



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
NACIONAL
2006**



80 Allende

Cosecha: 2001

Tipo: tinto

Uva(s): tempranillo

Graduación: 13,5% vol.

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

Elaborador: Finca Allende.

Briones (La Rioja)

14 €

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



92 Aulus

Cosecha: 2001

Tipo: tinto

Uva(s): tempranillo (85%)

y graciano

Graduación: 14,5% vol.

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

Elaborador: Finca Allende.

Briones (La Rioja)

120 €

De un intenso color de mora madura, en nariz dominan los toques de cacao y los de tueste, así como las vainillas, rasgos que tienen que ver con su buena crianza en madera y que combinan con las frutas maduras y el tabaco. La gran concentración aromática se prolonga en el momento de boca, donde se muestra denso, pleno y goloso (casi puede masticarse), sin perder ni un ápice de su elegancia. Los taninos son dulces y abundantes y la sensación de terciopelo se prolonga hasta el largo final.

272 **Rioja****FINCA ALLENDE**

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

Visitas a la bodega:

De lunes a viernes
11:00-13:00/16:00-18:00

Peticiones:

941 322 301

Persona de contacto:

Merche de Gregorio

Posibilidad de comprar vino:

Sí

AURUS '02

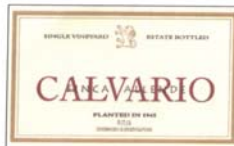
ORO Tinto ♦ 24 meses en barrica
Guardar más de 5 años ♦ 100 €



85% Tempranillo y 15% Graciano. Nariz compleja y concentrada, notas de mermelada de moras, ciruela negra, trufa y hoja seca, con un roble fino que acompaña sin avasallar; en boca es corpulento y potente, con un tanino vigoroso y de calidad que debe acabar de fundirse, notas de regaliz y moras concentradas; largo y poderoso.

CALVARIO '03

ORO Tinto ♦ 14 meses en barrica
Guardar más de 5 años ♦ 70 €



90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano. Nariz intensa y con gran concentración frutal (arándanos en confitura y moras maduras), dedos achocolatados y hollejo maduro; en boca es amplio y muy carnoso, sensación aterciopelada, paso intensamente frutal (frutillos en licor y confituras); final de chocolate y menta.

ALLENDE '03

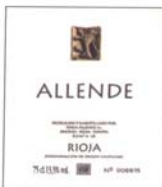
PLATA Tinto ♦ 13 meses en barrica
Guardar 3-4 años ♦ 14 €



Tempranillo. Nariz con buena concentración frutal, notas de frutillos negros en confitura, hollejo maduro y moras en licor, con puntas de cacao y ligeros torrefactos; en boca es amplio y sabroso, tannino de calidad bien fundido, fruta concentrada y regaliz; equilibrado y persistente.

ALLENDE '03

PLATA Blanco ferm. barrica ♦ Consumo inmediato y en 1 año ♦ 14 €



70% Viura y 30% Malvasía. Nariz con sutiles tonos cremosos y tostados del roble junto a elegantes notas de lías finas y fruta blanca madura formando un conjunto envolvente; boca con tacto glicérico, notas amargas elegantes en paso de boca junto a tonos cremosos (toffee) que se alargan en final de boca.

SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO

EDITORIAL

Cosecha roja

Acaba de publicarse la nueva edición de la guía Michelin en la que Pedro Subijana y su Akelarre de San Sebastián ascienden, por fin, al podio de las cotizadas tres estrellas. Pocos dudan de que la cocina española atraviesa el mejor momento de su historia. En escasos años hemos pasado de apenas una decena de profesionales de prestigio reconocido a una extensa nómina —más de medio centenar— de chefs cuya labor innovadora y creativa ha merecido el aplauso dentro y fuera de nuestras fronteras. El rostro de Ferran Adrià en la portada del *Times* neoyorquino es tal vez la imagen definitiva de este fenómeno.

Desde hace unos años, sin embargo, cada aparición española de la famosa guía roja se ha visto envuelta en la polémica. El reconocimiento tardío del chef de San Sebastián —con el que ya son media docena los establecimientos españoles con la máxima calificación—, unido a una segunda estrella otorgada al alicantino El Poblet y a once nuevos restaurantes que alcanzan su primer trofeo son hechos que podrían ser interpretados como un indicio de que los responsables de la influyente publicación gala comienzan a ajustar su forma de mirar hacia este lado de los Pirineos. Pero si se compara este saldo con el de países como Alemania o Italia, por no citar Francia, no hay más remedio que concluir que la prestigiosa publicación continúa ciega para lo que una legión de observadores lleva tiempo apreciando con meridiana claridad.

No se entiende cómo indiscutibles figuras de la talla de los Arbelaitz del restaurante Zuberoa o los responsables del gerundense Celler de Can Roca, por citar sólo dos ejemplos la tercera estrella, continúan a la espera de algo que hace años que debieran de tener por derecho propio. Sería triste tener que concluir que los autores de la Guía sólo aciertan cuando rectifican, como los malos políticos.

Massimo Galimberti



ÚLTIMOS TRAGOS



La VII edición del Salón Internacional del Vino de Madrid ha supuesto el inicio de una nueva etapa de consolidación y renovación para esta cita anual (la única de estas características dedicada en nuestro país exclusivamente a la actualidad del mundo del vino). En ella se ha confirmado como un encuentro comercial imprescindible en la capital de España para todos los sectores implicados en los negocios del vino y en los diferentes aspectos de su elaboración, distribución y consumo y, al mismo tiempo, se ha abierto a la participación de nuevos aficionados y jóvenes consumidores interesados en diversos aspectos del mundo del vino, desde los más lúdicos que lo relacionan con el diseño, la moda, los viajes y el paisaje hasta los que están motivados por su vinculación con la salud y la dieta mediterránea o por su vertiente ecológica, sin olvidar su más evidente vinculación con la gastronomía y los placeres de la buena mesa.

Todos estos aspectos han estado presentes en un Salón que, en palabras de su nuevo director, **Carlo Galimberti**, "quiere dar un giro para acercar el acontecimiento al público, para que el consumidor final interesado en el vino viva la experiencia vinícola en toda su plenitud". Para el nuevo equipo que dirige esta feria es importante "difundir el consumo inteligente del vino... en especial en segmentos de la población que han sido abandonados como los jóvenes adultos. Para ellos el vino es una actitud, un estilo de vida y una aspiración, asimilable a otros estímulos placenteros como el diseño, la música, el motor... Hay que simplificar el discurso sobre el vino e introducirlo en el mundo de las cosas más apetecibles".

Esa filosofía se ha hecho patente en la feria con actividades como la protagonizada por el Instituto Europeo di Design sobre la estética del vino en botellas, etiquetas, copas, accesorios, packaging, etc..., o la atención prestada al enoturismo, con la promoción especial presentada por la D.O. Somontano y Enodestino sobre su Ruta del Vino, como también en la exposición conjunta de varios sumilleres y restauradores punteros sobre la Carta de Vinos Electrónica. Ese nuevo espí-



SALÓN INTERNACIONAL DEL VINO Nuevas estrategias

ritu de facilitar la participación del consumidor final se advertía en el nuevo sistema de "micro-catas populares" puesto en práctica, por ejemplo, para juzgar a los vinos de syrah de Castilla-La Mancha, en la que todos los interesados podían participar en una degustación a ciegas con tubos de ensayo marcados con diferentes colores (cada uno correspondía a cada una de las muestras participantes), y que luego eran colocados por los catadores aficionados en contenedores numerados según el orden de preferencia. Un sistema sencillo y accesible para que todo el mundo pueda expresar su opinión sin necesidad de aprender el complicado ritual de la cata profesional. Otra novedad importante, que contó con el favor de los aficionados asistentes, fue la primera gran subasta pública de vinos celebrada en España, en la que participaron más de 300 aficionados que pujaron por 37 lotes en subasta, con ofertas tan espectaculares como un magnum de Marqués de Murrieta reserva 1995 que cuadruplicó su precio de salida a 18 €, los Vega Sicilia Único de 1953, 1964 y 1966, o los Marqués de Riscal de 1943 y 1957 (a mil euros la pareja).

Estos aspectos más lúdicos no han supuesto el olvido de la faceta comercial del evento, con un millar de encuentros de negocios entre expositores y compradores en el Centro de Negocios del Salón, donde se dieron cita representantes comerciales de más de veinte países.

Entre las mesas redondas y jornadas técnicas desarrolladas, destacó, además de la celebrada en torno a la denominación "Viñe-

dos de España" organizada por Sobremesa, el Encuentro de Autores que reunió a cuatro de los más genuinos *wine-makers* del viñedo hispano en un entretenido debate, que moderó el reportero televisivo **Jon Sistiaga**. Los amistosos contendientes fueron **Ana Martín** (Itsasmendi, Traslanzas...), **Peter Sisseck** (Pingu, Hacienda Monasterio...), **Miguel Ángel de Gregorio** (Aurus, Finca Coronado, Longus...) e **Ignacio de Miguel** (Dehesa del Carrizal, Pago de Vallegarcía...).

Párrafo aparte merece el *I Certamen internacional de Cocina Iberoamericana* que se celebró durante las tres jornadas, una iniciativa de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España en colaboración la WACS (Asociación Mundial de Cocineros) a la que concurrieron 12 campeones de cocina en representación de países iberoamericanos, de Portugal y de España, calificados por un prestigioso jurado internacional presidido por el chef madrileño **Salvador Gallego**. El concurso desarrollado íntegramente cara al público y que reunió profesionalidad, rigor y amenidad, estuvo presentado por el comunicador **Goyo González** y el cocinero y escritor gastronómico **Abraham García**, bajo la dirección del periodista **Luis Cepeda**. Resultó ganador el cocinero brasileño **João Vergueiro Leme** del Rôti-Restaurant de Sao Paulo, y subcampeones, el argentino **Mariano Andrés Suárez** del Hotel Automóvil Club de Buenos Aires y el español **Víctor Manuel Marta Brújula** de El Cachirulo de Zaragoza.

ÚLTIMOS TRAGOS

Grado alcohólico

Desde que el Gobierno hizo públicas sus intenciones de legislar en contra del consumo de alcohol por parte de los jóvenes, abundan las declaraciones de gentes que se manifiestan partidarias de desmarcar el vino del resto de bebidas alcohólicas, un espectro que —no hay que olvidarlo— va desde la cerveza más suave hasta el aguardiente de sesenta grados. Se trata de uno de los principales argumentos opuestos a las restricciones contenidas en el célebre proyecto de ley de la ministra Salgado. El vino forma parte de la

cuya historia discurre paralela a la del vino del que procede, hasta el último de los destilados.

El asunto no está en dilucidar si el vino tiene más derecho a la vida que otras bebidas, sino qué tipo de medidas son las más eficaces para atajar los efectos nocivos de su consumo desmedido. Como saben bien los antropólogos, el consumo de alcohol siempre ha acompañado al hombre en su travesía por los territorios, a menudo inhóspitos, de la existencia. No hay colectivo humano en el mundo que desde sus primeros tiempos no se haya afanado en la obtención de aguas de vida y otros elixires espirituosos, al principio por mera fermentación, más tarde, mediante las técnicas de la destilación, sin que ello haya puesto en peligro la continuidad de la especie. Y no es con leyes secas como se va a cambiar el signo de este arraigado impulso de la naturaleza del hombre.

De lo que se trata es de beber de la manera en la que el alcohol puede proporcionar sus efectos más beneficiosos y placenteros. Es decir, con moderación e inteligencia. Lo hemos repetido mil veces: la educación y la información son armas infinitamente más eficaces que la represión. Y no sólo para prevenir el consumo desmedido de alcohol. Dicen los expertos que la necesidad de las sociedades modernas de dotarse de normas punitivas está en relación directa con las carencias de su sistema educativo. Si en la enseñanza de nuestros hijos se incluyeran desde una edad precoz materias como el conocimiento del vino y las bebidas de nuestro entorno, como se ha hecho en algún país vecino, tal vez no habría que legislar ahora contra el botellón.

la educación y la información son las armas más eficaces

dieta de los españoles, y por lo tanto es injusto darle consideración de bebida alcohólica, vienen a decir quienes se manifiestan de este modo, incluidos la Federación Española del Vino y algunos sectores del propio Ministerio de Agricultura.

Uno alberga muchas dudas acerca de la eficacia de este tipo de razonamientos. Por muy arraigado que esté en nuestros usos cotidianos, el vino no deja de contener una significativa proporción de alcohol. No resulta muy defendible pedir un estatuto de excepción con respecto a otros destilados, cuyos elaboradores no tardarían en quejarse cargados de razón. Tampoco es de recibo otorgar al vino superioridad sobre otras bebidas por razones como la esgrimida. Idéntica argumentación podría aplicarse a cualquier otro producto, desde el brandy,

JOSÉ RAMÓN MARTÍNEZ PEIRÓ
DIRECTOR



Muy confidencial

laRevista 

Los vinos para comprar, beber y guardar

Calvario 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

80,00 €



Una de las dos marcas míticas de Miguel Ángel de Gregorio, enólogo iconoclasta, precursor de tendencias e inquieto creador de vinos y proyectos personales y ajenos. Éste comprometida con el terruño y el viñedo del que procede, que da nombre al vino. Etiqueta abonada a los "lacres", de hecho es la cuarta añada de

Calvario que alcanza la máxima calificación de *La Guía*. Fino y elegante, frutos rojos y negros sazonados, pan de higo, *toffee* y torrefactos. Boca con gran concentración y frutuosidad, amplio, carnoso, con buena acidez, taninos por domar y agradable nota de regaliz en vía retronasal.

90% Tempranillo,
8% Garnacha, 2% Graciano
14 meses roble francés nuevo Allier
14,5 % vol.

9,50/10

AVRVS 2002

(24 meses en barrica)

Finca Allende

Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 322 301

D.O.Ca. Rioja

15% graciano, 85% tempranillo.
14% vol.

P.V.P.: 100,00 €



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. Una 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.

8,75/10

CALVARIO 2003

(14 meses en barrica)

Finca Allende

Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 322 301

D.O.Ca. Rioja

8% garnacha, 2% graciano, 90% tempranillo. 14,5% vol.

P.V.P.: 70,00 €



Brillante rojo picota con borde violáceo. Intenso y 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... Un tinto que enamora.

vinos de españa
nº57

AURUS '02

Tinto.

Bod. Finca Allende.

D.O. Ca. Rioja.

P.V.P.: 100 euros

Nariz compleja y concentrada, mermelada de moras y ciruela negra, trufa y hoja seca, con un roble fino y cremoso que acompaña sin avasallar; corpulento y potente, notas de regaliz y frutos negros concentrados; muy largo.



94

93



CALVARIO

'03

Tinto.

Bod. Finca

Allende.

D.O. Ca. Rioja.

P.V.P.: 70

euros

Nariz intensa y con gran concentración frutal (moras maduras y arándanos en confitura), puntas achocoladas y hollejo maduro; amplio y muy carnoso, sensación aterciopelada, paso de boca intensamente frutal (frutillos en licor y confituras), con un final de chocolate y menta.



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO BODEGUERO Y DISEÑADOR DE VINOS

«La palabra reserva no dice nada sobre la calidad del vino»

EL QUE FUERA 'ENFANT TERRIBLE RIOJANO' REALIZARÁ LA PRÓXIMA SEMANA EN GIJÓN UNA CATA CON ALGUNOS DE SUS MEJORES VINOS

POR ISABEL LÓPEZ



EXPERTO. Miguel Ángel de Gregorio muestra orgulloso una de las cepas de su viñedo riojano. / I. L.

Miguel Ángel de Gregorio (Almodóvar del Campo, Ciudad Real, 1964) está considerado uno de los mejores bodegueros y enólogos del país. A él se deben algunos de los mejores vinos de los últimos años, como el 'Aurus', de Finca Allende, la bodega que creó en 1995 en Briones. De Gregorio llethó a La Rioja de niño —su padre trabajó siempre en el vino—, pero no ha olvidado sus raíces manchegas, y en los últimos años ha logrado hacer vino en la finca familiar de Coronado. Ha creado, además, vinos para otros, como el 'Arrayán', en Toledo, de la denominación de origen Mérida, para el ex presidente del grupo de servicios Acciona José María Entrecanales, o un cariñena para el empresario del ladrillo José Manuel Segura. Y hace unos años devolvió a la vida a la emblemática bodega catalana Castell del Remei. El próximo martes (19.00 horas, Gran Hotel Jove-llanos) realizará en Gijón una cata con algunos de sus mejores vinos (cinco tinto y, al final, un blanco) en el Aula de Cultura de EL COMERCIO.

—Eso de dejar el vino blanco para el final de una cata puede ayudar a explicar su fama de 'enfant terrible'.

—Hace años que nadie me decía eso. Antes sí, porque aquí en La Rioja todo era inmovilismo, y a mí me tocó encabezar una generación, como había pasado antes en Italia o Francia, que se incorporó a la profesión con otra mentalidad, porque has viajado, probado grandes vinos por el mundo, has visto cómo se hacen las cosas en otros sitios. No ocurrió sólo en La Rioja, sino en toda España, pero en otras zonas como Priorato o Ribera de Duero era más fácil porque aquello era un solar, se llegaba con ideas frescas y no chocaba tanto. Pero en Rioja, donde todo parecía que estaba hecho, llegué con unos planteamientos que nada tenían que ver con la ortodoxia. De alguna forma, rompí con eso. Dije que se podían hacer las cosas de otra forma y mejor, y lo hice. Y otros de mi generación hicieron igual.

—Y llegó la revolución de los Rioja.

—Sí, hubo una revolución entre comillas hace 10, 12 años. Hoy, los vinos de Rio-

ja no se parecen, en general, en nada a los que se hacían hace 10 años.

—Usted defendió entonces y ahora que lo importante son las viñas, no las bodegas.

—Lo dije hace 15 años, y lo demostré en base a cuidar la viña y a que tenía una porquería de bodega, porque entonces no podía tener una mejor. Cuando la crítica internacional reconoció que mis vinos eran los mejores, la gente empezó a replantearse las cosas y los bodegueros aceptaron esas tesis antes que la Administración. El Consejo Regulador fue muy reacio a hacerlo; de hecho, hoy día tolera nuestras tesis, pero sin aceptarlas.

—¿Qué es lo que plantean para que no sean asumidas?

—Mientras hablaras de viñedo, de que lo importante son los pagos, de cultivar de una determinada forma, de los rendimientos, eso no tocaba a la esencia. Pero en La Rioja había una esencia ideológica importante, que era el sistema crianza, reserva y gran reserva. En los primeros años 90, decidí apartarme de ese sistema y hacer un vino al año, al que le puse la categoría más baja y que, sin embargo, luego fueron los vinos de elite de la denominación de origen Rioja.

Vinos de pago

—¿Por qué no le gusta ese sistema de clasificación de los vinos?

—No es que me parezca malo, creo que sirvió para cubrir una determinada época hace 20 años, para informar al consumidor de que en La Rioja se criaban los vinos. Pero la palabra reserva no dice nada sobre la calidad del vino, no tiene por qué ser mejor que un crianza, simplemente ha pasado más tiempo en barrica, con lo cual se puede dar la paradoja de que elijas un mal vino, lo metas en una barrica vieja y mohosa, y al final ¿qué tienes?, pues una auténtica carroña, pero con el derecho a poner en la etiqueta bien grande la palabra reserva, y lo que se está haciendo es engañando al consumidor. Un día, hace años, dije que yo ofrecía al consumidor vino, no tiempo, y claro se armó.

—Es usted crítico con los consejos reguladores.

—Lo has dicho bien, soy crítico con ellos, pero un férreo defensor de las denominaciones de origen. Lo que no me suele convencer son los órganos rectores de esos consejos reguladores. Es algo filosófico, si se quiere, pero yo no creo en un vino que no esté vinculado a su tierra. Precisamente una de las grandezas del vino es su capacidad de expresar las características del terreno del que procede, sea una zona más o menos amplia o sea una sola finca, el caso de los vinos de pago, es llevar la denominación de origen a su expresión más ínfima.

—Por cierto, ahora está de moda hacer vinos de pago, los elaborados sólo con uva de un único viñedo.

—Sí, por desgracia, como ocurre con casi todo lo que puede aportar un valor añadido a una botella, mucha gente se apunta a hacer vinos de pago, pero hay que preguntar dónde y cómo los hace. Una compañía francesa vendía 300.000 botellas de un vino de pago español de un

viñedo de dos hectáreas. Imposible. Lo mismo que si dicen que una finca de 100 hectáreas hace vino de pago. Sencillamente, no se puede, porque en esa extensión es imposible una homogeneidad de territorio que permita hacer vinos de pago. Sin embargo así se interpreta en la nueva ley, y no estoy de acuerdo. Yo entiendo los vinos de pago al estilo de la Borgoña, donde a veces es media hectárea lo que constituye un pago, y eso puede dar un número pequeño de botellas, que forzosamente van a ser caras porque son escasas y complicadas de producir. No podemos olvidar que la Romanée Conti es una denominación de origen que tiene 1,3 hectáreas, y es la más prestigiosa del mundo.

Crear para otros

—**Recibe ofertas de otras bodegas para hacer vino. ¿Qué le lleva a aceptar unas y rechazar otras?**

—Es cierto, me ofrecen semanalmente unos 25 proyectos y, aunque parezca que hago muchos, yo fuera de mi casa sólo he hecho tres, ahora estoy en dos. Lo que pido siempre es plenos poderes, que nadie interfiera. Y lo que me lleva a aceptar una propuesta es si le veo cara y ojos al viñedo y si sintonizo personalmente con quien me lo ofrece.

—**¿Por qué se lleva ahora que bodegueros como usted hagan vinos para otros?**

—Muchas bodegas caen en la tentación de ficharte para poder usar tu nombre y avalar así las mismas carroñas que ya están haciendo. Y tú puedes hacer dos cosas: prestarte y ganar un dinero fácil o no prestarte. Mi opción es la segunda. Claro que también hay personas honradas que te hacen una propuesta porque creen, de verdad, en ella.

—**¿Tiene un vino predilecto de entre todos los que ha creado?**

—Si tengo que elegir un vino de los míos siempre elijo 'Aurus' sin dudarlo, porque me dijeron que era un vino que no se podía hacer y que no se debía hacer, y el tiempo ha demostrado que se podía y se debía hacer. Hay que ponerse en esa época, se iba a los vinos de consumo rápido, de placer inmediato. Y yo planteaba vinos de 15, 20, 30 años en botella, con un perfil muy ácido, con un corte muy atlántico, cuando lo que se llevaba era el vino mediterráneo. Fue un atrevimiento, y es el vino más difícil de hacer, el que más quebraderos de cabeza me da, el que más tiempo me ocupa, el que más horas sentado mirando a las uvas me requiere...

—**¿Se sienta a mirar las uvas?**

—Claro, y no paso más tiempo porque no tengo. La gran clave para hacer vinos es meditar vendimia, pasear la uva, desde ahora, desde la poda, y ver si tiene los pulgares muy gordos o si hay que cortar más.... El vino se hace en la viña, en la bodega lo más que podemos llegar a hacer es estropear lo menos posible la uva, pero todo aquello que la uva no tenga no se lo podemos poner después. Una vez que tomamos la decisión trascendental que es cortar el racimo, ya no hay solución. A partir de ahí, la uva no nos va a dar lo que no hayamos hecho.

