



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
NACIONAL
2007**

FINCA ALLENDE, SL

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

Fundada en 1995
 Propietario: **Sociedad Limitada**

Gerente y enólogo:
Miguel Ángel de Gregorio
 Viñedos propios: **42 ha**

Tipos de uva:

Tempranillo 36 ha

Garnacha 0.5 ha

Graciano 2.5 ha

Viura 2.5 ha

Malvasía 0.5 ha

Marcas de vino

Allende

B-04 / 15 €



Allende

T-04 / 15 €



Calvario

T-04 / 80 €



Avrva

T-02 / 100 €



Tanto Avrva como Calvario y como tantos, son vinos programados para durar y evolucionar lenta y magníficamente durante años. Lo difícil es calcular cuándo estos vinos saldrán de su letargo y empezarán a transmitir sus innegables virtudes. En este caso concreto, es previsible que Calvario 2004, cerradísimo en el mes de julio de 2006, resurja a finales de 2007 e incluso más tarde. Avrva es ya un 2002 que lleva una ventaja temporal a Calvario 2004 y se le ve la cara algo más nítidamente que al primero. Vino hermoso, cargado de extracto y sabor intenso que va dejando en las papilas con una persistencia memorable en amplitud. Ambos son excelentes, aunque uno mejor que otro, y no a demasiada distancia. Lo mejor de los dos tardará en salir, de modo que la guarda se convierte en una buena opción. De otro modo, quizá podrían parecer tirantes en exceso.



2007

Blancos Jóvenes Aromáticos

ALLENDE 2004

94 PUNTOS

Bodega: Finca Allende, S.L.
Denominación de Origen: Rioja
Uva: Viura (70%), Malvasía (30%)
Comunidad Autónoma: La Rioja

Página: 289



ALLENDE 2004

93 PUNTOS

Bodega: Finca Allende, S.L.
Denominación de Origen: Rioja
Uva: Tempranillo (100%)
Comunidad Autónoma: La Rioja

Página: 289



Tintos de Crianza

CALVARIO 2004

95 PUNTOS

Bodega: Finca Allende, S.L.
Denominación de Origen: Rioja
Uva: Tempranillo (90%), Garnacha (8%), Graciano (2%)
Comunidad Autónoma: La Rioja

Página: 289



AURUS 2002

95 PUNTOS

Bodega: Finca Allende, S.L.
Denominación de Origen: Rioja
Uva: Tempranillo (85%), Graciano (15%)
Comunidad Autónoma: La Rioja

Página: 289



FINCA ALLENDE S.L.

Dirección: Plaza Ibarra, 1. 26330
Población: Briones (RIOJA (LA))
941 322 301 - sales@finca-allende.com
Superficie: 42 Ha
Procedencia de la uva: 100% propia.

Allende Tinto Crianza 2004 93 Puntos

Uvas: 100% Tempranillo.
Gastronomía: Guisos riojanos, carne roja.
Aspecto: Precioso vestido en tonos burdeos con ribetes violáceos purpúreos.
Aroma: Aroma complejo e intenso. Vino muy bien hecho. Goloso, tonos de frutas rojas y negras, canela, piel de naranja y pimienta. Perfecto equilibrio y conjunción entre la fruta y la madera.
Boca: Amplia entrada, potente paso por boca y de jugosos taninos. Largo postgusto con recuerdos dulztones.
Consumo preferente: Hasta 2009
Precio de bodega: 15 Euros

Allende Blanco Joven 2004 95 Puntos

Uvas: 70% Viura, 30% Malvasía.
Gastronomía: Aperitivos, pescados ligeros.
Aspecto: Vestido en amarillo dorado atractivo y brillante.
Aroma: Aromas intensos de frutas blancas frescas, tonos florales y ligero fondo herbáceo. Muy elegante.
Boca: Fresco, ágil y sincero. Postgusto largo y firme.
Consumo preferente: Hasta el 2007
Precio de bodega: 15 Euros

Aurus Gran Vino de Guarda 2002 95 Puntos

Uvas: 85% Tempranillo, 15% Graciano.
Gastronomía: Asados.
Aspecto: Vestido de precioso color burdeos intenso con ribetes muy vivos.

Aroma: Aromas muy especiados. Elegante, atractivo, envolvente y de gran expresión.
Boca: Sabroso, corpulento y de amplia expresión tánica. Vino de gran estructura y largo recuerdo.
Consumo preferente: Hasta el 2014
Precio de bodega: 100 Euros

Calvario Vino de Pago 2004 95 Puntos

Uvas: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano.
Gastronomía: Guisos riojanos, carnes rojas.
Aspecto: Precioso vestido en color rojo burdeos intenso y vivo, con ribetes violáceos.
Aroma: Aroma complejo. Tonos de fruta madura, especias, cueros, chocolate, café. Vino con un carácter único.
Boca: Amplia y sabrosa entrada en boca. Taninos orgullosos. Elegante y largo postgusto.
Consumo preferente: Hasta 2012
Precio de bodega: 80 Euros



CALVARIO 2004

16 meses en bodega

Finca Allende

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

Tel.: 941 322 301

D.O.Ca. Rioja

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

P.V.P.: 80,00 €

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 carnoso, con recuerdos de fruta silvestre (arándanos), hierbas aromáticas (laurel), flores secas, cereales y especiados (canela). Mejorará con su estancia en botella.



CALVARIO 2004

16 meses en barrica

Finca Allende

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

Tel.: 941 322 301

D.O.Ca. Rioja

8% gamacha, 2% graciano, 90% tempranillo. 14% vol.

P.V.P.: 80,00 €

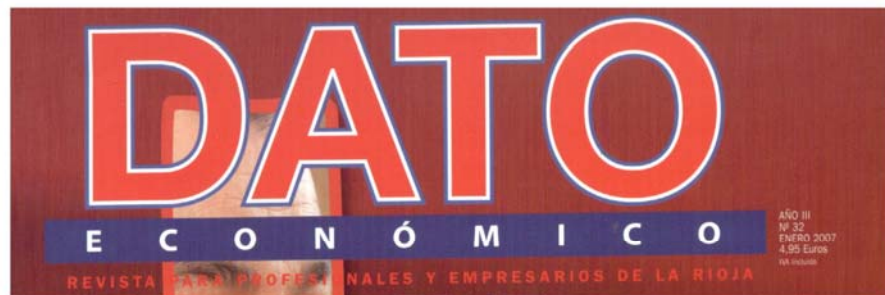
Picota granate brillante. Intenso y elegante. Se perciben aromas de fruta

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 carnoso, con recuerdos de fruta silvestre (arándanos), hierbas aromáticas (laurel), flores secas, cereales y especiados (canela). Mejorará con su estancia en botella.

ceo. Intenso y aromático, recuerdos de fruta roja y negra silvestre, especiados, minerales (grafito), maderas aromáticas, notas ahumadas y tostadas, bosque umbrío... una nariz compleja. Potente, frutal y sabroso, dotado de gran esqueleto con recuerdos de fruta negra, cedro, especiados (pimienta negra), tinta, minerales y un sinfín de matices. Final con recuerdos de su paso por barrica que deberá pulir con su estancia en botella. Un vino con mucha vida por delante.



“Miguel Ángel de Gregorio, padre de la moderna enología de La Rioja, demostró que es totalmente posible compaginar y hacer bien las cosas tanto en vinos de terruño o pago, como en vinos de plantaciones novedosas. Nos encontramos ante uno de los personajes más importantes e influyentes de España”.



Los medios dicen que han cambiado el estilo del 'rioja'. 'Biblias' de la prensa especializada como Wine Spectator, temidos críticos como Robert Parker y respetables entidades como la OIV señalan a Álvaro Palacios, Miguel Ángel de Gregorio, José Hidalgo, Agustín Santolaya y Marcos Eguren como protagonistas de la Denominación. Son los artífices de un nuevo modelo cuya clave está en la vuelta al viñedo.

Los enólogos de Rioja regresan al viñedo

Texto: Rubén Vinagre
Fotografías: Luis Prado

Los últimos 15 años han supuesto toda una renovación en el panorama vitivinícola de la Denominación.

Publicaciones internacionales especializadas del sector como **Wine Spectator**, **Wine Enthusiast** o **Decanter** han llenado páginas y páginas contando la manera de hacer de la nueva hornada de enólogos de Rioja. Pero el interés no queda ahí. También medios económicos como **Forbes** o con influencia en todos los ámbitos como **The New York Times** han viajado hasta suelo riojano para contar la evolución de un es-



Los protagonistas de la revolución heredan la tradición familiar y reivindican el linaje del 'rioja'

La renovación de Rioja comienza a finales de la década de los 80

tilo de hacer vinos.

La renovación comenzó a finales de la década de los 80. Los caldos de la Denominación funcionaban en ventas pero no acababan de tener el tirón ni el linaje que se le suponía al 'rioja'. ¿Por qué? El mercado mandaba y quizá, la necesidad de vender y la máxima de no tocar lo que había funcionado década tras década, hicieron que el modelo de elaborar vino de Rioja fuera homogéneo además de inmovilista. Esta coyuntura hizo que el sistema establecido se sintiera vulnerable al auge de otras denominaciones.

Ribera de Duero, Toro o Priorat empezaron a despuntar y aumentaron el interés del consumidor por los vinos de calidad a partir de esos años. En ese momento, una generación rupturista llegó con nuevos bríos. Nombres como **Marcos Eguren** (Sierra de Cantabria), **Miguel Ángel de Gregorio** (Finca Allende), **José Hidalgo** (Bodegas Bilbainas), **Agustín Santolaya** (Roda) y **Álvaro Palacios** (Palacios Remondo) comenzaron a sobresalir por su tra-

bajo tanto dentro como fuera de Rioja.

Ruptura

"Rioja espabiló porque en otras zonas se elaboraban vinos de gusto internacional y la crítica se da cuenta y los pondera. Vivíamos en un modelo muy homogéneo. Eso hizo que la gente reaccionara y dijera 'aquí se pueden hacer otras cosas'", señala Hidalgo. Y así fue. Distintos proyectos se abrieron paso en la Denominación rompiendo con máximas que parecían preestablecidas desde hacía décadas. Santolaya sostiene que la forma de hacer vino en

España la cambió esa generación: "Hasta entonces viticultura y enología eran compartimentos estancos, dos disciplinas apenas miscibles. Llegamos un grupo con otra formación, en un amplio espectro en el que no hay separaciones entre viticultura y enología". El director general de Roda apunta también a otra clave que favorece el nacimiento y la consolidación de una vanguardia de viticultores y técnicos: "A fi-

nales de los 80 hay inversores que se atreven con nuevos proyectos y tienen la paciencia suficiente como para aguantar hasta que el trabajo da sus frutos".



El éxito estaba en la viña

Pero hay más factores que alimentaron la vuelta de tuerca en el modo de hacer rioja. Sin duda, uno de ellos, fue la fuerte tradición familiar de los actuales protagonistas del Rioja. Todos ellos tienen un arraigo ancestral en la forma de entender y hacer el vino. En algunos casos, como Eguren, se remontan hasta cuatro generaciones. Por otro lado, otro factor en la renovación, quizá fundamental, está en la formación y las vivencias de los protagonistas del Rioja: son hombres viajados y bregados en otras escuelas y denominaciones. "Hemos salido y tenido la oportunidad de ver". Quien dice esto encontró el éxito precisamente en Priorat, una de las denominaciones que hacen 'espabilar' a Rioja. Es el alfareño Álvaro Palacios. El enólogo más internacional de España fue uno de los revolucionarios que apostó por ir contracorriente y, para ello, enarbó la bandera de la tradición: "Tenemos la obligación de respetar y recuperar nuestro patrimonio que ha estado denostado y criticado, ahí está el éxito. Nuestro futuro está en el regreso al pasado".

Deshacer el camino andado generó en Rioja distintos proyectos en los que surge una forma de integrar viñedo y bodega, dando prioridad a la viña por encima de lo que se pueda conseguir en un laboratorio. Eguren es claro en esta idea: "Nuestro fuerte es el viñedo, somos agricultores, vamos a aprovecharlo". La vuelta al viñedo por encima de técnicas de producción masiva supuso una revalorización de viñas de variedades autóctonas



Ahora no hay separación entre viticultura y enología



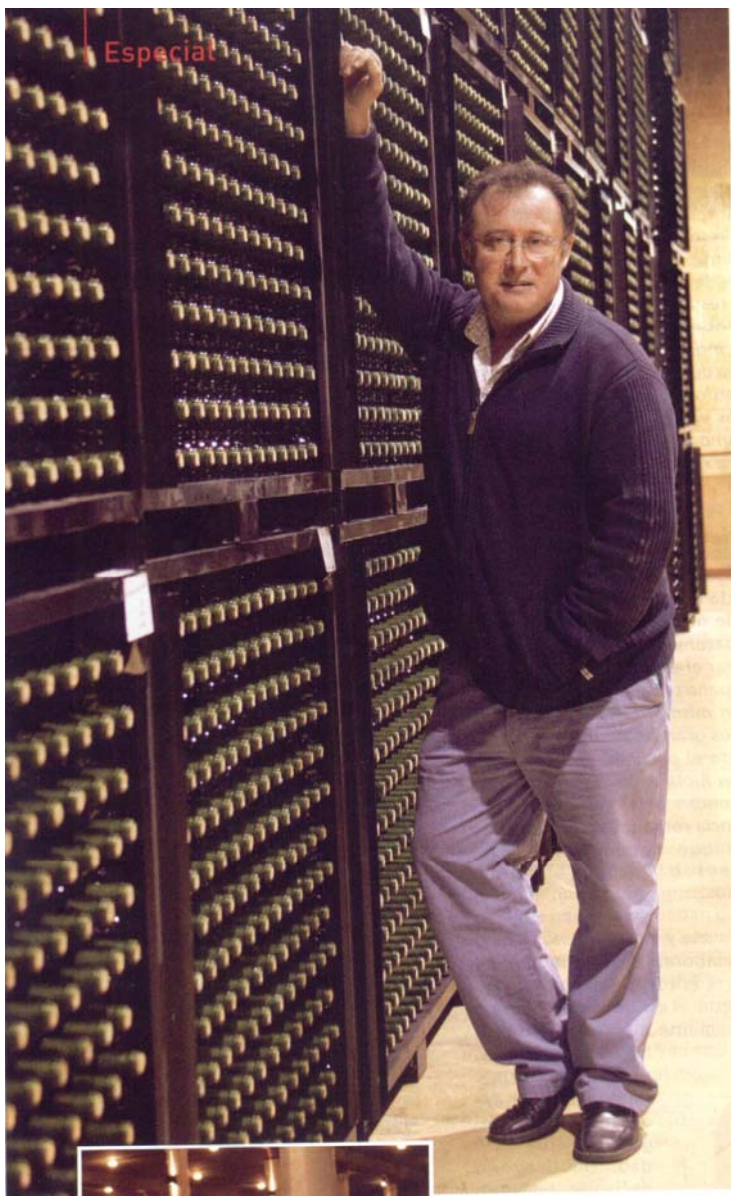
que habían estado olvidadas o denostadas. Eran las cepas más viejas, las que menos producían e interesaban al productor por su rendimiento las que, precisamente, alimentaron las creaciones de los vinos de Rioja que más se respetan y veneran más de 15 años después. "La clave del rioja moderno estuvo en disociar uva de producción; con todos los perdones, mientras en otras zonas vitícolas se mimaba la uva como a un amante, en Rioja se le explotaba como una prostituta", indica De Gregorio. La calidad se encontró en producciones cortas -de ahí el alto precio que se paga por las botellas de algunas bodegas-, que daban al enólogo la esencia que hacía imbatibles a vinos de otros países. "No tenemos que hacer vinos modernos si no recuperar el espíritu del vino porque en España tenemos zonas vinícolas con el mismo derecho cualitativo que los grandes de Francia. Allí se respeta el patrimonio, sin embargo, en Rioja se le dio un enfoque muy empresarial y se perdió esa sustancia romántica y sensible que es lo que tienen zonas como Burdeos o Borgoña", señala Palacios.

Buen suelo y cepas viejas

Para elaborar estos vinos, los enólogos se encontraron con un aliado que tenían muy cerca. Precisamente a sus pies, el terruño de la Denominación era el mejor sustento para obtener vinos singulares y de calidad. De Gregorio defiende que "en un buen suelo se pueden obtener

buenos vinos de cepas jóvenes y vinos maravillosos de viñas viejas". Este concepto se traduce en una idea que recuerda a una costumbre de antaño. Siglos atrás, los vinos no se conocían por pertenecer a una denominación sino por ser de un pueblo determinado y, dentro de ese pueblo, por pertenecer a un pago o un viñedo determinado. Quizá el futuro de los vinos de Rioja pueda estar en esas pequeñas parcelas que han recuperado los protagonistas de este reportaje.





Miguel Ángel de Gregorio
(Almodóvar del Campo, Ciudad Real, 1964)

- Finca Allende, D.O.C. Rioja
- La Casa de las Cuatro Rayas D.O. Mérida
- Bodegas Victoria D.O. Cariñena
- Finca Coronado D.O. La Mancha

Enólogos destacados:
"Juan Carlos López de Lacalle".

Un vino predilecto:
"Chateau Leoville-Les Cases 82".

Un reto:
"Que mi hijo haga el gran vino que no haya hecho su padre".



Miguel Ángel de Gregorio

"Vivimos en un país en el que se pueden hacer mil vinos distintos"

El pequeño **Miguel** dijo uva antes que papá. No es la palabra de **Miguel Ángel de Gregorio**. Es la de su hijo. Parece un 'deja vú' porque la situación es similar a la ocurrida hace más de 40 años. ¿Por qué? Hay que darle cuerda a la máquina del tiempo. Cuando Miguel Ángel contaba con sólo nueve meses, su familia se trasladó desde **Ciudad Real** a **La Rioja** para trabajar en las viñas de **Marqués de Murrieta**. Allí transcurrió la infancia de lo que la prensa especializada considera hoy en día como un 'enfant terrible'. De Gregorio defiende su carácter discoloro -"el Marqués de Murrieta y el Marqués de Riscal lo fueron en su época y están en la historia del vino"- y una fama de iconoclasta que le persigue y le dota de prestigio dentro y fuera de **Rioja**. De hecho defiende la libertad para hacer el vino que se quiera siempre que no sea "nocivo para la salud y no se mienta en la etiqueta".

El punto de inflexión en su carrera se produjo en 1986. Para elaborar un ensayo sobre vendimia mecanizada, llegó a **Briones** y se enamoró del microclima y su terreno. En aquel momento, los agricultores apostaban por la patata y la remolacha porque estos cultivos daban más dinero. Sin embargo, De Gregorio encontró unas condiciones ideales para elaborar el 'rioja' perfecto que siempre ha perseguido: "Terreno y variedad". Así, decidió emprender desde cero e instalarse en **Rioja Alta** para implantar su propio estilo "de respeto por la uva". Corría 1997. Fue el inicio del proyecto de **Finca Allende**, un estilo que se sostiene en el mimo y el cuidado de pequeños pagos con cepas viejas. En estas pequeñas parcelas se iniciaron creaciones como **Allende**, **Aurus** y **Calvario**, vinos que, en la actualidad, alcanzan el cien, es decir, la perfección en las guías del sector como **Peñín** o **Proensa**.

De Gregorio defiende la singularidad de los suelos de **España**: "Vivimos en un país en el que se pueden hacer mil vinos distintos". Da fe de ello al embarcarse en más proyectos en otras denominaciones. Entre sus trabajos destaca **Arrayán**, uno de los vinos más aclamados que está elaborado en **Mérida**, un territorio nada valorado hasta que llegó De Gregorio de la mano de **José María Entrecanales**, amigo personal y ex presidente de **Acciona**.



[Actualidad](#) > [Provincias](#) > [La Rioja](#)

La 'Guía Campsa 2007' destaca 7 vinos de Denominación de Origen Rioja entre los 40 mejores de España

Siete vinos de la Denominación de Origen Calificada Rioja aparecen destacados entre los 40 mejores de España por la 'Guía Campsa 2007', que hace referencia entre sus contenidos a 33 hoteles riojanos.

Un restaurante de La Rioja logra dos soles, dos obtienen un sol, y 6 son Recomendados en la Guía. La selección y evaluación gastronómica ha sido realizada por la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa.

Este año, la Guía incluye un total de 2.039 restaurantes de nuestra geografía. De ellos, 32 pertenecen a La Rioja. Entre los establecimientos destacados están con dos soles 'El Portal De Echaurren', en Ezcaray, y con un sol 'Casa Toni', en San Vicente de la Sonsierra, y 'Las Duelas', en Haro. Por su parte, 'Cachetero', 'Kabanova', 'La Chatilla De San Agustín', todos ellos en Logroño, así como 'La Rana Del Moral', en Calahorra; 'La vieja bodega', en Casalarreina, y 'Venta Moncalvillo', en Daroca de Rioja logran la recomendación de la Guía.

Otra de las novedades de la Guía Campsa de este año es la incorporación de nueve grandes corredores turísticos por la península, que permiten a los lectores programar paradas en sus viajes, aprovechando para visitar restaurantes o lugares del máximo interés turístico. Entre las denominadas Autopistas Gastronómicas hay una que recorre tierras riojanas, concretamente la ruta Madrid-País Vasco.

Como es habitual, la 'Guía Campsa 2007' incorpora la Guía de los Mejores Vinos de España, una recopilación de información de los principales caldos y bodegas de nuestro país. La edición 2007 mejora su diseño y recoge una selección de 620 bodegas, de las que 67 son nuevas incorporaciones, y 1.402 vinos, con 133 novedades respecto de la edición anterior.

