají dubové 225litrové sudy - 96% pochází z francouzského dubu Allier, 4% z amerického dubu Virginia. Ze současného sortimentu vinařství Finca Allende:

- Allende White 2002 (vyráběné s použitím hroznů Viura a Malvasia z nejstarších vinic)
- Allende 2001 (výhradně z hroznů Tempranillo)
- Allende Aurus 2000 (z hroznů Tempranillo a Graciano ze starých vinic a zrající 24 měsíců v sudech Tronçais)
- Calvario s omezenou roční produkcí 7200 lahví.

FINCA ALLENDE
Aurus DOCa 2000

Tempranillo, Graciano

Alkohol: 13 %

Oblast: Španělsko, Rioja

Vůně: intenzivní, elegantní vůně s širokým komplexem.

Chuť: výrazná harmonie se zralou tříslovinou a chutí rozinek, lékořice a kávy.

Gastronomie: měkké sýry, grilovaná masa, jídla s omáčkami.

Cena: 3.595 Kč



(PMC)

FINCA ALLENDE
DOCa 2001

100% Tempranillo

Alkohol: 13%

Oblast: Španělsko, Rioja

Barva: tmavě rudá, s dotykem černé.

Vůně: výrazná, silná, osobitá, kořeněná s ovocnými tóny

Chuť: plné tělo, vyrovnané znatelné třísloviny, s dlouhou dochutí vyzrálého ovoce. Ohnivé červené víno, která je ideálním společníkem k večerní slavnostní chvilí.

Gastronomie: grilované steaky s kořeněnými omáčkami, různá masa, sýry

Cena: 535 Kč



(PMC)

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 del californiano? 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. Il soprattutto si trovano vini non

uguali come Pesus, Clos Herasmus, Vina el Pison, straordinario, Rioja Contador, Rioja Aunus. 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 Jayer 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 Jayer 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 Jayer, il più grande produttore di Borgogna che ha smesso di fare vino nel 1997, con tutte le più belle annate (tutto il Richebourg di Jayer 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.

SPAIN GOURMET TOUR
MAY AUGUST 2005

Miguel Ángel de

GREGGARIO





Beyond Rioja

Text

Luis Cepeda

Translation

Hawys Pritchard

Photos

Pablo Neustadt/ICEX

His wines occupy an eminence all their own in DOCa Rioja (see Glossary, page 143). Shunning predictability, he chooses to play from a classical score but to use new chords. A passionate belief in the importance of *terroir* and the best possible oak orchestrate his quest for the perfect Rioja. Allende, Calvario and Aurus are well on the way there.

Do your wines represent a complete departure from the classic Rioja?

Not at all. Our wines are forward-looking but inspired by the past. It's easier both to agree and disagree with the past, which we know about, than with the future about which we know so little. We are treading new ground: our brand name, 'Allende', means 'beyond'—certainly is a declaration of principles—but we still adhere closely to the rural notion of viticulture and winemaking that is La Rioja's. That notion has always aimed to be personal, even if a touch of complacency had the effect of standardizing tastes until not so long

ago. When I'm asked which wine the ones that I make most resemble, I usually answer the 1945 Marqués de Riscal.

So in what sense are you original?

Essentially, we have reinstated respect for the *terroir*, that subtle French concept which we might translate here in Spain as '*terruño*' were it not for the fact that in our language the word has less specific associations. We have re-made the discovery that quality wines are created in the vine and acquire their nuances from subtle differences in the landscape—geographical

orientation and related winds, minerals in the soil, temperature patterns, exposure to the sun, choice of training methods and varieties—though in fact nearly everything around here is Tempranillo. In short, we realized that every plot is a little world—something that the DOCa already felt empirically.

Wine is something you feel?...

It's a combination of feeling and technique—not just hunch or intuition. Personally, I prefer to feel with my brain. There the *terroir* is, with its diverse parcels that give different wines their particular character. One has to identify them and respect the natural balance with which they endow the plant. They are governed by microclimates with scientific variables which have to be taken into account. A particular soil type and particular variety call for specific grafts and cultivation techniques. One doesn't treat a goblet-trained vine in the same way as an espalier one; pruning in January isn't the same as pruning in April; plantations with 5,500 vines per hectare are different from ones with 1,500. We had been getting it wrong. The vital factor was not how many kilos a hectare yielded, but what each



better than satisfactory and reflects the viticultural potential in which I have such faith. All these elements enhance one's desire to carry on. Innovations have now become trends, and there is a growing market for exclusive Spanish wines. I am turning my attention to new ventures, like a project in Mérida in conjunction with Daniel Entrecanales. His Arrayán Premium, a coupage of Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, has revealed the latent talent in an historic comarca. It is broadening its wine-growing outlook by using well-chosen varieties, and making innovative wine on the strength of it.