La promoción de la bebida regional

La sidra, vista a través del vino

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio Sánchez, uno de los renovadores de los caldos de Rioja, echa de menos más investigación y ambición en el sector sidrero

Oviedo, Ángel FIDALGO

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio Sánchez, al que se le atribuye la revolución de los vinos de Rioja denominados de nueva expresión, participó ayer en Oviedo en una cata de distintos caldos que presentó la distribuidora Vicol.

Miguel Ángel de Gregorio es ingeniero agrónomo y máster en Viticultura, Enología y en Administración de Empresa. Aseguró que su pasión es «espachurrar uvas y hacer vino». «Eso sí, del bueno», puntualiza. Por esta pasión que heredó de sus ancestros decidió un buen día dejar de dar clase en la Escuela de Ingenieros Agrónomos y centrar su vida en la elaboración del vino.

Y lo fichó una importante bodega riojana. «Pero lo mío no era ser un ejecutivo con corbata, y menos con secretaria», afirma, «y por eso al final decidí dedicarme a lo que verdaderamente me gusta, que es hacer vino, sin más».

Pero a Miguel Ángel de Gregorio también le apasiona el mundo de la sidra. Tras precisar que «en Asturias se hace la mejor del mundo», añadió su observación de técnico. «Se le puede



JESÚS FARPÓN

Miguel Ángel de Gregorio, ayer, en Oviedo.

sacar mucho más partido, y además la sidra es la gran desconocida del mundo».

Otra puntualización del experto. Aunque reconoce los muchos avances que en los últimos años se hicieron en el «apasionante» mundo de la sidra, echa de menos «una falta de ambición como la que había hace veinte años en el mundo del vino». El enólogo

considera que sería necesario experimentar con nuevas variedades de manzana, y también estudiar en profundidad la tierra en la que se produce cada variedad de manzana. «Ésta es, a mi juicio, la gran asignatura pendiente de la sidra asturiana». En cuanto a la denominada «sidra de nueva expresión», asegura que no le gusta el término.

La sidra, vista a través del vino

Miguel Ángel de Gregorio, enólogo, reclama más investigación en la sidra

Oviedo, Ángel FIDALGO

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio Sánchez, al que se le atribuye la revolución de los vinos de Rioja denominados de nueva expresión, participó ayer en Oviedo en una cata de distintos caldos que presentó la distribuidora Vicol.

Miguel Ángel de Gregorio es ingeniero agrónomo y máster en Viticultura, Enología y en Administración de Empresa. Aseguró que su pasión es «espachurrar uvas y hacer vino». «Eso sí, del bueno», puntualiza. Por esta pasión que heredó de sus ancestros decidió un buen día dejar de dar clase en la Escuela de Ingenieros Agrónomos y centrar su vida en la elaboración del vino.

Y lo fichó una importante bodega riojana. «Pero lo mío no era ser un ejecutivo con corbata, y menos con secretaria», afirma, «y por eso al final decidí dedicarme a lo que verdaderamente me gusta, que es hacer vino, sin más».

Pero a Miguel Ángel de Gregorio también le apasiona el mundo de la sidra. Tras precisar que «en Asturias se hace la mejor del mundo», añadió su observación de técnico. «Se le puede sacar mucho más partido, y además la sidra es la gran desconocida del mundo».

Otra puntualización del experto. Aunque reconoce los muchos avances que en los últimos años se hicieron en el «apasionante»



JESÚS FARRÓN

Miguel Ángel de Gregorio, ayer, en Oviedo.

mundo de la sidra, echa de menos «una falta de ambición como la que había hace veinte años en el mundo del vino». El enólogo considera que sería necesario

experimentar con nuevas variedades de manzana, y también estudiar en profundidad la tierra en la que se produce cada variedad de manzana. «Esta es, a mi juicio, la

gran asignatura pendiente de la sidra asturiana». En cuanto a la denominada «sidra de nueva expresión», asegura que no le gusta el término.

AURUS

UNA APUESTA PERSONAL

Personal wager

Este gran vino de autor tiene su origen en la inquietud azarosa y la motivación un tanto díscola del enólogo Miguel Ángel de Gregorio. Aurus es su gran apuesta personal, un éxito en boca de todos.

This outstanding boutique wine is brought to us by a seeker among enologists, the serendipitous and a tad rebellious Miguel Ángel de Gregorio. Aurus is his great personal dare. A wine to seduce all palates.

A Miguel Ángel de Gregorio, ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero de éxito, esto del vino le viene de nacimiento. Tanto su padre como su tío fueron dos ilustres del mundo de la viticultura con las históricas viñas de Marqués de Murrieta. Con sólo 25 años, y recién licenciado, Miguel Ángel se hizo cargo de la dirección de una pequeña bodega de Logroño, Bodegas Bretón, a cuyos vinos les consigue imprimir una personalidad propia y posicionarlo en el mercado con gran solidez.

Azuzado por su carácter curioso y múltiples inquietudes, de Gregorio se lanza a la aventura de crear un vino personal, que nace en el seno de una nueva bodega: Finca Allende. Con muchas ideas, Miguel Ángel busca, experimenta y desarrolla un nuevo vino. Tras el resultado de Allende, de características y rasgos distintivos, llega Aurus.

Procede de las viñas más viejas de Finca Allende y de las parcelas con una personalidad más marcada. El tipo de barricas utilizadas son de roble francés Allier y roble americano de Virginia. Aurus es fiel reflejo de la filosofía



de su creador, la máxima expresión del viñedo, sin ataduras.

Aurus está elaborado con uvas de las variedades tempranillo (85 por ciento) y graciano (15 por ciento). Su aspecto muestra una soberbia apariencia en color bermellón oscuro. En nariz ofrece aromas a frutas maduras y limpias y a especias, envueltas en una madera noble y nueva. En boca se muestra una amplia y puli-

da expresión tánica. En la mesa, este vino muestra un buen maridaje con carnes, especialmente con costillas asadas.●

Miguel Ángel de Gregorio, an agronomist and successful winemaker, has been involved with wine almost since birth. Both his father and uncle were important figures in the wine world with the historic Marqués de Murrieta winery.

When he was just 25 and recently graduated from university, Miguel Ángel took over the management of a small winery in Logroño, Bodegas Bretón, and was able to stamp its products with a marked personality and make it profitable and important operation.

Always curious and seeking new challenges, De Gregorio then threw himself into the adventure of creating a

personal wine, at a new winery called Finca Allende. Full of ideas, Miguel Ángel experiments and tries out many of them in a search to develop a new wine. After the success of Allende, which is very distinctive, there now comes Aurus.

Without any doubt it's one of the great wines, and it has obtained recognition in both Spain and overseas.

It comes from the oldest vines at Finca Allende and from those parcels of land with a very marked personality. The barrels are of French Allier and Virginia oak.

Aurus is a faithful reflection of the philosophy of its creator and the greatest expression of the land, with no restraints.

Aurus is made from the Tempranillo (85%) and Graciano (15%) grape varieties. Its superb colour is dark vermillion.

The scents are of mature, clean fruits and of herbs, all wrapped up in noble new wood. In the mouth it has ample and expressive tannin, with a smooth aftertaste. This wine goes well with meats, especially roast ribs.●

Los mejores vinos de Rioja (I)



Rioja es la más poderosa de las denominaciones de origen españolas. Además de su historia, es la más reconocida por el consumidor español y una referencia en el extranjero. Fuera de Serie ha seleccionado los 24 mejores vinos de Rioja, de los que les ofrecemos doce en esta primera entrega.

TEXTO DE ENRIQUE CALDOCH
FOTOGRAFÍA DE LUIS DE PAZOS

En Rioja hay cerca de 60.000 hectáreas de viñedo, como toda Castilla y León y Navarra juntas (por ejemplo, la muy famosa denominación de origen Ribera de Duero, que ha crecido exponencialmente en los últimos años, no llega a la tercera parte); dispone de 550 bodegas, es decir, miles de marcas, y produjo en 2004 unos 270 millones de litros (cuatro veces más que Ribera para seguir con las comparaciones), de los cuales exporta alrededor del 40%. Esta enorme zona, de 120 kilómetros de largo por unos 40 de ancho, está en tres comunidades autónomas distintas: La Rioja, País Vasco y Navarra, y es la segunda extensión de viñedos tintos del mundo, después de Burdeos. Lógicamente, tiene muchas luces y sombras. La mayor producción es de vinos jóvenes de precios bajos, y se pueden encontrar en es-

ta misma denominación tintos que valen más de 100 euros y otros que sólo valen uno, todos con la misma contraetiqueta.

Alta expresión

También tiene sentido. A mediados de los ochenta la zona estaba algo alicaída, con muchos vinos muy iguales dominados por la madera de barricas de muchos años de uso, lo que se definió entonces como vinos "carrileros". La modernidad, la frutuosidad de los vinos, el color potente, el conjunto de los parámetros que definen a las elaboraciones actuales, no los tenían en marcha y digamos que les pilló a contramano. Pero Rioja es mucho Rioja, y en muy poco tiempo la reacción ha sido tan contundente que primero se inventaron el "alta expresión", es decir los

vinos ultramodernos, y luego revolucionaron toda la Rioja Alavesa, que pasó de ser una zona de cosecheros modestos a convertirse en la quintaesencia de la modernidad. Viticultores muy especializados, generaciones de enólogos bien preparados, y dinero, mucho dinero para invertir, han colocado a los vinos grandes de Rioja a la cabeza. Ya rebufo, claro, todo un pelotón de vinos regulares y de bodegas nuevas que se benefician del prestigio de los grandes y de la marca común que les define a todos.

Si hace años en cata ciega de vinos españoles, entre los 10 primeros había tres o cuatro riojas, en la actualidad no bajan de seis. Así están las cosas. Fuera de Serie ha seleccionado, a nuestro juicio, los 24 mejores vinos de Rioja de los que les ofrecemos en esta primera entrega, 12 de ellos. ■

30 Fuera de Serie
marzo 2006



AURIUS 2001

Denominación: Penedès Altimont
Vino de España, D.O.
2001 - Bodega: Finca Alende
Vol: 943 (22.239)
94,30 euros

Cata: Uno de los vinos más reconocidos de toda España para la crítica nacional e internacional. El propietario de la firma es Miguel Ángel de Gregorio, que en pocos años se ha convertido en una estrella. Aurius es la joya de la casa, tremendamente elegante y expresivo, que impresionará más allá de llevarlo a nado por su infinidad de matices de frutas frescas y notas tostadas. En boca está perfectamente equilibrado, sabroso y potente, pero fresco y lleno de vivacidad.

PUBLIRREPORTAJE ■ TIERRA NUESTRA

Allende, más allá de las catalogaciones tradicionales

Una vez más Tierra Nuestra ejerció su papel de cicerone enológico al acercar a Huelva una de las bodegas más prestigiosas de nuestro país. En esta ocasión fue el turno de Bodegas Allende, cuyo propietario, Miguel Angel de Gregorio explicó el modo de trabajar de su bodega y las características de su vino blanco y tinto.

En los dos decadas de vida, Allende ha sido capaz de elaborar caldos de una destacada calidad desde Briones, un precioso pueblo de la Rioja alta, donde se extienden 42 hectáreas de viñedos en los que cumple la filosofía de hacer grandes vinos en pequeñas producciones de gran calidad. La primera elaboración de esta bodega es del año 94 y en el 95 nace el primer Allende.

Miguel Angel de Gregorio, propietario de la bodega, además, destaca como aspecto fundamental de Allende, que no se rige por la tradicional



Miguel Angel de Gregorio, segundo por la derecha, en compañía de varios profesionales de la hostelería durante la cata. / ANTONIO L. DELGADO

catalogación de vinos en crianza, reserva y gran reserva. «Ese sistema dice teóricamente los meses que ha estado en barrica un vino, aunque no habla de la calidad del vino. Se puede coger uno muy malo y tenerlo en barrica un determinado tiempo y ya está, pero nosotros hacemos vino y no tiempo», explica y asegura que «la base de nuestros vinos es el trabajo en el viñedo, trabajar la tierra e interpretar cada año lo que nos proporcionan las viñas. Nadie en el mundo tiene barricas de nuestro nivel y sólo usamos variedades autóctonas».

En la cata que acogieron las instalaciones de Tierra Nueva, en la que estuvieron varios hosteleros, se examinaron las bondades del vino blanco de 2003 y el tinto 2002, vinos complejos, muy trabajados y que evolucionan en la copa.

De la añada de 2003 del blanco, de Gregorio afirmó que fue la primera que le satisfizo. Este caldo fermentado en barrica durante ocho meses parte de cepas viejas de viura y malvasía y en la cata se destacó de él su aroma a frutas y su recuerdo

Miguel Angel de Gregorio: «La base de nuestros vinos es el trabajo en los viñedos»

de estancia en madera, que le confiere una persistencia mayor que la de un vino blanco fresco y un intenso color amarillo ámbar. El tinto Allende, cien por cien de variedad tempranillo, tiene una fermentación de 22 días y es criado durante doce meses en barrica de roble francés. De él se destacó su alta capacidad cromática, con unos tonos rubies, así como su delicioso aroma.



Detalle de una de las salas del establecimiento Tierra Nueva.

GUÍA **PENÍN**

LA REVISTA DEL VINO Y OTROS PLACERES

SIBARITAS

AÑO XV. Nº 53 ABRIL / MAYO 2006. 4,5 €



**MADRID REÚNE
A LOS MEJORES**

VII SALÓN DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 24 DE ABRIL DE 2006



PREMIOS SIBARITAS

AÑO 2001

VINO DEL AÑO
BODEGA DEL AÑO
VINO REVELACION

VIEJO RARA PX OSBORNE
FINCA ALLENDE
CALVARIO

VINOS NOMINADOS



FINCA ALLENDE	Avrus 2002 Calvario 2003
---------------	-----------------------------

GUIAJESUS FLORES DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1

26330 Briones (La Rioja)

Tel.: 941 32 23 01

Fax: 941 32 23 02

E-mail: sales@finca-allende.com

Origen del vino: a rioja, Miguel Ángel de Gregorio

Año de fundación: 1995

Superficie de cultivo: 1.100, 90% de uva de uva y 10% de uva americana

Superficie del viñedo: 37 ha

Varietales del viñedo: 85% Tempranillo, 15% Garnacha, 15% Merlot y 2%

Malvar

Producción: 75.000 l

Vendidos en España: 70%

Exportación: 30%

Reserva de uva: 10 años

Blanco Allende 2003

70% Viura y 30% Malvasía

13,3% Vol.

15 Euros

☑ Bonito amarillo oro de aspecto limpio.

☑ En la nariz exhala sutiles tostados de la barrica, que recuerdan al cedro, al grafito y a especias como la vainilla. En el fondo hay elegantes recuerdos de flor de viña.

☑ A la entrada es suave, en el paso de boca es amplio, sabroso y muy aromático. Los taninos de la madera se están encajando muy bien en el conjunto gustativo.

Temperatura 12°C

Consumo ahora y a largo plazo

Fermentado en barrica

9 ptos.

Comentario: Miguel Ángel de Gregorio, el propietario de la bodega, va adquiriendo maestría en los blancos fermentados en barrica. Esta añada es para mí la más conseguida.

Tinto Aurus 2002

85% Tempranillo y 15% Graciano

14,5% Vol.

120 Euros

☑ Rojo intenso -picota- con bordes granates. Aspecto brillante.

☑ La nariz se está desarrollando con sutileza. Hay notas especiadas, balsámicas, de excelentes maderas y de muy buena fruta madura. La barrica está muy bien dosificada.

☑ La boca la marca el equilibrio, la amplitud de matices y la elegancia a partes iguales con la potencia. En retronasal es persistente.

Temperatura 17°C

Consumo ahora y a largo plazo

Con barrica

9,5 ptos.

Tinto Calvario 2003

90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2%

Graciano

14% Vol.

70 Euros

☑ Cereza cubierto con ribetes granates.

☑ Hay notas de frutas negras maduras, apuntes minerales y hierbas aromáticas.

☑ En boca es sabroso, maduro, con buena concentración de taninos y adecuadas dosis de madera. Es equilibrado, y en retronasal se percibe un agradable carácter mediterráneo.

Temperatura 17°C

Consumo ahora y a largo plazo

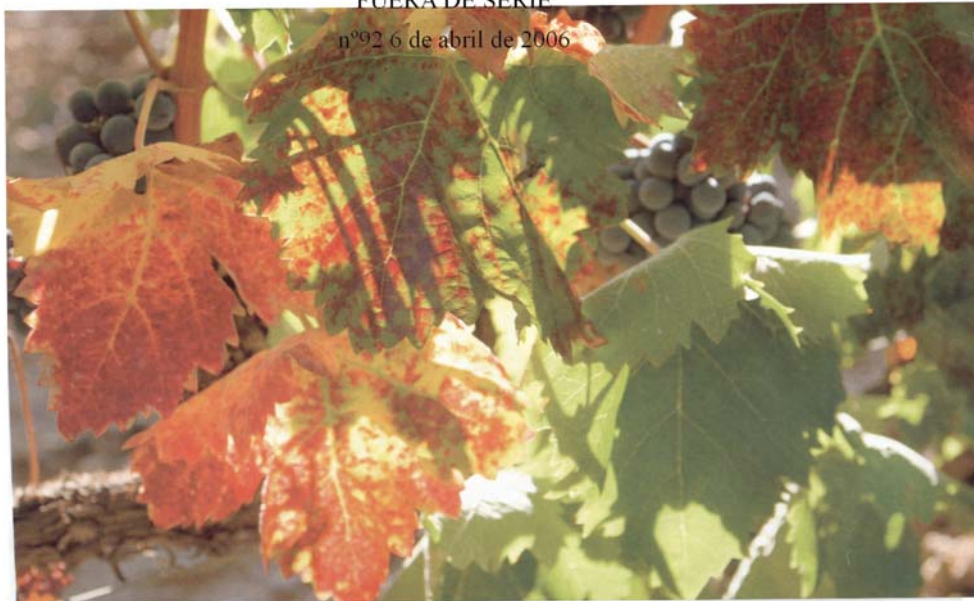
Con barrica

9,3 ptos.

VINOS FINALISTAS



ALLENDE
2002
Finca Allende
Rioja



Los mejores vinos de Rioja (y II)

Presentamos la segunda entrega de nuestra particular selección de los mejores vinos de Rioja, basada sobre todo en los modernos, llamados de alta expresión, poderosos y a la vanguardia del país.

TEXTO DE ENRIQUE CALDUCH FOTOGRAFÍA DE LUIS DE PAROS

Rioja ha sido la primera denominación de origen española, y hasta hace muy poco la única, tras la incorporación de Priorato, que puede añadirse el apellido de calificada. Esto implica que todo el vino amparado por su consejo regulador es embotellado, no hay ni una gota de vino a granel; y que además ha sido embotellado dentro de los límites geográficos de la zona. Así que si alguien aparece presumiendo de que ha encontrado un estupendo rioja de cosechero que viene sin etiqueta, habrá que decirle que muy bien pero que eso no es un rioja de ninguna manera.

La buena fama y la presencia de un muy numeroso puñado de vinos de muy buena calidad hace que el consejo regulador de esta denominación de origen

calificada sea muy celoso en los controles. Está totalmente prohibida la utilización de variedades foráneas, como las famosas Cabernet o Merlot, y las únicas variedades que se pueden utilizar en tintas son la Tempranillo, que se da muy bien en la Rioja Alta y Alavesa; la Garnacha, que es la principal aportación de la Rioja Baja; y dos variedades casi testimoniales que casi todo el mundo utiliza en pequeñas proporciones, que son la Graciano y la Mazuelo. Igualmente fueron los riojanos los que se inventaron las calificaciones de crianza, reserva y gran reserva, que luego copiarían las demás denominaciones.

El estilo de esta zona también es muy particular. Históricamente la mayor parte de las bodegas no dispone de viñedo propio, sino que compran las uvas a

una montaña de viticultores, muy expertos, eso sí. Ahora se está dando un movimiento hacia la compra de viñedo propio pero va lento, entre otras razones por los elevados precios de la hectárea de viñedo de los buenos en Rioja.

En definitiva, en Rioja podemos encontrar tres tipos de vino. Los normalitos y corrientes, de calidad razonable en su inmensa mayoría. Los históricos maravillosos de las bodegas centenarias, delicados, aromáticos al viejo estilo; y los modernos de alta expresión, poderosos y a la vanguardia del país. En esta selección nos hemos basado sobre todo en este último grupo, obviando más a los históricos, entre otras razones porque muchas de esas bodegas centenarias también elaboran vinos ultramodernos. ■

24 Fuera de Serie
abril | 2006



Calvario 2003

Origen: Finca Allende
Plaza de España, 1
26200 - Briones (La Rioja)
Tel.: 941 322 301
PVP: 60 euros

Cata: Miguel Ángel de Gregorio ha ido escalando posiciones hasta situarse como el bodeguero más prestigioso del país. Vinos de pago impecablemente realizados y que seducen a todo el mundo. En la entrega anterior apareció Aurus y en ésta, Calvario, que está en lo último de la modernidad, es rotundo pero fácil de beber. En nariz es intenso y concentrado, con mucha fruta y muchos toques balsámicos. La boca es poderosa, pero muy agradable y sedosa a la vez.

FINCA ALLENDE

Pt. Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja)
Tel. 941 322 301
www.finca-allende.com
Año de fundación: 1995
Venta: a pie de bodega.

Se encuentra en el marco incomparable de la plaza Ibarra, presidida por la casa-palacio construida en el siglo XVIII, a escasos metros de las murallas medievales. A pesar de que sus fundadores provengan de una familia dedicada al cultivo del viñedo y a la elaboración de vinos durante muchos años, Finca Allende inició realmente sus pasos en 1995, de la mano de Miguel Ángel de Gregorio y su hermana Mercedes.

La familia De Gregorio se trasladó de su Mancha natal a La Rioja hace casi medio siglo para encargarse de los viñedos de Marqués de Murrieta. Desde aquel momento, Miguel Ángel ha tenido siempre una estrecha relación con la enología.

En 1986, comienza a seleccionar pequeñas parcelas de viñas viejas en Briones, intentando determinar qué viñedos ofrecían mayor potencial para obtener los



vinos de alta calidad que buscaba. Dada la situación y altura de las tierras elegidas, situadas en un promontorio desde el que se divisan claramente San Vicente y Laguardia, fue posible la excavación de numerosos túneles y bodegas subterráneas en las que se ha desarrollado su tradición vitivinícola.

DE ALLENDE A CALVARIO

Hasta el año 1995 no se consideró realmente que había llegado el momento de vinificar el primer **Allende**. Desde esta primera elaboración se pueden apreciar una serie de rasgos distintivos: elaboración por el método de maceración carbónica, crianza justa en barricas de roble francés y americano, predominio de la fruta sobre la madera, concentración sin concesiones que convierte al Allende en un vino con personalidad propia. Los resultados obtenidos le impulsaron a intentar superarse y, en 1996, abordan la elaboración del primer tinto **Aurus**, con una selección más exhaustiva de pagos y variedades. En 1999, se vinifican dos nuevos vinos: **Allende Blanco** y **Calvario**. En la actualidad, la bodega realiza vendimias y vinificaciones separadas de varios pagos para descubrir las verdaderas posibilidades de cada parcela con 30 o 40 años. Así, todavía hay grandes proyectos de vinos de finca Allende que verán la luz en los próximos años.