De La Rioja, se analizan 33 bodegas y 88 vinos. En el Cuadro de Honor que incluye los 40 mejores vinos de España (aquellos que tras sucesivas catas han superado la

Entre ellos, el que mayor calificación obtiene es Frank Ghery 2001 de los 'Herederos del Marqués de Riscal' (Rioja Alavesa), con 98 sobre 100. Tras él, 'Barón de Chirel 2002', también de los 'Herederos del Marqués de Riscal', logra una calificación de 96 sobre 100. El resto (Artadi Pagos Viejos 2004 y Artadi Viña El Pisón 2004 -de la Bodega alavesa Artadi-; Real de Asúa 2002 -de la riojana C.V.N.E.-; Aurus 2002 y Calvario 2004 -ambos de la bodega riojana Finca Allende-) obtienen una calificación de 95.

Como novedad en la edición 2007 de la Guía, se incluye una selección de los 10 mejores vinos de Comunidad Autónoma, así como una clasificación de las 100 bodegas más emblemáticas de nuestro país. Los mejores vinos de La Rioja, según los expertos enólogos de la Guía, son Artadi Pagos Viejos 2004, Artadi Viña El Pisón 2004, Aurus 2002, Calvario 2004, Real de Asúa 2002, Allende 2004, Altos de Lanzaga 2003, Gaudium Gran Vino 2001, La Vicalanda 1999, Sierra Cantabria Colección Privada 2002. (Esta lista también recoge vinos pertenecientes a la Rioja Alavesa)

Por su parte, las Bodegas más emblemáticas de La Rioja son Artadi, Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, C.V.N.E., Federico Paternina, Marqués de Cáceres, Señorío de San Vicente y Muga. De ellas, C.V.N.E., Federico Paternina, Marqués de Cáceres, Señorío de San Vicente y Muga pertenecen a La Rioja. Por su parte, Artadi y Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal están situadas en La Rioja Alavesa.

Terra Actualidad - VMT

LA RIOJA

La Guía Campsa recomienda 33 hoteles y 9 restaurantes riojanos

El Portal de Echaurren de Ezcaray obtiene dos soles y otros ocho también aparecen destacados
EL CORREO/LOGROÑO

Los amantes de la carretera y la buena mesa dispondrán en las próximas semanas de una actualizada y mejorada herramienta de viaje: la Guía Campsa 2007. En esta ocasión, esta publicación anual recomienda 33 hoteles y 9 restaurantes riojanos. Asimismo, sitúa siete vinos pertenecientes a la Denominación de Origen Rioja entre los cuarenta mejores caldos españoles.

En cuanto a los hoteles, la Guía Campsa 2007 certifica que 33 de los 2.138 hoteles más importantes de España están situados en la Comunidad Autónoma de La Rioja. En el apartado gastronómico, se incluyen 32 restaurantes riojanos entre los 2.039 establecimientos elegidos y otorga una distinción especial a nueve de ellos.

La Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, encargadas de estas disquisiciones culinarias, concede dos soles (según la clasificación utilizada por la guía, el máximo reconocimiento son tres soles) a El Portal de Echaurren (Ezcaray) y un sol a Casa Toni (San Vicente de la Sonsierra) y a Las Duelas (Haro). Además, logran una recomendación especial los establecimientos Cachetero, Kabanova y La Chatilla de San Agustín (todos situados en Logroño), así como la Rana del Moral (Calahorra), La Vieja Bodega (Casalarreina) y Venta de Moncalvillo (Daroca de Rioja).

En el apartado reservado a los vinos, figuran 33 bodegas y 88 vinos incluidos en la Denominación de Origen Rioja. Si bien, en el Cuadro de Honor vinícola, que incluye los cuarenta mejores vinos de España (aquellos que han superado la calificación de 95 sobre 100), hay siete pertenecientes a esta denominación de origen. De los cuales, los mejor situados son Frank Ghery 2001 y Barón de Chirel 2002, ambos de la bodega Herederos del Marqués de Riscal (Rioja Alavesa). Tras ellos figuran, Artadi Pagos Viejos 2004, Artadi Viña El Pisón 2004, Real de Ansúa 2002, Aurus 2002 y Calvario 2004.

Esta edición de la guía incluye una selección con los diez mejores vinos de cada comunidad autónoma. En el caso de La Rioja, esta lista también engloba productos procedentes de La Rioja Alavesa. Según esta publicación, los mejores vinos de la Denominación son Artadi Pagos Viejos 2004, Artadi Viña El Pisón 2004, Aurus 2002, Calvario 2004, Real de Ansúa 2002, Allende 2004, Altos de Lanzaga 2003, Gaudium Gran Vino 2001, La Vicalanda 1999 y Sierra Cantabria Colección Privada 2002. Entre las bodegas más emblemáticas, esta guía destaca CVNE, Federico Paternina, Marqués de Cáceres, Señorío de San Vicente, Muga, Artadi y Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal.

Todas estas recomendaciones estarán a disposición de los usuarios de las más de 300.000 unidades de la Guía Campsa que, según las previsiones, serán vendidas en 2007.

CUADRO DE HONOR

Vinos

98 puntos (sobre 100): Frank Ghery 2001 de los Herederos de Marqués de Riscal (Elciego).

96 puntos: Barón de Chirel 2002 de los Herederos de Marqués de Riscal (Elciego).

95 puntos: Artadi Pagos Viejos 2004 y Artadi Viña El Pisón 2004 de Bodegas Artadi (Laguardia); Real de Ansúa 2002 de CVNE (Haro); y Aurus 2002 y Calvario 2004 de Finca Allende.

Restaurantes

Dos soles: El Portal de Echaurren (Ezcaray).

Un sol: Casa Toni (San Vicente de la Sonsierra) y Las Duelas (Haro).

'Recomendación: Cachetero, Kabanova y La Chatilla de San Agustín (Logroño), La Rana del Moral (Calahorra), La Vieja Bodega (Casalarreina) y Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja).

Miércoles, 3 de Enero de 2007

La Guía Campsa coloca siete vinos de la DO Rioja entre los 40 mejores de España

Los más numerosos corresponden a las bodegas de Herederos del Marqués de Riscal.

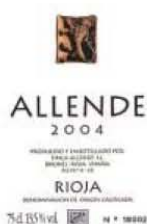
Redacción • 02/01/2007 16:30:57

Los vinos amparados en la Denominación de Origen Rioja han obtenido un buen puesto en la edición 2007 de la Guía Campsa, y concretamente siete de ellos, que según los editores se encuentran entre los 40 mejores de España.

Éstos son Frank Ghery 2001 de los 'Herederos del Marqués de Riscal', 'Barón de Chirel 2002', también de los 'Herederos del Marqués de Riscal', Artadi Pagos Viejos 2004, Artadi Viña El Pisón 2004, Real de Asúa 2002, Aurus 2002, y Calvario 2004.

elmundovino.com

Allende



Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

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

Año: 2004

Tipo: Tinto

Castas: Tempranillo

Alcohol: 13.50º

Consumo óptimo: De 2006 a 2013.

Puntuación: 14.50/20

Precio: 14.00 € / 17.08 \$

Guinda picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con potentes sensaciones frutales en primer plano (arándanos), carbón, grafito y una madera muy fundida al fondo. En boca muestra buena estructura, acidez equilibrada, con mucha fruta otra vez y un final notable, bastante tánico.

Fecha de cata: [14/12/2006](#)

Catado por : Luis Gutiérrez, Jens Riis, Juan Manuel Ibáñez

VINO
GUÍAS

Los mejores de España

por Enrique Calduch

Según el gusto del catador, se valoran más unos vinos que otros. Para saber cuál es la mejor uva puede consultar las guías vitícolas anuales.

¿Cuál es el mejor vino de España? Muy a menudo, en conversaciones, charlas o catas surge la misma pregunta. Y el experto al que va dirigida suele responder con cierta ambigüedad porque depende de muchos factores: la época del año, si hace calor o frío, con qué comida se combina; incluso, con quién lo tomas o el estado anímico del momento. En cata profesional, la pregunta sería ¿cuál es el que reúne las mejores características organolépticas? También es complicado, porque depende del gusto del catador, si le emocionan más los aromas balsámicos que los minerales, si prefiere la concentración en boca o el paso amable y sedoso.

Para resolver la duda, nos basaremos en los vinos mejor valorados por las guías vinícolas. Las realizan catadores profesionales o grupos de cata, que a lo largo del año degustan unos 3.000 vinos distintos. En ellas, además de los grandes, se pueden encontrar vinos maravillosos a precios irrisorios; lo mejor de cada denominación de origen y desconocidos para el gran público, pero de calidad inmejorable. Las clasificaciones suelen ser sobre 100 puntos y vienen con sus precios en tienda.

En lo alto del podio

La mejor, a mi juicio, es la *Guía Proensa*. La realiza un solo catador, extraordinariamente riguroso y fiable, y presenta unos 700 vinos. Una de sus virtudes es que hace comentarios sobre las bodegas, lo que permite situar el vino en su contexto. Excelente también es *La Guía*, elaborada por el grupo Todovino, que cuenta con un reducido pero selecto grupo de catadores, y unos índices muy útiles. Siempre fiable es la *Guía de Vinos Gourmets*, donde un sólido panel de cata valora alrededor de 3.500 vinos y comenta unos 800. Igualmente famosa es la *Guía Peñín*, también realizada por un solo catador muy profesional. *Anuario de Vinos de El País*, *Guía Campsa* y otras menores completan el panorama.

Entresacado los que han obtenido las máximas puntuaciones y comprobando la coincidencia entre todas las guías, los mejores vinos de España pueden ser los siguientes. *Aurus 04* y *Calvario 04*, los dos de la misma bodega de Rioja, Finca Allende. De esta misma denominación de origen encontramos *Cirsión 2004*, *Viña El Pisón de Artadi 04*, *Pujanza Norte 04*, *Contino Viña El Olivo 04*, *Guadium 01*, *Hiru 3 Racimos 03*, *La Nieta 04*, *Trasnoch 04*, y *Dalmau 02*. De la Ribera de Duero no podían faltar en lo alto del podio *Vega Sicilia Único 96* y *Vega Sicilia Reserva Especial*; los Malleoillus de Sanchomartín y de Valderramiro, ambos de Bo-

degas Emilio Moro, *Viña Sas-tre Pesus 04* y *Aalto Ps 03*; y de la misma zona, pero sin denominación de origen, el *Mauro Vendimia Seleccionada 02*. El famoso Pingus saca las máximas calificaciones en las guías que lo mencionan, ya que algunas no lo sacan por otros motivos.

Priorato cuenta también con un grupo de grandes, coincidiendo en la cima: *L'Ermita 04* y *Finca Dofí 04*, los dos de Álvaro Palacios, y el *Vall Llach 04*. De Toro destacan dos: *Termanthia 04* y *Pintia 04*. *Blecu* en Somontano y *Torres Reserva Real* de Penedés completarán la lista de coincidencias.

Faltan vinos maravillosos, pero se han puesto sólo los que alcanzan las máximas puntuaciones en todas las guías. Hay muchos muy bien valorados en unas, pero menos en otras -cosas de los gustos-. Y algunas no sacan los jereces, auténticas joyas en la mayoría de estas guías. Los presentados son todos vinos caros y generalmente de no demasiada producción. Pero, como orientación, son suficientes.



EL HOMENAJE A UN SABIO DEL VINO



Lo firma Manuel Ruiz Hernández, maestro de enólogos, referencia del vino español y con un corazón de tempranillo repartido entre La Rioja y el Duero. Como buen sabio, Manolo acertó con Toro. Lo demuestra en este Sobreño que llega a la copa exuberante en el color, con cinco años ensamblando fruta y dualidad fundidas, soltando tostados finos y con tanino de Toro sin sucumbir.

FINCA SOBREÑO
Bodega Sobreño. Toro (Zamora), D.O. Toro.
P.V. P: 28 euros.

RESERVA 2002

ADA PRADA Y LA JOVEN MENCIA



Todavía le quedan notas florales a esta mencia hija de la pizarra bercedina, en tiempos corona-da solo de aromas de manzana. Ada nos descubre otros primarios que aún no se han extinguido. Un año después, un rojo violáceo desbordante. Doce meses más tarde, una nariz justa y

en la boca, una tanicidad aterdope-lada y con fruta.

DE 2
Embotellado para Mencías de-Dos, Cacabelos, Bierzo (León), D.O. Bierzo.
P.V. P: 6 euros.

TINTO 05

LA COOPERATIVA ABRE EL AÑO ROSA



La cooperativa de Cigales empieza el año rosa por donde hay que hacerlo, con un Cigales Nuevo que ha fermentado blancas y tintas, como mandan los viejos libros de aquellos claretes de siempre. Pero ahora con un vino moderno, color fresa suave, fruta en la nariz, ligereza, cierta cali-

dez y equilibrio en la boca.

TORONDO
Bodega Cooperativa de Cigales. Cigales (Valladolid), D.O. Cigales.
P.V. P: 2,10 euros.

ROSADO 06

Un año de transición

EQUILIBRADA PERO NADA EXCEPCIONAL, LA AÑADA DE 2006 SE PRESENTA EN GENERAL BUENA, CON VINOS FÁCILES DE BEBER PERO SIN LA PROFUNDIDAD Y EL NERVIOS DE LOS CALDOS DE LOS DOS ÚLTIMOS AÑOS

POR ISABEL LÓPEZ

Equilibrados. Este parece ser el adjetivo que mejor definirá los vinos elaborados con la uva recogida en la última vendimia en la mayoría de las comarcas vitivinícolas españolas.

Equilibrados, pero sin más, porque los blancos, rosados y tintos que irán llegando al mercado a partir de las próximas semanas —hasta ahora sólo han salido algunos de maceración carbónica— serán el resultado de una añada normal, sin nada destacable, marcada por una climatología irregular, una vendimia compleja y, por fortuna, una buena evolución en bodega. «Los vinos estarán bien, gustarán a la mayoría de los consumidores porque serán un poco fáciles, pero no tendrán mucho recorrido», pronostica Miguel Ángel de Gregorio, enólogo y bodeguero de Finca Allende, en Briones, La Rioja, y de Finca Coronado, donde elabora vinos de la Tierra de Castilla.

El creador de caldos tan reconocidos como Calvario o Aurus admite que la comparación con las dos añadas anteriores, ambas de calidad excepcional, perjudica la percepción y valoración sobre lo que deparará la de 2006. Los vinos de 2004 fueron sutiles, elegantes y profundos, muy distintos a los de 2005, que tenían raza y genio. «Las dos añadas fueron históricas, lo que será la de 2006, que será equilibrada, pero desde luego no nos hará exclamar eso de ¡cómo estará este vino dentro de quince años!», afirma De Gregorio.

Lejos de La Rioja, en Palma de Mallorca, otro gran conocedor del mundo del vino, Juan Luis Pérez de Eulate, coincide en que la cosecha o6 «no será para tirar cohetes» ni tampoco propiciará caldos para guardar, salvo excepciones. Pérez de Eulate elabora con Bodegas Maciá Batle un vino bajo la denominación de origen Binisalem, Pagos de María, pero su trabajo en La Vinoteca, considerada una de las mejores tiendas del país, le permite estar al tanto de lo que ocurre en el panorama vinícola español. «Ha sido una campaña complicada e irregular, difícil de vendimiar porque la uva tenía el alcohol suficiente pero la piel no estaba aún madura», explica. Algunos viticulto-



PROCESO. Un técnico comprueba unas botellas antes de depositarlas en un palé para su transporte. / E.C.



llagar EL MANCO

Parrilla de Leña todos los días

Especialidades:

• Bacalao • Carne de Buey a la Parrilla • Fabada
• Callos Caseros • Cebollas Rellenas • Repollo Relleno

Cabueñes • Xixón • Telf.: 985 13 33 30



res vendimiaron demasiado pronto, otros decidieron esperar unos días y se encontraron con la lluvia.

Pasó en Mallorca y en otras zonas, por ejemplo en Rueda. «Ha sido un año raro, de esos en los que pasas miedo, porque la climatología nos despió mucho y fue complicado tomar la decisión sobre cuándo vendimiar», reconoce Victoria Pariente, enóloga y propietaria junto a Victoria Benavides de Bodegas Dos Victorias, situada en San Román de Hornija (Valladolid), donde las dos mujeres elaboran vinos de Rueda, con verdejo, y de Toro, con la uva tinta propia de la comarca. El inicio de la vendimia depende de la climatología, y la del último año se caracterizó en Castilla y León, y en otras muchas regiones, por la sequía y las altas temperaturas. «Cada año se coge la uva antes, incluso a finales de agosto, y la fruta tiene cada vez más grado alcohólico, pero le falta color y el hollejo quizás no está maduro, por eso siempre te la juegas cuando decides iniciar la vendimia o esperar un poco más», explica.

Lucirse en las irregulares

Miguel Ángel de Gregorio cree que las dudas comienzan incluso antes, ya en enero, la época de la poda. «Cuándo y cuánto podas influye en lo que pasará en los viñedos en julio, a veces te preparas para un año cálido y luego no viene así. Una gran cosecha —añade el experto— es a veces fruto de la 'casualidad', de que aciertes en las decisiones previas y de que haya un encuentro entre esas decisiones y el clima». Pérez de Eulate corrobora ese punto de vista y alude también a la sabiduría de viticultores y bodegueros. «En las añadas buenas, todos hacemos buenos vinos, en las malas o irregulares es donde se nota el trabajo en la viña y en la bodega», afirma.

A pesar de las complicaciones, Victoria Pariente está contenta con la evolución de los vinos elaborados. «Hacemos catas cada 15 días y los rueda van bien, mejor que como iban hace un año en estas fechas los de 2005», asegura la enóloga. Con 13 grados de alcohol, en boca se muestran «exquisitos, quizás no tan aromáticos como otros años, pero tampoco me gusta que tengan mucho perfume», explica antes de referirse a los vinos que produce bajo la denominación de origen Toro. «Tienen 14,5 grados, cuerpo, color y les sobra de todo, porque estos vinos son como un caballo salvaje que hay que domesticar», opina Pariente.

Un colega suyo gallego, Gerardo Menéndez, se muestra también satisfecho con los caldos jóvenes que a mediados de febrero comenzarán a salir de la bodega que lleva su nombre en Meaño, Pontevedra. «Los sacaremos cuando estén en condiciones, pero son ya vinos muy equilibrados, con buenos aromas, superrondos en acidez y con buena estructura en boca», asegura Menéndez sobre sus Albariño de Ferreiro. No duda de la calidad de la vendimia en Galicia, favorecida por el aumento de las temperaturas. «En el sur, en La Mancha les va peor, pero a nosotros el cambio climático, que en mi opinión ya ha llegado, nos favorece, aunque habrá que esperar unos años para ver si se confirma», reconoce. En cualquier caso, la vendimia de 2007 será diferente, porque todas lo son. «Este es un mundo de ilusión e incertidumbre porque los bodegueros tenemos 30, 40 oportunidades como mucho en nuestra vida de elaborar vino. Hasta el año que viene ya no podré hacer vino, y eso te mantiene siempre joven», concluye Gerardo Menéndez.



RECOLECCIÓN. Varias personas, en plena vendimia en las terrazas características de los viñedos de Cangas. / E.C.

JUAN MANUEL REDONDO ENÓLOGO DE LA BODEGA MONASTERIO DE CORIAS

«Es un mito que los vinos de Cangas tengan una acidez excesiva»

I. LÓPEZ

La vendimia en la comarca vinícola asturiana ha sido complicada en 2006, un año con una meteorología «no demasiado buena» para el desarrollo de los viñedos. Es lo que opina Juan Manuel Redondo, ingeniero agrónomo y enólogo de la bodega Monasterio de Corias, en Cangas del Narcea. «Ha habido lluvia, poco sol, heladas primaverales tardías y granizadas en puntos muy concretos de la comarca al final de la vendimia», explica Redondo. Los viticultores han debido estar muy pendientes del desarrollo de los viñedos para intentar recoger la uva en el momento óptimo de madurez. «Nosotros hemos completado la labor en la mesa de selección de la bodega y al final estamos contentos con la cosecha, que ha sido buena», añade.

La vendimia ha llevado a las bodegas de Monasterio de Corias unos 32.000 kilos de uva, 28.000 de ellos tinta, con presencia mayoritaria de mencía, seguida de verdejo tinto y carrasquin; con los otros 4.000 kilos se han elaborado blancos con las variedades albarín blanco, moscatel y albillo. Todos los vinos están en barricas, y los primeros en llegar al mercado, entre marzo o abril, serán los jóvenes. Antes se comercializarán los caldos con crianza que fueron embotellados en octubre de 2005.

Los análisis y catas realizados a los vinos de la Tierra de Cangas de 2006 permiten afirmar a Redondo que tendrán una graduación alcohólica algo menor a la de años anteriores, buen color y la acidez justa.

«Se habla de que los vinos asturianos son acidísimos, pero eso es un mito porque cada vez tienen menos acidez», asegura el enólogo, convencido de que los viticultores asturianos trabajan cada día mejor los

viñedos. «Hacen podas en verde y cuidan las viñas para que tengan una producción equilibrada porque todos están concienciados de que la calidad es fundamental», señala el especialista.



VENTA. Se comercializarán primero los caldos con crianza de 2005. / E.C.

TRAS UN LARGO PERÍODO DE INMOVILISMO

Rioja acepta 9 castas nuevas

CAIUS APICIUS

EFE



Primera vinificación experimental de tempranillo blanco.

Hubo un tiempo en el que los dos blancos más bebidos en España eran, seguramente, dos vinos riojanos: uno, seco, de CVNE (Monopole), y otro, más bien dulce, de Franco Españolas (Diamante). Pasó el tiempo, cambiaron los gustos, surgieron imparables otros blancos (Rueda, Rías Baixas...) y los blancos riojanos entraron en una época más bien gris. Ahora mismo hay algunas bodegas que se han dado cuenta de que los blancos están ganando mucho terreno, y han reaccionado con vinos de nuevo corte o con recuperaciones de modos olvidados; son los casos, por citar los más destacables, de Finca Allende, Remelluri o Murrieta, que elaboran blancos muy dignos de ser tenidos en cuenta.