Your La Mancha red, from your home patch, is causing eager anticipation.

I hope it won't prove to be ill-founded. We have set up a winery in the place where I was born—Almodóvar del Campo, in Ciudad Real province. It is a very different scheme from the Rioja one for reasons of climate and scale, and we have approached it with a different philosophy. We had to switch from Tempranillo, which wasn't suitable for what we had in mind, and choose more suitable varieties to achieve the complexity we wanted. The vineyards are at a considerable altitude—more than seven hundred meters—and south of the latitude on which Valdepeñas lies, where Ciudad Real borders with Córdoba. That part of La Mancha is not like the Tomelloso area: we get the influence of the Sierra Moreno there—a different climate, different winds.

We harvest 20 days later than the rest of La Mancha. And we've built concrete tanks, instead of using steel—they provide identical thermal and sanitary properties—because the key ingredient is not technology but grapes, painstaking vine cultivation, and casks made of the best woods in the world, which will later interact with the wine.

You seem very enthusiastic about the plan based in your native *pueblo*. Things could be said to have gone full circle. Do you think one tends to finish up back where one began?

One never finishes anything. And perhaps there's no such thing as beginning, either. When you have the privilege of tasting a great wine from the past, you start to realize what you have in your hand and how mighty the legacy of wine is in Spain. Nothing begins, and nothing finishes. Wine is a sort of eternal threshold.

Luis Cepeda is a journalist and writer. He is the author of titles including Los cien platos universales de la cocina vasca; Gusto de Reyes; Lhardy; La Cocina de Paradores and Maridaje de vinos y platos. He is currently restaurant and wine critic for Madrid's weekly Gula del Ocio listings magazine.

Exporters page 130

Miguel Ángel de Gregorio

Miguel Ángel de Gregorio used to be the *enfant terrible* of DOCa Rioja: he questioned its rules, overturned prejudices and followed his convictions, bringing us clever wines that challenged our preconceptions. Since 1999, his Calvario and Aurus have appeared as the top Riojas in experts' selections. Born surrounded by vineyards, he has just turned 40. He has something of the smartest boy in the class about him, and also the naughtiest. He thrives on contradiction. Emotional yet considered, traditional yet innovative, calm yet impassioned: while he is all these things, his unaffected way of talking, peppered with good humor and cultivated references, is disarming. The terroir is where he feels he belongs, and he found his Promised Land in Briones, a remote village in the Rioja Alta. He is a wine activist who lends his support to worthy causes, and spreads his iconoclastic doctrine in Cariñena, Mérida, Costers del Segre and La Mancha. Wines from his Finca Allende estate are sold in 50 countries.

plant's ideal yield was. I'd even go so far as to say that one needs to understand each plant and care for it in a specific way. It's a complex, demanding job. Getting it right sometimes takes years of trial and error, because there's always something else that needs sorting out.

And after that there's the vinification, the *crianza*...

I subscribe to the school of thought that believes that wine should be subjected to as little as possible in the winery, that a wine is made in the field and will deliver the goods in the winery without too much hassle. But our concept of winemaking is that the wine from each parcel is made in a particular way and will need to develop in a particular way. Some wines benefit from a long *crianza*; some need intense oak, others moderate wood; some wines combine the qualities derived from various vineyards—like an Allende, which brings together wines from all over the estate—while others represent specific parcels, like Aurus, or just one vineyard, like Calvario.

So it's all very finely-tuned.

In the case of Aurus, we are talking about parcels in a very special vineyard, but there are also parcels from which we will derive 14 different wines in the next four years. Yield is minimal—in some cases no more than two casks per parcel. Since 1998 we have developed a completely Burgundian system—uniquely in Spain—and we have also spent 10 years getting to know our terroir. We had to, because we didn't start off with the benefit of

centuries' worth of experience in this method that Burgundy has.