Durante 2000-2001 se completó su gran sueño: la construcción de su nueva bodega en Briones, junto a un espléndido edificio de piedra del siglo XVII que es la nueva sede de Finca Allende. Alrededor del pueblo se encuentran las diversas viñas viejas de Miguel Ángel, que cree con fervor en la calidad y la potencia de los suelos –marcadamente arcillosos– de esta famosa localidad riojana. Las tierras de Briones se extienden desde los meandros del Ebro hasta la llanura de Valpierre, formando un relieve ondulado de suaves colinas. En ellas, Finca Allende cultiva 42 hectáreas de viñedo, situadas en su totalidad en colinas, con altitudes que oscilan entre los 415 y los 480 metros y con orientaciones norte, noreste y noroeste. Estos terrenos han sido escogidos a fin de que los viñedos puedan captar en toda su plenitud la influencia de los vientos atlánticos.



CALVARIO

Calvario es siempre un vino de elegante construcción, esbelto y sabroso, con notas de bayas maduras y los rasgos tostados y especiados de la madera. Un tinto que combina de manera especial potencia y elegancia.



JUNIO 2006

CEPAS VIEJAS EL BONSAÍ DE LA VIÑA



MUCHAS DE LAS ETIQUETAS ESPAÑOLAS QUE HAN PROTAGONIZADO LA REVOLUCIÓN DE LA CALIDAD VIVIDA EN LOS NOVENTA Y EL RECIENTE CAMBIO DE SIGLO PROCEDEN DE VIÑAS VIEJAS, CUYA SUPREMACÍA PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS IRREPETIBLES HA PUESTO DE ACUERDO A LA VANGUARDIA DE LA ENOLOGÍA. TEXTO: J.M. PEIRÓ. FOTOS: SHIN YAMAZAWA

QUIENES TRABAJAN CON CEPAS VIEJAS
SUELEN COMPARAR EL COMPORTAMIENTO DE
ÉSTAS CON EL DE LAS PERSONAS. MADUREZ
Y EQUILIBRIO SE ALCANZAN CON LA EDAD.



CEPAS VIEJAS



a imagen más moderna del vino hispano, la que ha mostrado su mejor cara en los foros internacionales, se ha construido, en una buena parte de los casos, a partir de los viñedos más viejos, de antiguas parcelas pobladas de cepas de hasta un siglo de vida. En efecto, no han sido los vinos procedentes de viñedos jóvenes y vigorosos plantados en espaldera según las más innovadoras teorías del profesor australiano Richard Smart las que han llamado la atención de los críticos más influyentes del planeta, sino vinos —generalmente tintos— obtenidos en plantaciones que han ido salvándose de los sucesivos arranques que han sacudido el viñedo español de norte a sur y de este a oeste.

Los buenos aficionados recuerdan los 98 puntos que dio Robert Parker al Viña del Pisón del 95 elaborado en Laguardia por Juan Carlos López de Lacalle con uvas de una parcela de tempranillo que plantó su abuelo hace ahora casi setenta años, abriéndose un fructífero ciclo para los vinos españoles en la difícil arena inter-

nacional. También recuerdan las sobresalientes calificaciones que recibió el Mauro Terreus Pago de Cueva Baja del 96, obtenido por Mariano García en Tudela de Duero a partir de una viña que cumple ahora entre noventa y cien años. O el decisivo papel jugado por vetustas cepas de cariñena y garnacha plantadas sobre pobres e inhóspitos suelos pizarrosos en el fulgurante lanzamiento de los nuevos tintos del Priorat catalán de la mano de Alvaro Palacios (Dofí, L'Ermita), René Barbier (Clos Mogador, Clos Erasmus), José Luis Pérez (Clos Martinet) y otros visionarios de la moderna enología. No debe extrañar, por lo tanto, la actual proliferación de etiquetas españolas que anuncian un vino obtenido de viñas viejas, ni que los precios de las parcelas de esta naturaleza se hayan multiplicado por cuatro o por cinco en un plazo de tiempo relativamente corto. Pero ¿qué hay de verdad en esa supuesta supremacía de la viña vieja sobre la joven a la hora de obtener vinos de calidad? ¿Hasta qué punto está justificado el precio de algunos vinos por el hecho de proceder de cepas bien entradas en años? Vayamos por partes.

José Hidalgo, maestro de una generación de jóvenes e influyentes enólogos y director técnico de Bodegas Bilbaínas, expone en su monumental *Tratado de Enología* (Mundi Prensa 2003) algunos argumentos que relacionan la calidad de los vinos con la edad de las plantas. En primer lugar, el siempre deseable equilibrio entre los medios de producción de la cepa y su cosecha; capacidad de autorregulación, podríamos llamarlo. Luego, las ventajas derivadas de un profundo y más complejo sistema radicular, es decir, una nutrición mineral más rica y un seguro de vida en periodos de escasez de agua. Por otra parte, el mayor volumen de madera vieja acumula una mayor cantidad de reservas que si se movilizan hacia los racimos son portadoras de elementos favorables a la calidad. Finalmente, las cicatrices de las sucesivas podas dificultan la circulación de la savia, lo que provoca un menor número de racimos y un menor tamaño de éstos y, por ende, una mayor concentración de azúcares y otros compuestos de bondad en el fruto. "En realidad", explica José Hidalgo, "lo que hacen las técnicas vitícolas más modernas es tratar de reproducir en ejemplares jóvenes el funcionamiento de las cepas viejas mediante un sistema conocido como 'desección parcial de raíces', consistente en aplicar riego por goteo a la mitad de la tierra ocupada por la planta". "Lo último", concluye, "es tratar de acelerar el envejecimiento de las cepas".

Los elaboradores que trabajan con cepas viejas suelen comparar el comportamiento de éstas con el de las personas. La madurez y el equilibrio se alcanzan con la edad. El citado Juan Carlos López de Lacalle, uno de los pioneros en el trabajo cabal y consciente con antiguos viñedos (su Artadi Pagos Viejos fue uno de los primeros vinos en los que se aludía explícitamente a esta circunstancia), concede a estos estados de armonía del viñedo una importancia crucial y compara los procesos de adaptación de las plantas al terreno con la cultura del bonsái. Lo plantea de este modo: "¿Es mi Viña del Pisón un vino más estructurado que otros? No necesariamente. ¿Más floral o más frutal? Desde luego que no. ¿Más largo, denso o voluminoso? Tampoco. ¿Qué es entonces? Lo

A la izquierda, Alberto y Mariano García, en su centenario Pago de Cueva Baja. A la derecha, Miguel Angel de Gregorio en una viña vieja de su propiedad.



NO DEJA DE RESULTAR MILAGROSA LA SUBSISTENCIA DE ANTIGUOS VIÑEDOS DE ESCASA PRODUCCIÓN EN UN PAÍS DONDE LA UVA SIEMPRE SE HA PAGADO AL PESO.

importante es que tiene dentro una energía extraída de la tierra y acumulada durante muchos años, algo que te hace sentir que estás ante algo único, irreplicable, singular. Algo difícil de explicar con palabras y que sólo puede tener el valor que cada uno quiera o sea capaz de darle".

Cepas viejas y poco productivas frente a plantas vigorosas de alta producción. De alguna manera, ésta no es más que una de las facetas importantes de una disyuntiva más amplia que enfrenta dos modelos contrapuestos: el de la vieja Europa, basado en la supremacía del terruño, donde cotizan alto valores como finura, complejidad o singularidad, y el del llamado Nuevo Mundo, donde el vino es más un producto de diseño, el resultado de una fuerte intervención del hombre sobre el medio natural, en este caso la viña. Vinos irrepetibles frente a vinos de buena, incluso muy buena calidad que pueden reproducirse a voluntad como en una gran factoría.

Miguel Angel de Gregorio, propietario de Finca Allende, autor de vinos tan reputados como Calvario y Aurus, se siente cada día más cerca de la viticultura europea más radical, cuyo modelo podría ser la Borgoña: "Cuando estás en el Nuevo Mundo, lo único que importa es la superficie de exposición foliar de las plan-

tas, los centímetros cuadrados de hoja que reciben los rayos solares. Es una viticultura que sólo se preocupa del tallo para arriba, muy buena para crear la morfología de la planta: 'tantos metros cuadrados de hoja tengo, tantos litros de agua debo aportar para obtener tantos gramos de glucosa transformable en alcohol'... Aquí, en Europa, nos interesa más la fisiología de la planta, el modo en el que van a funcionar los órganos que intervienen en cada momento del ciclo vegetativo. Y es ahí donde cobra pleno sentido lo que llamamos *terroir*. Mediante la tecnología podemos jugar a imitar las condiciones de un determinado terruño, pero el auténtico vino de *terroir*, que siempre tendrá un plus de profundidad y personalidad, sólo es posible conseguirlo a partir de plantas en estado de plenitud". Y no acaban aquí sus argumentos a favor de la madurez: "Cuando se acerca el final del ciclo vegetativo, las cepas son como lobas en celo, se olvidan de cualquier otra función que no sea la de alimentar la semilla que le permitirá reproducirse, dar continuidad a su especie. En cierto modo, la pulpa de la uva es sólo alimento para la pepita. Si escasea el agua, lo cual es bastante habitual por esas fechas, la planta comienza a obtener los azúcares a partir de sus propios tejidos, de la madera del tronco. Pues bien, los nutrientes derivados de la celulosa aportan elementos mucho más interesantes para la calidad de los vinos que los procedentes de la clorofila. Esto, una planta joven, con poca masa corporal, no puede hacerlo".

Diversos protagonistas de la escena vinícola coinciden en señalar que el nuestro es un país privilegiado entre los de su entorno por lo que respecta al número de plantaciones de viña vieja en producción. Tal vez aquí se encuentre, además de en unos marcos de plantación más generosos que los vecinos italianos y franceses, una de las explicaciones de por qué siendo España el primer país

Las cepas de más edad requieren de intensos cuidados especiales. Abajo, Juan Carlos López de Lacalle, de Artadi, y el equipo directivo de B. Aragonesas.

del mundo en cuanto a superficie de viñedo, figura en tercer lugar en cuanto a producción de uva y vino. No deja de resultar milagrosa la subsistencia de antiguos viñedos de escasa producción en un país donde la uva siempre se ha pagado —y se sigue pagando— a tanto el kilo, la mayoría de las veces sin tener en cuenta la calidad. Sin duda, muchas parcelas antiguas se han ido salvando por inercia o por falta de recursos para reconvertirlas en fábricas de racimos. Como aquel célebre personaje de Molière que hablaba en prosa sin saberlo, muchos agricultores y elaboradores han sido hasta no hace mucho ajenos al tesoro que tenían entre las manos: se limitaban a recolectar y vinificar esas cepas viejas que habían ido heredando de sus antepasados. En la mayoría de los casos, esos excelentes racimos eran engullidos por los grandes depósitos de las cooperativas. Otras veces, las uvas tintas de cepas centenarias desaparecían en mezclas para la producción de claretes, donde cumplían una función poco más importante que la de aportar una leve pincelada de color, lo cual, dicho sea de paso, podría tener que ver con la abundancia de viejas viñas de variedades tintas en zonas tradicionalmente productoras de vinos de mezcla, como es el caso de Cigales.

Sea como fuere, la revalorización de este tipo de parcelas es un hecho incontestable, hasta el punto de que hay quien afirma que disponer de un viñedo de estas características es condición indispensable para pensar en elaborar un vino de elite. Así lo cree al menos Benjamín Romeo, viticultor y bodeguero riojano, autor de celebradas etiquetas como los tintos Contador y Cueva del Contador, quien acaba de incorporar a su propiedad un nuevo y espectacular viñedo de ochenta años cerca del cauce del Ebro, situado sobre una pendiente casi imposible de trabajar entre las localidades de San Vicente de la Sonsierra y Briones. "No tengo nada contra la viticultura australiana basada en la superficie foliar", manifiesta. "Pero lo

primero que tienen que saber un viticultor y un bodeguero es qué tipo de vino quieren hacer y a qué precio quieren venderlo. Las cepas jóvenes bien cultivadas pueden producir uvas muy maduras y vinos de calidad. Pero si se pretende obtener un vino exclusivo, con estilo propio, equilibrado y con capacidad para envejecer, entonces hay que pensar en viñas de cincuenta años para arriba".

Incluso puede decirse que algunas comarcas vitivinícolas hispanas están viviendo una segunda juventud gracias a las cepas que plantaron los bisabuelos de los agricultores. Es el caso de la denominación de origen aragonesa Campo de Borja, donde abundan las viejas viñas de la variedad garnacha, siendo bastante común encontrar plantas de más de cien años. Bodegas como Borsao (Tres picos), en Borja; Crianzas y Viñedos Santo Cristo (Premium), en Ainzón, o Bodegas Aragonesas (Coto de Hayas, Fagus), en Fuendejalón, han descubierto un verdadero filón en esas plantaciones semiolvidadas y han logrado situar esta modesta comarca vitivinícola en los primeros puestos del ranking exportador del país en términos relativos, con algo más del cincuenta por ciento sobre su producción total. En Bodegas Aragonesas, el joven equipo técnico y directivo encabezado por Enrique Chueca juega a fondo la carta de la edad de las viñas, escogiendo y vinificando por separado las

CEPAS VIEJAS

ALGUNAS COMARCAS VITIVINÍCOLAS ESTÁN VIVIENDO UNA SEGUNDA Y FRUCTÍFERA JUVENTUD GRACIAS A LAS CEPAS QUE PLANTARON LOS BISABUELOS DE LOS AGRICULTORES.

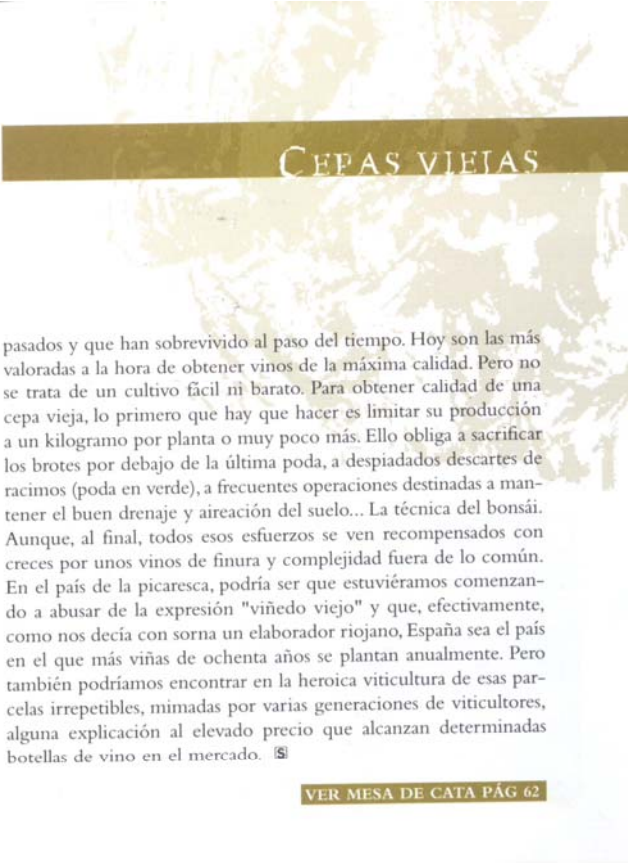
LO QUE NO ERAN MÁS QUE VIÑAS DE MENCIA EN LAMENTABLE ESTADO DE ABANDONO SE CONVIRTIÓ DE REPENTE EN EL MEJOR ACTIVO DE UNA GENERACIÓN DE JÓVENES ELABORADORES.



parcelas más interesantes entre las de sus centenares de viticultores asociados. Fruto de esta selección es la nueva etiqueta Oxia, elaborada con uvas de los pagos Monte Alto y La Sarda, un vino que ha roto moldes desde su primera cosecha y que está recibido una calurosa acogida por parte de la crítica.

Pero si hay un lugar donde la viña vieja ha jugado un papel determinante, ése es la comarca leonesa de El Bierzo, señalada hace unos meses por Parker, el gran amigo americano que ahora se bate en retirada para los vinos de la Piel de Toro, como una de las estrellas de la España vinícola del futuro. Lo que no eran más que viñas


de la variedad mencía en lamentable estado de abandono, generalmente plantadas en laderas de muy difícil acceso, sobre terrenos poco fértiles y con abundante contenido de pizarras; lo que no eran más que vestigios de una viticultura primitiva, de la noche a la mañana se convirtió en el mejor activo para una generación de jóvenes agricultores y enólogos que han sorprendido a propios y extraños con una colección de vinos que hoy se sitúan sin ningún tipo de complejos al lado de los grandes tintos de la Rioja y el Duero. Curiosamente, los primeros intentos de reactivación de esta deprimida geografía vinícola fueron equivocados. En lugar de buscar debajo de sus pies los resortes para diseñar el futuro, muchos agricultores pensaron que la solución pasaba por importar variedades foráneas, como las gewürztraminer o la chardonnay, en blancas, y la cabernet y merlot, en tintas. Algunas de estas variedades internacionales consiguieron adaptarse a la perfección (tal vez la gewürztraminer es la que mejores resultados ha proporcionado), mientras que otras se revelaron netamente inferiores a las viejas cepas de mencía con las que Alvaro Palacios —de nuevo el descubridor del moderno Priorato a la cabeza de una revolución— comenzaba a trabajar calladamente a principios de los noventa. Los tintos Corullón y Faraona de este inquieto elaborador de origen



CEPAS VIEJAS

riojano, vendrían a señalar el camino para un grupo de jóvenes y entusiastas bodegueros que, en muy pocos años (véanse los números 207 y 230 de SOBREMESA), se han situado en el punto de mira de los observadores más agudos de la escena vinícola hispana e internacional. Marcas como Tilenus (Pago de Posada o Píeros) o Valtuille, ambas elaboradas por Raúl Pérez, uno de los protagonistas más activos del actual escenario vitícola berciano; Dominio de Tares, a cargo de Amancio Fernández; Pittacum, de Alfredo Marqués, perteneciente al grupo Terras Gauda, o Paixar, el vino de Alejandro Luna, Gregory Pérez, Alberto y Eduardo, los hijos de Mariano García; sin olvidar algunas etiquetas más clásicas, como las del incansable José M^o Prada ("Prada a Tope") o las del no menos incansable Daniel Vuelta, que ahora se encuentra embarcado en un ambicioso proyecto para la producción de vino en Cuba; marcas como éstas, decíamos, han disparado la cotización de unas viñas por las que hace poco más de un lustro nadie daba un duro.

El salto adelante en la calidad experimentado por los vinos españoles en los últimos veinticinco años debe mucho, como se ha dicho, a la contribución de esas viñas plantadas por nuestros ante-

pasados y que han sobrevivido al paso del tiempo. Hoy son las más valoradas a la hora de obtener vinos de la máxima calidad. Pero no se trata de un cultivo fácil ni barato. Para obtener calidad de una cepa vieja, lo primero que hay que hacer es limitar su producción a un kilogramo por planta o muy poco más. Ello obliga a sacrificar los brotes por debajo de la última poda, a despiadados descartes de racimos (poda en verde), a frecuentes operaciones destinadas a mantener el buen drenaje y aireación del suelo... La técnica del bonsái. Aunque, al final, todos esos esfuerzos se ven recompensados con creces por unos vinos de finura y complejidad fuera de lo común. En el país de la picaresca, podría ser que estuviéramos comenzando a abusar de la expresión "viñedo viejo" y que, efectivamente, como nos decía con sorna un elaborador riojano, España sea el país en el que más viñas de ochenta años se plantan anualmente. Pero también podríamos encontrar en la heroica viticultura de esas parcelas irrepetibles, mimadas por varias generaciones de viticultores, alguna explicación al elevado precio que alcanzan determinadas botellas de vino en el mercado. 

VER MESA DE CATA PÁG 62

los más grandes de la rioja

MARCA Y COSECHA

BODEGA

CALIF.

ALLENDE '03

FINCA ALLENDE

89

rioja, alegrar la viura



En los viñedos clásicos se plantaban unas filas de uva blanca, fundamentalmente Viura, para "dar finura" a los vinos. Después, cuando se buscaban vinos concentrados, la uva blanca no tenía buen destino. No se sabía qué hacer con ella en un tiempo en el que retrocedían los clásicos blancos de larga crianza. La fermentación en barrica abrió un nuevo horizonte y muchos marcharon hacia él, unos de forma rutinaria y otros buscando nuevas vías, bien por la modernidad (el Pláacet de Rafael Palacios y su tina de roble), bien por la mejor tradición (el Allende de Miguel Ángel de Gregorio, que evoca los grandes de antaño). La reciente alegría de la Viura se debe a esas innovaciones, que siguen, y a las aportaciones de lo que se sospecha que no es sólo Garnacha Blanca y Malvasía, las otras cepas autorizadas. Se ensaya con reliquias, como la Maturana Blanca o el propio Calagraño, o con novedades, como la reciente mutación de Tempranillo Blanco. Y se sospecha que hay algo más.



cia, la fruta madura y sana... Para guardar más que para tomar ahora.

allende '03

Finca Allende, DOC Rioja.
Variedades: 70% Viura,
30% Malvasía.
Elaboración y crianza: fermentación y 13 en barrica de roble francés allier. 15 €.
83 Diseñado y elaborado para durar muchos años (más de 2015), sale muy joven, falta de desarrollo. Facetas clásicas, como el protagonismo provisional de la madera o la viva acidez muy bien conjuntada, y grandes aportaciones actuales, como el equilibrio, la consisten-



Miguel Angel de Gregorio**"No es que el vino sea caro sino que nuestros sueldos son bajos"**

Criado entre viñedos y barricas, es uno de nuestros enólogos más internacionales.

JOAQUÍN SEGURA

REDACCIÓN

Pregunta. Seguramente que ha participado en catas con más glamour pero, ¿qué le pareció la de los cinco mejores vinos de España de Restaurante Escáñez?

Respuesta. Fue uno de los actos de amor al vino más sincero que he vivido en muchos años.

P. Además de bodeguero, diseña vinos para otras personas.

R. La primera vez que trabajé para otros fue

davía no ha asumido. Cabe recordar que más del 50% de la producción de vino en España se sigue destilando para hacer alcohol con subvenciones de la Unión Europea.

P. ¿También con el vino, creemos o creíamos que lo de fuera es lo mejor?

R. Es curioso pero en este caso es justo al contrario. Es un producto tan ligado a la tierra que siempre hemos pensado que lo nuestro era lo mejor mientras que nuestros vecinos hacían mejores vinos a pesar de nuestro mejor clima. Y esto sigue ocurriendo con

porque había que ganar los galardonados. Años más tarde, dos amigos me propusieron hacer vino en dos zonas malditas dentro de este mundo como eran Métrida (Arrayán) y Carriena (Bodegas Victoria). El reto fue hacer un gran vino donde nunca antes se había hecho, y así fue. Quedó demostrado que con criterio se pueden hacer grandes cosas.

P. ¿Ese criterio se podría aplicar en Almería?

R. Tengo que ser muy cauto porque conozco muy poco las posibilidades de cultivo de Almería. Pero lo que no se debe hacer es aplicar lo que se hizo en otros sitios sino estudiar e intentar entender la tierra, el clima y la planta para que produzca aquello que tú quieres. Porque si hay algo claro es que un gran vino sale de la uva y de la tierra. La bodega sólo sirve para no estropearlo.

P. Asegura usted que al vino español le falta imagen. ¿Sería necesario un Ferrán Adriá del mundo del vino?

R. Quizá sí, porque Adriá ha sido un auténtico revulsivo a nivel imagen. Pero no debemos olvidar que Ferrán surge después de que otros muchos sentaran las bases para que se haya podido alcanzar esa proyección, al margen de la indudable genialidad que posee. Sin embargo, existen otros países que no tienen revolucionarios de este tipo y si han sabido proyectar una mejor imagen de sus vinos gracias a la consistencia de un sector.