Bien, pues el Consejo Regulador, en su último pleno, ha tomado la decisión -no sucedía desde 1925- de incorporar nuevas uvas a la corta lista de variedades autorizadas en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Seis de ellas -tres blancas y tres tintas- son tradicionales y minoritarias, y está bien recuperarlas; las otras tres son bien conocidas: se trata de las chardonnay, sauvignon blanc y verdejo. Eso sí, no podrán ser mayoritarias y nunca serán citadas en la etiqueta por delante de las variedades clásicas -viura, gamacha blanca y malvasía- o de las nuevas autorizadas, que son la tempranillo blanca, la maturana blanca y la turruntés.

[Nota de la Redacción: la monastel de Rioja es la misma casta, de moderado interés enológico, que la moristel del Somontano y la juan ibáñez del sur de Aragón].

Chardonnay... Quizá la blanca de más prestigio en el mundo, con la que se elaboran esos maravillosos blancos de la Borgofia y que prolifera en todos los países vinícolas. Ahora llega a la Rioja, con otra clásica en los vinos bordeleses, la sauvignon blanc, y la casta emblemática de Rueda, la magnífica verdejo. A mí no me parece para nada mal: Rioja se encuentra con un problema de competitividad en el mundo de los blancos, estaba a punto de perder el tren, y reacciona autorizando variedades foráneas de calidad contrastada.

Pero no deja de ser curioso, porque en tintos no hay 'manga ancha'. Bien es verdad que los tintos de Rioja no atraviesan ninguna crisis; la gente, que no suele ser tonta, se ha dado cuenta de que los riojas siguen siendo unos vinos muy serios que, además, envejecen con una elegancia y una calidad que pocos más consiguen, de modo que aunque a los sumilleres de nuevo cuño que están siempre demostrando lo que saben, más que ayudando al comensal a elegir, les siga costando recomendar un Rioja y exhiban una amplísima gama de etiquetas de zonas muchísimo menos conocidas, el público sabe que con un Rioja tiene muy fácil acertar, y consecuentemente lo pide.

Bueno, pues las variedades autorizadas son -eran hasta esta semana- cuatro: tempranillo,

garnacha, mazuelo y graciano. Ahora se suman las llamadas matorana tinta, matorana parda y monastel. Hay alguna más, experimental, en recuperación, pero de momento no ha entrado.

Pero... Si ustedes se molestan en leerse algunas etiquetas o, mejor aun, las buenas guías de vinos en las que se especifica con qué variedades está elaborado cada uno, verán que en unos cuantos Riojas, tampoco crean que en muchos, aparece, junto a las castas autorizadas, la misteriosa variedad 'otras'.

Esa conocida variedad, realmente con poca extensión de viñedo en la Rioja, no se ha beneficiado de la amnistía varietal. Es, como muchos de ustedes sabrán o supondrán, la cabernet sauvignon, variedad bordelesa que alguna bodega -Marqués de Riscal- plantó en la Rioja hace la friolera de ciento cuarenta y tantos años.

En fin, quería contarles a ustedes otra decisión, a mi juicio acertadísima, del Pleno del Consejo Regulador. Quizá sepan ustedes que se ha autorizado recientemente la para mí nefasta práctica de añadir virutas o serrín de roble al vino, más que nada para darle un toque de madera sin tener que gastarse un dineral en un parque de barricas. Me recuerda aquellos tiempos en los que, ante un vino en el que mandaba la fruta, alguien decía: "le falta madera" y se le contestaba "pues échale un poco de serrín". Ya había quien se lo echaba, como había quien añadía al vino extracto de roble; las barricas son caras, y encima hay que renovarlas. Esa norma comunitaria me parece una auténtica barbaridad.

Pues lo mismo piensa el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, porque -y copio textualmente- "en relación con la normativa comunitaria que autoriza el uso de trozos de madera en la elaboración de vinos, el Pleno ha aprobado solicitar al MAPA llevar a cabo la correspondiente modificación para que tal utilización quede excluida en el Reglamento de la D.O. Calificada Rioja". Bien hecho.

Como ven, Rioja se mueve. Toma medidas frente al fraude que supone 'maderizar' el vino con serrín... y se preocupa de tomar medidas, ya veremos si acertadas o no, para recuperar el terreno perdido en los blancos. Hubo un tiempo en el que se dijo, refiriéndose al campo político, aquello de que "el que se mueve no sale en la foto". Pues, amigos míos, en el mundo del vino estén seguros de que pasa todo lo contrario: el que no se mueve está completamente fuera del cuadro. No es el caso de Rioja, y me alegro muchísimo.

Fecha de publicación: **15.01.2007**



Finca Allende

Si la familia propietaria de este dominio pertenece al mundo del vino desde hace generaciones, fue sólo en 1986 cuando comenzó a seleccionar parcelas de viñas añejas en la región de Briones (Alta Rioja), en el noroeste de Logrono, comenzando a producir vinos de calidad a partir de 1996. La bodega de Plaza Ibarra ocupa un palacio del siglo XVII.

Origen geográfico: Rioja

Situación: Briones

Cepas: tempranillo (90 %), gamacha (8 %),
graciano (2 %)

Producción de botellas por año: 7200

Mejores añadas: no comunicado

Miguel Ángel de Gregorio

Bodegas Finca Allende

**“Jamás
querremos
que se nos
identifique
como un Vino
de España”**



M.V.D.

Miguel Ángel de Gregorio, propietario de bodegas Finca Allende, asegura que la única política que funciona, al menos en los segmentos altos, es la política marquista "en la que cada productor se juega su propio nombre en la etiqueta. Otra cuestión son las marcas colectivas".

En su opinión ha habido otros países que han hecho una política global de país y les ha funcionado, sobre todo en los segmentos más bajos del mercado. "Me parece positivo que se utilice la marca genérica Viñedos de España", afirmó. "Aunque cada uno va a utilizar su marca, ese paraguas colectivo es útil, siempre y cuando seamos capaces de proyectar una imagen de calidad y que nosotros mismos como empresarios nos concienciamos de que debemos responder a unos estándares; por otra parte lo que queremos es vender nuestra marca y poder enfrentarnos a marcas de otros países en el segmento alto del mercado, con lo que jamás querremos que se nos identifique como un Vino de España".

A corto plazo y a priori la reforma de la OCM afecta muy poco a los vinos de alta gama, según De Gregorio, que añade que "si al final se produce la liberalización de los derechos de plantación, eso va a posibilitar que en algunas ocasiones nuestras compañías puedan crecer, cosa que ahora no podemos hacer".

El bodeguero ha afirmado tajantemente que "lo que sí es cierto es que si terminan por desaparecer las ayudas a la destilación, sólo aquellos vinos que el mercado admita serán viables. El resto tendrán que desaparecer". Asimismo, añadió que en estos momentos gran parte del vino español sigue siendo destilado con fondos públicos: "Es una realidad histórica que viene desde antes de la entrada en la Unión y después de

la entrada en ella. Si no hay fondos, esos vinos van a tener que desaparecer. Habrá que intentar buscar una solución al problema social y ecológico que se va a producir si ese dinero desaparece. A nosotros a corto y medio plazo no nos afecta. Sólo a largo plazo puede posibilitarnos el crecimiento de nuestras exportaciones".

En cuanto al futuro del sector el propietario de Finca Allende opina que "los grandes grupos tenderán a concentrarse para poder alcanzar masas críticas que les permitan gestionar mejor sus negocios, y los pequeños nos quedaremos donde estamos, blindándonos en nuestros nichos e intentando

incrementar los valores añadidos".

De Gregorio asegura que las cooperativas "son un fenómeno heredado de la mentalidad social de los años 50, y como van a seguir manteniendo su carácter social van a seguir yendo siempre por libre para seguir existiendo, porque en muchos casos la desaparición de las cooperativas en muchos pueblos significaría la destrucción completa de ese sector".

De Gregorio explica un aforismo que dice que en el mundo del vino se puede ganar una modesta fortuna, pero con-

viene empezar con una muy grande. En este sentido, el bodeguero afirma que ese no es su caso: "Por desgracia o por suerte soy hijo de familia humilde y tuve que empezar con muy pocos recursos. Me he creado una modesta empresa que funciona y que nos permite sobrevivir y llegar a fin de mes". Otra paradoja que piensa que se cumple en la mayoría de los casos dentro de este sector se refiere a que "éste es un mundo en el que a veces el dinero pasa a un segundo plano y hay mucho más de romanticismo", por lo que muchos empresarios invierten en este negocio por el prestigio que les acarrea.

**“Con la liberalización
de los derechos de
plantación las
compañías podrán
crecer”**

**“Si desaparecen las
ayudas a la destilación
sólo aquellos vinos
que el mercado
admita serán viables”**

TINTOS

Los 10 mejores

- **Vega Sicilia Único 96.** Ribera del Duero. 180 euros.
- **Cirsión 2004.** Rioja. 133 €
- **Viña El Pisón 2004.** Rioja. 155 €
- **Calvario 2004.** Rioja. 80 €
- **Termanthia.** Toro. 103 €
- **Vall Llach 2004.** Priorato. 60 €
- **Mauro V.S. 2002.** V. T. Castilla y León. 50 €
- **Aalto PS 2003.** Ribera. 60 €
- **Viña Sastro Pesus 2003.** Ribera. 250 €
- **Torre Muga 2003.** Rioja. 45 €



Catas Vinos de España

LOS OROS DE 2007 Lo mejor del año

Son lo mejor del panorama vinícola nacional, una selección de 122 vinos procedentes de 21 denominaciones distintas y dos zonas de Vinos de la Tierra, elegidos tras catar más de 2.400 vinos de todo origen y condición. La supremacía corresponde a Rioja, con 30 referencias, tras las cuales se sitúan los 21 vinos ribereños y los 14 de Jerez.



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

Aromas complejos de trufa y hojarasca, con gran concentración frutal (moras en confitura, ciruela seca) y un roble fino y cremoso; es amplio, con potencia, notas concentradas de frutillos negros, hollejo maduro y regaliz, con gran persistencia.

★★★★
94 puntos
100,- euros



CALVARIO '04
Tinto
Finca Allende
D.O. Ca. Rioja

Nariz compleja y concentrada, notas de grafito y frutillos negros en licor con sutiles puntas de roble cremoso y muy bien ensamblado, muy atractivo; amplio, con ataque vivo y tacto aterciopelado, muy carnoso, con gran carácter frutal, sensación golosa y madura, muy persistente.

★★★★
94 puntos
80,- euros

Calvario



Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

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

Año: 2004

Tipo: Tinto

Castas: Tempranillo

Alcohol: 14.00°

Consumo óptimo: De 2007 a 2015.

Puntuación: 18.00/20

Precio: 80.00 € / 97.6 \$

Granate intenso, brillante. Aroma de buena intensidad, un poco cerrado, con fruta roja y negra bien madura, tinta china, especias, algunos cueros y un fondo de madera bien integrada. En boca muestra buena estructura, acidez equilibrada, intensidad de sabores, buena expresión frutal y final muy notable.

Fecha de cata: [30/01/2007](#)

Catado por : V de la Serna, J Asenjo, E Velasco, I Villalgordo, JM Ibáñez

◀ [Vino Anterior](#) | [Vino Siguiente](#) ▶

TODOVINO LA REVISTA
FEBRERO 2007

Agenda

laRevista

LAS MEJORES COMPRAS
ENTRE 9 Y 15 € (todos vinos con un lacre)*

Ordenado por zonas y, dentro de cada una, de menor a mayor precio

- Allende Fermentado en Barrica 2004 Blanco
- Allende 2004 Tinto



ROBERT PARKER FELICITA A FINCA ALLENDE POR SU MAGNIFICA COSECHA DE RIOJA 2004!



2004 Finca Allende Aurus PUNTUACION: 96 puntos

Aurus 2004 es el 85 % Tempranillo y el 15 % Graciano de viñedos de 60 años con producciones diminutas. Ha fermentado en barrica y envejeció en roble francés nuevo 100 %. Un saturado púrpura, el vino es actualmente más callado que el Calvario respecto a los aromas aunque los mismos elementos estén presentes. El vino es todavía un bebé, con mucha grasa, caramelo, la fruta acodada, que llena boca, mucha estructura, y un puro, y un final muy muy largo. Esto merece tanto como una década de botella envejece y todavía debería beber bien dos décadas de ahora. ¡Enhorabuena a Finca Allende por una magnífica cosecha de Riojas 2004!

2004 Finca Allende Calvario Puntacion: 95 puntos

Calvario 2004 viene de un pago plantado en 1945 y es compuesto del 90 % Tempranillo, el 8 % Garnacha, y el 2 % Graciano. El vino estuvo 14 meses en roble francés nuevo 100% y se embotelló sin filtrar. Opaco púrpura coloreado, esto ofrece encima de una nariz expresiva de tostada, vainilla, la caja de especia, elementos florales, arándano, y el licor de zarzamora que salta del cristal. Esto es seguido de un vino que llena boca con los montones de sabor, la gran definición, y mucho tanino maduro que conduce a un fin que dura casi un minuto. Todavía un infante(hijo) del desarrollo, el vino pide durante otros 6-8 años en la botella. Esto debería durar durante al menos 25 años ¡Enhorabuena a Finca Allende por una magnífica cosecha de Riojas 2004!

2004 Finca Allende Allende puntuacion: 92 puntos

Allende 2004, el 100 % Tempranillo, ha fermentado en barrica en una mezcla de roble francés nuevo y usado, permaneció en barrica durante 13 meses, y fue embotellado sin filtrar. El vino tiene un color de tinta púrpura y tiene una nariz magnífica de pan tostado, mineral, violetas, arándano. Los jóvenes marcos exteriores de la ventana de paladar se encaman de fruta, el tanino maduro, y el equilibrio excelente. El vino merece otros 3-4 años de botella envejecen y debería beber bien hasta 2020. ¡Enhorabuena a Finca Allende por una magnífica cosecha de Riojas 2004!

SOCIEDAD

A Parker ya le gusta el Rioja

Las bodegas riojanas destacan por encima del resto en la lista 2007

Quién lo iba a decir. Criticado en incontables ocasiones por su declarado gusto por los vinos explosivos, tánicos y espectaculares en la cata, la lista 2007 del crítico norteamericano Robert Parker concede elevadas puntuaciones a los vinos de Rioja, en general, y no sólo al grupo de bodegas que han hecho de punta de lanza en los mercados internacionales durante unos cuantos años.

A. GILLOGROÑO

El acercamiento del gurú de la crítica mundial hacia los vinos españoles se veía venir tras sus vaticinios sobre el recorrido que a medio plazo iban a tener los vinos de la península, aunque nunca Rioja había estado dentro de sus preferencias, sino que apostaba por otras zonas emergentes como Toro, Priorato o El Bierzo.

Sin embargo, si alguien triunfa en su lista 2007 (además de los cinco 100 concedidos, muy distribuidos geográficamente -dos Riojas, un Toro, un Priorato y un Ribera de Duero-) son los vinos de Rioja. Benjamín Romeo y Artadi alcanzan la perfección, pero sus otras marcas alcanzan también puntuaciones que rozan el pleno. Finca Allende, de Miguel Ángel de Gregorio (habitual en los podios de Parker) se lleva 96, 95 y 92 puntos; 95 y 93 obtiene también vinos de Marqués de Vargas y, sobre todo, la familia Eguren (además del 100 del Termanthia) consigue muchas puntuaciones por encima de 90 en su bodega de Párganos (98 para La Nieta) y en las de San Vicente (con 97 para El Bosque).

Pero lo más sorprendente es la entrada con puntuaciones por encima de 90 de varios vinos de Altanza (Fuenmayor), de Heras Cerdón (Fuenmayor) e incluso de clásicos (supuestamente alejados del paladar de Parker), como Campillo o Montecillo. En resumen, una lista que no deja de sorprender.



Cata de vinos: / L.R.

| |
|--|
| |
| |
| |
| |

POR FIN, BUENA NOTICIA PARA ESPAÑA

¡Gracias, Miller (y Parker)!

JUANCHO ASENJO



Robert M. Parker, Jr.
The WINE ADVOCATE
The Independent Critic's Monthly Guide to Fine Wine

Closing Date: 12-28-01
Issue 162

El vino español está de enhorabuena. Más que eso, un terremoto de consecuencias insospechadas le ha golpeado; le ha tocado el gordo de la lotería pero a finales de febrero. Se sabe que una recomendación de Robert Parker (y de su equipo del 'Wine Advocate') hace la diferencia para los amantes del buen vino de medio mundo y para quienes lo producen.

La reciente (y esperadísima) publicación de las notas del todopoderoso 'Wine Advocate' sobre vinos españoles (con cinco vinos con 100 puntos por primera vez) ha significado un hito para la enología española y, al mismo tiempo, ha dado un balón de oxígeno al maltrecho panorama del vino español que no vive uno de sus mejores momentos: escasez de consumo interno, exportaciones insuficientes, inversiones cuantiosas, precios -en muchos casos- en caída libre, carné por puntos con la consecuente baja de consumo de vinos caros, debate sobre los antiguos beneficios del vino que han dejado de serlo...

Después de las famosas predicciones lanzadas por el gurú Robert Parker hace un par de años, donde aseveraba que España sería el próximo 'boom' vinícola mundial con zonas como Toro, Jumilla y Priorato a la cabeza, parece que éstas han tomado cuerpo. Al menos su equipo ha predicado con el ejemplo. En un mercado tan marcado por las modas y las tendencias, es necesaria la aportación de los medios más influyentes o de los prescriptores que enseñan los caminos y gozan del favor de los lectores y los Estados Unidos son el epicentro de la información.

Las altas puntuaciones de estos medios son fundamentales a la hora de vender vino. Sólo hay que ver las imágenes de las enotecas estadounidenses plagadas de carteles con los reclamos que alertan de aquellas calificaciones a partir de los 90 puntos. El sistema de puntuación del 'Wine Advocate' es sencillo y novedoso pero de una gran audacia. Al no catar a ciegas, los vinos que él considera grandes, la elite, siempre obtienen una puntuación alta porque cuenta la historia de una bodega y su trayectoria. De vez en cuando, estos vinos optan a la centena después de haber alcanzado unas puntuaciones superiores a los 97-98 puntos durante algunos años. Nunca da 100 puntos a un vino nuevo como no sea elaborado por un productor con una trayectoria dilatada y prestigios bañada con éxitos. Todos los años encumbra a nuevas bodegas con puntuaciones altas que les sirve de espaldarazo. El sistema es efectivo porque discrimina y diferencia con claridad lo bueno de lo muy bueno y esto de lo excepcional.

El británico Steven Spurrier, en la revista 'Decanter', declaraba no hace mucho, que el vino más interesante del momento y con mejor relación precio calidad era el español. Steven me hablaba sorprendido de la evolución de nuestros vinos. También los halagos de Jancis Robinson son constantes; hace pocas semanas comentaba su última cata en Madrid y su sorpresa ante los progresos en elegancia y equilibrio que nuestros vinos, que ella solía considerar excesivamente potentes, han conseguido. Incluso el 'Los Angeles Times' opinaba que nuestros vinos habían eclipsado a los chilenos y australianos como alternativa económica a los californianos en los restaurantes norteamericanos.

Cuando sales de España se te acercan periodistas, bodegueros y aficionados interesados en conocer el alcance del vino español y su situación actual, algo que no sucedía antaño. A veces creo que fuera tienen más interés que el que mostramos nosotros mismos.

Había una gran curiosidad desde aquel día en que Parker, después de renunciar a catar los

vinos españoles en primera persona, decidió encomendar la degustación a uno de sus más estrechos colaboradores: el psicólogo Jay Miller, que ha hecho las veces de alter-ego del prestigioso catador y ha interpretado a la perfección la partitura escrita por su amigo. No ha desentonado y la espera ha merecido la pena y quién sabe si no ha tenido que ver en el resultado final ese duro año con escasez de noticias en forma de notas con la decepción sufrida con el nombramiento y repentina desaparición de Rovani. Centenares de etiquetas con más de 90 puntos y un montón con los codiciados 95.

En España ha supuesto un sobresalto con una voracidad nunca conocida con anterioridad de buscadores de tesoros. Distribuidores que han agotado existencias, tenderos que han duplicado precios y vaciado los lineales y nadie se ha quejado de los altos precios antaño tan criticados, en todos los foros se ha comentado de forma apasionada y todos los lectores deseaban hacerse con una copia de las puntuaciones, ha sido noticia estelar de los telediaris que jamás se han acordado del vino excepto cuando se habla de prohibiciones ... o cuando triunfan en Turquía.

Es curioso que el tan criticado Robert Parker sea al mismo tiempo defenestrado y admirado. Se le censura pero cuando sale sus notas todos corren a comprar los vinos resaltados; aquellos que ayer valían 150 euros, hoy cuestan el doble. La conclusión es que se hace caso a sus notas, sino ¿por qué han desaparecido las botellas con las puntuaciones más altas? ¿Cuántas botellas se venden con 100 puntos de la Guía Proensa, 98 de Peñín, 9.7 de Carlos Delgado o 18.5 de elmundovino? No hay color.

El vino español estaba necesitado de una noticia de este alcance. ¿Valorado con justicia o sobrevalorado? ¡Qué mas da! También se le habían concedido 100 puntos a media docena de cabernets de Napa de la añada 2002 y nadie ha dicho nada. También es generoso con Australia o California, como James Suckling lo es con Italia, y nadie protesta en estos países. Las puntuaciones han sido dadivosas y muy meditadas con un respeto providencial hacia los vinos más prestigiosos y de mayor precio, respetando el orden jerárquico de cada bodega. La mayoría de las marcas situadas en el podio forman –indudablemente- parte de lo mejor de nuestra enología moderna. No me parece el momento de analizar las ausencias o los valorados en exceso ni de hablar del riesgo a que cambie el estilo de muchos vinos sino de aprovechar el tirón para dar un salto en la parcela comercial hacia objetivos mucho más ambiciosos que puedan situar el vino español en una posición nunca conocida hasta la fecha. Ya habrá otras ocasiones para estas discusiones fundamentales.