And what does the method consist of?

Making wine in the Burgundy style is synonymous with vine growing and winemaking craftsmanship. Small, monovarietal plantations are devised to extract the innate and unrepeatable personality of each parcel. It's rather like a jigsaw—a maze of possibilities, whose pieces have to be fitted together individually to achieve the full picture of each parcel.

And how many parcels are we talking about in Finca Allende?

We have 92 parcels, spread about the Briones municipality, old-planted—in some cases pre-phylloxera—vines, requiring traditional cultivation methods, which means minimal production per hectare. Manual selection reduces this still further. In production zones where seven thousand kilos of grapes could be obtained, we obtain just two thousand gross, which will come down to five hundred kilos after selection. The idea of big yields is something that we have left behind.

And what else have you left behind?

Preconceptions about wine, and many of the official regulations concerning it, which were outdated. Fertilizers that change the nature of soil; putting any kind of pressure on a plant to produce more; commercially-orientated, predictable approaches to winemaking; cutting-edge technology when it is allowed

to prevail over the grape. The 95 Allende, with its carbonic maceration and *crianza* in oak, represented a break with traditional processes but the individual character it revealed spread the word about this *comarca* to an unprecedented degree. The Calvario was made in polyester tanks, basically because we did not have the resources to do it any other way. Aurus was always intended to be a classic. In all three, allowing the grape to speak for itself and giving each individual wine just the right amount—one might say the homeopathic amount—of *crianza* it needed, took precedence over standard practice and technology.

They were described as high flown wines...

I hate the term. In fact, it was coined by one of those people who were critical of Rioja's enological move forward, a regulator still harking back to unhappy, controversial times.

Your generation of winemakers is unorthodox and anti-establishment. Yet nearly all of you (Álvaro Palacios, Telmo Rodríguez, Sara Pérez) are the children of winemakers. Does each generation reject the previous one?

I don't think so. Perhaps we've devoted ourselves to rediscovering once and for all what that policy of development in the 1960 and 70s seemed to be heralding. As far as I'm concerned, there is no such thing as traditional wine and modern wine: for me there are great wines and lesser ones. I adore the great classics

wines, just as I adore everything that's well conceived. In fact, my wines and Álvaro's are already hailed in restaurants as classics. It's interesting: our bodegas have been going for 12 and 14 years—that's why I don't think that generational rejection comes into it. Family origin, that hereditary human factor, is transmitted into one's wine. I would even go so far as to say that there are certain great wines, created with enological authority, in which emotion is lacking. They are 'mechanically' good, but if you probe deeper you realize that they lack the family element, that ancestral commitment to wine's domestic origins. At the time of Lariñón and Dominio de Conté, I already felt responsible for the family heritage and went in for very personal wines.

Those were your beginnings...

I suppose my true beginnings must have been genetic. I was born in La Mancha, the biggest wine-growing area in the world, to a family of winemakers. My father, who was a grower, moved to La Rioja to take charge of the vineyards for Marqués de Murrieta when I was nine months old. I grew up among vineyards and helped with harvesting from when I was a child. Then I qualified as an *ingeniero agrónomo* (agronomist), a course of study rooted in love for the land and with a high humanistic content, and followed that with a Master's degree in enology. I worked at Madrid's Polytechnic University as a researcher, and my experience with Bodegas Bretón was a kind of lead-up to the Briones project. Lariñón and Conté were a source of both satisfaction and conflict—in other



words, they were a stimulating experience. I launched terroir wine in DOCa Rioja, and that meant a return to the past for some and a revolution for others. Then, with my sister Merche, I began to buy small parcels of old vines in Briones, whose qualities I was already familiar with as a grape buyer. We gradually accumulated various vineyards in that part of the Rioja Alta sub-zone; there were no wineries there at the time, but it was a revelation for me. It was just the place for the Burgundy-inspired kind of wine-growing that I longed to do, producing what we call '*vinos de municipio*', or 'municipality wines', to convey their rural aesthetic. And that was how Finca Allende came into being. Its first wine, Allende 95, found an immediate place among the best Riojas of all time. Later came the elegance and status of a single-vineyard wine like Aurus, made from centenarian grapes, leading on to

Calvario, which was awarded top marks by international experts. Meanwhile, I was tackling another challenge which was to make a cask-fermented white Allende using Malvasía and Viura—very Burgundian. I admire white Burgundies so much.