P. Entonces, ¿cuál es nuestro problema?

R. Que hemos sido un país históricamente atrasado respecto al resto de Europa en todo lo que son tendencias de consumo. No debemos olvidar que nuestros padres tomaban vino como complemento energético a la dieta. Aunque las cosas están cambiando, lo que debería de importarnos es la calidad del vino que se produce no la cantidad, algo que una gran parte del sector to-

te de oliva español cruzan La Junquera con destino a otro país mediterráneo donde es etiquetado, alcanzando un precio muy superior al nuestro.

P. Hablando de cruzar fronteras. Sería muy interesante empezar a internacionalizar nuestro paladar.

R. Recomiendo a todo el mundo que esté abierto a probar vinos internacionales. Los localismos son muy buenos como defensa de la propia identidad pero a veces conducen a disminuir el disfrute. Los riojanos nos hemos mirado durante demasiado tiempo el ombligo mientras que los franceses internacionalizaban sus vinos.

P. Lo de crianza, reserva y gran reserva, ¿tiene los días contados?

R. No lo creo, aunque hace veinte años que renuncié a ese sistema de clasificación que, desde mi punto de vista, tiene dos problemas: nada indica sobre la calidad del vino, sólo son tiempos teóricos de envejecimiento y que es difícil de explicar al consumidor internacional ya que este sistema no se utiliza para nada. Lo que importa es el vino no el tiempo que estuvo en una barrica.

el perfil**El 'enfant terrible' de La Rioja**

➔ Nació en La Mancha aunque pasó su infancia en La Rioja donde se trasladó con su padre para hacerse cargo de los viñedos de Murrieta. Es ingeniero agrónomo, máster en viticultura y enología. Su fama le viene desde que con

25 años revolucionó el concepto de los tintos clásicos de La Rioja, elaborando en 1989 el primero de los "vinos de pago" que se hicieron en España, el Dominio de Conté, de Bodegas Breton. Seis años más tarde, en 1995, sacó la primera

cosecha de su Finca Allende, el proyecto que le ha catapultado al estrellato vinícola. Dirige una empresa pequeña que elabora grandes vinos de la talla del espectacular Aurus, con el que ha obtenido reconocimiento internacional.



P. Si los grandes vinos fueran accesibles, por su precio, a grandes mayorías, ¿perderían prestigio o se vería cumplido el objetivo?

R. La producción de los grandes vinos es muy limitada lo que implica que sea casi imposible que puedan llegar al gran consumidor porque no hay suficiente número de botellas. No es un problema de precio sino de escasez.

P. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una botella de vino?

R. La más barata que he comprado en los últimos años fue un Domene de la Romené Continue de 1996 por la que pagué 2.050 euros. Estaba sublime, de llorar.

P. ¿Es una locura pagar nueve o diez mil euros por un Châtó D'yquem de 1891?

R. Más que una locura es un chollo. Un vino recogido grano a grano de uva podrida. Tres personas trabajando todo un día para recolectar sólo una botella. Después criarla usted en barrica y guardarla 115 años con mimo y esmero.

P. ¿Un chollo dice? ¿Quién puede pagar eso?

R. El problema no es que el vino sea caro sino que nuestros sueldos son bajos.

P. Si le hicieran una oferta considerable, ¿se vendría a Almería a hacer vino?

R. Si la oferta es económica, no. Hay cosas que no se hacen por dinero.

P. ¿Qué tendrían que ofrecerle?

R. Si es un proyecto interesante con posibilidades de trabajar y hacer algo grande, a lo mejor aceptaría. Si algunos estamos donde estamos es porque hemos antepuesto la ética en el trabajo al dinero.

VINOS DE ESPAÑA

PLATA



ALLENDE '03

Tinto.

Finca Allende.

P.V.P.: 14 euros

En nariz muestra aromas intensos y concentrados de frutillos negros, con puntas licorosas y de hollejo maduro junto a envolventes notas tostadas; en boca es amplio y estructurado, con un tanino suave y un paso frutal intenso; carnoso y muy equilibrado.

ORO



CALVARIO '03

Tinto.

Finca Allende.

P.V.P.: 70 euros

Muestra una nariz muy concentrada e intensamente frutal, con aromas de arándanos y moras en confitura junto a ligeros tonos achocolatados y una madera muy cremosa; es amplio y carnoso, con un tacto aterciopelado y muy buena expresión frutal.

Miguel A. de Gregorio

El arte de crear vinos

Es uno de los grandes enólogos que han revolucionado los históricos caldos del país

Verónica Rodríguez

"No me gusta considerarme un enólogo, tiene connotaciones de botica". Miguel Ángel de Gregorio interpreta el viñedo para extraer productos singulares, es un creador de vinos, un concepto mucho más desarrollado en el ámbito anglosajón (*winemakers*) o el francés (*consultants*).

De él y de unos pocos más depende en gran parte la innovación y transformación de un sector tan tradicional y longevo en España como moderno y competitivo en todo el mundo: el vitivinícola. "Las bodegas nos buscan porque aportamos un valor añadido desde la concepción del vino y, cuando un producto lleva nuestra firma, cuanto menos suscita el interés del consumidor". En España no existen muchos que se hayan ganado un prestigio como el suyo, ocho o diez apenas; en Francia puede haber unos cuarenta nombres de referencia, y en EEUU, superan los cien.

Con sólo 25 años, De Gregorio se hizo cargo de las bodegas Bretón, en Logroño, donde consiguió llamar la atención con vinos de per-

sonalidad muy marcada. En 1995 emprendió su propia aventura creando Finca Allende y de paso, revolucionó el vino en La Rioja, con el premiado Aurus. Actualmente tiene dos bodegas en propiedad y asesora a Bodegas Victoria.

Como es lógico, no es lo mismo diseñar un vino que diseñar un vestido o una joya, donde el artista puede moldear a su antojo la materia prima: "En el caso de la uva, nos vemos obligados a respetarla, intentar trabajarla para obtener lo que queremos, pero siendo muy respetuosos porque no se puede extraer de la tierra más de lo que ésta contiene". ¿Cómo se enfrenta este sofisticado profesional al reto de crear un caldo que sorprenda, deleite y

"El único camino para ser más competitivo es apostar por la calidad y hacer vinos únicos y singulares"

convenza a los paladares? "Escuchando a la tierra".

En su carta de presentación figura que además de enólogo y bodeguero es ingeniero agrónomo, pero él resta importancia a esto último: "Más importante que la formación, es el talento y la sensibilidad, como en muchas otras disciplinas. Una

sólida formación científica o de otro tipo no sirve de nada si no se acompaña de una pasión desmedida por el mundo del vino y la viña. De hecho, determinados elaboradores de vino y algunos de los mejores del mundo no han pasado por las aulas". Es algo parecido al toreo, dice.

La experiencia de haber manejado terruños diferentes es el segundo elemento que distingue a estos *flying winemakers*, de nuevo un término anglosajón que explica cómo estos enólogos alcanzaron la fama al viajar en avión desde California hasta Australia, pasando por Sudáfrica o Chile. Él sin embargo bromea diciendo que es más un *driving winemaker*, por los traslados que hace en coche de región en región.



Su amor por el vino le lleva a criticar encendidamente la mediocridad en un mercado, como el español, poco competitivo: "Tenemos la mayor superficie de viñedo del mundo, un 30 por ciento más que Italia y un 40 por ciento más que Francia, pero nuestro rendimiento por hectárea es inferior al de estos países y al de otros muchos". El único camino es apostar por la calidad, hacer vinos únicos y singulares, "y aprovechar nuestra ventaja competitiva de ser un terruño histórico, donde hace tres mil años que se cultiva". Algo de lo que no pueden presumir, por ejemplo, los caldos americanos.



Nº64 SEPTIEMBRE 2006

LOS CLÁSICOS RENOVADOS Y LOS NUEVOS CLÁSICOS

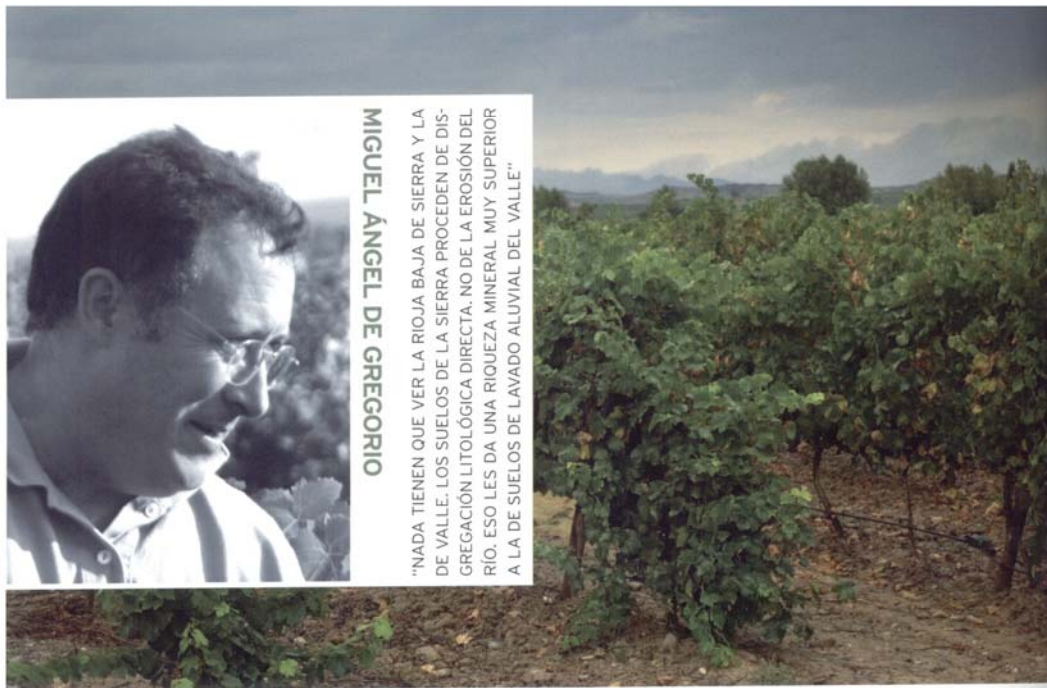
Bodegas centenarias que han pasado el plumero a sus botelleros de siglos y han creado vinos de corte moderno dentro de su clasicismo. O bodegas de reciente creación que en sus pocos años de trayectoria ya se han convertido en clásicos de la Nueva Rioja...Una selección del equilibrio por fin encontrado. Enamoró la tradición bien entendida de Villamagna, todo un Gran Reserva.

Tinto Calvario 2004

Finca Allende . Puntuación: 91 . P.V.P. Aprox.: 80 €



Es el proyecto propio de Miguel Ángel de Gregorio y su familia, que desde 1995 escriben nuevas páginas de historia. **A destacar: Es sabroso, frutal, con una madera que está presente pero que no molesta. Muy buen equilibrio, con gran peso de fruta, amplio y con longitud.**



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

"NADA TIENEN QUE VER LA RIOJA BAJA DE SIERRA Y LA DE VALLE. LOS SUELOS DE LA SIERRA PROCEDEN DE DISGREGACIÓN LITOLÓGICA DIRECTA. NO DE LA EROSIÓN DEL RÍO. ESO LES DA UNA RIQUEZA MINERAL MUY SUPERIOR A LA DE SUELOS DE LAVADO ALUVIAL DEL VALLE"

Miguel Ángel de Gregorio, por último, ha sacado al mercado dos vinos de garnacha de la Rioja Baja, ambos dentro del proyecto Paisajes, en el que se asocia a Quim Vila, de Vila Vinítea, para entre ambos, en calidad de *négociants*, producir vinos únicos de parajes especialmente dotados por la naturaleza para ofrecer la más depurada visión del *terroir*. El primero de esos Paisajes procedía de Tudelilla, pero se truncó por problemas administrativos. El segundo, Paisajes VII, procede de una finca de 2,4 hectáreas de garnacha muy vieja, de ochenta y cinco años, en una finca ubicada a espaldas del Moncayo. El vino se elabora desde 1998 y desde entonces el enólogo ha ido poniendo en práctica su teoría del aprendizaje continuo para ir conociendo, cada vez más y mejor, los secretos de su vino. Miguel Ángel de Gregorio, al igual que ocurría con Gonzalo Rodríguez, apuesta por una garnacha bien entendida en la zona, aunque no en todos los suelos porque se trata de una variedad que exige suelos pobres y ladera, es, en definitiva, una uva rústica.

CALIDAD FRENTE A CANTIDAD | Sería muy sencillo terminar diciendo que los tres elaboradores con quienes hemos charlado acerca de la Rioja Baja son simplemente ejemplos representativos de la zona. Pero quizá eso no fuera del todo cierto. Álvaro Palacios, Gonzalo Rodríguez y Miguel Ángel de Gregorio son, desde luego, tres de los enólogos más reputados de nuestro país y los tres tienen una experiencia amplia y contrastada en la región. Son la vanguardia de una subzona de la Rioja que ha demostrado durante muchos años la grandeza de la que es capaz, pero en la que junto a todos los nuevos elaboradores empeñados en buscar la calidad y todas las grandes bodegas que llevan décadas obteniendo vinos para sus coupages, perviven otro tipo de plantaciones con mayores producciones y menos cuidado con el viñedo que, ojalá, si nos toca escribir de nuevo sobre este tema de aquí a unos años, hayan conseguido subirse al tren de la calidad y mostrar al mundo lo mucho de bueno que puede extraerse de estas tierras.

www.riogawine.com

VINO AURUS 2001



• Es el top de Finca Allende en la D.O Rioja, elaborado con viñas de más de 60 años, Tempranillo y Graciano. Un vino tan elegante como potente que marida a la perfección con carnes de caza de pluma, jamones ibéricos y carnes rojas. Pruébalo con un buen bistec a la pimienta y seguro que nos lo agradecerás.

Precio 100€

RINCÓN GOURMET



VIVIR EL VINO
Nº65 OCTUBRE 2006

LA RIOJA EN BLANCO

Aunque la D.O.Ca. Rioja sea más conocida por sus tintos, también existe una Rioja pintada en blanco, la de sus uvas Viura, con las que consiguen interesantes jóvenes y fermentados en barrica.



Blanco Allende 2004

Finca Allende. Puntuación: 86. P.V.P. Aprox.: 15 €

El proyecto personal de Miguel Ángel de Gregorio se acoge a la tendencia de blancos en Rioja, una nueva línea a imponerse en una zona que el consumidor había olvidado o daba por perdida. **A destacar: su equilibrio, con buena materia en nariz y boca. Es complejo, con aromas de paja, heno seco, tostados, ahumados, caucho, lías y fruta de hueso almibarada. En la boca tiene una entrada suave, graso, casi goloso. La barrica no oculta las sensaciones cítricas y frutales.**

GUÍA PEÑÍN

DE LOS VINOS DE ESPAÑA

2007

FINCA ALLENDE

Calle Ibarra, 1
33200 Briones (La Rioja)
T: 941 322 301 - Fax: 941 322 302
allende@finca-allende.com
http://www.finca-allende.com

Año de fundación: 1995
102.240 ha. 42 has.
75% 75%

ALLENDE 2004 T
85% tempranillo ★★★ 15€

92 Cereza algo intenso. Aroma elegante, fruta fresca, buena expresión frutal, matices tostados de roble. Boca potente, fruta fresca y notas tostadas de roble. Buena acidez, matices mas frescos que la añada anterior.



ALLENDE 2004 B
70% viura, 30% malvasia

★★★ 15€

92 Pajizo brillante. Aroma fresco, más frutoso y con recuerdos de hierbas finas y ahumados cremosos, falta armonizarse. Boca graso, elegante, complejo, sabroso, persistente, taninos de roble mitigados por la dulzura del alcohol.

AVRVS 2001 T

85% tempranillo, 15% graciano

120€

96 Cereza intenso. Aroma sutil, ahumado cremoso ensamblado con la fruta muy integrada en el vino, fondo pétalos y matices minerales. Boca redondo, graso, con volumen de taninos fundidos, tostados finos, complejo, lleno, gran persistencia.

CALVARIO 2004 T

90% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano

80€

96 Cereza intenso. Aroma con notas tostadas de roble fino y cremoso (chocolate, café), fondo mineral, elegante, fondo de pétalos. Boca potente, carnoso, lleno, sabroso, toques secos, taninos marcados pero maduros.



AVRVS 2002 T

85% tempranillo, 15% graciano

100€

93 Cereza intenso borde púrpura brillante. Aroma algo cerrado (29.06.06) pero con matices elegantes con fruta más fresca. Boca potente, con marcado acento de la madera con fruta algo cerrada, sabroso, taninos de roble, mejorará.



MIS FAVORITOS

Más que su nombre, se conocen sus creaciones: Aurus, Calvario, Arrayán, Allende... Son vinos diferentes que tienen en común una visión muy particular sobre la tierra y la uva: "El mejor vino es el que mejor refleja la esencia de su tierra".

nómico) o bodegas tradicionales que desean adaptar sus vinos a los nuevos gustos del consumidor, conquistan a los mejores enólogos para que "diseñen" sus vinos.

No llegó, sino que nació en el mundo del vino. Desde 1490 su familia se ha dedicado a cultivar la viña. Así que para Miguel Ángel el vino no es una afición, es una forma de entender la vida. Con sólo 25 años se hizo cargo de las bodegas Bretón en Logroño y sorprendió con vinos de personalidad marcada, como el Dominio de Conté 89. En 1995 emprendió su propia aventura creando Finca Allende, y revolucionó el mundo del vino en La Rioja, con el prestigioso y premiado Aurus y años más tarde con Calvario. Aho-

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

“Diseñador” de VINOS

Texto: Loreto González. Fotos: Jorge Moreiro

DE GREGORIO es un enólogo distinto, porque sigue sus propias normas, su propia lógica y no se deja llevar de imposiciones del tipo: "En esta zona, el vino siempre se ha hecho así..." o "aquí es muy difícil producir buen vino" o "ahora lo que se lleva es un vino denso..." Sentido común, amor a la tierra, comprensión de la viña, sensibilidad para saber cuándo está madura la uva, cómo hay que colocar las viñas o cuál es la mezcla perfecta... Esas son las únicas normas de este ingeniero agrónomo y uno de los líderes de la nueva generación de enólogos que ha revolucionado la manera de hacer vino en España. Se le podría definir como "diseñador de vinos". Al igual que ha pasado en el mundo de la cadenas hoteleras, que están contratando a *chefs* de prestigio para elevar la consideración de los restaurantes de hotel (Adriá, con NH, o Santi Santamaría, con Hesperia), en el mundo del vino los bodegueros (constructores, gente del mundo empresarial y eco-

ra tiene dos bodegas en propiedad y asesora a José María Entrecanales (La Casa de las Cuatro Rayas, vino Arrayán) y al empresario de Carriñena José Manuel Segura (Bodegas Victoria, vino Dominio de Solaz). Ha sido llamado el "enfant terrible" de La Rioja y su prestigio y reputación se ha extendido por todo el mundo. A pesar de este curriculum, para él lo importante del vino sigue siendo el disfrute: "El vino es algo divertido, agradable, amable, algo que invita a compartir, a conversar, a reír, a disfrutar de la sensibilidad, de los sentidos, del olfato, de la luz, del gusto, del tacto... Disfrutémolos pues".

Pasión por la tierra

"El vino es lo que mejor puede reflejar la esencia de la tierra y la capacidad del hombre para entenderla", afirma Miguel Ángel. Puede que sea precisamente esa visión tan especial que tiene sobre la tierra, la uva, y el trabajo de un enólogo lo que le ha permitido conseguir vinos tan prestigiosos. "Un viñedo es algo parecido a una partitura musical. Para interpretarla, tienes una orquesta que



EL CAMBIO CLIMÁTICO | REALIDAD O FICCIÓN

El gran Rioja del cambio climático

Bodegueros y técnicos coinciden en que el vino está alcanzando cotas de calidad impensables hace unos años

TEXTOS: A. GIL / C. SOMALO



La percepción del cambio climático es una realidad. Más allá de si la alteración de las condiciones meteorológicas es consecuencia del aumento de las emisiones y de si el fenómeno es o no irreversible, bodegueros y técnicos coinciden en que el efecto sobre los vinos es ya hoy palpable. Rioja nunca había tenido tres añadas casi consecutivas excelentes y nunca antes se habían logrado las maduraciones que ahora se están obteniendo, lo que tiene un reflejo sobre la elaboración (maceraciones más cortas) y sobre la calidad del producto final. Diario LA RIOJA reunió a tres bodegueros -José Hidalgo (Bodegas Bilbainas), Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) y Agustín Santolaya (Roda)- y tres técnicos -Vicente Sotés (catedrático de viticultura), Manuel Ruiz Hernández (investigador) y Eduardo Román (meteorólogo de Canal Meteo)- para debatir sobre la realidad del cambio climático.

Las conclusiones fueron casi unánimes. El cambio existe (julio, septiembre, octubre y noviembre son récord de meses cálidos en La Rioja), o al menos estamos en un ciclo de cambio, aunque apenas hay estudios, sobre todo locales, para predecir el futuro. En este sen-

tido, uno de las pocas investigaciones existentes prevé una subida media de temperatura en Rioja de 1,6 grados para el 2050, aunque su afección no es igual por zonas (en Champaña, por ejemplo, no subirá).

En cualquier caso, las alteraciones están proporcionando a Rioja, y a las zonas frescas en general, una calidad adicional. Por ejemplo, se están dando grandes vinos en Burdeos sin chaptalizar y se están plantando viñedos en zonas como Santander o Asturias de vocación vitícola poco desarrollada. Ahora bien, el fenómeno no es completamente nuevo, ya que los romanos ya hincaron allí viñedo (como en el sur de Inglaterra) y los grandes avances tecnológicos permiten ahora cultivar variedades antes imposibles.

¿Qué pasará en el futuro? El margen de adaptación y los recursos tecnológicos son muy amplios, por lo que nadie cree que habrá que llevarse las viñas a otro sitio. Ahora bien, cambiarán las viticulturas, las orientaciones del viñedo (en búsqueda de menos sol, probablemente) y las técnicas de vinificación. También es posible que haya que analizar renovaciones de biotipos y de variedades. Incluso Vicente Sotés advierte de que los límites de la DOC pudieran acabar siendo reconsiderados.

**Rioja nunca había
tenido tres añadas
excelentes
casi consecutivas**

**En el futuro
podrían replantearse
variedades, técnicas
y límites de la DOC**

Miguel Ángel de Gregorio: “Simplemente, he intentado escuchar la tierra y actuar en consecuencia”



existiera, sería tremendamente aburrido. Prefiero esos vinos que sean fieles a su tierra, a su sol, a sus pinos... Casi todos los vinos mágicos no son perfectos, tienen algo que les hace ser diferentes y eso es precisamente lo que les hace grandes y hace que te lleguen al corazón”. ¿Y cómo se consigue eso? “Ha costado años de trabajo entender cómo había que tratar la uva. Cuando aprendes a entender la uva, la uva será tuya. Es algo tan sencillo...” Y tan difícil porque el vino está lleno de matices, de olores y de miles de detalles que influyen en su sabor. “Simplemente decidir el día de vendimia va a condicionar la calidad del vi-

no, porque si vendimias una semana antes de que la uva esté en el punto óptimo de maduración, el vino va a ser verde, y si vendimias una semana después va a ser sobremaduro”.