Recuerdo las meditadas palabras de Miguel Ángel de Gregorio cuando hablaba sobre lo poco conocido que era el vino español en Estados Unidos y lo mínimamente representado que se encontraba en los lineales de las tiendas norteamericanas, ya fuera en marcas de gama baja como de una línea superior. La bodega chilena Concha y Toro vende más botellas que la suma de nuestros vinos, al igual que sucede con una tipología como la que representa el pinot grigio friuliano que por sí sola significa más que toda nuestra representación. Teniendo en cuenta que somos el tercer productor mundial, la situación sólo debería mejorar. Ya que no hemos sido capaces de consolidar nuestra gastronomía tradicional –motor italiano a la hora de vender vinos-, aprovechemos el momento dulce del que goza en la actualidad nuestra gastronomía creativa en el mundo con portadas de los principales medios.

La presencia de bodegas españolas en los mercados exteriores debería ser mayor, sobre todo si se compara con la gran afluencia de firmas italianas, aunque las ventas crecen lo hacen de forma demasiado pausada. Este puede ser un buen momento para que surja un mayor interés por parte del público y vaya desapareciendo la desventaja que padecemos en la actualidad. Sin perder nunca el norte y llegando a la conclusión de que nuestra realidad no es la misma que la francesa o italiana (30.000 bodegas frente a nuestras escasas 5.000).

Hasta la fecha, han sido los importadores los principales bastiones en los que ha descansado la labor de introducción y divulgación del vino español allende nuestras fronteras. Personajes como Jorge Ordóñez, Eric Solomon, Stephen Metzler, Christopher Cannan, Aurelio Cabestrero,

29 de marzo de 2007



FOTO: Pablo Monge

Miguel Ángel de Gregorio, en la terraza del Casino de Madrid.

CincoSentidos | Sabores

'Falta imagen en el vino español'

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio cree que el sector debe venderse mejor

Raquel Castillo / MADRID (29-04-2006)

Le gusta definirse como 'hacedor de vinos'. Es ingeniero agrónomo, máster en viticultura y enología y ha realizado un curso de posgrado MBA en administración de empresas. Tiene fama de enfant terrible desde que con 25 años revolucionó el concepto de los tintos clásicos de Rioja, elaborando en 1989 el primero de los vinos de pago que se hicieron en España, el Dominio de Conté, de Bodegas Breton. Miguel Ángel de Gregorio es uno de los enólogos más valorados del país, y de los pocos que ha conseguido el reconocimiento internacional. A sus 41 años ha conseguido casi todo lo que se ha propuesto, a pesar -o gracias- a su carácter polémico y su claridad de ideas.

Nacido en La Mancha, pasó su infancia en La Rioja, adonde se trasladó su padre para hacerse cargo de los viñedos de Marqués de Riscal, y tras formarse en Madrid volvió a tierras riojanas. Trabajó en Marqués de Riscal, en Bodegas Breton, y en 1995 sacó la primera cosecha de su Finca Allende, el proyecto que le ha catapultado al estrellato vinícola. Ha montado también la sociedad Paisajes y Viñedos y asesora como director técnico a la familia Entrecanales. Su último proyecto es la bodega manchega familiar Finca Coronado, cuyo primer vino saldrá a la venta en junio.

La multitud de viajes realizados por todo el mundo le han hecho un gran conocedor del negocio del vino. 'Hoy es muy difícil encontrar un vino español que no reúna unas condiciones tecnológicas impecables', aclara. 'En 20 años se ha mejorado mucho, aunque hay otro concepto de calidad, el que se asocia a la transmisión de sensaciones que poseen los grandes vinos, y es ahí donde nos queda mucho camino por recorrer. En Francia los precios de estos vinos han subido este año un 40%, pero mientras tanto existe una gran masa de vinos correctos que tienen problemas para venderse. Esa es la gran dicotomía que hoy hay en España y en el mundo'.

De Gregorio incide en un problema de vino español con respeto al europeo: su falta de imagen. En su opinión, 'estamos en idénticos niveles de calidad, pero la percepción que fuera tienen está muy por debajo, no hemos sido capaces de proyectar esa imagen, de saber vendernos. También en los medios vamos a remolque del mundo de la cocina y quizás el vino necesite un Ferran Adrià'. De Gregorio cree que la solución no es fácil porque afecta a un sector muy complejo en el que están implicados productores, distribuidores y hosteleros, y que hay que abordar el tema políticamente, protegiendo al viñedo español, 'único elemento fijador de la población al territorio', aclara, 'en regiones como La Mancha, Extremadura o Murcia, máxime cuando van a desaparecer los fondos europeos de la PAC'.

La polémica Ley del Vino -para él 'farragosa y sobrecargada'- se muestra innecesaria en muchas cosas y claramente restrictiva, ya que 'más del 50% está dedicada al régimen sancionador, en vez de proteger el vino y potenciar el mercado'. Para él la legislación más avanzada es la existente en Castilla-La Mancha, que ha admitido como denominaciones dos vinos de pago, al dar la posibilidad de que el productor cree con su viñedo su propia DO, controlada de forma independiente. En este sentido matiza que 'los Consejos Reguladores son figuras privadas de derecho público que responden a intereses de grupos de presión'.



Segundo trimestre de 2007

**“El mejor
vino
es el que mejor refleja
la esencia de su *tierra*”**

Texto: Loreto González Foto: Jorge Moreno

Entrevista a Miguel Ángel
de Gregorio, enólogo



Miguel Ángel de Gregorio considera que el vino es algo divertido, amable, que invita a compartir, a conversar y a vivir.

92 Intuiciones 2007

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO ES UN DISEÑADOR, UN CREADOR DE VINOS. SABE SACAR LO MEJOR DE LA TIERRA, DE LA UVA Y DEL SOL Y CONVERTIRLO EN UN GRAN VINO, EL MEJOR POSIBLE EN UNAS CONDICIONES DETERMINADAS. ES EL AUTOR DE VINOS COMO AURUS O CALVARIO.



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", afirma De Gregorio.

Al igual que ha pasado en el mundo de la cadenas hoteleras, que contratan 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 económico) o bodegas tradicionales que desean adaptar sus vinos a los nuevos gustos del consumidor, conquistan a los mejores enólogos para que 'diseñen' sus vinos. Es el caso de Miguel Ángel de Gregorio que asesora a varios bodegueros además de dirigir su propia bodega.

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'.

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. Ahora tiene dos bodegas en propiedad y asesora a José María Entrecanales (La Casa de las Cuatro Rayas, vino Arrayán).

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 currículum, para él lo importante del



Miguel Ángel de Gregorio es un enólogo muy especial que cree que un buen vino es aquel en el que menos permanece el hombre.

64 Irradiaciones 2007

vino sigue siendo disfrutar: "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... Disfrutémolo".

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 sería como el clima de cada año y al final, estás tú como hacedor de vinos, que sólo eres el director de la orquesta. La partitura siempre es la misma, el clima varía. Cuando tienes una gran partitura, una gran orquesta y eres un buen director el resultado puede ser sublime".

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 vino, 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 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", afirmaba.

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 vi-

"Casi todos los **vinos mágicos** no son perfectos, tienen algo que les hace ser diferentes y grandes"

A pesar de toda una vida dedicada al vino, de sus estudios como ingeniero agrónomo y de su experiencia como enólogo sigue pensando que "el mejor vino es aquel en el que menos ha intervenido la mano del hombre en la uva, consiguiendo así que exprese todo lo que lleva dentro". "Y", continúa, "al final es una especie de mecanismo donde las raíces, que están ancladas en la tierra, extraen de la tierra lo que necesitan y lo pasan al fruto. Como enólogo, tu trabajo consiste en permitir que lo que hay en la uva pase al vino, madure y sea grande. Eso es el vino, el mejor vino". ¿Y, cuál es el vino perfecto? "Posiblemente el vino perfecto tecnológicamente no exista. Y creo que, si 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

nos 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 torpeza; 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".

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

Abril-junio de 2007

42 V&R
entrevista

Miguel Ángel de Gregorio

Enólogo, bodeguero e ingeniero agrónomo

Miguel Ángel de Gregorio, manchego de nacimiento y riojano de adopción, es el "hombre del vino" del momento. A él se deben algunos de los mejores vinos de los últimos años, como el Aurus o Calvario, de Finca Allende, la bodega que creó en 1995 en Briones, en La Rioja Alta, y además ha diseñado vinos para otros como el Arrayán, perteneciente a la Denominación de Origen Méntrida, o los de Bodegas Victoria, en la D.O. Cariñena. Apasionado con su trabajo y entusiasta hasta el límite, Miguel Ángel de Gregorio se atreve con todo lo que tenga que ver con el mundo del vino.



¿Cree usted, como dicen, que el vino es salud?

El vino, como casi todo, en la vida, y de forma moderada es, desde luego, salud. No voy a ser yo quien, ahora, hable de las ventajas de su consumo inteligente.

¿Los españoles, en general, entendemos algo de vinos?

Cada vez más, pero todavía nos falta mucho para alcanzar a otros consumidores europeos con una tradición vinícola similar a la nuestra.

¿La calidad del vino de qué depende?

Según mi entender, de la tierra. Lo que yo hago es interpretar la tierra, comprenderla, adaptarme a ella. Lo demás lo hace, o debe hacerlo, la naturaleza.

¿Cuáles son los principales defectos del vino?
Que a veces las botellas son pequeñas...

¿Después de abrir la botella, antes de servir el vino, es mejor decantarlo siempre?

Depende del tipo de vino: yo siempre los decanto. Si el vino es grande se viene arriba, y si no lo es muere en el acto, y mejor no tomarlo.

¿Cree usted mucho en lo de los maridajes de comida/vino?

Eso de que los blancos van con los pescados y los tintos con las carnes es del siglo pasado. Sí creo en que con determinados vinos van determinados productos, pero yo siempre elijo primero el vino y después la cocina.

¿Y dónde queda en eso de los maridajes de comida/vino, la compañía con la que se comparte tanto lo uno como lo otro? ¿No cree que una compañía agradable, sugerente, divertida, apasionada, puede hacer que la comida y el vino alcancen niveles sublimes de placer, al margen de su calidad?

Ese es el verdadero maridaje. Por eso un mismo vino sabe y siente distinto en función de con quién te lo tomes. Para eso sí creo en el maridaje: tomar un vino de unas características concretas con una determinada persona.

¿No es exagerado el precio de los vinos en los restaurantes?

Creo que cada vez menos. Antes el vino podía ser un verdadero artículo de lujo, pero ahora

hay "lujos" a precios fantásticos, y el consumidor empieza a solicitarlos. Y los restaurantes se tienen que acoplar a las demandas de los clientes.

Dígame sus tres vinos favoritos, prescindiendo del precio...

Romane-Conti 1996, Leoville Las Cases 1982 y Vieux Château Certan 2000.

Tres vinos buenos y baratos...

Pago de los Capellanes, Pétalos y Viñas de Gain.

Hábleme de sus vinos, los vinos que usted ha creado...

Son cálidos, generosos y constantes. Son pensados, meditados, y sólo salen, sólo hay vino, cuando reflejan a la tierra que los acoge.

¿Cree que el consumidor español medio se deja guiar por las modas más que por la calidad de los vinos o la curiosidad...? Es decir, ahora toca Ribera del Duero, siempre Rioja, etc. Sí, pero es que también es lógico. ¿Cuántas referencias de vinos hay? Infinitas y es imposible que todos lleguen al consumidor. Y que éste los pruebe. Al final te mueves por modas, por referencias, por el boca a boca.

¿Cuál debe ser la filosofía de una bodega a la hora de elaborar vinos?

Ante todo, tomarse en serio el mundo del vino. Cada vez hay más entrantes ajenos a este mundo... y eso se refleja en los propios vinos. Hablamos de un ser vivo, que evoluciona y cambia, y hay que estar preparados para ello. Seguir los dictados de la moda puede ser un camino, pero las modas cambian y, al final, quedan los "clásicos".

¿Cuál es el papel que desempeña el enólogo en la misma?

El enólogo interpreta la uva y, yo, ante todo, la tierra.

Usted como "enólogo volante", ¿imprime un sello característico en todos sus vinos?

Cada vez menos volante. Yo me considero un "winemaker" un "hacedor de vinos" y el



vino empieza en la tierra. Si, quizás todos mis vinos tengan ese hilo conductor: el respeto a la tierra.

¿Qué criterios deben tenerse en cuenta a la hora de plantar un viñedo?

Calidad de la tierra, variedades que se tienen que adaptar, tipo de explotación, riego, tipos de vinos, etc.

¿Qué pautas hay que seguir para hacer un buen vino?

Hay que mirar la tierra, olerla, respetarla, mirar el viñedo, acariciar las hojas durante la primavera, esperar pacientemente los atardeceres de verano, cortar la uva cuando está en sazón, llevarla con mimo a la bodega y, una vez dentro, lo demás es simple: sólo hay que no estropearla, porque la uva siempre es generosa.

¿Cuáles son las últimas tendencias en la elaboración de vinos?

Ser cada vez más respetuosos con la tierra como expresión del medio que nos rodea, con la naturaleza, que expresa toda su grandeza en un vino.

¿Qué es lo que le falta y qué le sobra al mundo del vino?

Le faltan apasionados.

¿Qué debemos buscar en un vino?

Placer, disfrute y pasión.

¿Cuál es el peor enemigo del vino?

La ignorancia.

¿Cuál es el maridaje más sorprendente que se puede realizar con algún vino de su bodega?

Una buena compañía, mis vinos llevan muy mal la soledad.

¿El español es conservador en cuestión de vinos?

Creo que cada vez menos. Empieza a estar abierto a nuevas propuestas y en eso estás ayudando mucho los medios. Nunca como hasta ahora se había dedicado tanto espacio a los vinos.

¿Con qué tinto se podría tomar un pescado?

Con un Allende Tinto.

¿Y con qué blanco podría tomarse una carne...?

Pues con un Allende Blanco.

¿Qué restaurante o restaurantes distinguiría por su bodega...?

Pues hay muchos: Atrio, en Cáceres; Dominio de Antargü, en Madrid; el Celler de Can Roca en Girona... hay un sinfín.

¿El vino es cosa de hombres...?

Creo que más bien de mujeres: las mujeres son las que están eligiendo los vinos si bien en los restaurantes, cuando van acompañadas de un caballero, suelen elegir ellos... Los cursos de cata, las visitas a bodegas... ellas son las que están marcando las pautas. Es nuestro vino, y personalmente, estoy encantado.

¿Su cava preferido...?

Nunca tomo cava.

¿Y si fuera champagne...?

Salon "Le Mesnil".

¿Suele finalizar una buena comida con un licor, espirituoso, etc. y si es así con cuál...?

Prefiero acabarla con vino: las mezclas son explosivas.

¿Cree que una buena comida debe rematarse con café, copa y puro...?

Sin duda...



El día del "regreso" de la uva Pedro Ximénez y del turismo enológico

31/03/07 02:52 C. PIEDRAS

n JEREZ. Las cooperativas agrupadas en Aecovi organizaron ayer una jornada en la que explicaron las propuestas de diversificación en las que vienen trabajando, básicamente en la recuperación de la variedad Pedro Ximénez (PX), el lanzamiento de una gama propia de producto y el enoturismo. "Durante mucho tiempo, las cooperativas hemos recibido la uva de nuestros asociados y hemos vendido mosto a las bodegas. Nada más. Ahora ha llegado el momento de ir al mercado en varias líneas, con varios proyectos que van desde el Pedro Ximénez, al mosto azufrado y el arrope, pero también el turismo aplicado a viñas. Todo esto no son solo proyectos, sino pequeñas realidades", dijo Carmen Romero, gerente de Aecovi, a la conclusión de la jornada.

Durante el transcurso de la misma estuvo presente Miguel Ángel de Gregorio, ingeniero agrónomo y enólogo, probablemente uno de los hombres de moda en el mundo del vino hoy por hoy en España, que recalcó durante su intervención el pasado cooperativista de su familia. Desde su punto de vista, teniendo en cuenta el tamaño de las explotaciones que suelen tener los cooperativistas, hay que volcarse en otras posibilidades, entre las que citó el enoturismo, "porque de una pequeña viña no se puede vivir".

Carmen Romero se mostró muy satisfecha con la visión que dio De Gregorio, ya que considera positivo que expertos de fuera valoren el trabajo que vienen realizando las cooperativas y que incluso, de alguna manera, su opinión confluye con la labor que se viene realizando desde Aecovi.

Esta visión se vio refrendada por el propio presidente del Consejo Regulador del Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jorge Pascual, que destacó el trabajo que Aecovi viene realizando en la reintroducción de una de las tres uva autorizadas por el reglamento de la denominación de origen, la Pedro Ximénez. Para Pascual, las actuaciones de Aecovi coinciden con las necesidades de Jerez, tanto en lo que se refiere a la Pedro Ximénez como al enoturismo vinculado a las viñas.

La enóloga Julia del Castillo, ex de "La Guita" y hoy colaboradora, entre otros medios, de la "Guía Gourmet" también hizo incidencia en la importancia que hoy por hoy ha alcanzado el enoturismo en España y dijo que en el Marco de Jerez queda mucho trabajo por hacer. En este sentido, dijo que cuando llegó a Jerez había ya relaciones públicas y que hoy se ha quedado un poco atrás.

VINOS

La joya de Allende

@Redacción

Sábado, 14 de abril de 2007

+ - tamaño del texto

Calvario 2003

Bodega: Finca Allende.

D.O.: La Rioja.

Tipo: Tinto.

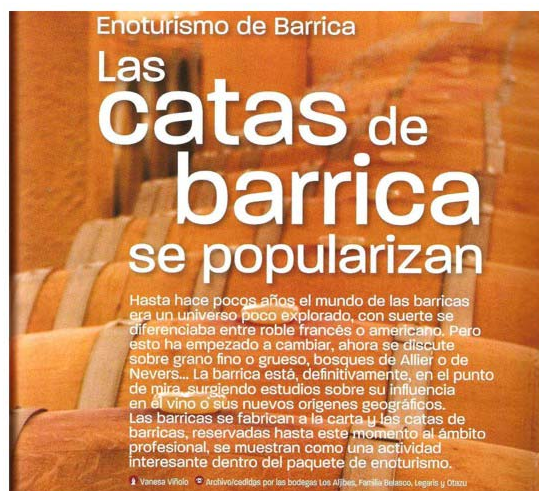
Tras sorprender hace algunos años con un vino gran calidad como el *Aurus*, **Miguel Ángel de Gregorio** eleva todavía más el listón con este tinto de excepcional elegancia y complejidad, una auténtica joya de Finca Allende, ejemplo indiscutible de la calidad de la uva *tempranillo* que cultiva esta familia en Briones (La Rioja). Un vino sutil, sedoso y maduro con una nariz abrumadora y goloso en boca.

Hace menos de cuarenta años que la familia Gregorio se trasladó de su Mancha natal a La Rioja para encargarse de los viñedos de Marqués de Murrieta. Desde entonces, Miguel Ángel, ingeniero agrónomo y enólogo, el "*enfant terrible* riojano", como le definió **José Peñín** por su capacidad de aprendizaje y revisión de las reglas establecidas, ha mantenido su estrecha relación con la viña y la enología. Briones ha sido el lugar elegido por los de Gregorio para desarrollar su proyecto, un burgo medieval situado en un promontorio en el corazón de La Rioja Alta, a orillas del Ebro, que por su altura y situación permitía excavar numerosos túneles y bodegas subterráneas en las que se desarrolló su tradición vitivinícola.

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

Calvario 2003 es un tinto con gran potencia de guarda de entre doce y quince años que debe decantarse y airearse generosamente (dos horas antes del consumo) para que exprese sus mejores cualidades. Con un color guinda picota muy intenso, en nariz presenta un aroma de buena intensidad, con fruta negra en primer plano, un tanto sobremadura, que se impone a la madera. Además se aprecian sensaciones balsámicas y recuerdos de chocolate negro. En boca tiene buena estructura, acidez correcta, buena expresión frutal y remarcable potencia, todo ello combinado con gran elegancia. Se disfruta servido a temperatura ambiente (16º) y acompañando guisos de carne: jarrete, rabo de toro o carrilleras de ternera.

Precio: 61 euros.



La sala de barricas es el espacio noble de la bodega y el más bonito. El aroma a roble impregna la sala, las barricas, cuidadas y mimadas al máximo, se alinean perfectas, con sus formas redondas humanizando el vino.

En resumen, dentro de una visita es la zona más agradecida y era de esperar que más tarde o más temprano se convirtiera en la protagonista de las instalaciones junto con la visita a los viñedos, la otra parte del vino más lucida.

Así que los bodegueros comenzaron a sacarle partido y a crear productos vinculados a ellas. Una de las opciones más vistosas son las barricas en premier para clientes "vip". Es decir, se ofrece la posibilidad de comprar una barrica de vino sin tener que conservarla, pudiéndola visitar, firmar, personalizar hasta el momento en que desee embotellarla. Lo hacen con éxito muchas bodegas, como Matarromera o Pago del Vicario.

Un reciente paso ha sido llevar las catas de barricas al circuito del Enoturismo. Las catas directamente de barrica habían sido hasta el momento una herramienta imprescindible del enólogo para conocer cómo iba desarrollándose el vino en cada barrica. Así se decidía por una parte, el momento en el que debía sacarse de la misma y por otra, se iban ideando futuros coupages, se le echaba un vistazo a cómo iba "respirando" el vino. Es habitual tener el vino en diferentes tipos de barricas para conjugarlas y poder escoger. Entre otras cosas, porque "jugársela" a un solo tipo de barrica, parece una apuesta demasiado arriesgada, casi un órdago, y también porque cada barrica aporta sus características diferentes como en todo, en el vino, la mezcla (el coupage) conlleva una ganancia en complejidad.