And did you put your unorthodox doctrine into practice in other areas?

Not so much that as help to rationalize winemaking processes in some wineries, such as Victoria in Cariñena and Castell del Remei in Costers del Segre, with successful end results.

And what does such a successful career imply by way of obligations?

To carry on pedaling, of course. To feel that one is playing one's part in advancing Spanish wine in the world context; to ensure that its quality is

THE WINE ADVOCATE
Nº 159 JUNE 2005

Closing Date: (June 2005)
Issue 159

Robert M. Parker, Jr.'s



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	2001	ALLENDE	RIOJA	(\$27.00)	RED	93
FINCA ALLENDE	2001	AURUS	RIOJA	(\$178.00)	RED	95
FINCA ALLENDE	2003	BLANCO	RIOJA	(\$25.00)	WHITE	90
FINCA ALLENDE	2002	CALVARIO	RIOJA	(\$86.00)	RED	93

This superb estate produces modern-styled Rioja from a 60-acre vineyard (planted at an elevation of 1400-1700 feet) near the village of Briones. Bottled unfiltered for the USA market, the **2001 Allende** exhibits a dense ruby/purple color along with a sumptuous nose of figs, black currants, blackberries, cigar box, and smoky vanilla. Full-bodied, rich, and opulent, with great purity, density, and length, it should be consumed over the next 6-7 years. An amazing achievement in a difficult vintage, the **2002 Calvario**, from a southeast-facing, hillside vineyard planted in 1945, is a blend of 90% old vine Tempranillo, 8% Grenache, and 2% Graciano. A big, sweet nose of espresso roast, white chocolate, black cherry liqueur, and cassis jumps from the glass of this smoky, rich, full-bodied effort. With wonderful freshness, nuances, purity, depth, intensity, and definition, it is a beautifully textured wine that should drink well for 10-12 years. Price aside, there is no

question that the **2001 Aurus**, an 85% Tempranillo/15% Graciano blend, is a profound offering. It possesses a brooding density and backwardness as well as a fabulously complex nose of black fruits intermixed with truffles, licorice, smoky oak, and flowers. Voluptuously-textured with super concentration, amazing purity, and a finish that lasts nearly a minute, this monumental Rioja should drink well young, yet last for 15+ years.

Lastly, the superb **2003 Blanco**, a blend of old vine Viura and Malvasia, is a distinctive, singular-styled white displaying a wonderful texture along with a sweet perfume of honeysuckle, peaches, and buttered citrus. Surprisingly nuanced with more concentration than most dry Spanish whites, and a long, heady finish, it was aged *sur-lie* with *batonnage* twice a week. Enjoy it over the next 1-2 years. Importer: Jorge Ordoñez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767

Rioja

フィンカ・アリエンデ

Finca Allende

Plaza Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja)

Tel: 941 322 301 Fax: 941 322 302

e-mail: allende@finca-allende.com

web: http://finca-allende.com/

創業:1995年

年間生産量:30万本

自社畑:42ha

醸造家:ミゲル・アンヘル・デ・グレゴリオ

畑から始まる

アロの町にも近い街道筋にプリオネスという小さな町がある。石造りの建物の間を縫って坂道を上っていくと、古びた建物に囲まれた小さな広場に出る。この広場に面して18世紀建造の館がある。フィンカ・アリエンデだ。入り口を入ると、すぐ奥に抜ける。その先にワイン醸造所がある。18世紀の館はオフィスやテイステイングルームなどに使われていた。

ボデガのあるプリオネスはリオハを貫くエbro川に沿った地域にある。粘土質と石灰質が混じった土壌だが、下層には礫質の層があるため、ブドウの根が地中深くまで伸び、優れたミネラルやタンニンの要素が得られる。

フィンカ・アリエンデのオーナーはミゲル・アンヘルとメルセデスのデ・グレゴリオ兄弟だ。彼らは高品質なワインを造るため、1986年にプリオネス地域で古木のブドウ畑を探していた。そして95年、「アリエンデ」を発表したのだ。これは素晴らしい評判を得た。「アウルス」を発表する。勢いはもう止まらない。次は「カルバリオ」だ。これもすごい。