Carácter rebelde

Su última aventura en Cariñena, Zaragoza, ilustra bien su carácter rebelde y fiel sobre todo a sí mismo y a su lógica, la de la tierra, en este caso un tanto desprestigiada: “Cultivar fresas en un vergel no tiene mérito, cultivarlas en el desierto y que sean buenas es un reto. A todo el mundo asusta Cariñena, es una zona desprestigiada, ¿por qué no intentarlo aquí?”. De Gregorio ha roto varias costumbres de los viticultores locales y se ha empeñado en hacer vino sólo con la uva de la finca. Además, ha alineado las viñas según las circunstancias para evitar que el Cierzo, el viento de la zona, tire las espalderas, lo que parece insólito. Un cambio tan lógico como genial.

Lo mismo pasó con Aurus (Finca Allende) uno de sus vinos más conocidos. “En ese momento la moda era hacer vinos muy densos, lo que entonces se llamaban vinos masticables. Yo me sumergí en la tradición riojana de los vinos de larga vida, capaces de vivir durante 30, 40 ó 50 años madurando en una botella. Nos habíamos incorporado todos a la sociedad del consumo rápido, del *fast food*, del placer inmediato y apostar por lo contrario parecía una locura y un anacronismo”, explica con tranquilidad Miguel Ángel. “Y ése fue el nacimiento de Aurus, la búsqueda de esa esencia de la tradición, donde los taninos fueran auténtica seda; donde la longitud, la complejidad, la sutileza sobresalieran de la tosquedad; donde lo evidente no fuera lo importante, sino lo importante fuera el encanto de lo oculto. En España costó entender un vino de esas características y lo tuvieron que entender fuera, en París, en Londres, en Nueva York, para que aquí lo tuvieran en cuenta”. Algo parecido le pasó también con su blanco Allende, ahora reconocido, pero antes muy criticado.

La rebeldía que le caracteriza emana de una lógica sencilla: “Simplemente, he intentado escuchar la tierra y actuar en consecuencia”.

EL CAMBIO CLIMÁTICO | REALIDAD O FICCIÓN

El gran Rioja del cambio climático

Bodegueros y técnicos coinciden en que el vino está alcanzando cotas de calidad impensables hace unos años

TEXTOS: A. GIL / C. SOMALO



La percepción del cambio climático es una realidad. Más allá de si la alteración de las condiciones meteorológicas es consecuencia del aumento de las emisiones y de si el fenómeno es o no irreversible, bodegueros y técnicos coinciden en que el efecto sobre los vinos es ya hoy palpable. Rioja nunca había tenido tres añadas casi consecutivas excelentes y nunca antes se habían logrado las maduraciones que ahora se están obteniendo, lo que tiene un reflejo sobre la elaboración (maceraciones más cortas) y sobre la calidad del producto final. Diario LA RIOJA reunió a tres bodegueros -José Hidalgo (Bodegas Bilbainas), Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) y Agustín Santolaya (Roda)- y tres técnicos -Vicente Sotés (catedrático de viticultura), Manuel Ruiz Hernández (investigador) y Eduardo Román (meteorólogo de Canal Meteo)- para debatir sobre la realidad del cambio climático.

Las conclusiones fueron casi unánimes. El cambio existe (julio, septiembre, octubre y noviembre son récord de meses cálidos en La Rioja), o al menos estamos en un ciclo de cambio, aunque apenas hay estudios, sobre todo locales, para predecir el futuro. En este sen-

tido, uno de las pocas investigaciones existentes prevé una subida media de temperatura en Rioja de 1,6 grados para el 2050, aunque su afección no es igual por zonas (en Champaña, por ejemplo, no subirá).

En cualquier caso, las alteraciones están proporcionando a Rioja, y a las zonas frescas en general, una calidad adicional. Por ejemplo, se están dando grandes vinos en Burdeos sin chaptalizar y se están plantando viñedos en zonas como Santander o Asturias de vocación vitícola poco desarrollada. Ahora bien, el fenómeno no es completamente nuevo, ya que los romanos ya hincaron allí viñedo (como en el sur de Inglaterra) y los grandes avances tecnológicos permiten ahora cultivar variedades antes imposibles.

¿Qué pasará en el futuro? El margen de adaptación y los recursos tecnológicos son muy amplios, por lo que nadie cree que habrá que llevarse las viñas a otro sitio. Ahora bien, cambiarán las viticulturas, las orientaciones del viñedo (en búsqueda de menos sol, probablemente) y las técnicas de vinificación. También es posible que haya que analizar renovaciones de biotipos y de variedades. Incluso Vicente Sotés advierte de que los límites de la DOC pudieran acabar siendo reconsiderados.

Rioja nunca había tenido tres añadas excelentes casi consecutivas

En el futuro podrían replantearse variedades, técnicas y límites de la DOC

26/11/2006

■ Los grandes escenarios de predicción del cambio climático son «como la Biblia, con creyentes y agnósticos», aclara Eduardo Román, meteorólogo de Canal Meteo. El problema es que no hay estudios locales, sino unos grandes escenarios generales y la afección del calentamiento, ya una realidad, depende mucho de las zonas. Si que el meteorólogo apunta a que el

Futuras consecuencias

clima se comportará en la línea del año 2003 y de este mismo: veranos más largos y lluvias más o menos equivalentes a las de siempre, pero distribuidas de forma diferente, más en invierno y en formas torrenciales. Probablemente, se traducirá en vendimias anticipadas y ciclos vegetativos diferentes. Un

panorama difícil en viticulturas de zonas áridas (buena parte de la española) y, al menos de momento, positivo en zonas frescas, atlánticas.

El clima cambia y lo ha hecho siempre y, a priori, la zona de cultivo se amplía en una franja de 10 kilómetros al año hacia zonas más septentrionales en el he-

misferio norte. El viñedo está llegando al sur de Inglaterra, a las zonas más al norte de España, pero hay margen suficiente de adaptación para no dejar de cultivarlo en Rioja.

De hecho, el *terroir*, los viñedos históricos, como apunta Miguel Ángel de Gregorio, no se desplazan. El reto es la adaptación de técnicas y tecnología: recursos hay suficientes.



iguel Ángel de Gregorio vendimia en Toledo, Ciudad Real, Cariñena y La Rioja, en Briones. Esta última campaña vio como variedades más tardías adelantaron los ciclos y se juntaron varias vendimias al mismo tiempo.

— **¿Está cambiando la situación de la viticultura por el clima?**

— Es una pregunta de difícil respuesta. Lo cierto es que, por ejemplo, en la zona del Alto Iregua, en la década de los 70, hubo una gran movilización social porque las viñas no alcanzaban los nueve grados exigidos. Ahora, en esa zona se están haciendo vinos excelentes y no creo que haya cambiado el suelo. De todas formas, el cambio es relativo. No hay estudios locales que lo acrediten, aunque sí estamos viendo condiciones distintas, una especie de ciclo nuevo, pero que también lo ha habido en otros momentos de la historia.

— **¿Se está notando en los vinos?**

— Son muchos los factores los que influyen, pero desde luego hay cambios. Trabajo en dos tipos de viticulturas: una septentrional, Rioja, y en otras de clima árido, casi seco. En las zonas septentrionales, no sólo en Rioja, sino también en Burdeos y Borgoña, estamos haciendo vinos que hace 15 años eran impensables. Vemos ahora grandes Burdeos sin chaptalizar, cosa que no había ocurrido nunca. En Rioja, los niveles de madurez fenológica que estamos alcanzando eran una aspiración. Como decía, en las zonas cálidas hay otro problema, pero sobre todo por la lluvia, más que por la temperatura.

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO / FINCA ALLENDE

El bodeguero apunta que, si bien hay cambios fenológicos, los viticultores siempre se han adaptado

«El 'terroir', las grandes viñas, no se desplazan»

TEXTOS: A. GIL / C. SORIANO



Creo que está habiendo una clara desincronización entre el régimen térmico y pluviométrico, con menos lluvia en invierno que agrava el estrés hídrico, lo que altera el ciclo fisiológico de la planta.

— **¿Se puede pensar en un desplazamiento de las zonas vitícolas?**

— Me niego a ello. Llevamos años trabajando en el 'terroir', en el suelo, y eso no se desplaza, sino que hay suelos extraordinarios y otros que no lo son. En cualquier caso, no debemos ser alarmistas ni catastrofistas. Sabemos muy poco de lo que está sucediendo. Históricamente, los viticultores nos hemos enfrentado a circunstancias cambiantes y nos hemos adaptado. No es nuevo que las áreas se extiendan geográficamente. A lo que no podemos renunciar es a los viñedos históricos, sino aprender a cultivarlos y a vinificarlos. La naturaleza es sabia y nos llevará a donde tengamos que ir, que será una viticultura sostenible.

— **Intuyo que, según usted, a Rioja no le están viniendo mal estas alteraciones de clima.**

— Al contrario, estamos haciendo vinos que no podíamos elaborar hace quince años. Obtenemos maduraciones antes impensables. La técnica y el conocimiento también tiene que ver, pero lo cierto es que hay un cambio notable entre los vinos de Rioja de hoy y los de hace década y media. Cada vez podemos obtener más fruta sin maceraciones largas y si, por ejemplo, hiciéramos una cata vertical de un mismo vino de 1995 a hoy veríamos una gran evolución estilística.



El cubo renacentista del Palacio de Ibarra se articulará pronto como el edificio donde aflorarán las ideas de Miguel Ángel de Gregorio. // FERNANDO DIAZ

Más allá en Briones

Las ideas mueven al mundo, suele repetir Miguel Ángel de Gregorio cuando precipita su mirada sobre uno de sus pagos: «Todavía ven desde un poco las copas altas del Calvario», sonríe encaramado desde esa atalaya de las mil almenas que es Briones, frente al desnivel desde donde el Ebro aparece abrazando una lengua de tierra en la que un tractor -a lo lejos- se desplaza pezeoso por un camino rodando de viñas.

Dejando el río a la espalda y con la frente bañada ahora por el viento sur que llega del San Lorenzo, aparece como un cubo el Palacio de Ibarra -una mole renacentista del siglo XVI- y los tejados ocres de Finca Allende, un espacio donde todo fluye en pos del vino: «Esta es mi ideología; nada me importa más que el vino y todo está hecho para él», sentencia antes de descolgar el móvil, supervisar unos pedidos y preguntar por la maloláctica.

Miguel Ángel de Gregorio se desvuelve con pasión entre los robles franceses de su sala de barricas: «Necesito referencias espaciales, me gustan los lugares abiertos tanto para mí como para que el vino respire y se exprese con naturalidad, porque el vino es una bebida refrescante», asegura mientras sube por una escalera de piedra que es la única concesión ecléctica de la instalación moderna. «Es como una conexión con el pasado que ahora, de forma juguetona, va a ser el futuro». De Gregorio se refiere al Pa-

Miguel Ángel de Gregorio presenta el palacio renacentista de Briones en el que sueña sus vinos

TEXTOS: PABLO G. MANCHA



La escalera de piedra que lleva a la nave de barricas. // DIAZ

«Nada me importa más que el vino y todo está hecho para él»

«Es como una conexión con el pasado que ahora va a ser el futuro»

Su Borgoña particular

■ Miguel Ángel de Gregorio puede parecer irreverente o quizás iconoclasta pero repite sus referencias con frecuencia y para ello mira al suelo, a la tierra, al concepto de *terroir* borgoñés que le apasiona: cada pago es un mundo, con su suelo, con su altura y microclima y «eso lo he encontrado en Briones, tipicidad a cada paso. Y dentro de unos años sabremos todavía más y haremos mejores vinos porque contaremos con más información para ellos». La bodega fue fundada en 1995 y sus viñedos se encuentran en una altitud entre los 415 y 480 metros en suelos cuya composición es mayoritariamente arcillo calcáreo con sustratos aluviales.

FINCA ALLENDE

► Dirección: Plaza Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja)
► Tel.: 941 322301
► Fax: 941 322302
► web: www.finca-allende.com

lacio Ibarra, que casi ha vaciado por sus adentros: se salvan unas antañosas escaleras, una cúpula que por dentro y desde arriba parece un guardaviñas en el cielo y las columnas de piedra arenisca que aportan al conjunto esa rara sensación de ingravidez que a veces ofrecen ciertos vinos y determinadas conversaciones.

Dos espacios inferiores serán estrictamente bodega: «Aquí voy a criar vinos salidos, a lo mejor de dos únicas barricas, porque Rioja es la tierra de los mil vinos...», Miguel Ángel de Gregorio se encarama por las nuevas instalaciones de lo que será -para marzo- el nuevo cerebro de su bodega: «Todo está muy pensado y lo hemos realizado respetando al máximo el edificio, desde las salas de cata hasta los laboratorios; desde los despachos hasta la vivienda o los salones para presentar, por ejemplo, un nuevo vino...».

Finca Allende nació de los anhelos de Miguel Ángel: «Mi horizonte en el tiempo es largo y me gusta pensar en trayectos de treinta años y cosas así, por eso lo de allende, que es más allá, (combinación etimológica de *allén* -1094- con *de*). Pero lo que funciona como adverbio o adjetivo en la gramática, en la enología es un sustantivo evocador de un sueño. «Arriba existe un mirador desde el que se divisa toda la zona, desde San Lorenzo a la Sierra de Cantabria; es decir, el más allá de los vinos con los que juega Miguel Ángel de Gregorio en sus pagos en ladera donde de la tierra colorá y arcillosa extrae con precisión casi algorítmica sus impresionantes «bebidas refrescantes».

Opinión

Una lista de grandes y pequeños tesoros

Todo, o casi todo, está por descubrir entre nuestros viñedos. Cada semana tenemos un misterio que llevamos a la nariz, a la boca. España está llena de grandes vinos. Sólo queda descubrirlos, o que nos descubran. Y queda, por supuesto, mostrárselos. Algunos viven entre nosotros. Otros, vienen ya. El reto, a partir de estas líneas, es compartir lo que podríamos sentenciar como una carta de vinos, un deseo, una lista de grandes y pequeños tesoros. Y en casi todos los casos, empieza a dominar la sensación de que cuando hablamos de un vino, es toda la línea de la bodega la que merece la pena. Por ejemplo, Martúe, que vive en La uardía (Toledo). O Izadi, en La Rioja. Por ello, cuando no especifiquemos es motivo de mayor satisfacción. Escribamos, ya, esa lista de grandes y pequeños tesoros.

Aurus 2001. Miguel Ángel de Gregorio es "uno de los grandes" enólogos de España. Su menester principal es Finca Allende, en Briones (La Rioja). Aurus, Calvario y Allende son sus poderes actuales. Del Aurus 2000, catado hace pocos días, sólo queda señalar que tal concentración de fruta de inmensa calidad merece lo que viene a continuación, que es el 2001: toda las virtudes de un vino encerradas en una botella. Pero no hemos acabado, porque el Calvario (para algunos) lo supera en esa relación calidad-precio que tantos detestan. Y su Allende es gloria para los que quieren saborear el placer sin dejarse hasta el último céntimo.

2007



FINCA ALLENDE

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

42 Ha de viñedo.

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio.

Distribución: nacional (25%) e internacional (75%). Exporta a EE.UU., Japón y a la UE.

Visitas a bodega: concertar con bodega.

No vende directamente al público.

Vinos exclusivos con una personalidad muy definida, la de Miguel Ángel de Gregorio, que sabe como pocos dotar a sus vinos de gran concentración frutal y el toque justo de elegantes maderas.

Blanco

Allende, 04 (07) **8,25/10**
70% Viura, 30% Malvasía. 14 meses en barrica. 13,5% vol. **15,00 €**
Producción: 18.000 botellas.

Amarillo oro brillante. Limpio y de óptima intensidad, aromas de fruta blanca madura (pera de agua), toques cítricos, heno recién segado, gratos ahumados, balsámicos y flores blancas (camomila). Sápido, muy vivo, estructurado y dotado de equilibrio. Sensaciones de carne de membrillo, pomelo, toffee, especiados (nuez moscada) y final con recuerdos amargos agradables que hacen salivar. (19-07-2006)

2002/99/-•2003/00/6,50•2005/02/-•2006/03/6,75.

Tinto

Allende, 04 (07)

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

Producción: 250.000 botellas.

2001/98/8,75•2002/99/7,25•2003/00/6,25•2004/01/-•2005/02/7,50•2006/03/8.

Avrós, 02

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

Producción: 3.200 botellas.

2001/97/9,25•2002/98/8,25•2003/99/7,75•2004/00/9•2005/01/8,50•2006/02/9,50.

Calvario, 04 (07)

8,50/10

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. 16 meses en barrica. 14% vol. **80,00 €**

Producción: 8.200 botellas.

Picota granate brillante. Intenso y elegante. Se perciben aromas de fruta compotada (mermelada de frutos del bosque), bayas aromáticas, zarzamora, bombón inglés, notas de panadería, hongos, hierbas aromáticas, miel de romero, elegantes maderas aromáticas (cedro), panal de abeja... Una nariz sutil y compleja. Potente, frutal y camoso, con recuerdos de fruta silvestre (arándanos), hierbas aromáticas (laurel), flores secas, cereales y especiados (canela). Mejorará con su estancia en botella. (22-09-2006)

2002/99/8,75•2003/00/9,50•2004/01/9,25•2005/02/9•2006/03/8,75.

CALVARIO 2004

■ **Bodega:** Finca Allende. **Tipo de vino:** tinto genérico. **Zona:** D.O.Ca. Rioja. **Variedades:** garnacha, graciano, tempranillo. **Crianza:** 16 meses en barrica.

P.V.P.: 80 €.

Guía de Vinos Gourmets:
8,50/10

Picota granate brillante. Intenso y elegante con nariz sutil y compleja. Potente, frutal y carnoso, con recuerdos de fruta silvestre (arándanos), hierbas aromáticas (laurel), flores secas, cereales y especiados (canela). Mejorará con su estancia en botella.



735

FINCA ALLENDE

C/Barra, 1, 26330 Briones (La Rioja)
Tel: 941 322 301 Fax: 941 322 302
info@finca-allende.com

Año de fundación: 1995 Enólogo: Miguel Angel de Gregorio
Vino propio: 42 ha. Producción total en botellas: 300.000
Uvas de barricas: 98% roble francés de Allier y 2% roble americano de Virginia

Comentario sobre la bodega
Miguel Angel de Gregorio, un revolucionario de los de antes, con "pago" propio, físico y mental, cuyo objetivo es elaborar los grandes vinos que le apetece, y como le apetece, es como podríamos resumir la filosofía de este creador, con alma y ego a "tinto", y su bodega muy conocida en España y quizás todavía más en el extranjero. Nacida en plena explosión de lo que algunos llamaron la "nueva rioja", Finca Allende es hoy, asentada ya en sus nuevas instalaciones de elaboración y crianza, una de las realidades más consolidadas, convincentes, serias y de más largo recorrido en la historia de nuevas bodegas de esa época, gracias a su sabia mezcla de experiencia, tradición, sabiduría y, quizás lo más importante, filosofía de bodega, su intención por experimentar, por estudiar y escuchar a la viña, por probar, por ir "allende", más allá para, como los grandes maestros, poder reinterpretar en clave actual a los clásicos, sin ideas preconcebidas. Miguel Angel ha mantenido estrecha su relación familiar con la viña y la enología. Ingeniero agrónomo y enólogo de formación, es el "fantasma terrible riojano" gracias a su capacidad de aprendizaje y revisión de las reglas establecidas. Después de un fructífero paso al frente de una bodega riojana que le permitió con apenas 30 años participar de lleno en la definición de las bases de la "nueva rioja", lo que algunos llaman "alta expresión", dio el salto, para suerte de los aficionados, a su propia bodega o, mejor dicho, a la aplicación concreta y libre de su propia filosofía. Una gama de vinos coherente, de autor, en la que cada uno tiene un papel que interpretar, que nacen en la viña de la mano de este "Amadeus" del vitigno. Por último, cuenta con proyecto familiar en La Mancha, su tierra natal, colaborando activamente en proyectos en Mérida y Carriñena.

737

Allende, Blanco Fermentado en Barrica 2004

12-18 €

2000: ●

Variedades: 70% Viura y 30% Malvasía.
Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble nuevo francés de Allier.
Botella: Bordelesa de 75 cl.
Grado: 13,5% vol.
Producción: 18.000 botellas.

La cata
Vista: Amarillo verdoso.
Nariz: Aromas de grutas maderas, tostados, ahumados, fruta madura (albaricoque) y fondo anisado. Fino y elegante.
Boca: Sabroso, fresco, con volumen, excelente acidez, aromas de fruta blanca y notas cítricas. Final frutal con armonía de su barrica. Graso.
Temperatura de Servicio: 8° C.
Consumo: Hasta 2009.

Comentario sobre el vino
Un blanco que va más allá de los cánones de la zona. Su buena expresión frutal y la maestría en el tratamiento del roble, resultan en un blanco equilibrado, así con gran viveza. Su principal virtud ha sido el ensamblaje perfecto de fruta madura. Un blanco graso que no pasa desapercibido. Un blanco diferente en el que prima más la complejidad que el carácter frutal, que fermenta en barrica nueva de roble francés. Un lacre muy amplio para un blanco con un punto internacional.

Allende, Tinto 2004

12-18 €

1999: ● 2001: ● 2002: ● 2003: ●

Variedades: 100% Tempranillo.
Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: 98% roble francés de Allier y 2% roble americano de Virginia.
Botella: Bordelesa de 75 cl.
Grado: 13,5% vol.
Producción: 250.000 botellas.

736

Sus vinos

Calvario, Tinto 2004

60-120 €

1999: ● 2000: ● 2001: ● 2002: ● 2003: ●

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

La cata
Vista: Pícora amoratado.
Nariz: Fino y elegante, frutos rojos y negros sazonados, de higo, café, toffee y torrefactos.
Boca: Sabroso, amplio, muy concentrado, carnosos, tonos por domar, bien de acidez. Con agradable sensación de regaliz en vía retronasal. Gran concentración y finura.
Temperatura de Servicio: 16° C.
Consumo: Hasta 2014.

Comentario sobre el vino
De nuevo tres laces para uno de los vinos más sutiles y delicados del país. Finca Calvario todo es elegante, su expresión frutal, sus maderas, su riqueza aromática su final de boca. Esta añada, además, muestra gran concentración y volumen. La viña personal, por estilo, la bodega riojana en botella, sutileza, seducción, 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 uno de los grandes vinos españoles a gusto del buen consumidor. Un vino sincero, grato, que enamora a primer olfato, por su aromático nariz y su golosa boca, en el que no es necesario profundizar para darse cuenta. El vino que mejor aúna la potencia y elegancia de la casa, con sutileza y delicadeza. Un vino que vale lo que cuesta, cuyo principal problema es haberlo probado, tendrán que repetir.

738

La cata
Vista: Pícora amoratado.
Nariz: Elegante y fino, aromas de confitura de frutas (mora, ciruela), maderas aromáticas (sándalo, flor de palo) y balsámicos.
Boca: Buen esqueleto, sabroso, carnosos, muy frutal y fresco. Noble tancidad por pulir, aromático y final frutal con gratas notas de la crianza. Punto balsámico.
Temperatura de Servicio: 17° C.
Consumo: Hasta 2010.

Comentario sobre el vino
Esta añada muestra la complejidad y personalidad de los Allende de siempre, por en esta ocasión, como indica su marca, va más allá en potencia y concentración. Un tinto con gran riqueza aromática y volumen, es probablemente una de las mejores imágenes de la zona hoy. Abonado al lacre, la ganada fama de este vino comienza a ser conocida, poco a poco, por el gran público. 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 cuatro maderas de distintas de las mejores tonelerías francesas que el propio Miguel Angel selecciona.