Los enólogos honraban a sus visitantes más especiales y amigos la posibilidad de participar activamente de ese rito casi alquímico de la saca de barrica y cata "in situ" de ese vino que aún si terminar ya iba desvelando su futuro. Así, por ejemplo, Miguel Ángel de Gregorio, enólogo de Finca Allende y uno de los mejores creadores de coupages de España, ofrecía la posibilidad a prensa especializada de catar el mismo vino en diferentes barricas de una de las bodegas que asesoró hasta este año, Victoria, en Cariñena. Una oportunidad única sobre todo de catar sin mezclas algunas de las mejores barricas del mundo.

Algunas bodegas, viendo el interés real que despierta la actividad de sentirnos parte del proceso mágico de crear un vino, han estandarizado el mismo ofreciendo al visitante

que no tiene amigos en el sector, la posibilidad de catar algo único e irrepetible, que posiblemente nunca llegue al mercado, pero que seguramente forme parte en un porcentaje más o menos alto del vino definitivo.

Así lo ha hecho Bodegas Legaris, de la D.O. Ribera del Duero, que bajo el nombre "De la barrica a los sentidos" permite la posibilidad

“Legaris, bodega de la Ribera del Duero, ha puesto en marcha una cata de barricas para visitantes

de catar un mismo vino de la casa criado en 4 barricas diferentes (dos francesas, una americana y una mezcla de francesa y americana), después de haber sido correctamente "adoctrinados" con un audiovisual que explica los matices que la madera ofrece al vino y la importancia del coupage para llegar al equilibrio.

Pero volvamos un paso para atrás, y conozcamos la realidad de esa relación enólogo-tonelero que es una auténtica dualidad amor-odio. Y es que a pesar de todos los avances tecnológicos que han revolucionado el vino, las barricas siguen dentro de ese campo de lo ar-



Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos que más saben de coupages de barricas, con algunos de sus vinos.

tesanal en el que la seguridad de lo que vas a encontrar se basa en parámetros tan "volátiles" como la confianza en una casa tonelera.

Es esencial a la hora de elaborar un vino saber cómo va a influir una madera concreta en él. Y hasta el momento, y mientras esperamos investigaciones como la de Alejandro Simó, de la bodega riojana Luis Alegre, quien está realizando un estudio en pro de unos parámetros analíticos serios, la manera de ir confeccionando el vino con crianza es a base de cata pura y dura. De cata de barricas diferentes que contengan exactamente el mismo vino, en las mismas condiciones, durante el mismo tiempo. Pero antes de sumergir la nariz en ellas, es necesario saber qué aporta la barrica al vino.

Mucho más que aromas

Es indudable que el roble aporta al vino diferentes componentes que mejoran su olor y su sabor. Pero ésta no es la función esencial de la crianza en barrica. Lo más importante es que el contacto continuo del vino con el roble permite una pequeña oxigenación (microoxigenación) a través de los poros de la madera y de los espacios entre las duelas (tablones que forman la barrica) que da como resultado la conocida "polimerización": estabilización del

color y suavización de la astringencia. Es decir, gracias a su paso por la madera, el vino se hace más estable en el tiempo, su color se hace más perdurable y la boca del vino se vuelve más suave y aterciopelada, noble y redonda.

¿Qué aromas son de la barrica?

El origen botánico y geográfico del roble, el grano (porosidad), el sistema de secado de la madera, el tostado de las duelas (que es extremadamente importante) y la edad de las barricas determinan que sean unas u otras las moléculas "aromáticas" que el roble aporte al vino criado (los responsables de los aromas "terciarios"). Intentando no convertir esto en un tratado de química, sí parece interesante saber que a estas sustancias volátiles del roble y de su tostado (y que son más de 200) se deben muchos de los aromas que habitualmente decoran las catas y reconocer así la procedencia de los mismos, evitando el pensar que un vino ha incorporado granitos de café en su crianza por olermos a ello. Los principales y más reconocibles son:

- Aromas a almendras crudas y tostadas (fruto de los "Furanos")
- Los aromas a caramelo y notas tostadas se deben al "Maltol", mientras que las "Dimeltpirazinas" aportan notas de cacao, avellanas, pan tostado y café.
- La vainilla es producto de los "Aldehídos fenoles" y se produce durante el tostado de las duelas.
- Los "Guayacoles" y sus derivados son los responsables del olor a tostado, a madera quemada, clavel y tinta china, mientras que al "Eugenol" debemos agradecerle los recuerdos a especias como el clavo.
- Las "Beta-metil-octolactonas", conocidas por "whiskey lactosas", son las precursoras del aroma a nuez de coco.
- No todo es positivo. En barricas muy viejas o con una higiene deficiente aparecen las "Brettanomyces/Dekkera" (Bret), con sus olores a establo sucio. El "Etil-4-fenol" es el padre de los desagradables olores a sudor de caballo.

La influencia del tostado

Volvemos a toparnos con la artesanía de la fabricación de barricas, ya que para lo que para unos es "tostado medio" para otros puede ser "tostado fuerte", lo que lleva a los enólogos a la desesperación, ya que precisamente el tostado de la barrica es esencial en las características organolépticas del vino.

Así, un tostado ligero puede marcar un exceso de aromas a nuez de coco y si el secado no ha sido el correcto y llega "verde" a la barrica, aportará gustos a tablón y unos taninos secantes nada agradables.

El tostado medio es el más equilibrado y recomendado, con notas de vainilla, coco, tostados, ahumados y especias.

Por último, un tostado fuerte puede marcar demasiado las notas ahumadas y los tostados estilo torrefactos.

La importancia del origen

Hasta hace algunos años el criterio de selección era meramente económico, ya que el francés triplica en precio al americano. Esto se debe en parte al chauvinismo francés, pero también a que la propia estructura de sus robles, de grano generalmente más fino, provoca que se desaproveche mucha más madera (las duelas se hacen mediante hendidura, siguiendo las líneas naturales del árbol).

Sensorialmente, en las barricas de americano el vino empieza a dejarse influir por la madera más tarde, a partir de un año en contacto, por lo que son mejores para crianzas largas. Son aromáticamente hablando más simples, destacando los aromas a whiskey-lactonas y vainillas. Mientras, el francés modifica más intensamente en menos tiempo y aporta más estructura y astringencia, por lo que es preferible para crianzas cortas. Aromáticamente favorece la complejidad y la elegancia. Francés y americano siguen componiendo el grueso de los parques de barricas, pero comienzan a surgir otros orígenes, sobre todo de Europa del Este y Rusia, con unas características muy similares a las francesas (por ello se prefiere hablar de barricas europeas). Se escuchan voces sobre el roble español pero las caracterís-

ticas actuales de nuestros bosques lo hacen muy difícil. Otro tema es curar y madurar aquí maderas de fuera para barricas propias, como hacen las bodegas riojanas Luis Alegre, La Rioja Alta o Muga.

Una cata práctica de Barricas

Nos acercamos a Legaris (Ribera del Duero) para que Berta Laguna, su enóloga, nos preparara una cata de barricas especial. En esta ocasión fuimos sus "conejos de indias" y catamos a ciegas el mismo vino, un Tempranillo 2004 que formará parte del Legaris 2004, criado en cuatro barricas diferentes: tres de ellas americanas, tostadas con láser y una cuarta barrica francesa "convencional".

Conclusiones: Optamos por una mezcla de la cuarta muestra, la francesa, que confería elegancia al Tempranillo (por sus notas balsámicas, su fruta fresca y buena estructura) mezclada con el vino de la muestra primera, una barrica americana tostada al láser (TRH) que era muy sugerente y potente a pesar de ser un poco

monotemática (de vainillas y regalices). Dicha simplicidad se le acusa al sistema de tostado láser, que pese a asegurar un tostado controlado, también elimina muchos matices del fuego y del saber tonelero. Las otras dos muestras no se adaptaban al Tempranillo de Legaris. Casualmente la muestra que quedó peor parada fue la que la tonelería señalaba como la más apropiada para los vinos ribereños y que lo único que aportaba eran aromas a tablón y una boca casi licuada. Lo más interesante en esta cata de barricas fue demostrar lo esencial que resulta para el enólogo, ya que el vino se comporta de manera radicalmente diferente incluso en barricas de similar origen y misma tonelería. Seguimos con la incertidumbre de lo que la madera aporta al vino y elevamos a arte necesario el de catar barricas. El misterio que esconde la simbiosis madera-vino se abre en bodegas como ésta para el enoaficionado. Ya sólo queda sumergir la nariz y buscarle los "furanos" al asunto. ☉

A las barricas americanas y francesas se le suman las de Europa del Este y Rusia

Los enólogos honraban a sus visitantes más especiales y amigos la posibilidad de participar activamente de ese rito casi alquímico de la saca de barrica y cata "in situ" de ese vino que aún si terminar ya iba desvelando su futuro. Así, por ejemplo, Miguel Ángel de Gregorio, enólogo de Finca Allende y uno de los mejores creadores de coupages de España, ofrecía la posibilidad a prensa especializada de catar el mismo vino en diferentes barricas de una de las bodegas que asesoró hasta este año, Victoria, en Cariñena. Una oportunidad única sobre todo de catar sin mezclas algunas de las mejores barricas del mundo.



Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos que más saben de coupages de barricas, con algunos de sus vinos.



Mayo de 2007

XXI SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS

Tertulias para gourmets

Con el objetivo de sacar al Salón Internacional del Club de Gourmets a la calle y recuperar la tertulia como espacio de encuentro y análisis, paralelamente al desarrollo de este relevante acontecimiento gastronómico, se celebraron dos animadas charlas en el Hotel Wellington y en Casa Palacio, de Madrid.

Los periodistas *Alicia Huidobro* y *Luis Cepeda* fueron los conductores de estas tertulias que se iniciaron con unas palabras del presidente del **Grupo Gourmets**, *Francisco López Canís*, que expresaron la inquietud de sacar al **Salón Internacional del Club del Gourmets** a la calle, y generar un debate de opinión al estilo de las tradicionales tertulias taurinas que se celebran en algunos recintos después de las corridas de toros. Asimismo el director del **Hotel Wellington**, dio la bienvenida a los asistentes y seguidamente se conformó la mesa, compuesta por *Antonio Rodríguez*, jefe de servicio de Mercados de Pesca, de la Consellería de Pesca Xunta de Galicia, *Juli Soler*, de **El Bulli**, *Abdul Karim Muntari*, del bar **El Almendro**, de Madrid, flamantemente proclamado subcampeón en el **XIV Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura**, que acababa de celebrarse en el propio **Salón del Gourmets**, *Pedro Subijana*, del restaurante **Akelare** de San

Sebastián, y *Ramón Roteta*, del restaurante de Fuenterrabía **Roteta** y asesor culinario del **FROM**. La tertulia, en la que hubo intervenciones incidentales, por parte del público, se cerró con un ágape donde quedó de manifiesto la versatilidad de la oferta gastronómica de nuestro anfitrión, el **Hotel Wellington**.

Servicio de sala, cocineros mediáticos, mejillones con denominación de origen... fueron algunos de los temas que se pusieron sobre la mesa de manera espontánea.

Al día siguiente, cita en **Casa Palacio**. Mesa de tertulia con la participación de *Gaspar Rey*, director de la revista **Cocina Futuro** y promotor del espacio de **MercaGourmets** en el **Salón**, por

cierto uno de los más visitados y movidos; *José Luis Martín*, director el **V Gourmetquesos**, **Cata Concurso de los Mejores Quesos de España**; *Andrés Madrigal*, en su condición de anfitrión de la tertulia y promotor del **Espacio Alboroque**; *Miguel Ángel de Gregorio*, enólogo entre otras bodegas de **Finca Allende**, y *Waldo Carreiras*, jefe del servicio de Promoción de la Calidad Agroalimentaria de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia.

Destacar que ésta ha sido la primera actividad que se celebra en **Casa Palacio**, inaugurada oficialmente ese mismo día. No se podría encontrar un evento más oportuno que esta tertulia gastronómica que tocó temas tan interesantes como la trazabilidad, los productos del futuro, "cuarta gama", quesos, vinos...

Con palabras de despedida de *Andrés Madrigal*, se dio por concluida la tertulia que tuvo como colofón un aperitivo preparado por la casa anfitriona, **Alboroque**.

LAS TERTULIAS DEL SALÓN DE

GOURMETS TUVIERON DOS

ANFITRIONES DE LUJO: EL HOTEL

WELLINGTON Y EL ESPACIO

GASTRONÓMICO CASA PALACIO

Servicio de sala, cocineros mediáticos, mejillones con denominación de origen... fueron algunos de los temas que se pusieron sobre la mesa de manera espontánea.

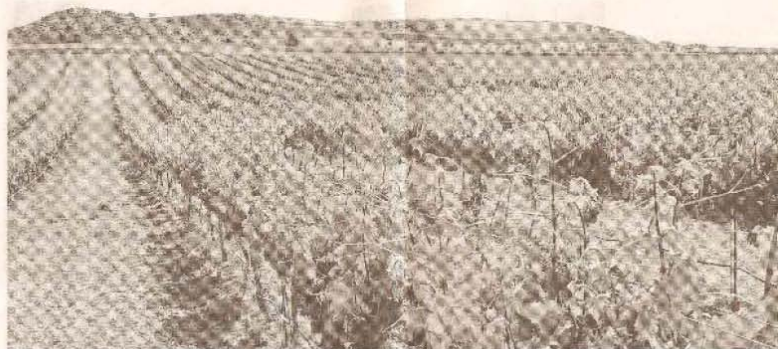
Al día siguiente, cita en **Casa Palacio**. Mesa de tertulia con la participación de *Gaspar Rey*, director de la revista **Cocina Futuro** y promotor del espacio de **MercaGourmets** en el **Salón**, por cierto uno de los más visitados y movidos; *José Luis Martín*, director el **V Gourmetquesos**, **Cata Concurso de los Mejores Quesos de España**; *Andrés Madrigal*, en su condición de anfitrión de la tertulia y promotor del **Espacio Alboroque**; *Miguel Ángel de Gregorio*, enólogo entre otras bodegas de **Finca Allende**, y *Waldo Carreiras*, jefe del servicio de Promoción de la Calidad Agroalimentaria de la Consellería de Medio Rural de la Xunta de Galicia.

Destacar que ésta ha sido la primera actividad que se celebra en **Casa Palacio**, inaugurada oficialmente ese mismo día. No se podría encontrar un evento más oportuno que esta tertulia gastronómica que tocó temas tan interesantes como la trazabilidad, los productos del futuro, “cuarta gama”, quesos, vinos...

Con palabras de despedida de *Andrés Madrigal*, se dio por concluida la tertulia que tuvo como colofón un aperitivo preparado por la casa anfitriona, **Alboroque**.

12 de mayo de 2007

S 6 LOS SÁBADOS DE ABC



Vineros de Bodega Martín, en La Guardia (Toledo), una de las grandes ejemplos de vinos modernos, rotales y a un precio ajustado

Vinos

Tiempo de novedades

Pintia 2004, Ucedo, El Árbol Blanco, Selectus, Finca Coronado graciato, La Casa del 23, Pago de Cirsus... La primavera es tiempo de nuevos vinos, de ferias, de consolidación de bodegas. **Fenavín ha propiciado esta semana que se puedan catar los caldos que ya llegan al mercado**

POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Si el final del verano y el principio del otoño es época de vendimia, al llegar la primavera es tiempo de nuevos vinos, de ferias y presentaciones, de eso poco más que dan bodegas recién llegadas con su segunda añada, de su consolidación. De todo esto se llenan los meses de abril, mayo y junio, hasta el verano, tiempo de espera, de mirar al cielo, de rogativas. La uva vuela hacia su punto óptimo de maduración. Antes en La Mancha, por ejemplo, más tarde en Ribera del Duero, luego en Rioja...

Ferias como Vinocito, en Valencia, con la familia Álvarez (Vega Sicilia) en primer plano, lo que es garantía de calidad, seguida de inmediato por Vino a toda Vela, organizada por el portal de vinos Veruma, el espacio por excelencia de los aficionados al vino de España, y ahora acaba de cerrar sus puertas Fenavín, la Feria Nacional del Vino, cuatro días con miles de vinos por catar en Ciudad Real.

De esos sitios, y sobre todo de Fenavín, los dejamos, primero, con algunas novedades, de las que

unas ya están y otras llegarán de inmediato. Incluso los anticipamos un vinocelón salido de bodega, que estará en el mercado a final de año, que ha sido bautizado de forma provisional como La Casa del 23, y no es más que un sueño hecho realidad por unos amantes del vino que conspiraron viñedo en Albuente y trinducto con una combinación de graciato (90%), cabernet sauvignon y syrah. Cateado quedó, y quedó en la memoria.

Pero hoy es tiempo, por ejemplo, de Pintia 2004, la imagen de Vega Sicilia en Toro, que conjuga de forma sobresaliente fuerza y elegancia y está en el mercado desde hace menos de un mes. En Fenavín se presentó el martes Selectus, de Bodega Los Aljibes, un cabernet sauvignon diferente, notable, muy serio, lleno de futuro. Viñedos del Tercero, en Rioja, conjuga finura con el Miranda y el Pica 650 en su última añada.

La Denominación de Origen Utiel-Requena, esa gran desconocida al pie de la A-3, tiene dos magníficas novedades en las bodegas Arandén e Hispano-Suizas

Otras muestras notables de Fenavín

Manzanque: Finca Elze y Escera.
Bodega Los Aljibes: Aljibes sauvignon blanco y chardonnay.
Bodega Martín: Martín syrah, Martín chardonnay.
Pago del Vical: Merlot dulce, Monagas.
Torre de Gazate: Crianza, cabernet sauvignon gran reserva.
Bodega Olaviana: Lirio, Sed de Mal 1994 syrah.
Alvear: PQ syrah.
Bodega Ercevia: Ercevia robe, La Placeta.
Pago de Vallegarcía: Vallegarcía viognier, Vallegarcía syrah.
Gosálbez-Ortiz: Qubel 2003.
Dehesa del Carrizal: Syrah, MV (cabernet sauvignon, syrah y merlot).
Vegallero: Pago de Balagueses merlot, Pasaporte.
Bodega Tikal: Ries 2003, Rubens.
Pagos Marques de Grifón: Summo Vanerolis, Emeritus.
El Chantre: Ramos-Paul.
Bodega 14 Villas: Casabicos 2004.
Bodega Uribe-Madero: Calzadilla syrah, Gran Calzadilla.

Desde Zaragoza acaba de aparecer el nuevo Cadosos, profundo, largo, potente, equilibrado. Bodega Gascado, en el Bierzo, aparece con un nuevo vino, Ucedo (uva merlot), del que estamos hablando desde 2001 y 2006. Impacta su elegancia en boca y su frescura en boca. Miguel Ángel de Gregorio atrapa a todos con su visión del graciato en dos versiones: Allende (Rioja) y Finca Coronado (La Mancha). Y Bodega Martín no deja de sorprender: ahora con el Martín especial 2004, lleno de vida.

Utiel-Requena, esa gran desconocida al pie de la A-3, tiene dos magníficas novedades en las bodegas Arandén e Hispano-Suizas. De la primera se podrá disfrutar en breve de El Árbol Blanco, una combinación de tempranillo, merlot, bobal, cabernet sauvignon y syrah, con quince meses de barrica y grandes sensaciones. Improprio y Basso marcan la inauguración de la segunda, vinos con mucha calidad a partir de chardonnay y pinot noir. Bodega Barreda agrada con su Torre de Barreda Padilla, el mejor ejemplo de la casa, serio, importante. E impactante es el Taberner 1, de Arcos de la Frontera (Cádiz), un delicioso syrah. Una de las firmas que ha elevado su apuesta, agudizada ganadora, es Bodega Victoria (Cartena), con el Dominio de Longar 2005, en su segunda y sobresaliente añada. Entre tintos y blancos acaba de llegar Pago de Cirsus, con un notable vendimia seleccionada 2004 (tempranillo, merlot y cabernet) y un espectacular blanco de chardonnay. Nos da pie a recordar también Vifia Godeval, buena muestra de uva godeval. Y acabamos con un vino distinto, con un Osborne, en época de ferias como año estamos, que ha vestido a su gran Fino Quinta de fiesta, lunares rojos y blancos y tanta calidad como siempre. ■

Bebida refrescante... y poco más

Los expertos del Rioja muestran sus reticencias hacia el calimocho y recuerdan que son «dos mundos diferentes»

El sanedrín del Rioja no acaba de ver el calimocho con buenos ojos. A los expertos que entienden el vino como religión les resulta bastante ajeno el grueso mundo del Don Simón y la Coca-Cola.

A. S.N. SJLOGROÑO

Algunos 'gurús' confiesan, casi con orgullo, que no han probado el calimocho en su vida. Otros se justifican con la excusa de que, cuando lo hicieron, eran «jóvenes» pero que fue «un pecado de juventud».

«El calimocho es refrescante, amable, suave y divertido», resume Benjamín Romeo, a cuyo vino 'Contador' Parker acaba de darle un 100. Romeo es el más «tolerante» con el calimocho de los consultados. «Para todo hay una edad, y para el calimocho, la adolescencia y la post-adolescencia es perfecta», explica. Pero eso sí, Romeo critica que para el calimocho se utilicen caldos como su 'Contador'. «Primero, porque saldría muy caro. Y después, porque estropearíamos un vino que no está pensado para eso». Así que, Romeo aconseja para el calimocho «un Rioja ligerito joven o caldos frescos que sepan a fruta».