ミゲル・アンヘルの父ニコラスは、何年間も「マルケス・デ・ムリエタ」でブドウ栽培に



内陸のため夏と冬の寒暖差は15度以上(左)
ノ石ころだらけの畑に立つミゲル・アンヘル
© Finca Allende

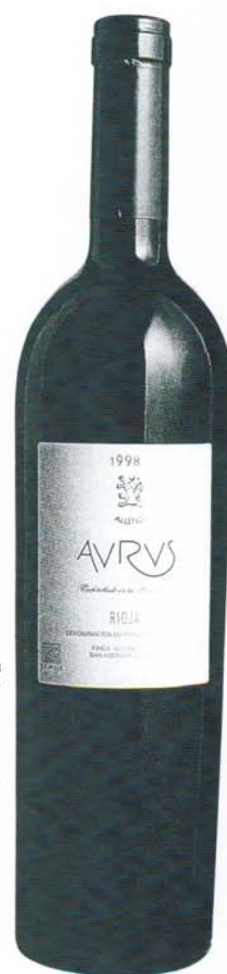


携わってきた人物だ。そのためミゲル・アンヘルは、ブドウ畑のなかで遊び、ブドウと土と風を身近に感じて育った。このような彼のワイン造りは、もちろん畑から始まる。この一帯は夏は非常に気温が高く、乾燥しているため、大西洋から吹いてくる涼しく湿気を含

んだ風を受けられるように、北もしくは北西向きの斜面に畑がある。プリオネスの町の10カ所に散在しているが、いずれも大変綿密な調査の末に、厳選した。

品種はリオハの伝統的なものしか使わない。しかも株仕立ての古木。アリエンデはテンブラニリー100パーセント、アウルスはテンブラニリーとグラシアノー、カルバリオは同名の畑産のテンブラニリー90パーセント、ガルナツチャ8パーセント、グラシアノー2パーセントだ。ただ、熟成樽はフレンチオークがほとんどで、アリエンデだけにアメリカンオークを6パーセント使っている。樽熟期間はレセルバやグラン・レセルバになり得る熟成期間を経ているにもかかわらず、それをラベル表示していない。ジェネリックワインとして発売している。世界が認めるフィンカ・アリエンデのワインはフルーツ風味いっぱい、凝縮感いっぱい、まさに陽気なパワフルなミゲル・アンヘルとメルセデスのものだ。

「アウルス2000」は樹齢60年以上のテンブラニリーとグラシアノーで造られ、フレンチオークで24カ月熟成される。パープルの濃いルビー色が美しく、フルーティーさとクリーンさがある、密度の高い力強いワイン。



98年 24000円(税別) ロイヤルオブジャパン

アウルス

Aulus

ワイン王国 No.25 44

Notre sélection des meilleurs domaines

FINCA ALLENDE

Miguel Angel De Gregorio, un autre des grands noms de la viticulture espagnole fonde en 1997 sa propre bodega avec sa sœur Mercedes. Il choisit Briones dans la Rioja Alta où, selon lui, on trouve les terroirs les plus qualitatifs : 22 ha de vignes plantées de tempranillo avec un peu de

graciano. Sa philosophie est bourguignonne, il recherche avant tout l'expression de chacune des parcelles de son domaine.

Briones, Tel : +34 941 32 23 01

Calvario 2002 : vin d'une seule parcelle, nez minéral et de fruits noirs, bouche charnue, matière serrée et fine, la même élégance que dans le précédent. Les tanins sont très mûrs, la finale longue et fraîche, le tout est harmonieux et racé.
75 €

RIOJA REDS

93 | Finca Allende \$177

2001 Rioja Aulus The flavors seem to be amplified out of the bright, dense color of this wine, with rose and red-cherry skins adding to the plump juiciness of the flavor. It's fragrant with layered complexities and full-on richness of texture, a modern style that remains sensitive to the distinctive character of the fruit. The ripe fruit and oak translate to meatiness, making this a mouthwatering red for thick-cut lamb chops smothered in *côtes* and sun-dried tomatoes. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA*

IMPORTED NEW RELEASES

SPAIN WHITE | RIOJA

85 | Finca Allende \$25

2003 Rioja Blanco Oak dominates this wine for now, covering over the salty almond and apricot flavors that should become more primary with several years of age. For roast chicken stuffed with lemon and garlic. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA* ■