Los vinos 100

Se ve claramente que el 100 no es una casualidad. Sólo siete vinos han accedido a esa calificación máxima en cinco ediciones de la Guía Proensa y todos ellos son habituales de la zona alta de la tabla en todas las ediciones (la única excepción es Viña El Pisón, que en la edición 2006 no apareció porque no hubo Viña el Pisón '03. Siete vinos muy grandes que tienen la compañía de otros muchos en esa línea caliente de los que merecen más de 95 puntos. No está de más recordar que las calificaciones de la Guía Proensa reflejan únicamente la opinión del autor, mientras que las de la revista PlanetaVino proceden de un comité de varios catadores; en consecuencia, es muy posible que las calificaciones no coincidan.

	2003	2004	2005	2006	2007	PROMEDIO
AURUS	100	100	100	98	100	99,60

Los mejores

100 AURUS '04
98 CALVARIO '04

RIOJA 2004. CAMBIO DE TERCIO

Las cualidades de la cosecha parecen fuera de toda duda, pero en la cata se detecta un cambio de tendencia entre los elaboradores punteros. Se busca la elegancia frente a la contundencia, la frescura frente al carácter mediterráneo. Se acabó la obsesión por el color intenso y las consecuencias son favorables. Hay menor apurado de la maduración, lo que evita el peligro de los tonos pesados de sobremaduración que son aún frecuentes; además, se modera el grado alcohólico. Se reducen los tiempos de maceración con los hollejos, lo que se traduce en una mayor finura, menor presencia de los olores de hollejos y de los taninos vegetales de una sobreextracción (maceración demasiado larga y extracción de elementos vegetales indeseables). No es un retorno al "vino fino de Rioja", sino una reivindicación de la finura frente a la pastosidad, sin dejar de aprovechar las enseñanzas de los últimos años: selección de uvas y maderas para dar el protagonismo a la fruta.

AURUS '04

Finca Allende. Variedades: 85% Tempranillo, 15% Graciano. Crianza: dos años en barricas de roble tronçais. 150 €.

100 Extraordinario, concentrado y elegante, potente y armonioso, con sensación de frescura. Aroma profundo de fruta bien madura con marcados tonos minerales (brea, hierro), especias negras, hoja de té y maderas de calidad. Consistente en la boca, con cuerpo y potencia, viva y bien conjuntada acidez, taninos de calidad, expresivo, largo.

CALVARIO '04

Finca Allende. Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. Crianza: 16 meses en barricas de roble allier. 80 €.

97 Ampuloso, estructurado, con moderado aire mediterráneo. Aromas de frutas rojas muy maduras (compotas), tonos minerales y marcados toques especiados (canela, clavo, grano de mostaza), tono de monte bajo. Noblemente pastoso en la boca, con cuerpo y grasa, taninos fundidos de fruta bien madura, sabroso, camoso, amplio.

ALLENDE '04

Finca Allende. Variedades: Tempranillo. Crianza: 14 meses en barricas de roble francés (98%) y americano. 15 €.

93 Expresivo y vivo, sugerente. Aroma amplio de fruta bien madura, con muchos matices (confituras de frutas rojas, pequeños frutos silvestres), tonos de tinta y regaliz. Estructurado, equilibrado y potente en la boca, con cuerpo y consistente esqueleto de taninos de fruta madura, acidez bien arropada, sabroso, camoso, amplio y persistente.



ALLENDE GRACIANO '04

Finca Allende. Variedades: Graciano. Crianza: dos años en barricas de roble allier. 28 €.

83 Graciano en estado puro y duro, en crudo, sin aceites ni disimulos. Aromas frutales con marcadas notas florales, tonos de cuero y pimienta fresca; perfumado en la nariz. Con mucho nervio en la boca, cuerpo medio, viva acidez y firmes taninos (con puntas), seco y fresco, bien dotado de sabores y muy expresivo en aromas de boca.



GUIA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2007
DICIEMBRE 2006

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

AURUS '04

TINTO
EVOLUCIÓN: MÁS DE 2015
PRECIO: 150 €
GASTRONOMÍA: GUISOS
DE CARNE DE TEXTURA
GELATINOSA, CAZA MAYOR



85% Tempranillo, 15% Graciano;
dos años en barricas nuevas de
roble tronçais.

Enorme, con gran profundidad y longi-
tud, ancho y largo, consistente y elegan-
te. Aroma fresco, complejo, con riqueza
de matices (fruta, minerales, especias,
balsámicos...). Sensación de unidad en
la boca, potente y armonioso.
Consumo: 18°C.

CALVARIO '04

TINTO
EVOLUCIÓN: HASTA 2015
PRECIO: 80 €
GASTRONOMÍA: GUISOS
ESPECIADOS DE CARNE,
COMO CARRILLERAS



90% Tempranillo, 8% Garnacha,
2% Graciano; 16 meses en barricas
allier nuevas.

Opulento, carnoso, potente, amplio y
fresco. Aroma exuberante de fruta ma-
dura, minerales (hierro), especias (clavo,
grano de mostaza) y tinta. Bien armado
en la boca, con cuerpo y equilibrio, car-
noso, goloso, expresivo.
Consumo: 18°C.

ALLENDE '04

TINTO
EVOLUCIÓN: 2010-2012
PRECIO: 15 €
GASTRONOMÍA: CARNES
ROJAS, PARRILLADA
ARGENTINA, LEGUMBRES



Tempranillo; 14 meses en barrica.

Goloso, gustoso y muy expresivo, mejor
definido que en las últimas cosechas.
Aroma de fruta bien madura, toque dis-
creto de crianza y fondo mineral y de tin-
ta. Bien armado en la boca, con cuerpo
y potencia, carnoso y graso, con alguna
punta tánica, sabroso, vivo.
Consumo: 18°C.

ALLENDE '04

BLANCO
EVOLUCIÓN: 2009-2010
PRECIO: 14 €
GASTRONOMÍA: PESCADOS
SABROSOS (BACALAO), ARROZ
CALDO CON BERBERECHOS



70% Viura, 30% Malvasía; fermentación
y 14 meses en barrica allier nueva.

Potente y fresco, con marcada persona-
lidad. Finos matices frutales y alguna
punta de roble en una nariz sugestiva
aunque no muy potente. Bien equilibra-
do en la boca, viva acidez que compen-
sa el alcohol, sabroso, amplio.
Consumo: 6-8°C.

91 **Aurus**

Cosecha: 2001

Tipo: tinto

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

Graduación: 14,5 % vol.

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

Elaborador: Finca Allende.

Briones (La Rioja)

120 €

Aromas de intensidad media-alta destacan en una nariz en la que los toques de grano de café, cacao y vainilla se conjugan magníficamente con valores frutales. Un fondo mentolado añade argumentos a un recorrido aromático equilibrado y elegante. En boca mantiene este nivel de excelencia. Taninos densos, carnosos, maduros, que hacen el paso sutil y se ofrecen integrados en el conjunto. Final de recorrido medio.

Catas Vinos de España

BRONCE



PLATA



ORO



ORO



ORO



ORO



VINOS DE LUJO **La flor y nata**

Se acerca la Navidad, fecha de celebración y derroche, sobre todo en lo que a comer y beber se refiere. Y, para no quedar descolgados, echamos un vistazo a nuestros vinos más punteros, esos que compiten sin complejos en los más exigentes mercados y con los mejores vinos extranjeros, tanto en calidad como en precio.

Es un recorrido por la práctica totalidad de nuestra geografía vinícola, buscando aquellas marcas que rompen moldes. Y hay de todo, tanto vinos de renombre e historia asentada como vinos novedosos de apenas un par de años que han sabido llegar y besar el santo, pues, con apenas un par de cosechas, han demostrado que están en la elite. Y, como España es un país de tintos, no es de extrañar que así sean la inmensa mayoría de los vinos aquí reseñados, pero también damos oportunidad a un par de perlas blancas, un ramillete de generosos andaluces y hasta un cava. Ya sabe, estas fiestas dese un gustazo y elija entre los grandes.



AURUS '02 Tinto
Bod. Finca Allende
D.O.Ca. Rioja

Aromas complejos de trufa y hojarasca, con gran concentración frutal (moras en confitura, druela seca) y un roble fino y cremoso; en boca es amplio, con potencia, tanino vigoroso bien fundido, notas concentradas de frutillos negros, hollejo maduro y regaliz, muy largo.

★★★★
100,- euros

EL SEMANAL
DOMINGO 4 DE DICIEMBRE DE 2005




EL VINO
CALVARIO 2002

■ De la mano del enólogo Miguel Ángel de Gregorio, de entre los vinos de Finca Allende, una aventura familiar de viticultores manchegos trasladados a La Rioja, surge este espléndido tinto del Pago del Calvario. Acogido a la D. O. Cal. Rioja y elaborado con tempranillo, presenta un color guinda picota muy intenso y una buena nariz. En boca se manifiesta con buena acidez, sabroso y frutal, con una juventud que permite su guarda durante unos cuantos años. Precio aproximado: **56 euros.** **JUAN LUIS RECIO**

Más vinos en
www.xlsemanal.com/vinos
Compre nuestros vinos en
internet o en el 902 540 140.

MI VINO
DICIEMBRE 2006

GRANDES VINOS ESPAÑOLES

AURUS 2002 
Finca Allende. Tel. 941 322 301 D.O. Rioja Calificada.
Fragancia a grosellas. Concentrado, denso, vigoroso aunque,
debido a su robustez, algo duro todavía en la boca.



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
INTERNACIONAL
2006**

H Deals S.A. ιδρύθηκε το 1987 από τον Fadi και τη Βάσω Μπουστανί, όταν οι ίδιοι, έχοντας ταξιδέψει και ζήσει στις μεγαλύτερες πρωτεύουσες του κόσμου, αδυνατούσαν να βρουν τα αγαπημένα τους κρασιά στην Ελλάδα. Χωρίς αυτό να αποτελεί δήλωση σνομπισμού αλλά καλού γούστου, η απήκηση των πρώτων εισαγωγών και σε άλλους bon viveurs της Αθήνας, αποδείχθηκε αρκετά δελεαστική για να εξελιχθεί σε μία σοβαρή λίστα ετικετών με έμφαση στο γαλλικό αμπελώνα, μέχρι και σήμερα.

Στις δραστηριότητες της Deals S.A. έχουν παράλληλα προστεθεί, η εισαγωγή κι η διανομή επιμέρους γαλλικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και κρασιών από την Ιταλία και τις χώρες του Νέου Κόσμου, τα κατεψυγμένα φρούτα τόσο ολόκληρα όσο και πούλπες φρούτων του Οίκου Ravifruit, καθώς και το κορυφαίο διεθνώς Σπίτι σοκολάτας: Valrhona.

Η Valrhona είναι η μοναδική διεθνώς Chocolaterie με ιδιόκτητες φυτείες στα 4 σημαντικότερα terroir για το κακάο, ανά την υφήλιο: Κεντρική Αμερική, Ν. Αμερική, Καραϊβική και Ινδικό Ωκεανό.

Άξιες αναφοράς είναι οι ειδικές μπύρες του Οίκου Deals, καθώς μεταξύ άλλων πρόκειται για τις 4 από τις 7 αυθεντικές μοναστηριακές μπύρες, η συνταγή παραγωγής των οποίων παραμένει επασφράγιστο μυστικό...

Ηχηρές οινικές αναφορές αποτελούν, το noble Σπίτι από τη Βουργουνδία του Joseph Drouhin, το κοσμοπολίτικο Σπίτι από την ευρύτερη περιοχή του St. Tropez Domaines Ott, η ανερχόμενη παγκοσμίως δύναμη από τη Χιλή Casa Lapostolle αλλά κι η Champagne Deutz, ένα από τα top 5 Σπίτια της Καμπανίας.

Περισσότερη γεύση από Deals στις 3 Απριλίου στο Hyatt Regency Θεσσαλονίκης.



style

COUNSEL

Style is the topic of the moment in Rioja. With traditional guidelines – joven, crianza, reserva – disappearing, JOHN RADFORD outlines what to expect from today's wines

AT THE LAUNCH of this year's *Wine Report* I was taken to task over my 'wine of the year', Hiru 3 Racimos from Bodegas Luis Cañas in Villabuena. Spanish wine champion Andy Henderson was horrified: 'It's not proper Rioja – it's totally atypical,' he said.

Yet this is an authentic Rioja, 100% Tempranillo grown in the Rioja Alavesa. It is delicious, always stands out in blind tastings (it has been a winner two years running in the Decanter World Wine Awards), but is very much 'new-wave'.

So what can we expect when we buy a bottle of wine with 'Rioja' on the label? In 2006, there are four basic types of Rioja, according to the method of production:

JOVEN RIOJA

This is the young wine that has been made in the area since Roman times, if not before. It has no oak ageing and is often drunk as early as the Christmas following the vintage. It's popular in the Basque Country (Rioja Alavesa) and that's the best place to enjoy it: in the bars and

Below left: old Rioja in the form of the town of San Vicente de la Sonsierra.

Right: Old and new-style Rioja

cafés of Laguardia with tapas, drunk out of no-nonsense flat-bottomed tumblers.

It should be gloriously fruity with the aroma of wild raspberries and a delicious 'lip-smacking' acidity. Some are shipped abroad but all too often these are in the bargain basement section of supermarket shelves at £4.99 (or heaven help us) £3.99 a bottle, and are best avoided.

CLASSIC RIOJA

This is what most people expect of Rioja: mature, rich, ripe Tempranillo fruit with a gentle burnishing of oak. This type of winemaking came to Rioja in the 19th century and its pioneers were undoubtedly accused by their neighbours of making a wine that 'wasn't proper Rioja'. The outside world loved it though, and the best wines from the best years rank among the world's finest.

Some bodegas have stuck to traditional methods – good examples include López-Heredia in Haro and Marqués de Murrieta just outside Logroño, both of which still make gran reservas from the best years, with cigar box aromas over deep, dark-chocolate raspberry/strawberry fruit and long golden finish with autumnal scents – truly magnificent. Quite a few bodegas



RIOJA

also produce a modern style alongside their traditional wines. Murrieta's Dalmáu, for instance, has the extraction, power and fruit (and price-tag) of some of the 'new-wave' wines.

MODERN RIOJA

Many mainstream bodegas changed their style gradually in the 1980s, and much of what's exported today is in this style – vinified in stainless steel, and with much reduced ageing in oak.

The first bodega to use new technology in Rioja was Marqués de Cáceres. Enrique Forner made his wines in stainless steel and with minimal oak-ageing, and Cáceres is now one of the best-known and most reliable names in Rioja.

Even here, though, some 'new-wave' thinking is evident. Cáceres launched a 'super-modern' wine, Gaudium, from the 1994 vintage: very concentrated, with an aromatic, rich, dark fruit character and a powerful length.

The trademark of most modern bodegas is smart, new wineries, and wines with more fruit and less oak. Bodegas Palacio

pioneered wines with just a few months in oak (not the 12 required for crianza) with Cosme Palacio. Once again, fruit was emphasised at the expense of a mere 'edge' of oak, and most bodegas now make something in this style. These wines can cost as little as £7–10 per bottle, and such wines represent some of the best value for money.



'NEW WAVE' RIOJA

This is not one style but many, and emerged in the 1990s. Two of the pioneers were Roda in Haro, an inward investment by a pharmaceutical company from Barcelona, and Allende in Briones, 'home grown' by a family with generations of winemaking behind it. Both started with the knowledge that they could make

something special, high quality and above all individual from their grapes.

Significantly, many 'new-wave' bodegas are returning to oak fermentation vats, basket-presses and other traditional methods to make their ultra-modern wines. Remírez de Ganuza makes his press-wine Trasnacho by inflating a plastic bag inside the vat and filling it with warm water, to replicate the warmth and softness of the human foot; Benjamín Romeo does a 'beerenauslese' selection for his flagship wine Contador, selecting only the best individual grapes.

Most producers don't use the terms crianza, reserva and gran reserva for these wines, as they feel that they give them an 'old-fashioned' image. All of these bodegas produce wines which are totally individual, but they do have some common factors. Firstly, they're made to be drunk young: in 2006 the 2003 vintage will start to drink, and the 2001s are now fully mature. Secondly, they tend to have an unusual 'dark purple' colour which takes two or three years to fade to ruby. The nose is likely to be closed

Miguel Angel de Gregorio of Finca Allende, one of the original new-wave producers

but with hints of subtle, deep-dark fruit locked in by the tannins, and on the palate they can be powerfully fruit packed, complex and long. They are usually quite extracted but not to excess, and the best still maintain that balance of fruit, tannin and oak which made Rioja's name in the first place. Finally, on the wallet, they are very tough.

So where is Rioja going? The 'new wavers' have proved there is a market for their style of wine, and there's increasing interest in the kind of prices it fetches. I suspect that many bodegas will move towards making a small-quantity, high-value flagship wine in the 'new-wave' style while maintaining their mainstream production. On the whole, this is one of the best times to be enjoying Rioja, with a range of wines to suit every palate. Well, almost every palate. Sorry, Andy. **D**

John Radford is the author of The New Spain (£25, Mitchell Beazley).

NEW-WAVE RIOJA

Allende, Calvario 2002 ★★★★★

A single-vineyard wine from 60-year-old Tempranillo vines with magnificent fruit, aromatics and lingering warmth. £49.95; BBR

FINCA ALLENDE, S.L.

Plaza Ibarra, 1
26330 Briones
Tel: +34 941 32 23 01
Fax: +34 941 32 23 02
sales@finca-allende.com
www.finca-allende.com

Inhaber und Önologe:
Miguel Ángel de Gregorio
Besuche nach vorheriger Vereinbarung

Nach Lehr- und Wanderjahren durch zahlreiche Bodegas brach 1995 für Miguel Ángel de Gregorio und seine Familie ein neuer Lebensabschnitt an: die Finca Allende erblickte das Licht der Welt und ihr Name »Allende« ist die Philosophie des Gründers: »más allá«. Die Weine zei-



gen einen verblüffenden Respekt vor den Riojasklassikern. Neue Cuvées wie Aurus schenken ihnen neue Frische. Es sind keine klassischen Crianzas, Reservas oder Gran Reservas, sondern dokumentieren Miguel Ángel de Gregorios ebenso simple wie komplizierte Philosophie: *Lass je dem Wein die Zeit, die er braucht, um sich optimal zu entfalten.*

89+ Allende 2002

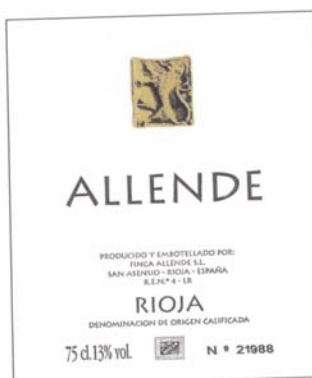
Tempranillo • 13,5 % Vol.

Fast opakes, schwärzliches Sauerkischrot. In der röstigen Nase laktische Noten, mit Belüftung entwickelt sich reife, dunkle Frucht, im Hintergrund mineralische Klänge. Im Mund relativ straff, gut strukturiert, passende Säure, noch jugendliches Tannin, wieder dunkle Früchte, Zwetschgen, rauchig-röstige und mineralische Klänge, ausgesprochen jung. Langer, fruchtiger Abgang. 2006-2011.

91 Allende 2001

13 Mon. Barrique

Dunkles, fast opakes Purpur-Granat. Komplex, feinrauchige, reife Nase mit kühlwürzigen Tönen neuer Barrique und harmonisch eingebundener, reifer, zum



Teil auch eingekochter, dunkler Beerenfrucht. Im Mund saftig, füllig, fast fleischig, mit feinem Tannin und angenehmer Säure, wieder Rauch- und dunkle Beerennoten, hat Schmelz, Tiefe und Kraft, noch ausgesprochen jung. Enorm

langer, auf Frucht endender Abgang. 2006-2020. Muss unbedingt noch einige Zeit auf der Flasche reifen.

93 Aurus 2001

24 Mon. Barrique

Fast opakes Schwarzviolett. Noch verschlossene, doch hochkonzentrierte Nase mit stark eingekochten, marmeladig wirkenden dunklen Früchten, dazu der ganze Gewürzbasar des Orients, Zartbitterschokolade, etwas neues Leder und eine Spur Teer. Im Mund ausnehmend kraftvoll, straff, kühle, saftige Frucht, passende, noch leicht adstringierende Tannine, adäquate Säure, wieder dunkle Frucht, röstige und mineralische Klänge, grosser, fast mächtiger Körper, enorme Dichte und Tiefe. Sehr langer, facettenreicher Abgang. Noch völlig unentwickelt, wirkt direkt abweisend, gewinnt erst mit langer Belüftung. 2010-2020. Muss unbedingt noch einige Zeit auf der Flasche reifen und wird in einigen Jahren ein genialer Wein. Darauf freuen wir uns



Finca Allende

Allende была основана в коммуне Брионес совсем недавно, в 1995 году, знаменитым в Риохе энологом Мигелем Анхелем де Грегорио, который до того консультировал множество различных бодег в регионе. Но в какой-то момент решил создать собственное вино, поскольку понял, что со своим новаторским подходом все свои идеи на чужих винодельнях реализовать не сможет. В 1997 году он прекратил консультации и сосредоточился на собственной бodega. Сегодня в Allende можно посмотреть на реализованную мечту Мигеля Анхеля — только что построенную суперсовременную винодельню, возвышающуюся рядом с виллой XVII века, в которой теперь находится штаб-квартира де Грегорио. 25 гектаров виноградников разделены на 92 микроучастка с характерным терруаром. На некоторых из них растут очень старые лозы, на других де Грегорио высадил открытый им клон темпранильо с очень мелкими ягодами, дающими очень концентрированный сок. Во время сбора урожая виноград для лучших вин де Грегорио — Finca Allende и особого кюве Augus — проходит настолько жесткий отбор, что 3/4 ягод отбраковывается. Вино выдерживается в барриках от французской бондарни Francois Freres — таких же, какие используются знаменитым бургундским Domaine de la Romanée Conti.

Тел. +34 941 322301



МИГЕЛЯ АНХЕЛЯ ДЕ ГРЕГОРИО винные журналисты часто называют революционером. Сам он, однако, протестует против подобного титула. Он утверждает, что его вино – это настоящая «традиционная Риоха», а сам он не придумал ничего нового. Попробуем разобраться, так ли это...



КОНСЕРВАТОР, ИДУЩИЙ ВПЕРЕД

Де Грегорио, разумеется, виднее, революционер он или нет. Да и вид у него совсем не мятежный – невысокий подвижный человек приятной округлости, беспрестанно демонстрирующий фотографии обожаемого двухлетнего сына, мало похож на буйного сотрясателя устоев. Но все-таки людей редко награждают таким громким именем безо всяких оснований. Дело в том, что в современной Риохе вообще сложно понять, кто ломает вековые устои, а кто просто очищает технологию виноделия от образовавшегося за последние лет пятьдесят «коммерческого» налета. Самый знаменитый испанский винный регион заметно лихорадит в последние лет пять, а до этого он пару десятилетий методично шел к сегодняшнему кризису – производя мегалитры невыразительного вина, чьим единственным достоинством были слабые, не раздражающие новичков танины и мощный аромат ванили, добавленный неумеренным использованием старых бочек из американского дуба. К рубежу тысячелетий ситуация достигла пика. Вина из таких доселе неизвестных регионов Испании, как Приорато (возрожденный Альваро Паласьосом), а также из обновленной Риберы-дель-Дуэро (выдвинутой вперед Петером Сиссеком) покоряли международный рынок, пленя дегустаторов сложностью. А лучшие производители Риохы чувствовали себя как часть хора, обнаружившая, что вторые и третьи голоса не ведут добросовестно свои партии, а увлеченно распевают попсовые песенки на задних рядах. Но мировой рынок к тому моменту не слишком интересовался популярной музыкой, и любителям простеньких песенок пришлось выбирать: или снова учить ноты, или довольствоваться признанием неприятельской публики.