A Miguel Ángel de Gregorio, de Finca Allende (96 puntos de Parker), el calimocho nunca le ha llamado la atención, pero tampoco cree que haya que rasgarse las vestiduras. «Hombre, como bebida sin mayor trascendencia, como el tinto de verano, pues no está mal», admite. «Pero si hablamos del disfrute del vino, del consumo inteligente... Pues no pensamos en el calimocho», continúa.

Eso sí, con visión empresarial, De Gregorio se pregunta sobre la posibilidad de elaborar calimocho embotellado para conquistar otros mercados: «No sería descabellado que con vinos baratos de Murcia o Valencia, hiciéramos lo que se hizo durante años con la sangría: exportarlo casi a granel». Pero de hacer calimocho con su Finca Allende, ni hablar. «Me jod... me fastidiaría bastante que se utilizara con uno de mis vinos», culmina.

El presidente del Consejo Regulador, Víctor Pascual, tampoco es magnánimo con el calimocho. «Cuando se mezclan, el vino mejora bastante a la Coca-Cola», relata. «El calimocho no es vino. Es otra cosa y no es lo que queremos», añade, y aunque reconoce haberlo probado, no guarda especial recuerdo de la bebida. «Donde menos conocemos el calimocho es en La Rioja», indica.

Eventos

Ya tenemos club de cata

Buenas noticias. lomejordelvinoderioja.com pone en marcha su club de catas, con una programación de lujo hasta final de año. Comenzamos este jueves.

lomejordelvinoderioja.com y el hotel Husa Gran Vía, con el patrocinio de la Consejería de Agricultura a través de Prorrioja, inauguran este jueves su club de aficionados con una cata de vinos con la firma de Álvaro Palacios. El enólogo español más reconocido fue uno de los 'reinventores' de Priorato, dio el salto al Bierzo y ahora, en su bodega familiar de Alfaro, intenta hacer el vino de su vida en las faldas del monte Yerga. Este jueves, en el Husa Gran Vía de Logroño, a partir de las 20.30 horas, comentará sus vinos ante un grupo de 50 aficionados.

Las catas, gratuitas con el único requisito de registrarse en lomejordelvinoderioja.com (los 50 seleccionados por sorteo serán avisados por teléfono), son una gran oportunidad para conocer los vinos que algunos de los mejores enólogos del mundo hacen en Rioja y en otras zonas vitícolas. El programa es insuperable: en junio, Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende); en septiembre, José Hidalgo (Bodegas Bilbaínas); en octubre, Julio Sáenz (La Rioja Alta); en noviembre, Marcos Eguren (Sierra Cantabria) y en diciembre, Agustín Santolaya (Roda).

En los próximos días se concretará la fecha para la siguiente cata de junio en lomejordelvinoderioja.com. Se seleccionarán otras 50 personas también por sorteo, con el deseo de atender la demanda del máximo posible de aficionados. Que lo disfrutemos.

El programa

Mayo: Álvaro Palacios. Nuestro enólogo más internacional está de vuelta en Alfaro, tras los éxitos de Priorato y Bierzo.

Junio: Miguel Ángel de Gregorio: Otro gran creador que cumple su sueño en Briones y triunfa en España y en el mundo.

Septiembre: José Hidalgo. Renovador de Bilbaínas con la llegada de Codorníu, es uno de los enólogos más respetados del país.

Octubre: Julio Sáenz, alma actual de La Rioja Alta, trabaja también con los vinos del grupo en Ribera y Rías Baixas.

Noviembre: Marcos Eguren. Desde San Vicente y Párganos, sus variados y complejos vinos arrasan en todo el mundo.

Diciembre: Agustín Santolaya. Es el espíritu de Roda, una de las mejores y más respetadas bodegas del país.

Cata es femenino, como nombre de mujer

Álvaro Palacios abrió con éxito el ciclo de catas de lomejordevinoderioja.com en el hotel Husa, de Logroño

Álvaro Palacios ofreció el jueves la primera sesión de cata de las programadas por lomejordevinoderioja.com. Setenta personas -incluidos los organizadores y los invitados del bodeguero- tuvieron el privilegio de atesorar en directo el magisterio de un riojano universal que produce sus vinos en el Priorato, en el Bierzo y en La Rioja.

Entre los afortunados que por sorteo tuvieron la suerte de gozar la cata-conferencia abundaban las mujeres: Mariana Mortenssen, Juana Larrazabal, Raquel Grandival, Estibaliz Torres, Cristina Alesanco. Y es que cata es femenino como nombre de mujer, esencias femeninas de unos vinos que evocan al olfato muchas más mieles que tinieblas. Eso a la nariz, a la boca eran distintos, recios, asentados, profundos, de personalidad renovada. Más o menos en eso coincidían: Pepe Bazán, Dimas Perea, Ventura Lasanta, Félix García Gil, José López, José Ramón Martínez, Carlos Rojo, Juan José Zulaica, Diego Orio, Ezequiel García y Tomás Hurtado.



Ventura Lasanta, Félix García, Ezequiel García y Julio Sanz. / J. M.

No fue el primer vino que sirvió Palacios como el rosado de los versos de Neruda sino más bien como el tercero del poeta chileno: « un topacio, una amapola profunda y un incendio ». Cuando a la nariz llegó el segundo, el 'Dofi', vuelta a las andadas y a las sugerencias, otra vez aromas sensuales, dulces, acariciantes como manos de dama dieciochesca. Así posiblemente lo interpretaron: Maria Moreno, Pilar Fernández, Lucía Llorente, Pilar Ramírez, María Lasaga o Nerea Landajo. Y cuando el alfareño abrió su 'Petalos del Bierzo', brotaron de su boca palabras de primavera. Los hombres entornaron los ojos para sentir en el paladar lo que el aroma anunciaba. En tal actitud pudo verse a Joaquín Menéndez, a

Daniel López, a Jesús Asensio, a Santiago Gutiérrez o a Luis Cuevas. Y mientras tanto el maestro: que si flor de romero, que si de hinojo, que si de tomillo, que si de espliego... Y en un instante el Salón Cameros del Hotel Gran Vía de Logroño se llenó con la fragancia, acaso bálsamo, de la savia de todas las plantas mediterráneas.

Presentó el acto el versado periodista Casimiro Somalo, que llegó a la sala acompañado de otro fenix del vino como es Alberto Gil. A las palabras de Somalo siguieron las de Javier Erro, en nombre del Gobierno y luego los aplausos. No faltaron a la cita ni Santiago Coello ni Pablo García Mancha. Tampoco Merche Cerrolaza, orgullosa de haber sido cofundadora de la Asociación de Jóvenes Amigos del Vino con Álvaro Palacios y Miguel Ángel de Gregorio.

Ni pudo estar ausente Carlos López Melón, director del hotel, que para la confortabilidad de la concurrencia mantuvo en perfecto equilibrio la isohigrometría del recinto. Y al fin con absoluta satisfacción desfilaban hacia la salida: Raúl Rayo, Miryam Ochoa, María Esther Felipe, Roberto Ocón, Sara Martínez-Lagos, Guillermo Muro y el resto hasta el medio centenar de privilegiados que tratarán de repetir la experiencia en la siguiente convocatoria.

Los vinos de las estrellas

Aunque la semana pasada dimos buena cuenta de la II edición del Festival Internacional de Cine y Gastronomía Audiovisual Cinégourland, hoy, en cierto modo, volvemos de nuevo a Laguardia para hablaros en más profundidad de otro acto que tuvo lugar dentro de este certamen cinematográfico, la cata bautizada como 'Los vinos de los famosos', dirigida por Federico Oldenburg y en la que pudimos catar vinos que se elaboran en bodegas en las que participan, de una forma u otra, Joan Manuel Serrat, Emilio Aragón, Miguel Bosé, Iñaki Núñez, Bob Dylan, Gérard Depardieu, Lluís Llach y Carole Bouquet, entre otros.

Los citados son tan sólo unos pocos entre los personajes célebres que en estos últimos tiempos se han acercado o lo están haciendo al universo vinícola. Roberto Verino, Ana Belén y Víctor Manuel, Pedro Almodóvar, el Gran Wyoming, ex-futbolistas como Eusebio Sacristán, el dos veces campeón del mundo de pi-

lotos de rallys Carlos Sainz y el actor de cine Imanol Arias son algunos de los actores, directores o productores de cine, cómicos, actores, cantantes, deportistas, diseñadores y toreros, entre otros colectivos, que integran este grupo de personas de notoriedad pública que invierten en vino. El listado sería amplísimo.

Y aunque alguno de ellos monta su propia bodega, como en el caso de Lluís Llach, la mayoría entra a formar parte de alguna que ya está en marcha o bien se asocia con otros para crear una. Eso sí, en todos los casos necesitan enólogos para crear sus vinos. Entre los alquimistas más reputados y demandados por el mundo del famoseo se encuentran Ignacio de Miguel, Miguel Ángel de Gregorio y Telmo Rodríguez.



2007-2008

| | | |
|--|---|--|
| 92 |  | <p>Allende 2004</p> <p>DO: Rioja VARIEDADES: 100% Tempranillo GRADO: 13,5 grados PRECIO: 15 €</p> <p>Cereza cubierto, Aroma intenso, de una excepcional finura y riqueza de matices (fruta, especias, roble cremoso) aunque menos construida que la boca, que se muestra excelente, sabrosa, carnosa, con un tanino maduro y graso, fino fondo especiado y de fruta varietal y madura, con matices de reducción clásica (cuero, humo) en el largo final.</p> <p>SUGERENCIAS: Servir a una temperatura siempre menor a los 17º con todo tipo de carnes rojas, volatería y embutidos.</p> |
| FINCA ALLENDE 26330 Briónes (La Rioja) 940 322 327 www.finca-allende.com | | |

VS en portada

> A cada vino, su roble

Es bien sabido que el roble que se utiliza en las barricas donde se envejece el vino influye mucho en su aroma y gusto posterior. Aquí mostramos seis buenos ejemplos de vinos españoles con diferentes tiempos de crianza y distintos tipos de roble, para que te atrevas con una cata comparada. Así podrás percibir con cierta facilidad la fuerte influencia que este noble continente imprime en el vino.

Allende. Tinto con Crianza 2004

Envejecido en barricas: De Roble Francés 100%.

Tonelerías: François Frères.

Bosques: Alliers.



5 de junio de 2007

Artículo

Listado de vinos escogidos para la cata con Miguel Ángel de Gregorio

Allende Graciano 2004

Elaborado exclusivamente con la variedad graciano, con una edad media de 20 años; vendimia manual y selección en mesa a la entrada de la bodega. Maceración de 26 días. Crianza en Roble Allier nuevo durante 24 meses. Embotellado sin filtración ni clarificación. Producción 3000 botellas.

[Ver ficha de cata](#)



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE GRACIANO 2004

Elaborado exclusivamente con la variedad graciano, con una edad media de 20 años; vendimia manual y selección en mesa a la entrada de la bodega. Maceración de 26 días. Crianza en Roble Allier nuevo durante 24 meses. Embotellado sin filtración ni clarificación. Producción 3000 botellas.

Rojo picota con matices púrpura, capa alta. Aromas de hojalasca, brea, frutos rojos (cassis ciruela pasa) y balsámicos (eucalipto). Tannino rotundo y sedoso, acidez remarcada que le aporta una gran dosis de frescura. Muy persistente en la vía retronasal. Sin duda un vino para guardar.

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Ca. RIOJA
TIPO DE VINO: TINTO CON PERMANENCIA EN BARRICA
VARIETADES: GRACIANO 100%
VINEDOS DE PROCEDENCIA: BRIONES, MÁS DE 20 AÑOS
VINIFICACIÓN: ENCUBE DE RACIMOS DESPALLADOS
FECHA VENDIMIA: 18 OCTUBRE
DESCUBE: 12 DE NOVIEMBRE
CRianza: 24 MESES EN BARRICA 100 %ROBLE ALLIER
CONTRAETIQUETA: RIOJA GENERICA
BOTELLA: BORDELESA TRADICIÓN
TAPÓN: CORCHO NATURAL 49°24 mm.
CÁPSULA: 100% ESTAÑO
FORMATOS: 75 cl.



FINCA ALLENDE S.L.
 Plaza Ibarra, 1
 26330, Briones
 La Rioja, España
 Telf: 94 132 23 0; Fax: 94 132 23 02
 e mail: allende@finca-allende.com

Allende tinto 2004

Elaborado exclusivamente con la variedad tempranillo, con una edad media de 35 años. Vendimia manual y selección a pie de bodega. Maceración de 22 días. Crianza en Roble Allier (98 %) y americano (2 %), durante 14 meses. Embotellado sin filtración. Producción 250.000 botellas.

[Ver ficha de cata](#)



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE TINTO 2004

Elaborado exclusivamente con la variedad tempranillo, con una edad media de 35 años. Vendimia manual y selección a pie de bodega. Maceración de 22 días. Crianza en Roble Allier (98 %) y americano (2 %), durante 14 meses. Embotellado sin filtración. Producción 250.000 botellas.

Color rojo cereza intenso con matices púrpura. En nariz predominan las sensaciones frutales (zarzamora, arándanos, frutos negros) sobre los tonos perfectamente integrados de crianza en madera, que proporcionan sensaciones de cedro y tabaco. En boca es serio y vivaz con potencia y un gran equilibrio, amplio y sabroso combinando frescura frutal y la elegante estructura de un vino de guarda.

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Ca. RIOJA
TIPO DE VINO: TINTO CON PERMANENCIA EN BARRICA
VARIETADES: TEMPRANILLO 100%
GRADO ALCOHÓLICO: 13,6%
VINEDOS DE PROCEDENCIA: BRIONES, MÁS DE 35 AÑOS
VINIFICACIÓN: ENCUBE DE RACIMOS DESPALILLADOS
FECHA VENDIMIA: 1-22 DE OCTUBRE
CRianza: 14 MESES EN BARRICA (2% AMERICANO VIRGINIA, 98% FRANCESA ALLIER)
CONTRAETIQUETA: RIOJA GENERICA
BOTELLA: BORDELESA TRADICION
TAPÓN: CORCHO NATURAL 49*24 mm
CÁPSULA: 100% ESTAÑO
FORMATOS: 75 cl., 300cl., 500 cl.



FINCA ALLENDE S.L.
Plaza Ibarra, 1
26330, Briones
La Rioja, España

Tel: 94 132 23 00; Fax: 94 132 23 02
e mail: allende@finca-allende.com

Aurus 2004

Tempranillo y Graciano de viñas muy viejas, de suelos arcillosos de ladera. Selección de racimos en campo y posterior selección a pie de bodega. Encube de vendimia despalillada. Maceración de 28 días.

[Ver ficha de cata](#)



FINCA ALLENDE S.L.

AURUS 2004

Tempranillo y Graciano de viñas muy viejas, de suelos arcillosos de ladera. Selección de racimos en campo y posterior selección a pie de bodega. Encube de vendimia despalillada. Maceración de 28 días.

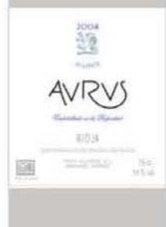
Crianza en Roble Tronçais durante 24 meses. Embotellado sin filtración. Producción 6200 botellas.

Color rojo púrpura intenso. Potente y elegante en nariz, con una gran complejidad aromática (compotas, minerales, mentol, especias, monte bajo, toffee y cacao).

Gran Armonía en boca con unos taninos dulces muy marcados, muy complejo y pleno de sabores de frutos negros, pasa, regaliz, café, tinta y hierbas aromáticas. Final de boca largo y persistente. Gran vino de guarda.

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Ca. RIOJA
TIPO DE VINO: TINTO CON PERMANENCIA EN BARRICA
VARIETADES: 85% TEMPRANILLO Y 15% GRACIANO
GRADO ALCOHÓLICO: 14%
VINEDOS DE PROCEDENCIA: BRIONES, MÁS DE 60 AÑOS
VINIFICACIÓN: DESPALILLADO, NO ESTRUJADO
FECHA VENDIMIA: 14 OCTUBRE
DESCUBE: 11 DE NOVIEMBRE
CRianza: 24 MESES EN BARRICA (TRONÇAIS)
CONTRAETIQUETA: RIOJA GENERICA
BOTELLA: BORDELESA TRONCO-CONICA
TAPÓN: CORCHO NATURAL 54*24 mm.
CÁPSULA: 100% ESTANO
FORMATOS: 75 cl., 150 cl., 300 cl., 500 cl., 900



FINCA ALLENDE S.L.

Plaza Ibarra, 1

26330, Briones

La Rioja, España

Tel: 94 132 23 0; Fax: 94 132 23 02

e mail: allende@finca-allende.com

Calvario 2004

Elaborado con uvas procedentes de nuestra FINCA CALVARIO, de las variedades Tempranillo, Garnacha y Graciano. Vendimia manual y selección a pie de bodega. Fermentación de uva despalillada no estrujada. Maceración de 38 días. Crianza de 16 meses en roble Allier nuevo. Embotellado sin filtración. Producción 8.200 botellas.

[Ver ficha de cata](#)



FINCA ALLENDE S.L.

CALVARIO 2004

LA FINCA CALVARIO

Plantada en 1945, 90% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano, sobre rupestres de lot. Densidad de plantación 4.200 pies/ha. Suelos de ladera formados por gravas y piedras, orientados al sur-este.

Elaborado con uvas procedentes de nuestra FINCA CALVARIO, de las variedades Tempranillo, Garnacha y Graciano. Vendimia manual y selección a pie de bodega. Fermentación de uva despalillada no estrujada. Maceración de 38 días. Crianza de 16 meses en roble Allier nuevo. Embotellado sin filtración. Producción 8.200 botellas.

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Ca. RIOJA
TIPO DE VINO: TINTO CON PERMANENCIA EN BARRICA
VARIETADES: TEMPRANILLO 90%, GARNACHA 8%, GRACIANO 2%
VINEDOS DE PROCEDENCIA: BRIONES, FINCA CALVARIO
VINIFICACIÓN: DESPALILLADO, NO ESTRUJADO
FECHA VENDIMIA: 16 DE OCTUBRE
DESCUBE: 14 DE NOVIEMBRE
CRianza: 16 MESES EN BARRICA (ALLIER)
CONTRAETIQUETA: RIOJA GENERICA
BOTELLA: BORGOÑA TRADICIÓN
TAPÓN: CORCHO NATURAL 54*24 mm.
CÁPSULA: 100% ESTANO
FORMATOS: 75 cl., 150 cl.



FINCA ALLENDE S.L.

Plaza Ibarra, 1
26330, Briones
La Rioja, España
Telf: 94 132 23 0; Fax: 94 132 23 02
e mail: allende@finca-allende.com

Finca Allende Blanco 2004

Elaborado con uva de las variedades viura y malvasía procedentes de viñas viejas. Vendimiada a mano y con selección a pie de bodega. Prensado suave. Fermentación en barricas nuevas de roble Allier. Removido de lías durante 6 meses. Crianza durante 14 meses en roble Allier. Producción. 18.000 botellas.

[Ver ficha de cata](#)



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE BLANCO 2004

Elaborado con uva de las variedades viura y malvasía procedentes de viñas viejas. Vendimiada a mano y con selección a pie de bodega. Prensado suave. Fermentación en barricas nuevas de roble Allier. Removido de lías durante 6 meses. Crianza durante 14 meses en roble Allier. Producción. 18.000 botellas.

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Ca. RIOJA
TIPO DE VINO: BLANCO CON PERMANENCIA EN BARRICA
VARIEDADES: VIURA 70%, MALVASIA 30%
GRADO ALCOHOLICO: 14 %
VIÑEDOS DE PROCEDENCIA: BRIONES, MÁS DE 50 AÑOS
VINIFICACION: FERMENTACIÓN DE BARRICA DE MOSTO FLOR
FECHA VENDIMIA: 1-6 DE OCTUBRE
CRIANZA: 14 MESES EN BARRICA ALLIER
CONTRAETIQUETA: RIOJA GENERICA
BOTELLA: BORDELESA BLANCA TRADICION
TAPÓN: CORCHO NATURAL 49*24 mm
CÁPSULA: 100% ESTAÑO
FORMATOS: 75 cl.



FINCA ALLENDE S.L.

Plaza Ibarra, 1
26330, Briones
La Rioja, España

Tel: 94 132 23 0; Fax: 94 132 23 02
e mail: allende@finca-allende.com

La CEL apuesta por el turismo como motor de otros sectores

28/06/2007

El Parador de Monforte acoge una jornada sobre la Ribeira Sacra

Veinte ponentes ofrecerán su visión sobre el potencial del paisaje y los vinos de la zona.

(la voz | monforte)

La segunda edición del congreso de desarrollo turístico Celtur, que promueve la Confederación de Empresarios de Lugo, se desarrollará mañana en el Parador de Monforte. Asistirán una veintena de ponentes, que analizarán las posibilidades de la Ribeira Sacra para el turismo. La inauguración de la jornada correrá a cargo del conselleiro de Innovación e Industria, Fernando Blanco.



ALBERTO LÓPEZ

Los debates se desarrollarán a lo largo de toda la jornada en tres mesas redondas en las que se abordarán aspectos como la importancia del paisaje, la relación de la cultura del vino con el turismo o la necesidad de la colaboración entre la iniciativa privada y la administración para impulsar este sector. El objetivo que se plantea la CEL con este congreso pasa por «buscar iniciativas que contribuyan al desarrollo socioeconómico general de la zona, considerando como premisa básica la constatación de que el sector turístico actúa como motor de otras actividades».

En la mesa redonda sobre el paisaje intervendrán Beatriz López-Escobar, de la Sociedad Regional de Turismo de Asturias; Julio Grande, representante de la Dirección General de Turismo de La Rioja; Rubén Lois, director xeral de Turismo de la Xunta; y Manuel Viéitez, arquitecto del proyecto de rehabilitación del Pazo de Sober. Por lo que respecta al coloquio sobre la colaboración entre las iniciativas pública y privada, intervendrán José Francisco Real, presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería; Isabel González, gerente de la fundación comarcal Terra de Lemos; Juan Carlos Prado, presidente de la asociación Lugosur; José Manuel Blasco, de la agencia Enodestino; y Santiago Bacariza, jefe de área de turismo rural de Turgalicia.

En una tercera mesa, sobre vino y turismo, participarán José Manuel Rodríguez, presidente del consejo regulador de Ribeira Sacra; Miguel Ángel de Gregorio, bodeguero de La Rioja; José Antonio Cruz, director de Entrevinos; y Ángel Parreño, presidente de la Asociación de Rutas del Vino en La Mancha. La jornada concluirá con una cata comentada por parte del sumiller David Barco.

Del 1 al 7 de junio de 2007

TAPAS COMER

**LA BARRA DE LA SEMANA
FUSIÓN TRANSATLÁNTICA**

UN LOCAL SITUADO EN LA MALASAÑA MÁS TRANQUILA QUE INSPIRA SU COCINA EN LOS FOGONES VASCOS, ITALIANOS Y ARGENTINOS

Micaela Geminiani y Pedro Natale son dos jóvenes argentinos que llegaron a España hace casi una década. Con el profundo deseo de recordar tiempos pasados, dejando a un lado el minimalismo y la deconstrucción en la cocina y volver a los sabores de siempre, montaron, en la Malasaña más tranquila, *La Domingo*, como homenaje a la abuela de Pedro, cocinera de tronío. El local en el que se asienta da sensación de calidez, con sus colores rojo y marfil: las vigas, la barra y las sillas de madera y el ladrillo visto. Sus dos salas y hasta el más mínimo detalle están cuidados; decorado con reliquias del pasado recuperadas, recuerdos de la abuela hechos a mano o la vajilla con platos rescatados del olvido.

La cocina es una fusión vasca-italiana-argentina que se basa en aquello que les gusta a los propietarios aderezado con un toque personal. Viejas recetas recreadas y adaptadas a nuestros tiempos: car-



LA DOMINGA | ESPÍRITU SANTO, 15 | 91 523 38 09 | DE 12.30 A 1 H. VIERNES Y SÁBADOS, HASTA LAS 24 H. | CIERRA DOMINGOS

Además, cada semana presentan sugerencias fuera de carta: salmorejo con jamón de pata, lomo argentino, steak tartar... y, a diario, un menú barato de buen nivel.

Para beber, una quincena de vinos bien elegidos con marcas de prestigio, cerveza bien tirada y vermouth de grifo. Música tranquila de fondo y una atención personalizada que nos hace sentirnos como en casa. **ÁLVARO LERENA**

paccio de champiñón con rúcula, croquetas de boletus al aroma de trufa blanca o cazuela de albóndigas. También ofrecen secreto (matambre) ibérico con reducción de cerveza y miel, presa (boudiola) con compota de pera y millojas de verdura con queso de cabra gratinado. Sin olvidar el magret de pato con reducción de Pedro Ximénez, el foie fresco a la plancha sobre bizcocho de aceite de oliva, crema de castañas y reducción de aceto balsámico al aroma de naranja.



PARA COMER: CROQUETAS DE BOLETUS AL AROMA DE TRUFA BLANCA (EN LA FOTO), FOIE FRESCO A LA PLANCHA O SECRETO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE CERVEZA Y MIEL. **PARA BEBER:** CARE CHARDONNAY (CARIÑENA), ALLENDE, DOMINIO DE ATAUTA O PÉTALOS DEL BIERZO. **NO HAY QUE PERDERSE:** EL AMBIENTE.

CARABANHEL

NEZÓN EL PUENTE. Vicenta Perra, 4. 91 469 74 67. Manzanés de Vado. Cierre domingos. (2) 1

CENTRO

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS. Belén, 19. 91 559 53 32. Opera/Sol. Cierre miércoles. (2) 2

ANTÓN. Mayor, 63. 91 548 32 30. Sol/Opera. No cierre. (2) 2

AUTOMATICO BAR. Argumosa, 17. 91 530 99 21. Lavapiés. (1) 2

LA BARDENILLA CAFÉ LATINO. Augusto Figueroa, 47. 91 521 42 56. Chueca. Cierre dom noche. (2) 2

LA BUGA DEL LOBO. Argumosa, 17. 91 506 09 83. Lavapiés. (1) 2

BOTILLERÍA DE MAR. Cava Alta, 4. 91 365 12 49. La Latina. Cierre sábados mediodía y dom. noche. (1) 1

LAS BRAVAS. Álvarez Gato, 5. 91 532 95 20. Sol. No cierre. (1) 1

CAFÉ DE ORIENTE. Plaza de Oriente, 2. 91 541 39 74. Opera. No cierre. (2) 2

LA CABAÑILLA. Cava Baja, 21. 91 354 02 07. La Latina. Abre todos los días. (1) 1

CASA ALBERTO. Huertas, 18. 91 429 93 96. Antón Martín. Cierre domingos. (2) 2

CASA CRIAGO. Mayor, 64. 91 540 06 20. Opera. Cierre miércoles. (2) 2

CASA LUCAS. Cava Alta, 30. 91 365 00 04. La Latina. Cierre miércoles mediodía. (1) 1

CASA PUEBLA. Plaza de Ovidio, 8. 91 448 90 53. Bilbao. (1) 2

CASA REVUELTA. Latoneros, 3. 91 266 33 32. Sol. Cierre domingos noche y martes. (1) 1

CERVECERÍA SANTA BÁRBARA. Plaza de Santa Bárbara, 8. 91 319 04 49. Alonso Martínez. (2) 2

EL CUCURUCHO DEL MAR. Postigo de San Martín, 6. 91 524 08 41. Sol. Cierre lunes noche. (2) 2

DOLCE PIAZZETA. Plaza Chueca, 5. 91 523 89 92. Chueca. (2) 2

DON PACO. Caballero de Gracia, 36. 91 531 44 80. Sevilla. Cierre sábados noche, dom. y fest. (1) 1

EL ENIE. Nuncio, 19. 91 366 25 91. La Latina. No cierre. (1) 1

LA FONTANA DE ORO. Victoria, 1. 91 531 04 20. Sol. No cierre. (2) 2

FREDURÍA DE GALLINERAS. Embajadores, 84. 91 517 59 33. Embajadores. Cierre domingos. (1) 1

LOS GATOS. Jesús, 2. 91 429 30 67. Banco de España. (1) 1

LOS HUEVOS DE LUCIO. Cava Baja, 30. 91 366 29 91. La Latina. Cierre martes. (2) 2

LIARRY. Carrera San Jerónimo, 8. 91 522 22 07. Cierre dom tarde. (2) 2

MONJE CERVECERÍA. Arenal, 21. 91 548 35 96. Sol. No cierre. (2) 2

LA MUSA LATINA. Costanilla San Andrés, 12. 91 354 02 65. Latina. (1) 1

NUNCA ESTE BIBEUDUM. Cava Alta, 13. 91 366 52 10. La Latina. (2) 2

PRADO CUATRO. Calle del Prado, 4. 91 425 33 61. Sol. (1) 1

LA PULPERÍA. Pz. 18. 91 532 96 97. Noviciado. No cierre. (2) 2

Santa Gula
Las mejores pinturas y tapas de Madrid.
C/ Cuchilleros, 9 - 28005 Madrid
Tel: 91 365 20 18

SANTA GULA. Cuchilleros, 9. 91 366 20 18. Sol. Cierre lun. (2) 2

SEGÚN ENMA. Conde de Miraflores, 4. 91 559 08 97. Sol. Cierre martes y miércoles a mediodía. (2) 2

LA TABERNA DE ANTONIO SÁNCHEZ. Marqués de Paredes, 13. 91 539 78 26. Tirso de Molina. (1) 1

TABERNA DE CONSPIRADORES. Horatín, 33. 91 369 07 41. Antón Martín. Cava Baja, 7. 91 366 58 69. Latina. Cierre dom. noche. (2) 2

TABERNA LA DOLOROSA. Pz. Jesús, 4. 91 429 22 41. Antón Martín. (2) 2

TABERNA MATRITUN. Cava Alta, 16. 91 365 82 37. La Latina. (2) 2

TABERNEROS. Santiago, 9. 91 542 21 60. Opera. Cierre lunes. (1) 1

LA TAPERÍA DE SAN BERNARDO. San Bernardo, 88. 91 593 04 22. San Bernardo. No cierre. (2) 2

LA TRUCHA. Manuel Fernández González, 3. 91 429 58 33. Sol. (2) 2

TURULETA. Alameda, 25. 91 364 26 66. Latina. Cierre martes med. (2) 2

TZOKO. Manuela Malasaña, 9. 91 448 32 84. Bilbao. Jovellanos, 3. 91 532 34 43. Sevilla. Cierre dom. noche y lun. (2) 2

LA VENECIA. Echegaray, 7. 91 429 73 13. Sol. No cierre. (2) 2

CHAMARTÍN

CASA EMILIO. Lope, 28. 91 561 10 38. Prosperidad. Cierre domingos y sábados noche. (1) 1

Publicado el domingo 17 de junio del 2007

El mundo de los vinos se da cita en Burdeos

EFE BURDEOS, Francia

Un total de 2.400 expositores de 45 países se dan cita a partir de hoy y hasta el próximo jueves, 21 de junio, en la XXV edición de VINEXPO, la feria de vinos y bebidas espirituosas más importante del mundo que se celebra en Burdeos, Francia, con carácter bianual.

La feria, que se extiende sobre una superficie de 40.000 metros cuadrados, tendrá un importante complemento con la celebración de 105 catas, conferencias y mesas redondas que se celebrarán de forma paralela con asuntos tan variados como el comercio del vino, la restauración, la cata o las manifestaciones culturales.

Las principales regiones productoras del mundo, Francia, Italia, España y Estados Unidos, en ese orden de importancia, estarán representadas tanto por empresas individuales como por pabellones de cada país, mientras los denominados países productores del Nuevo Mundo contarán con un amplio despliegue de Argentina, Chile y Sudafrica.

Vinexpo es también la cita de los grandes elaboradores y distribuidores del sector a nivel mundial como Constellation y E&J Gallo Winery, de Estados Unidos; Marqués de Cáceres, Miguel Torres y Domecq, de España; Luigi Cecchi & Figli y Gruppo Italiano Vini por Italia; Skalli Family Wines, C.V.B.G. Dourthe-Kressmann, Groupe Boisset, Rémy-Cointreau, Champagne Louis Roederer y Baron Philippe de Rothschild, todos ellos representando a Francia.

También han anunciado su presencia Sogrape y The Symington Family Port Companies, de Portugal; Henkell & Sohnlein Sektkellereien, por Alemania; Concha y Toro y Santa Rita de Chile, Trapiche por la Argentina; Distell Ltd de Sudafrica y Cristall Moscou Distillery, de Rusia.

La constitución de grandes grupos vitivinícolas, hecho de reciente aparición en Europa, ha propiciado las concentraciones empresariales en grandes grupos que utilizarán Vinexpo como escaparate para su nueva imagen, caso del grupo francés Belvédère o de Dos Sete, que agrupa a las siete sociedades más importantes de Portugal.

Junto a ellos expondrán sus productos empresas de gran empuje y proyección internacional como Angus Dundee del Reino Unido; Les Grands Chais de France; Finca Allende de España; Némiroff por Ucrania; Wente Family Estate, de Estados Unidos y Chteau Kefraya del Líbano.

El éxito reciente de la edición celebrada por Vinexpo en la región de Asia-Pacífico ha empujado a una mayor presencia de los países de este área como China, Japón, Corea del Sur o Singapur.

La demanda de presencia en la feria de nuevas técnicas en mercadotecnia reunirán también a partir de mañana a un total de 54 sociedades de diez diferentes países en un área superior a los mil metros cuadrados con nuevas tecnologías y soluciones que dinamicen el mercado de vinos y espirituosos en todo el mundo.

La feria espera la visita de más de 45.000 compradores y distribuidores de 140 países, no sólo europeos o norteamericanos, ya que la presencia de otras importantes áreas productoras, como América del Sur, Australia o Nueva Zelanda serán bastante fuertes.

Entre ellos han anunciado su visita grandes distribuidores europeos como Auchan, Carrefour o Leclerc, Tesco Stores-GB, Ahold, Kaufland Warenhandel, El Corte Inglés o el monopolio canadiense Sociedad de Alcoholes de Quebec.

Personalidades del mundo de la restauración francesa como Thierry Marx, Michel y Pierre Troisgros, Guiseppe Vacarini, Serge Dubs, Philippe Faure Brac y Andreas Larsson anunciaron también su visita.

DEIA

9 JUNIO 2007



VO VINO

«Quien tiene pan y vino y se queja es un pollino»

NUEVOS VINOS

Lan renueva su Viña Lanciano

Bodegas Lan acaba de renovar sus viñas y está poniendo su Viña Lanciano. Aunque insignia de la bodega junto con Cullen y Lan Edición Limitada, coincidiendo con la puesta en el mercado de la excelente uva del 2001. A. R.

PREMIOS

Erre Punto R repite triunfo en Primer 2006

Erre Punto R, de bodega Fernando Benítez de Gamza, ha ganado por segunda edición consecutiva (la tercera en total) el concurso Primer 2006, que valora los mejores vinos españoles jóvenes de maceración carbónica. A. R.

CONCURSO

'Tempranillos al Mundo' viaja a Shanghai

La Federación Española de Asociaciones de Enólogos ha presentado la tercera edición del concurso 'Tempranillos al Mundo', cuyo objetivo es potenciar la producción y elaboración de vinos de esta variedad española. La cita este año será del 28 al 30 de junio en Shanghai, coincidiendo con la celebración del año de España en China. A. R.

BODEGAS JUAN ALCORTA

Taller Azpilicueta para sumilleres

El próximo 12 de junio, tendrá lugar en Bodegas Juan Alcorta (Logroño) el 'Taller de Enología Azpilicueta', dirigido exclusivamente a profesionales del vino elegidos de entre los semifinalistas del prestigioso certamen 'La Nariz de Oro 2007'. El taller, sobre enología y viticultura, será dirigido por la enóloga de Azpilicueta, Elena Adell. A. R.

A. BILLOREO

Para Palacios no es fácil, pero estamos convencidos de que la cata de Miguel Ángel de agosto no le irá a la zaga, ni a los meses. **lomejordevinoderioja.com**, con la colaboración del hotel **Gran Via** y de la **Cooperativa Agraria**, vuelven a ofrecer a aficionados la oportunidad única de conocer de primera mano los mejores vinos de esta gran región: los **Rioja de los años de 2001** de **Finca Allende**, **Finca Coronado**, y los **manchegos** de su actual proyecto en su zona natal, **Argamasilla de Alba**.

De Gregorio presentará en primera los grandes secretos de los vinos de granata **Finca Allende** y **Finca Coronado**. Para participar solo hay que registrarse en **lomejordevinoderioja.com** y esperar el sorteo de las plazas.

Gracia y Honor, el bodeguero ha entrado en Briones su pequeña 'Bodega'. Acostumbrado a estar contrarrestado, fue en la cata de los noventa uno de los más revolucionarios del vino de Rioja que se rebeló contra la rigidez al entonada. «Rioja es la tierra de los mil vinos, sostiene».

Crepente hasta sus últimas consecuencias en el terreno, en los años y en el microclima de Briones, la calidad que conecta de su paso a Bodegas Briones, donde dejó el que Dominio de Gesto de la casa en la finca, el de 1999, fue cuando puso a poco viñas viejas a

Miguel Ángel de Gregorio protagoniza el día 27 la segunda cata de lomejordevinoderioja.com tras el éxito inaugural de Alvaro Palacios

Segundo acto



El enólogo en su finca El Calvario, de Briones. / **REYNALDO DIAZ**

los viticultores de la localidad y edificando su bodega en el entorno del palacio renacentista de Barro. Un gran cubo solar que adquirió posteriormente y cuya rehabilitación, queda a punto, está a punto de concluir. Un lujo arquitectónico -otra de sus pasiones, como se aprecia en la escuela con perspectiva de Leonardo que lleva a la sala de bodega de la bodega-, aunque lo que de verdad le sigue apasionando son sus vinos: **Aurora**, **Calvario** y **Finca Allende**, blanco y tinto. «Nada me importa más que el vino y todo está hecho para él», explica para justificar la funcionalidad y seriedad de la nave de elaboración.

De origen manchego -no nació en Briones, aunque a veces lo parecen al verlo repasar a la breva que los de Briones hacen donde se les pone...-, Miguel Ángel de Gregorio se crió en las viñas de Yago de Marquina de Murrieta que cuida su padre, lo que ha condicionado toda su trayectoria y le ha dado un gran respeto por los clones.

Hace un lustro puso en marcha un nuevo reto. **Finca Coronado**, la bodega de Argamasilla de Calatrava (Ciudad Real), su localidad natal entonces, punto que con solo meses se trasladó con sus padres a La Rioja, con la que intenta demostrar que también se pueden hacer grandes vinos en Mancha.

«Los grandes emociones -empiezo siempre saliendo de Rioja, pero estoy seguro de que Argamasilla dará también vinos de enorme calidad».

De Gregorio presentará en primera dos variedades de graciato

Fecha: Miércoles 27 de junio a las 20.30 horas en el **Husa Gran Via**.

Los vinos

- **Rioja:** Finca Allende, blanco 2004; Allende, tinto 2004; Allende, graciato 2004; Aurora 2004; Calvario 2004.
- **Mancha:** Finca Coronado 2004; Finca Coronado, graciato 2004; Finca Coronado, petit verdot 2004.



feria-vinexpo 16-06-2007

Unos 2.400 expositores de 45 países abren en Burdeos la gran fiesta del vino

Un total de 2.400 expositores de 45 países se dan cita a partir de mañana y hasta el próximo jueves, 21 de junio, en la XXV edición de VINEXPO, la feria de vinos y bebidas espirituosas más importante del mundo que se celebra en Burdeos (Francia) con carácter bianual.

La feria, que se extiende sobre una superficie de 40.000 metros cuadrados, tendrá un importante complemento con la celebración de 105 catas, conferencias y mesas redondas que se celebrarán de forma paralela con asuntos tan variados como el comercio del vino, la restauración, la cata o las manifestaciones culturales.

Las principales regiones productoras del mundo, Francia, Italia, España y Estados Unidos, por este orden, estarán representadas tanto por empresas individuales como por pabellones de cada país, mientras los denominados países productores del Nuevo Mundo contarán con un amplio despliegue de Argentina, Chile y Sudáfrica.

Vinexpo es también la cita de los grandes elaboradores y distribuidores del sector a nivel mundial como Constellation, E&J Gallo Winery (Estados Unidos); Marqués de Cáceres, Miguel Torres y Domecq (España); Luigi Ceocchi & Figli y Gruppo Italiano Vini (Italia); Skalli Family Wines, C.V.B.G. Dourthe-Kressmann, Groupe Boisset, Rémy-Cointreau, Champagne Louis Roederer, Baron Philippe de Rothschild (Francia).

También han anunciado su presencia Sogrape y The Symington Family Port Companies (Portugal); Henkell & Sohnlein Sektkellereien (Alemania); Concha y Toro y Santa Rita (Chile), Trapiche (Argentina), Distell Ltd (Sudáfrica) y Cristall Moscou Distillery (Rusia).

La constitución de grandes grupos vitivinícolas, hecho de reciente aparición en Europa, ha propiciado las concentraciones empresariales en grandes grupos que utilizarán Vinexpo como escaparate para su nueva imagen, caso del grupo francés Belvédère o de Dos Sete, que agrupa a las siete sociedades más importantes de Portugal.

Junto a ellos expondrán sus productos empresas de gran empuje y proyección internacional como Angus Dundee (Reino Unido), Les Grands Chais de France (Francia), Finca Allende (España), Némiroff (Ucrania), Wente Family Estate (Estados Unidos) o Chateau Kefraya (Libano).

El éxito reciente de la edición celebrada por Vinexpo en la región de Asia-Pacífico ha empujado a una mayor presencia de los países de este área como China, Japón, Corea del Sur o Singapur.

La demanda de presencia en la feria de nuevas técnicas en mercadotecnia reunirán también a partir de mañana a un total de 54 sociedades de diez diferentes países en un área superior a los mil metros cuadrados con nuevas tecnologías y soluciones que dinamicen el mercado de vinos y espirituosos en todo el mundo.

La feria espera la visita de más de 45000 compradores y distribuidores de 140 países, no sólo europeos o norteamericanos, ya que la presencia de otras áreas como América del Sur, Australia o Nueva Zelanda serán bastante fuertes.

Entre ellos han anunciado su visita grandes distribuidores europeos como Auchan, Carrefour o Leduc, Tesco Stores-GB, Ahold, Kaufland Warenhandel, El Corte Inglés o el monopolio canadiense Sociedad de Alcoholes de Québec.

Personalidades del mundo de la restauración francesa como Thierry Marx, Michel y Pierre Troisgros, Guieseppe Vaccarini, Serge Dubs, Philippe Faure Brac o Andreas Larsson anunciaron también su visita.

Terra Actualidad - EFE

11:27 - 17/06/2007

Burdeos (Francia), 17 jun (EFECOM).- España, con 400 expositores procedentes de todas las Comunidades Autónomas, es el país con mayor representación en la XXV edición de la Feria Vinexpo de Burdeos (Francia), la más importante del mundo en su género, que abrió hoy sus puertas.

Italia, tradicionalmente el segundo país más representado tras el anfitrión, ha quedado relegado al tercer puesto, con 3.843 metros cuadrados de exposición, por delante de Portugal, Chile, Estados Unidos y Alemania.

La presencia tradicional de países de América se ha incrementado tanto en productores con gran potencial exportador como Chile, que vende en el extranjero el 59 por ciento de su producción, Argentina y Estados Unidos.