На данный момент процесс сегментации в Риохе еще не завершен, но солисты уже определились. И именно их за упорство в ведении своей партии и называют обычно революционерами Риохы. Эти упорные люди постепенно разделились на две примерно равные группы. Одна из них делает то, что называется *vinos de autor* (авторские вина), вторая – *vinos de expresión* или *alta expresión* (вина «выражения» или «высокого выражения»). Первые считаются наиболее полным выражением личности создавшего их винодела, а вторые – терруара. Разделение это, как и любое другое, довольно условно, но именно этими терминами чаще всего оперируют специалисты в разговоре о современной Риохе. Де Грегорио обычно причисляют к «выраженцам», но он сам легко и аргументированно оспаривает эту идею. Но никогда не спорит с тем, что в Риохе мало что может сравниться с его винами – потому что подобного сочетания уважения к традициям, классического энологического образования, фантастической любви к земле и фонтанирующей энергии в Риохе больше нет.





ВИНОДЕЛ



Наследник традиций

Мигель Анхель де Грегорио и его сестра Мерседес, основавшие хозяйство Finca Allende, — потомственные виноделы. Около сорока лет назад, в 1961 году, их отец Николас де Грегорио переехал в Риохи из родной Ла-Манчи, чтобы стать директором виноградников Marqués de Murrieta. Мигелю тогда было меньше года, так что вопрос, какой регион считать его истинной родиной, можно считать открытым. По словам де Грегорио-младшего, отец стал для него главным учителем виноделия. Но высшее образование он, разумеется, получил: сначала на факультете энологии сельскохозяйственного колледжа в Мадриде, потом — на стажировке в университете «Бордо-2». В 25 лет, закончив обучение, Мигель Анхель стал главным виноделом в маленькой бodega в Логроньо, Bodegas Bretón, и за короткое время сумел придать винам этого дома индивидуальность. Потом он работал еще в нескольких бodegaх, и очень не любит, когда его называют энологом-консультантом, объясняя, что всегда работал в штате и на какую-то одну бodega, и не разбрасывался на несколько проектов, как пресловутые энологи-консультанты. «Когда мы начинали с Allende, она не приносила дохода, и я работал в других бodegaх, но недолго, всего два года, до 1997-го. А до этого я последовательно работал в двух достаточно известных домах, Castel de Remejo и Segures, и участвовал в нескольких других, более безнадежных проектах, в регионах, где раньше качественное вино не производилось, например в Кариньене. Винодельня называлась Bodega Victoria. Еще был один проект в Ментриде, но тоже не очень успешный».

Основным сортом, как и полагается в Риохе, в Allende стал **темпранильо** («просто абсурдно, имея лучшие темпранильо и грасиано в мире, высаживать каберне совиньон, который никогда не получится лучше, чем в Бордо»), дополненные **грасиано** и **гарначей**. В поместье растут также белые **виура** и **мальвазия**.

Темпранильо



Гарнача



Грасиано



Виура



Мальвазия



Против каберне, за темпранильо

Однако параллельно работе на других людей де Грегорио уже планировал собственное хозяйство: отбирать и покупать виноградники для Finca Allende он начал еще в 1986 году. За десять лет он собрал достойную коллекцию уникальных участков вокруг Брионеса, деревушки, расположенной в самом сердце Риохи-Альта, на берегу Эбро.

Средняя высота виноградников Allende — около 415–480 м над уровнем моря, а ориентация немного необычна: на север, северо-запад и северо-восток (обычно виноградары стараются найти южные и восточные склоны, чтобы растения получали больше тепла и света, но для удлинения срока вызревания и получения более сложного вина иногда лучше подходят склоны именно северные). Основным сортом, как и полагается в Риохе, в Allende стал темпранильо («просто абсурдно, имея лучшие темпранильо и грасиано в мире, высаживать каберне совиньон, который никогда не получится лучше, чем в Бордо»), дополненные грасиано и гарначей. В поместье растут также белые виура и мальвазия.

Винодельня Allende расположена во дворце Ибарра, построенном в XVI веке. Поклонники старины, де Грегорио полностью восстановили здание, а эмблемой винодельни сделали средневековое изображение кастильского льва, поскольку Брионес всегда входил в состав Кастилии. Первое вино было выпущено в 1995 году (первый коммерческий релиз — 1996). Виноградники (36 га собственных и 20 — арендованных) расположены на глинистых, глинисто-известняко-

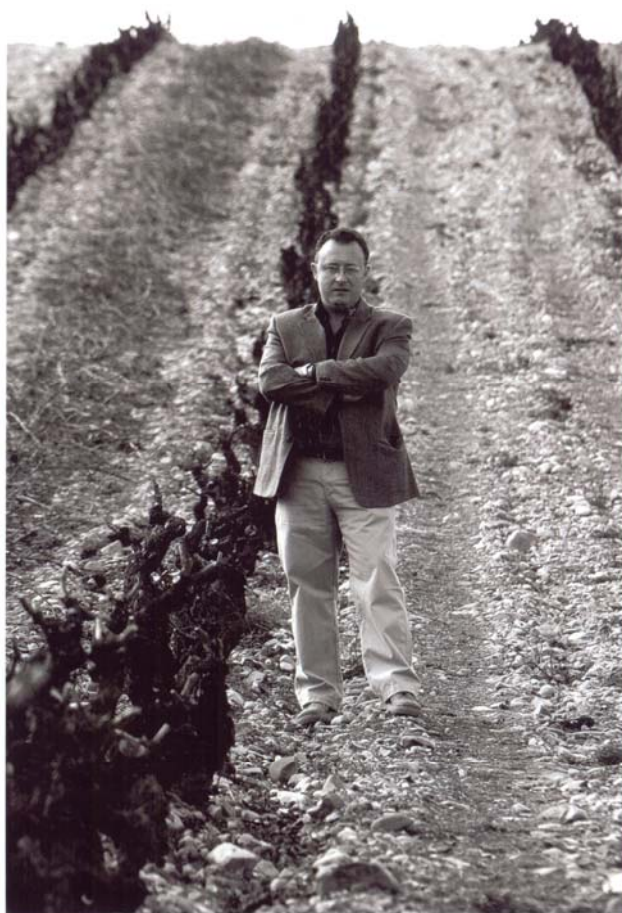
известняковых почвах, потому что Мигель Анхель т, что на глине темпранильо становится очень интерес- : минеральными оттенками, мощным вкусом и боль- : потенциалом. С первого же урожая 1995 года вина е проявили свой характер: доминирование фрук- и над дубом и концентрация без «перегруженности». тройки новой винодельни Allende пользовалась и ком- : ным погребом Брионеса для производства вин. Но да- : рендованном погребе Мигель Анхель успел улучшить о поддавалось улучшению: изменил систему выдержи : ках, и в бутылках, расширил сами погреба (после того : илезим 1997 был буквально сметен покупателями) в строй новую линию бутлирования.

цунд в Ла-Манче

Мигель Анхель как добросовестный представитель ди- : , помимо Allende занимается и семейной винодельней : Ланче Bodega Coronado (неподалеку от Сюодад-Реали). : исповедует совсем другие принципы: «Это наше семей- : местье, но исторически там, как и во всей Кастилии, : одили не очень хорошее дешевое белое вино. И в 1996 го- : полностью все поменяли. Теперь у нас здесь растет : разных красных сортов: и темпранильо, и грасиано, : не совиньон, и мерло, и сира, и танна, и пти вердо, и да- : рига насыональ. И технология здесь совершенно другая: : ты подвязаны по системе эспальдера (у основной лозы : ются все ветви, кроме двух, которые подвязываются к го- : ально натянутой проволоке, — прим. ред.), применяет- : зальное орошение. И «зеленый сбор» мы здесь применяем, : у нас будет урожайность почти 100 гл/га. Дело в том, : Испании десять лет назад разрешили ирригацию вино- : ков, и в Ла-Манче при ее использовании у нас появилась : сира, на которой вырастает по 15 гроздей на лозу».

remix feat. De Gregorio

—таки Coronado — это не главное в жизни де Грегорио. :вившая его Finca Allende — поистине плод его таланта, : и неистощимой энергии. Все винные авторы пишут о «ре- : ии в Риохе», но Мигель Анхель считает, что никакой ре- : ии на самом деле не было. Если спросить его, что такое : ционная» Риоха, он ответит: «Моя». И пояснит: «Мое ви- : ичается и от современной Риохы, и от классической, : ую я бы назвал обычной. До того, как Риоха стала про- : ть очень много вина, здесь все вина производились по : ехнологиям и в том стиле, в котором мы производим их : . Традиционная Риоха — это та, которая производи- : 80 лет назад, и по этим же принципам работаем и мы. : стали изобретать ничего нового, мы просто восстано- : ю, что было, и переложили на современные рельсы». :мнению де Грегорио, старая Риоха пострадала от «не- : о толкования». Дело в том, что в конце 1970-х годов, ко- : р заинтересовался винами этого региона, английские : иканские дегустаторы могли попробовать или немно- : ные образцы 30–40-х годов, или текущие винтажи. И те : е были шелковистыми, мягкими и с отчетливыми от- : и ванили. Именно это и стало международным этало- : юхи, под который стали подгонять свои вина крупные : одители, ориентированные на мировой рынок. Тонкость : в том, что сорокалетнее шелковистое и мягкое вино : в возрасте почти наверняка было тугим, тяжелым и не : ом простым для восприятия. При этом культовый для : ников старой Риохы Marqués de Riscal 1945 отлично се- : ствует до сих пор, а вот за судьбы вин, мягкость которых : достигнута путем 3–4-летней выдержки в старом



«ТРАДИЦИОННАЯ РИОХА — ЭТО ТА, КОТОРАЯ ПРОИЗ- : ВОДИЛАСЬ 70–80 ЛЕТ НАЗАД, И ПО ЭТИМ ЖЕ ПРИН- : ЦИПАМ РАБОТАЕМ И МЫ. МЫ НЕ СТАЛИ ИЗОБРЕТАТЬ : НИЧЕГО НОВОГО, МЫ ПРОСТО ВОССТАНОВИЛИ ТО, ЧТО : БЫЛО, И ПЕРЕЛОЖИЛИ НА СОВРЕМЕННЫЕ РЕЛЬСЫ».

американском дубе, приглушающем фруктовые ароматы и до- : бавляющем ванили, никто поручиться не может.

Путаница с традициями и эксперименты

Из-за такой запутанности: что такое «традиционная», «клас- : сическая», «обычная» и «современная» Риоха? — сложно оп- : ределить, где де Грегорио восстанавливает утраченные тради- : ции, изученные еще на примере старых винтажей Marqués de : Murrieta и Riscal, а где придумывает что-то новое и совершен- : но невиданное. Особенно с учетом той его особенности, за ко- : торую испанские критики часто называют его «человеком эпо- : хи Возрождения», — неумное любопытство и страсть к экспе- : риментам. Его преклонение перед классикой соседствует с ин- : тересом к самым последним достижениям винодельческой : техники. Этот человек, который так любит подчеркивать свою : традиционность, пару лет назад завершил строительство но- : вой винодельни и скромно говорит, что ее главная идея — «не : испортить виноград». При этом он, с одной стороны, не ис- : пользуется модным принципом гравитации («гравитационная сис- : тема очень хороша, но есть одно «но» — для ее использова- : ния сначала надо поднять виноград вверх, а это лишние : операции с ним, и нам это не нужно»). С другой стороны, : у этого традиционалиста и поклонника «старинных» обычаев



на винодельне установлена уникальная воронка (пока единственная в Испании), через которую собранный с различных участков виноград попадает прямо на сортировочную ленту. Это позволяет выбирать лучшие грозди с различных участков и потом отправлять их прямо в ферментационный чан. А его эксперименты иногда дают совершенно неожиданные результаты. Например, де Грегорио выдержал одно и то же вино в четырех бочках из разных французских областей: Тронсе, Алье, Вогез и маленького, никому неизвестного региона на западе Франции, который называется Жеврэ. По мнению многих дегустаторов, бочки из Жеврэ превосходят даже Тронсэ (для выдержки вин Риохи) — но кто бы узнал об этом, если бы Мигель Анхель не провел контрольный эксперимент?

Философия правого крыла

Но скорее всего ни об уникальной воронке, ни об экспериментах с бочками вы от самого Мигеля Анхеля не услышите, — не потому, что он стесняется своих инноваций, просто для него это не главное.

А главное — это идея. Мигель Анхель говорит, что «*бодеги не существует в реальности, если у нее нет философии*». Не рискуем поддержать целиком столь сильное обобщение, но к Allende это относится на сто процентов — здесь не всегда были деньги на воплощение идей, но идеи с самого начала и по сей день — в изобилии.

Основная концепция де Грегорио на революционность не претендует — он убежденный терруарист: «*Винодел работает на винограднике. А винификация должна только оставаться возможность винограду с разных участков выразить дух этих участков*».

И все его усилия направлены именно на это: не помешать винограду превратиться в вино, наилучшим образом выражающее дух виноградника. И именно на это работают все его нововведения, например, специально сконструированный мини-трактор, который позволяет провести все необходимые рабо-

ты, совершенно не задевая и не повреждая лозы, или баррики, сложенные в погребе только в два ряда, чтобы позволить им дышать. Тому же принципу невмешательства служат и работы на винограднике. Урожай в Allende начинают собирать гораздо позже соседей, обычно где-то около 10–12 октября, потому что Мигель Анхель при всем почтении к традициям уверен, что ягодам надо достичь фенольной спелости, подтвержденной лабораторными анализами (другие виноделы Риохи-Альта до сих пор считают, что вполне достаточно дожидаться нужного уровня сахара). В результате виноград в Allende концентрирует в себе все особенности земли, на которой он вырос.

Сложная история

В начале своей работы де Грегорио больше всего поражал соседей использованием такого метода, как углеродная мацерация (при этом грозди загружаются в ферментационный чан целиком и процесс ферментации начинает идти в верхних рядах внутри нераздавленных ягод, а в нижних, где ягоды давятся весом верхних, — по обычной модели). Сегодня он объясняет это просто: «*Первые урожаи делались с применением этого метода не по идеологическим причинам, а из-за отсутствия денег. Мы имели в распоряжении старую бodega, которая была оборудована под углеродную мацерацию, и у нас не было денег на ее переустройство. Со временем мы все переделали, и к 2001 году смогли от нее отказаться*». В целом для Риохи углеродная мацерация — непростой вопрос. Дело в том, что именно этот способ использовался для производства вин, сегодня признанных великими, таких как, например, Murrieta 1952. Но в использовании этого процесса есть две тонкости. Во-первых, вина первой половины XX века, прошедшие углеродную мацерацию, делались из винограда с очень низкой урожайностью (около 25 гл/га), которой сейчас в Риохе почти никто не может похвастаться. Во-вторых, углеродная мацерация таит в себе некоторые опасности для вин, рассчитанных на выдержку. Как отмечает Мигель Анхель, «*количество рис-*

simple wine
NEWS 213, 238



ALLENDE BLANCO 2003

Единственное белое вино от де Грегорио представляет собой ассамбляж 60% виуры и 40% мальвазии с лоз старше 50 лет. Это традиционная белая Риоха, которую обычно не очень хорошо понимают на мировом рынке — слишком мало в ней буйной фруктовыми, к которой покупателей приучили новосветские виноделы. Кроме того, для белого вина оно довольно крепкое — 13,5°.

Вино ферментируется в новых французских барриках (тех же самых, что используют большинство виноделов Монраше) и выдерживается 13 месяцев в тех же бочках. Allende Blanco не проходит яблочномолочную ферментацию, поэтому у него достаточно сильная кислотность. Это не очень привычно, но зато делает вино идеальным компаньоном для блюд из рыбы и белого мяса с жирными, насыщенными соусами.

ALLENDE TINTO 2001

Вино делается из 100% темпранильо с лоз в возрасте около 35 лет. Выдержка — 13 месяцев в барриках (треть — в новых бочках, треть — в однолетних, треть — в двухлетних). Классические клубнично-ванильные ароматы выдержанного в дубе темпранильо дополняются очень мягким вкусом с легкими шоколадными нотами.

ALLENDE AURUS 2000

Темпранильо и грасиано с очень старых лоз с красной глины дают это вино, в котором де Грегорио хотел воплотить идею «золотого сечения» (отсюда же — и название вина, переводящееся как «золотое»). Виноград сортируется дважды — при сборе урожая и на сортировочном столе. Выдержка в дубе из Тронсе 24 месяца. Это вино уже сейчас пленяет своими кофейно-ягодными ароматами и удивительным балансом, но в будущем обещает стать еще интереснее. На данный момент Aurus — это абсолютно культовая Риоха, и сравниться с этим вином по признанию у дегустаторов может максимум десяток вин региона. Культовым оно стало потому, что в нем де Грегорио сломал прижившийся стереотип темпранильо как приятного, но не слишком сильного винограда. В его руках этот классический испанский сорт приобретает силу, и выразительность, и сложность.

CALVARIO 2002

Вино с одного виноградника (кстати, это единственный участок из принадлежащих де Грегорио, ориентированный на юго-восток). Это первый выделенный терруар Finca Allende. Ассамбляж вина составляют 90% темпранильо, 8% гарначи, 2% грасиано, и он не меняется никогда, поскольку именно в такой пропорции (а еще и вперемешку — по принципу «полевого купажа») растут лозы на винограднике, посаженном в 1945 году. Выдержка — 14 месяцев в новом дубе из Алье. Первый коммерческий релиз этого вина — 2001 год, когда на рынке появилось Calvario 1999, сразу получившее Premio Sibantas как «открытие года». Это вино с мрачноватым названием (Calvario в переводе с испанского — «страдание» или даже «Голгофа») — плод десятилетней работы и самое, пожалуй, «потенциальное» вино из всех. В молодом возрасте оно напоминает кулак из стали, пока лишенный шелковой перчатки; чудовищной силы танины, убийственная плотность, высокая кислотность и при этом почти незаметный на столь мощном фоне совершенный баланс. Но с возрастом оно обещает стать роскошным сложным вином с уникальным характером.





ВИНОДЕЛ

ков слишком велико. При неудачном ходе мацерации может повыситься уровень калия в вине, а это очень понижает кислотность, и поэтому вино нельзя будет долго выдерживать. Кроме того, может возникнуть ситуация, когда бактерии начинают перерабатывать сахар в ацетат этанола, а не в алкоголь, и это очень опасно. Раньше с этим никто не боролся, потому что с этим нельзя справиться. И если такое все-таки случилось, вино просто выливали. Мы не можем себе такого позволить».

Поэтому сегодня в Allende используются более распространенные методы — ферментация в больших дубовых, бетонных или стальных емкостях, яблочно-молочная ферментация происходит в барриках. Кстати, баррики де Грегорио закупает во Франции, хотя для Риохи всегда были традиционны бочки из американского дуба, который придает винам столь любимый многими сладковатый ванильный привкус.



Классицизм на винограднике

Один из винных критиков как-то заметил, что Finca Allende воплощает концепцию античного театра с его единством времени, места и действия. Мы бы скорее назвали это классицизмом, который в действительности был совсем не таким застывшим в идеальных формах занудством, как многие думают сегодня. Классицизм структурировал живые и неподдельные страсти, придавая им строгие формы. Однако строгость этих форм жизни чувства вовсе не убивала. Приложить эту схему к винограду поначалу кажется абсурдным, но при ближайшем рассмотрении именно в Риохе очевидна осмысленность и революционность подобной концепции. И так...

Единство времени — это год на винограднике, в котором, как и в классицистической трагедии, отражается вся жизнь. Каждый год де Грегорио вдумчиво изучает каждый отдельный виноградник, каждую лозу и делает вино, отражающее его

«ПОНАДОБИТСЯ ЕЩЕ ДОСТАТОЧНО МНОГО ВРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ДО КОНЦА ПОНЯТЬ ВСЕ РАЗНООБРАЗИЕ ТЕРРУАРОВ, КОТОРЫЕ У НАС ИМЕЮТСЯ. И ПРОЙДЕТ НЕ МЕНЕЕ 40–50 ЛЕТ ПРЕЖДЕ ЧЕМ МЫ СМОЖЕМ С ПОЛНОЙ УВЕРЕННОСТЬЮ ЧТО-ЛИБО УТВЕРЖДАТЬ. ИМЕННО ПОЭТОМУ Я ТАК МНОГО РАССКАЗЫВАЮ О СВОЕМ СЫНЕ — ПОТОМУ ЧТО ЕМУ ВЫПАДЕТ ЗАВЕРШИТЬ ТО, ЧТО МЫ СЕЙЧАС ТОЛЬКО НАЧАЛИ, И УВИДЕТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ».

представления об идеале, сложившиеся как сумма условий винтажа и результатов исследовательской работы целого года. Но при этом Мигель Анхель признается: «Понадобится еще довольно много времени для того, чтобы до конца понять все разнообразие терруаров, которые у нас имеются. И пройдет не менее 40–50 лет, прежде чем мы сможем действительно с полной уверенностью что-либо утверждать. Именно поэтому я так много рассказываю о своем сыне — потому что ему выпадет завершить то, что мы сейчас только начали, и увидеть результаты».

Единство места — ключевая концепция и для Finca Allende. В Риохе эта концепция как бы разделяется на две. Во-первых, это единство виноградника: вино делается с какого-то одного выделенного терруара или с нескольких, но принадлежащих (контролирующихся) одним помещением и расположенных рядом. Надо сказать, что для Риохи это не самая характерная методика. Мигель Анхель рассказывает, почему это так: «В 1950–1960 годы производством вина в Риохе стали заниматься крупные негосударственные дома, которым нужно было производить ровное по качеству, понятное вино из года в год в объеме нескольких миллионов бутылок. И тогда никто особо не интересовался виноградниками. Винодельни существовали отдельно, виноградники — сами по себе, и фактически винодельни покупали тот виноград, который им продавали виноградари». Он же сменил этот подход на кардинально противоположный: «Сегодня мы научились лучше понимать виноградники, выделять отдельные участки, не стараться

simple wine
NEWS 213, 2003



производить как можно больше вина. Если говорить метафорически, раньше мы обращались с виноградарями как с проституткой, а сегодня — как с любимой женщиной».

Вторая часть концепции «единства места» — то, что вино делается в одной винодельне, расположенной неподалеку от виноградника. Для Риохи последних пятидесяти лет это не самый распространенный вариант — крупные негосударственные дома чаще всего имеют несколько виноделен в разных местах или скупают виноград по всем трем субрегионам (Риоха-Альта, Риоха-Алабеса и Риоха-Баха), свозят в одно место и там делают вино. Де Грегорио отказался от этого, поскольку в таких условиях и вино получается «обобщенная Риоха». Так что в итоге предпринятых им усилий Finca Allende сейчас обеспечивает себя собственным виноградом на 70%, а такое вино, как Calvario, делается только из собственного винограда и только из коммуны Брионес.

Единство действия применительно к Allende — это сохранение традиций старой Риохи, поддержание непрерывности развития классической идеи вина. Поэтому, например, де Грегорио скупал старые виноградники, расположенные в удачных местах, а не сажал новые. Помимо очевидного удобства готового виноградника, в этом есть и все то же стремление продолжить, поддержать, а не радикально изменить и переустроить. Поэтому Мигель Анхель спокойно относится к тому, что его виноградники за исключением 6 га, которые он уже успел посадить сам, подвязаны по архаичной системе en vaso (лоза формируется как куст без поддержки проволоки), а средняя плотность — 3200 лоз/га, что не так уж много. Зато средний возраст лоз составляет 45 лет. Де Грегорио идет дальше (Allende в пере-

воде с испанского как раз и значит «все дальше»), переосмысливая классические сюжеты и давая им новую жизнь.

Поэтому же из него получился плохой собиратель. Для де Грегорио старые вина — образец, который надо изучать (то есть пить), а не благоговейно хранить. «Сейчас моя коллекция уже небольшая, потому что в основном мы все выпили. Самое старое вино из Риохи, которое мне принадлежало, было 1917 года. А самой старой Риохой, которую я пробовал, было Murrieta 1882, и это было чудесное вино. Еще одно из лучших вин Риохи, которое мне довелось пить, — Riscal 1945».

Выразительное vs выраженное

По мнению многих, де Грегорио был в числе тех, кто заложил основу концепции alta expresión (высокого выражения). Но сам он не любит этот термин. Он считает, что в целом это печальное явление: «Риоха разливается в более высокие бутылки с маленькими этикетками, цена увеличивается и все это называется новой Риохой. Производителей, которые действительно изменили концепцию — всего 5–6. Вчера мы были в ресторане, и я видел в карте вин негосударственные вина, которые позиционируются как alta expresión, как новый уровень качества, а на самом деле это вино старого стиля в новой одежде, потому что рынок требует каких-то инноваций. Истинный alta expresión — это Pétrus, но ему не нужен этот термин. Великое вино не нуждается в специальных ярлыках. Меня всегда удивляет, когда большие дома из Риохи представляют свои вина двух больших линеек: это — традиционный стиль, а это — alta expresión. Тогда получается, что традиционный стиль — это «низшее выражение». Так зачем они их продают?»

Он не спорит с тем, что вино должно выражать дух терруара, но считает, что работа с выражением особенностей виноградарства в Риохе находится на не слишком высоком уровне. «На самом деле выделенные терруары есть у меня и еще у нескольких хозяйств. Все остальные делятся на две категории. Первые — те, у кого есть несколько отличных виноградников на некотором расстоянии друг от друга, и они делают превосходные ассамбляжи с нескольких участков, но нельзя сказать, что это истинно «терруарные» вина. Вторые — это те самые негосударственные, которые просто используют модное слово». Кстати, и сам термин alta expresión появился благодаря лоббисту интересов крупных домов: его придумал бывший президент DO Rioja. Одновременно тот же человек, говоря о винах Allende, утверждал, что «типичность важнее качества». Мигель Анхель ни тогда, ни теперь не принимает подобные высказывания близко к сердцу: «Иностранный рынок и мировые СМИ ответили этому человеку тем, что признали Augus самой типичной Риохой».

Paisajes y Viñedos

В 1998 году Finca Allende и Vila Viniteca объединились для реализации проекта Paisajes y Viñedos. Этот проект предусматривает, что каждый год Мигель Анхель де Грегорио отбирает несколько особо удачных в этом винтаже участков, принадлежащих разным виноградарям, покупает отобранный виноград по ценам много выше рыночных и создает из них несколько уникальных вин в своей собственной бочке. Виноград с каждого отобранного участка винифицируется отдельно. Некоторые участки отбираются каждый год, а некоторые — время от времени. Поскольку правила DO Rioja не позволяют указывать названия коммун на этикетке, каждая маркируется цифрами и буквами, указывающими на происхождение винограда: T (Туделилья), S.V. de la S. (Сан Висенте де ла Сонсьерра), B (Брионес), A (Абалос) и L (Логроньо). В 1998 и 1999 годах было произведено по четыре вина, в 2000 и 2001 — шесть, а в 2002 — только одно, Paisajes V Valsalado.

ВИНОДЕЛ / КОНСЕРВАТОР, ИДУЩИЙ ВПЕРЕД

MI VINO
Nº 8 JULIO 2006

D.O.C. リオハ

ALLENDE FB. 2004

Finca Allende.

バワフルなアロマは非常にフルーティ。木香との組み合わせが素晴らしい。
味覚に力強く語りかける。数年寝かせるとさらに良い。

Rioja Alta, la riscossa iberica ha nome Tempranillo

La verticale di Calvario, uno dei migliori vini di Spagna, testimonia la grande vitalità della produzione vinicola di questo Paese

di Alvaro Pavan

Siamo sicuri che il pericolo, economicamente parlando per i nostri vini venga da oltreoceano? Personalmente comincerei a preoccuparmi di quelli del nostro caro vecchio mondo; che non sono quelli dei cugini francesi, bensì quelli che vieppiù escono dai confini della Spagna nell'impeto di rinnovamento che questa sta attraversando e stanno baldanzosamente conquistando, con merito, sempre più quote di mercato. È finito il tempo in cui questa grande produttrice era conosciuta solo come serbatoio di vino di bassa qualità che serviva a ta-

gliare di tutto e di più. I tempi cambiano. E anche il vino cambia. Ciò che era grossolano non potrà diventare fino, ma sicuramente acquistare in portamento ed eleganza, questo sì.

In Spagna c'è un cuore nordico che ha sempre prodotto vini di grande distinzione, dotati, pur nella loro generosità, di una certa finezza. Vini che poggiano su una solida concezione di terroir e che appartengono alla grande tradizione viticola europea. Stiamo parlando della Rioja, la più nobile regione di vini rossi della Spagna. Non a caso la sua varietà principe, il Tempranillo, è descritto come «tinto fino». Questa regione sta conoscendo una vera e propria rivoluzione dopo decenni d'imbalsamazione della tradizione sui cui risultati, peraltro discutibili, si sorvolava grazie a prezzi per cui non valeva la pena storcere il naso. Adesso, i vini sono altrettanto discutibili, ma qualitativamente superiori e diversificati, con picchi di qualità assoluta. Nel bene e nel male. Perché, come in tutte le rivoluzioni, le forzature e

le estremizzazioni non mancano. Prezzi compresi.

Didattica in tal senso è stata la verticale del vigneto Calvario di Finca Allende offerta in occasione dell'annuale Wine day in cui la distribuzione Balan raccoglie clienti e appassionati per un giorno di grande festa nell'elegante atmosfera di Villa Braidà, alle porte di Mogliano Veneto (Treviso). Finca Allende, azienda di tradizione nel panorama viticolo spagnolo ma relativamente giovane nel suo affacciarsi sul panorama internazionale a seguito della filosofia innovativa che prende pieno corpo nella seconda metà degli anni 90, è nel cuore della Rioja Alta, regione che, per unanime convinzione, è reputata superiore a qualsiasi altra in Spagna. È all'interno di questo territorio che i vini della denominazione coniugano il massimo di pienezza fruttata e di concentrazione grazie al particolare clima, dove le influenze continentali atlantiche e mediterranee giocano un influsso vicendevole sull'andamento stagionale.



**Non è un caso
se usano
denominarlo
«tinto fino»**

Rioja Alta è il punto di convergenza tra il climat nordico e piovoso della Rioja Alavesa e quello più arido e fortemente mediterraneo della Rioja Baja. Non è un mistero come la scuola bordolese abbia giocato un ruolo influente nello stile di questi vini e sia alla base dell'attuale rinnovamento, ferma restando l'aderenza al loro patrimonio ampelografico. In questo contesto si gioca la valorizzazione di un vitigno, il Tempranillo, come una delle varietà di sicuro valore.

Un letto di ciottoli, pietre e argille su un substrato di calcari e uno zoccolo duro di rocce sono l'ambiente in cui il vigneto Calvario radica. Posto a dimora una sessantina di anni fa, può adesso contare su un'acquisita compatibilità ambientale e dare fondo alla sua correlazione di terroir. Da questa parcella, in ogni annata, si vinificano all'incirca una trentina di barrique per una produzione di poco più di 7 mila bottiglie. La Finca possiede 42 ettari di vigneti.

Calvario 1999. È il primo vino di questo terroir. Al suo massimo di maturità, con un colore opaco e granato al bordo. Umorale e sanguigno, con note terrose, di cioccolato e una vena di liquirizia. Un naso che essuda animalità e un carattere mediterraneo. Bocca succosa e con un tannino leggermente abrasivo, un po' secco e legnoso, ma il cuore è di una dolcezza fruttata/speziata a cui segue un finale dal tocco liquirizato e officinale. Vino ricco e di carattere, un po' rude. Maturità: ora-2010. **87/100**

Calvario 2000. Di tutti è quello che rivela una non perfetta pulizia. Colore saturo, nero-porpora, leggermente chiuso al naso, tono sanguigno e leggermente muschiato. Odora di bosco bagnato. Al palato si rivela più alcolico e piccante rispetto al precedente ma svela anche un'anima più ferrigna, con note più vegetali e sempre più incline a una virile rusticità che a una conclusa eleganza. Sembra riflettere un'annata difficile. Maturità: ora-2010. **85/100**

Calvario 2001. Quello che si vuole da un terroir della Rioja Alta. Una densità di colore di succo di mirtillo, molto reticente al naso, pervaso da note fumé, minerali e floreali. Ha un respiro atlantico in cui serra una complessità che gli prospetta un grande futuro. La bocca conferma una trama fine ma rapresa, dove trovano giusto equilibrio tannini maturi, freschezza e spezia. Un grande vino con un finale di selvaggia freschezza e pura mineralità rocciosa. Maturità: per l'equilibrio è bevibile fin d'ora ma meglio fra 2 anni e fino ai prossimi 20. **94/100**

Calvario 2002. Con questa annata si definisce un'acquisita eleganza rispetto alle prime due, senza però toccare la profondità minerale e la complessità sfoggiate con il 2001. Colore vibrante, nero con un filo porpora al bordo, esprime la pienezza fruttata di frutti neri di bosco, la succulenza decadente della visciola e un tocco esotico di tostato. La bocca conferma l'aspetto fruttato, elegante, una leggera esposizione dei tannini del legno,



buona freschezza ma che non riesce a spingere a fondo nella complessità. Finale ancora leggermente duro e asciugante. Nel complesso, di grande piacevolezza. Maturità: ora-2015. **88/100**

Calvario 2003. L'annata 2003, anomala in tutta Europa, ha segnato profondamente questo vino. Note dolci/acide, burrose e lattiche, di yogurt ai frutti di bosco. In bocca si nota la discrepanza tra questo carattere acido del naso e la sensazione di frutta cotta al palato. Molto pieno, ma nella sua stratificazione manca quell'equilibrio che poteva renderlo altamente seduttivo, pur se fuori contesto di un Rioja di terroir. Dovrebbe rivelarsi un caso a sé, visto che con le annate 2004 e 2005 si prospettano vini di livello anche superiore al 2001. A questo proposito, mi auguro sia davvero così, perché il prezzo si aggira tra le due e le tre cifre. La qualità e il prezzo di vini all'altezza del 2001 non si discutono. Sul resto, c'è un fianco scoperto che porta a molte considerazioni. Prima fra tutte, che a molti potrebbe piacere da matti quest'ultima versione di Calvario! Maturità: ora-2013. **85/100**



Closing Date: 8-28-06
Issue 166

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.

TASTING NOTES AND RATINGS

When possible all of my tastings are done in peer-group, single-blind conditions, (meaning that the same types of wines are tasted against each other and the producers' names are not known). The ratings reflect an independent, critical look at the wines. Neither price nor the reputation of the producer/grower affect the rating in any manner. I spend three months of every year tasting in vineyards. During the other nine months of the year, six and sometimes seven-day workweeks are devoted solely to tasting and writing. I do not participate in wine judgments or trade tastings for many reasons, but principal among these are the following: (1) I prefer to taste from an entire bottle of wine, (2) I find it essential to have properly sized and cleaned professional tasting glasses, (3) the temperature of the wine must be correct, and (4) I prefer to determine the time allocated to the number of wines to be critiqued.

The numerical rating given is a guide to what I think of the wine vis-à-vis its peer group. Certainly, wines rated above 85 are very good to excellent, and any wine rated 90 or above will be outstanding for its particular type. While some have suggested that scoring is not well suited to a beverage that has been romantically extolled for centuries, wine is no different from any consumer product. There are specific standards of quality that full-time wine professionals recognize, and there are benchmark wines against which others can be judged. I know of no one with three or four different glasses of wine in front of him or her, regardless of how good or bad the wines might be, who cannot say, "I prefer this one to that one." Scoring wines is simply taking a professional's opinion and applying some sort of numerical system to it on a consistent basis. Scoring permits rapid communication of information to expert and novice alike.

The score given for a specific wine reflects the quality of the wine at its best. I often tell people that evaluating a wine and assigning a score to a beverage that will change and evolve in many cases for up to 10 or more years is analogous to taking a photograph of a marathon runner. Much can be ascertained but, like a picture of a moving object, the wine will also evolve and change. Wines from obviously badly corked or defective bottles are retasted, since a wine from a single bad bottle does not indicate an entirely spoiled batch. Many of the wines reviewed have been tasted many times, and the score represents a cumulative average of the wine's performance in tastings to date. Scores, however, do not reveal the important facts about a wine. The written commentary that accompanies the ratings is a better source of information regarding the wine's style and personality, its relative quality vis-à-vis its peers, and its value and aging potential than any score could ever indicate.

Here then is a general guide to interpreting the numerical ratings:

90-100 is equivalent to an A and is given only for an outstanding or special effort. Wines in this category are the very best produced of their type. There is a big difference between a 90 and 99, but both are top marks. As you will note through the text, there are few wines that actually make it into this top category because there are not many great wines.

80-89 is equivalent to a B in school and such a wine, particularly in the 85-89 range, is very, very good; many of the wines that fall into this range often are great values as well. I have many of these wines in my personal collection.

70-79 represents a C, or average mark, but obviously 79 is a much more desirable score than 70. Wines that receive scores between 75 and 79 are generally pleasant, straightforward wines that lack complexity, character, or depth. If inexpensive, they may be ideal for uncritical quaffing.

Below 70 is a D or F, depending on where you went to school. For wine, it is a sign of an imbalanced, flawed, or terribly dull or diluted product that will be of little interest to the discriminating consumer.

In terms of awarding points, my scoring system gives every wine a base of 50 points. The wine's general color and appearance merit up to 5 points. Since most wines today are well made, thanks to modern technology and the increased use of professional oenologists, they tend to receive at least 4, often 5 points. The aroma and bouquet merit up to 15 points, depending on the intensity level and dimension of the aroma and bouquet as well as the cleanliness of the wine. The flavor and finish merit up to 20 points, and again, intensity of flavor, balance, cleanliness, and depth and length on the palate are all important considerations when giving out points. Finally, the overall quality level or potential for further evolution and improvement-aging merits up to 10 points.

Scores are important for the reader to gauge a professional critic's overall qualitative placement of a wine vis-à-vis its peer group. However, it is also vital to consider the description of the wine's style, personality, and potential. No scoring system is perfect, but a system that provides for flexibility in scores, if applied by the same taster without prejudice, can quantify different levels of wine quality and provide the reader with one professional's judgment. However, there can never be any substitute for your own palate nor any better education than tasting the wine yourself.

FINCA ALLENDE	2003	ALLENDE	RIOJA	(\$27.00)	RED	88
FINCA ALLENDE	2004	ALLENDE BLANCO	RIOJA	(\$27.00)	WHITE	87
FINCA ALLENDE	2003	CALVARIO	RIOJA	(\$95.00)	RED	92

The 2004 Allende Blanco was barrel-fermented and aged in French oak (which I'm not convinced was a good idea), but the muted oak component takes a back seat to the up-front fruit. A blend of 60% old vine Viura and 40% old vine Malvasia, it possesses good crispness and character as well as medium body. The opaque purple-hued 2003 Allende (100% unfiltered Tempranillo) exhibits a chunky, muscular, straightforward style with good depth and chewiness. Drink it over the next 4-5 years. The brilliant,

opaque ruby/purple-colored 2003 Calvario is a single vineyard (planted in 1945) effort composed of 90% Tempranillo, 8% Grenache, and 2% Graciano. This stunning Rioja could easily compete with a first or second growth Bordeaux in a blind tasting. There are 125 cases of this compelling, unfiltered red which offers up notes of black currants, licorice, smoke, and cedar. Full-bodied and rich with silky tannin as well as great definition and purity, this is a wine to drink over the next 10-15+ years.

Stephen Tanzer's

September/October 2006

Issue 128



International Wine Cellar

the consumer's passport to fine wine

Finca Allende. 2004 Allende Blanco Rioja (\$27; from old viura and malvasia vines, raised in all new Allier oak): Green-gold color. Powerful, smoky and leesy, with dense orange, poached pear, baked apple and oak spice aromas. Thick, creamy and suave, the potent orange and pear flavors strongly accented by leesy oak spices and vanilla. Very deep and long on the finish, showing a clinging, oily quality. This needs serious, rich food. 88. 2003 Calvario Rioja (\$95): Opaque ruby. Superripe and deep on the nose, with powerful aromas of cherry, blackcurrant, dark chocolate, tobacco and smoked meat. Thick, dense and sweet, the dark fruit flavors showing impressive richness but also good energy for the year, with subtle acids coming up on the back end. For such a rich, ripe, weighty wine this is surprisingly fresh. Finishes on a sweet cherry note, with impressive length. 90. 2004 Allende Rioja (\$27): Ruby-red. Intense cherry, red berries and spices on the nose, with a strong mineral accent. Fresh and lively in the mouth, with exuberant raspberry and strawberry flavors tinged by a floral nuance. Finishes with bright, nervy red fruit tones and very good length. 90. Other wines tasted: 2003 Allende Rioja*. (Fine Estates From Spain, Dedham, MA)

LE POINT
7 SEPTEMBRE 2006
SPÉCIAL VINS ESPAGNE



**Miguel Angel
de Gregorio
Finca Allende**

« Briones n'est pas ibérique mais d'origine celtique, c'est le village d'Astérix qui a résisté à tout, même au progrès. Il a été le plus important de toute la Rioja au Moyen Age. En 1785, il produisait 16 millions de litres pour 8 millions aujourd'hui. Au moment du phylloxéra, la moitié des habitants sont partis pour Bilbao ou l'Amérique. La noblesse, qui habitait Madrid, n'a pas fait d'effort de rénovation. On a alors replanté de la vigne uniquement là où on ne pouvait pas mettre de blé. Dans les années 50 et 60, la noblesse a vendu les terres. Les paysans ont continué le blé. La révolution viticole de la fin des années 70 a réveillé la Rioja mais pas Briones. Il est resté à l'écart. Je suis tombé amoureux de ce terroir, de cette argile et du village... »

MILLÉSIME 2002

17 - Bodegas Finca Allende
Plaza Ibarra,
26330 Briones.
00.34.941.32.23.01.
Allende. Fruits rouges, boisé discret ajoutant une touche épicée, frais, séveux, bouche élégante et garnie. Vin équilibré, délicat, de grande classe. Autour de 15 €. Miguel-Angel de Gregorio était prof d'œnologie à Madrid. En 1986, voulant faire une expérience de vendanges mécaniques, il découvre le village de Briones et commence à acheter de la vigne. Il produit un des plus réputés rouges de la Rioja.

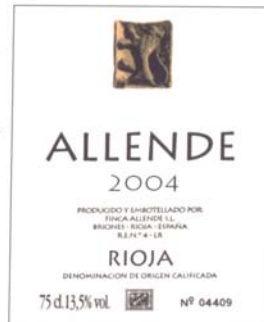
MILLÉSIME 2001

16 - Bodegas Finca Allende
Plaza Ibarra,
26330 Briones.
00.34.941.32.23.01.
Aurus. Une cuvée spéciale réalisée uniquement certaines années. 95 % tempranillo dont une vigne très ancienne plantée avant le phylloxéra, au XIX^e siècle. « *Aurus, c'est le nombre d'or. "Da Vinci Code" nous fait de la pub !* » plaisante Nathalie Lebœuf, Française de Nantes, responsable de la communication de la bodega. Orange confite, sous-bois, des notes truffées à l'aération, gras, plein, très puissant, des notes de tapenade, beaucoup de volume et de densité sans trop sacrifier l'élégance. 120 €. Dans le genre, nous lui préférons la cuvée Calvario (calvaire) 2003, récoltée sur 1,5 hectare de cailloux et de graves (dégustée à la propriété, notée 17), une explosion de fruits sur une trame bien équilibrée. 70 €.

WINE AND SPIRIT
OCTOBER 2006

Allende Rioja Blanco 2004, Spain
£14.95 Berry Bros & Rudd

It's 20 years since Miguel Angel de Gregorio began seeking out parcels of old vines in the Briones region with a view to making high class Rioja. The first vintage of Allende was made in 1995, since when Miguel's star has been in the ascendant. Most of the acclaim goes to his red wines, especially the Calvario and Aurus cuvées. However, his whites are also delicious, as this 2004 demonstrates. A barrel-fermented blend of 70 per cent Viura and 30 per cent Malvasia, it's creamy, with a lively lemon, pine and herb undercurrent, and a fresh, floral finish. Drink 2006-2009



88 points

JANCIS ROBINSON.COM

18/11/2006

www.jancisrobinson.com/

Fifty great white (and pink) buys

publication date: Nov 18, 2006

|
source/author

Finca Allende Blanco 2004 Rioja

£14.95 Berry Bros (the 2003 is £16.99 Oddbins Fine Wine)

Very intense with a lovely texture and light French oak. Creamy and excellent value compared with many white burgundies. The 2003 is also impressive but very soft.

You are here: [Home](#) » [tasting notes](#) » [Nearly 50 top Spanish wines today](#)

Nearly 50 top Spanish wines today

publication date: Nov 21, 2006  

[Previous](#) | [Next](#)

I tasted this collection of top wines in Madrid in last courtesy of the mail order operation TodoVino whose top picks from all Spanish wines they represent for 2007.

I was surprised and impressed by how winemaking in Spain has progressed since the last time I undertook this exercise and the wines have become more noticeably more subtle and less obviously oaked - at the top level at least. It's great to see how increasingly they treasure indigenous varieties. The Palacios family of operations can surely take some of the credit for this.

A Spanish observer of the wine scene there commented: "they realised that you needed to be able to get to the bottom of the bottle."

Wines are listed, the few whites before the reds in declining order of my score.

✕ **Finca Allende, Calvario 2004 Rioja** 18.5+ Drink 2008-17

Very bright crimson. Tight, 'serious', intellectual wine in the Krug-at-its-best idiom. Very dense and yet rich too. Lovely texture - gosh these Spaniards have been working hard! Sumptuous wine with real lift. 8% Garnacha and 2% Graciano. Again lovely freshness on the finish. This should have a very long life as it gently unfurls although the great thing is that you could actually enjoy it already, despite my ideal suggested drinking window.

WINE SPECTATOR
15TH DECEMBER 2006

90 Finca Allende Rioja 2003 \$27 Expressive and harmonious, this modern red balances plum, cassis, coffee, mineral and herb flavors in a plush texture, with graceful tannins and a finish accented with spice and lilac. Drink now through 2012. 3,000 cases imported.—T.M.

87 Finca Allende Rioja Calvario 2003 \$95 Cola, raisin and plum flavors mingle in this rich, soft red. Has a thick texture, with ripe tannins and gentle acidity. Generous, with enough structure for food. Drink now through 2010. 125 cases imported.—T.M.