El salto cualitativo del vino Español, que en 2010 puede convertirse en el segundo país exportador del mundo tras Francia, según un estudio de la consultora británica IWSR para Vinexpo, ha propiciado esta concentración de expositores en la cita, a la que se espera la visita de 45.000 profesionales del sector.

Bajo el paraguas del Instituto de Comercio Exterior (ICEX), un total de 110 bodegas procedentes de los puntos más diversos se presentan con el título de "Vinos de España" y una publicidad en la que indican que este país es algo más que sol, playas, toros, flamenco y tapas.

Sobre 100.000 metros cuadrados, que incluyen todos los servicios de esta feria bianual, un total de 2.400 expositores, llegados de 45 países, ocupan 41.000 metros dedicados al vino y 5.000 más a bebidas espirituosas.

La inauguración oficial de la feria, que cerrará esta edición el próximo jueves, será mañana con la asistencia de los ministros franceses de Ecología y Desarrollo Rural, Alain Juppé, también alcalde de Burdeos, y de Agricultura, Christine Lagarde.

Entre los países que asisten por primera vez se encuentran Eslovaquia y Croacia, importantes productores del Este europeo, así como Moldavia, que repite tras su estreno en 2005 con un expositor, ahora con cinco empresas.

La Comunidad Autónoma de La Rioja, con más de 80 expositores; Castilla y León, con más de 70, y Castilla-La Mancha y Cataluña, con más de 40 cada una, componen el grueso de la expedición española, en la que también hay una nutrida representación de Andalucía, Aragón, Galicia, Murcia, Navarra y Valencia.

Entre los expositores riojanos más importantes se encuentran Finca Allende, Lan, Viña Tondonia, Marqués de Riscal, Muga, Roda y Marqués de Cáceres, mientras Castilla y León está presente con Arzuaga, Emilio Moro, Matarromera y Lurton.

En Castilla-La Mancha destaca la presencia de Vinícola de Castilla, Marqués de Griñón, Pago del Vicario y Bodegas Real y en Cataluña, Parés Baltá, Sumarroca y Torres.

También asisten grandes grupos como Félix Solís, García Carrión, Dinastía Vivanco, López Morenas, Torres o Faustino. EFECOM

jlm/lm

64

HOY RECOMENDAMOS

Encuentre trabajo a través del canal Infoempleo.com

Entra en Infoempleo y podrás acceder a la bolsa de trabajo de La Rioja y el resto de España, donde se insertan miles de anuncios.

<http://www.larioja.com/infoempleo>

Sigue en vídeo y en directo los premios Punto Radio 98.2

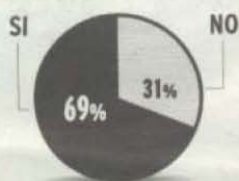
Hoy, en Electra Rioja Gran Casino, se entregan los premios Punto Radio 98.2 al mejor espectáculo teatral, producción de televisión, grupo musical, deporte, programa deportivo, serie de televisión y cuña promocional. En directo, a partir de las 20:30 horas.

<http://www.larioja.com>

EL LECTOR OPINA

Vota en: www.larioja.com

¿Deberían salvarse los depósitos del parque de los Enamorados?



La pregunta de hoy

¿Crée necesarias más

Y ESTA SEMANA.....

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

► Genio y figura, el enólogo vive su sueño en Briones, donde ha construido su pequeña 'Borgoña' en torno a Finca Allende. El miércoles 27, a las 12:00 horas, contestará a las preguntas de los internautas.



PÁDEL

► Este fin de semana se ha jugado la tercera y última jornada del Torneo



VIDEOCHAT

► El grupo madrileño Jaula de Grillos debuta con su primer single '746' y hoy



La cata

Allende Blanco 2004

Finca Allende / D.O.Ca. Rioja

PVP recomendado **16 €**

Calificación **8,5/10**

**El vino blanco
riojano recoge
sus frutos**

Federico Oldenburg

Aunque en estos días los españoles se decantan por los blancos de expresión más fresca y sencilla –como los que tan bien se dan Rueda y las denominaciones gallegas–, el amante del vino no debería dar la espalda a aquellos más complejos, expresivos y maduros, generalmente criados en barricas de roble. Uno de los territorios más fértiles para encontrar este tipo de vinos es el viñedo riojano, donde la hegemonía del tinto apenas deja espacio para la producción de mal-

vasía, viura y garnacha blanca, variedades con las que se buscan blancos de mayor enjundia. Un buen ejemplo de esto es el Allende 2004, firmado por el prestigioso enólogo Miguel Ángel de Gregorio, que llega ahora al mercado tras una crianza de 14 meses en barricas y casi dos años en botella. Este blanco riojano seduce con una nariz compleja, que combina notas de fruta blanca, especias y hierbas y un paso por boca estructurado y con generosa acidez, lo cual le convierte en un socio versátil para aventuras gastronómicas.



SOCIEDAD

Miguel Ángel de Gregorio, en el chat de *lomejordelvinoderioja.com*

Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende, participó ayer en la segunda cata organizada por el portal *lomejordelvinoderioja.com*. Una jornada intensa que incluyó un chat con uno de los bodegueros más emblemáticos y con gran proyección nacional e internacional de la DOC Rioja. De Gregorio contestó a los internautas ofreciendo su opinión sobre diversos aspectos del mundo vitivinícola. En la foto, el bodeguero, con los responsables del portal riojano.



Ramón Alonso, Alberto Gil, Miguel Ángel de Gregorio y Casimiro Somalo, en el chat. / JUAN MARIN

28 Junio 2007

Artículo

Sorbos mágicos



El salón de cata del Hotel Husa, de nuevo hasta la bandera.

Fotos: Juan Marín

[Galería de imágenes de la cata](#)

[Listado de vinos catados con Miguel Ángel de Gregorio](#)

Álvaro Palacios mostró a los aficionados su Camino de Santiago, desde Priorato hasta Bierzo, en la primera cata de lomejordelvinoderioja.com –club creado con la colaboración del Hotel Husa Gran Vía y el patrocinio de La Rioja Calidad–. Ayer Miguel Ángel de Gregorio, protagonizó la segunda cita con un viaje por la viticultura atlántica de Briones y la mediterránea de Argamasilla de Calatrava. Vinos «esenciales», «experimentales» y «mágicos» de Briones y de Ciudad Real.

Textos: A.Gil/C. Somalo

La del propio Miguel Ángel es una historia de ida y vuelta. Con apenas unos meses salió de Almodóvar del Campo (localidad de nacimiento contigua a Argamasilla) para mamar de las cepas de Marques de Murrieta, donde su padre llegó para cuidar las viñas de Ygay. Trabajando para Bodegas Bretón, De Gregorio encontró en Briones un terroir que le enamoró y sobre el que unos años después edificó Finca Allende. Casi al mismo tiempo comenzaba a replantar en la finca familiar de Argamasilla para, con Finca Coronado, elaborar vinos de la tierra de Castilla, allí donde todo está por hacer y donde la planicie y el empujamiento del viñedo contrasta con las retorcidas cepas en vaso de Briones.

Sorbos de 'terroir'

Miguel Ángel de Gregorio acercó a los aficionados de *lomejordelvinoderioja.com* sus vinos «esenciales», «experimentales» y «mágicos» de la gran añada 2004

Álvaro Palacios abrió la primera cata de *lomejordelvinoderioja.com* -club creado con la colaboración del Hotel Husa Gran Vía y el patrocinio de la Consejería de Agricultura a través de La Rioja Calidad- y el miércoles Miguel Ángel de Gregorio protagonizó la segunda cita con un viaje por la viticultura atlántica de Briones y la mediterránea de Argamasilla de Calatrava (Ciudad Real). El enólogo eligió Briones en Rioja para levantar su proyecto, una zona límite de cultivo, donde la viticultura no es fácil: «La grandeza está en las zonas límite», sostiene. Bautizado en su día como el *enfant terrible* por rebelarse contra la corriente oficial de la tipicidad y de la supuesta personalidad única de los vinos de Rioja, De Gregorio se considera un clásico: «Me crié, gracias a mi padre, en las viñas de Murrieta, y lo que hoy hago no difiere mucho de lo que entonces se hacía en esa casa». La propuesta de cata no se centró en el origen, sino en el carácter de los vinos: Comenzó con los «esenciales» -«nosotros no hacemos vinos básicos», matiza-; para pasar a los «especiales», sorprendentes varietales con carácter experimental; y acabar con los «mágicos, que sólo se pueden hacer en Rioja».

A.GIL/C. SOMALO/LOGROÑO

Los «esenciales» son los Finca Allende, blanco y tinto, y el tinto Finca Coronado. El blanco de Briones, con 14 meses en roble nuevo para vivir muchos años, intenta emular a los grandes vinos que las bodegas riojanas abandonaron tentados por la sencillez (y la rotación) de los jóvenes afrutados: «No todo el mundo sabe -recordó De Gregorio- que hasta 1974 Rioja producía más uva blanca que tinta».



De Gregorio, con el Allende blanco en la cata del miércoles en el Hotel Husa Gran Vía. / JUAN MARÍN

El Allende tinto 2004 está puntuado por encima de noventa en todas las guías nacionales e internacionales. Un extraordinario «esencial» 100% tempranillo, que es el santo y seña de la bodega. Finca Coronado es otro concepto. La cepa más vieja es de 1996 y se alimenta de un rosario varietal (tempranillo, cabemet, syrah, petit verdot y merlot): «Allí cuesta hacer vinos frescos -otra de sus obsesiones es que el vino es una bebida refrescante- y con el tempranillo solo no podemos hacerlo».

Llega el turno de los «especiales». El cronista imagina la cara del consejero manchego cuando Miguel Ángel le pidió autorizar el graciano para vino de la tierra de Castilla. Coronado acaba de lanzar un monovarietal de esta difícil uva de Rioja, otro de petit verdot y Allende un varietal también de graciano. «Los tres sorprendivos, en parte experimentales y, por supuesto, no se los hemos dado a Parker para que los puntúe».

Final y magia

La cata se acerca a su fin y llega la magia. Así define el enólogo su Calvario y su Aurus: «Son vinos mágicos, que sólo pueden hacerse en Rioja y zonas muy concretas». El Calvario es «pura expresión [no confundir con 'alta expresión'], sin preocupamos excesivamente por la

guarda». «El Aurus, sin embargo, además de expresión recupera el concepto de vino de guarda con el deseo de vivir durante muchos años». Un cierre de oro para una gran cata: la elegancia, la sedosidad, la dulzura con carácter de uno de los grandes vinos de Rioja.

SOCIEDAD

LA RIOJA

SOCIEDAD

De lo esencial a lo especial

Los vinos de Miguel Ángel de Gregorio 'tomaron' el alma de los participantes en la cata de lomejordelvinoderioja.com

Una lección magistral en clave coloquial fue lo que Miguel Ángel de Gregorio dio en la segunda edición de las sesiones de cata que lomejordelvinoderioja.com viene ofreciendo en el Hotel Gran Vía de Logroño. Llamando al pan, pan y al vino, vino se probaron una variada selección de sus vinos, unos esenciales, otros especiales y todos tan personales como para impregnar el alma de los catadores. La llegada de los catadores fue parsimoniosa, como se extiende por el campo el sol en los atardeceres de verano.

Uno de los más puntuales fue el dermatólogo Miguel Aizpún, que entró en la sala flanqueado por dos guapas chicas, Maite Vicente y Ana Calleja.

Antes que ellos naturalmente tomaron posiciones los expertos periodistas de LA RIOJA Casimiro Somalo y Alberto Gil. Y después poco a poco hicieron su aparición el ingeniero Miguel Aguado, el 'flamenco taurino' Pablo García Mancha y su esposa Feli Agustín, el recién y feliz casado Rafael Vivanco y Enrique Martínez Amas.

De Gregorio desplegó la baraja de sus vinos mostrando un trío, primero un 'Allende' blanco, luego un tinto de Briones y después un 'coronado 2004' del Campo de Calatrava, vinos esenciales que fueron de la nariz a la boca de Javier Piazuelo, Cruz García Sánchez, Dimas López Perea y Estanislao Peciña.

En la pantalla de proyecciones se alternaban fotos y gráficos en inglés, idioma dominado sin duda por Robert Patrick McCardie, que estaba entre los presentes.

Tras los esenciales llegaron sus vinos especiales, un graciano riojano y otro manchego ligeramente distinguibles al gusto más que al olfato y después uno de la variedad petit verdot.

A todo esto, Jairo Fernández, Juanjo Guerreros, Ventura Lasanta, Sergio Sáenz, Pedro León y Fran Echevarría hacían viajar sus copas a cámara lenta de la mesa a la nariz y de ésta a la boca.

Para no perder detalle en la primera fila se hallaban el director general de Nueva Rioja, Jesús Alloza, y su director de control de gestión Ángel de las Heras, ambos muy atentos a la pantalla cuando apareció la imagen de un graciano en floración en las viñas de Ciudad Real.

Aunque quien más cerca estuvo del conferenciante fue el fotógrafo Juan Marín, que poco faltó para que abdujera la figura del vinatero hasta los profundos confines del sensor de su cámara.

Y mientras tanto, el 'magister' daba su parecer ignorando el acostumbrado modelo de intentar descubrir en cada cata a qué huele y sabe un vino que no sea exactamente a vino, y reforzando su idea de que en todo caso se trata de averiguar por qué a uno le gusta o no un vino determinado.

Para él la clave de la creación de un vino es manejar los procesos de crianza. Así se lo oyeron decir Marta Andrés, Maripaz Diago y Julio Sáenz.

Pasadas las diez de la noche la cata terminó. Fue entonces cuando el periodista recurrió a tomar un sorbo del primero de los vinos servidos, el 'blanco Allende', que vive Dios que en ese instante tuvo para él olor y sabor a incienso de sabatina.

Ité missa est.



Mari Paz Diago, Ángel de las Heras, Pedro León y Miguel Aguado. / J. M.

Imprimir Enviar

5242 Noticias

sigue la última hora en tu móvil

Publicidad

ENTRA EN

lomejordelvinoderioja.com

Noticias en exclusiva

29 de junio de 2007

VIERNES 29 DE JUNIO DE 2007

VIDA Y OCIO SOCIEDAD

LA RIOJA 53

GENTE DE AQUÍ

JOSÉ FERMÍN HERNÁNDEZ LÁZARO



Ventura Lasanta, Cruz García Sánchez y Julio Sáenz. J.M.



Algunos de los participantes en la cata, que se desarrolló en el hotel Husa Gran Vía, de Logroño. J.M.



Una lección magistral en clave coloquial fue la que Miguel Ángel de Gregorio dio en la segunda edición de las sesiones de cata que lomejordevinoderioja.com viene ofreciendo en el Hotel Gran Vía de Logroño. Llamando al pan, pan y al vino, vino se probaron una variada selección de sus vinos, más sencillos, otros especiales y todos tan personales como para imprimir el alma de los enólogos. La lengua de los estudiantes fue parameñista, como se entiende por el ejemplo el sol en los atardeceros de verano.

Uno de los más puntuales fue el dormitólogo Miguel Aizpén, que estuvo en la sala flanqueado por dos chicas chinas, Malte Vicente y Ana Calleja.

Antes que ellos naturalmente tomaron posiciones los expertos periodistas de LA RIOJA: Casimiro Somalo y Alberto Gil. Y después poco a poco hicieron su aparición el ingeniero Miguel Aguado, el flamenco taurino Pablo García Mancha y su esposa Feli Agustín, el recién llegado Rafael Vivanco y Enrique Martínez Armas.

De Gregorio desplegó la fuerza de sus vinos mostrando un tren, primero un "blanco" blanco, luego un tinto de Briones y después un "coronado 2004" del Campo de Calatayud, vinos esenciales que fueron de la nariz a la boca de Javier Plazuelo, Cruz García Sánchez, Divina López Perea y Estanislao Pecita.

En la pantalla de proyecciones se alternaban fotos y gráficos en inglés, idioma dominado sin duda por Robert Patrick McCaffie, que estaba entre los presentes.

Tras los esenciales llegaron

DE LO ESENCIAL A LO ESPECIAL

Los vinos de Miguel Ángel de Gregorio 'tomaron' el alma de los participantes en la cata de lomejordevinoderioja.com



Mari Paz Diago, Ángel de las Heras, Pedro León y Miguel Aguado. J.M.

Miguel Ángel de Gregorio ofreció una lección magistral en clave coloquial

En la pantalla de proyecciones se alternaban fotos y gráficos en inglés

Para él, la clave de la creación de un vino es manejar los procesos de crianza

sus vinos especiales, un gracioso rijoño y otro manchego ligeramente distinguibles al gusto más que al olfato y después uno de la variedad petit verdot.

A todo esto, Jaime Fernández, Juanjo Guereña, Ventura Lasanta, Sergio Sáenz, Pedro León y Fran Echevarría hacían viajar sus oídos a cámara lenta de la mesa a la carta y de ésta a la boca.

Para no perder detalle en la primera fila se hallaban el director general de Nueva Rioja, Jesús Albesa, y un director de control de gestión Ángel de las Heras, ambos muy atentos a la pantalla cuando aparecía la imagen de un grifo en floración en las viñas de Ciudad Real.

Aunque quiere más cercanía con el conferenciante fue el bilingüe Juan María, que poco a poco para que abajara la figura del vino hasta los profundos confines del sensor de su cámara.

Y mientras tanto, el "magister" daba su parecer ignorando el acostumbrado modelo de intentar descubrir en cada cata a qué huele y sabe un vino que no sea exactamente a vino, y reforzando su idea de que en todo caso se trata de averiguar por qué a uno le gusta o no un vino determinado.

Para él la clave de la creación de un vino es manejar los procesos de crianza. Así se lo oyeron decir María Andrés, Mari Paz Diago y Julio Sáenz.

Fuertes los días de la noche la cata terminó. Por entonces cuando el periodista recurrió a tomar un sorbo del primero de los vinos servidos, el "blanco Alende", que vive Dios que en ese instante tuvo para él olor y sabor a lucumón de abuelito.

En misma est.



Juan Carlos Montejo, Jesús Prada y María Moreno. J.M.



De izquierda a derecha, Miguel Aizpén, Malte Vicente, Ana Calleja, Pablo García Mancha y Feli Agustín. J.M.

29 de junio 2007

Miguel Ángel de Gregorio acercó a los aficionados de lomejordevinoderioja.com sus vinos «esenciales», «experimentales» y «mágicos» de la gran añada 2004

Sorbos de 'terroir'

A. GIL/JC. SOMALO (LOGROÑO)

Alvaro Palacios abrió la primera cata de lomejordevinoderioja.com el día pasado con la colaboración del Hotel Haza Gran Vía y el patrocinio de la Consejería de Agricultura a través de La Rioja Capital y el ministro. Miguel Ángel de Gregorio protagonizó la segunda cita con un viaje por la viticultura atlántica de Bretona y la media-terren de Arguissola de Calatrua (Ciudad Real). El enólogo eligió Bretona en Rioja para levantar su provincia, una zona límite de cultivos, donde la viticultura no es fácil: «La granada está en los montes limbo», sostiene. Basándose en su día como el anzuelo terrible por rebelarse contra la corriente oficial de la tipicidad y de la supuesta personalidad única de los vinos de Rioja, De Gregorio se considera un «chico». «Me creí, gracias a mi padre, en las viñas de Martiñeta, y lo que hoy hago no difiere mucho de lo que entonces se hacía en esas cosas. La propuesta de cata no se centró en el origen, sino en el carácter de los vinos. Conocidos con los «esenciales» -«conceptos no hacemos vinos híbridos», matiza-; para pasar a los «experimentales», sorprendentes variedades con carácter experimental; y acabar con los «mágicos», que sólo se pueden hacer en Rioja».

Los «esenciales» son los Fines Allende, blanco y tinto, y el tinto Fines Coronado. El blanco de Bretona, con 14 meses en roble nuevo para vivir muchos años, intenta emular a los grandes vinos que los bodegas y vinateros seleccionaron los años por la sencillez (y la inocuidad) de los jóvenes afritados. «No todo el mundo sabe -recuerda De Gregorio- que hasta 1974 Rioja producía una uva blanca que tenía».

El Allende tinto 2004 está puntuado por encima del noventa en todas las guías nacionales e internacionales. Un «extraordinario esencial» 100% tempranillo, que es el santo y seña de la bodega. Fines Coronado es otro concepto. La cepa más vieja es de 1906 y se alimenta de un rosario varietal (tempranillo, uvalette, arara, petit verdot y merlot): «Allí cuando hacen vinos franceses -otra de sus obses-



De Gregorio, con el Allende blanco en la cata del miércoles en el Hotel Haza Gran Vía. J. GARCÍA

VINOS RIJANOS



- **Fines Allende Blanco 2004:** Elaborado con uva de viña y melva de procedencia de viñas viejas.
- **Fines Allende tinto 2004:** 100% tempranillo, con una edad media de 35 años.
- **Allende Graciano 2004:** Nuevo rinoceronte al pebedero de viña con una edad media de 20 años.
- **Calvario 2004:** Con uva de la finca El Calvario, de las variedades tempranillo, garacha y graciano.
- **Aurora 2004:** El gran vino de Miguel Ángel, hecho con tempranillo y garcino de viñas muy viejas y en suelos arcillosos de la zona.

«Los vinos mágicos sólo pueden hacerse en Rioja y zonas muy concretas del mundo»

VINOS MANCHEGOS



- **Fines Coronado 2004:** Está elaborado con un 30% de tempranillo, 30% de cabernet sauvignon y 20% de syrah, 10% de petit verdot y 10% de merlot.
- **Fines Coronado Graciano 2004:** Elaborado exclusivamente con esta variedad de Rioja llevada a la plantación de Arguissola.
- **Coronado 2004 Petit Verdot:** Elaborado únicamente con la variedad petit verdot procedente de las viñas de Coronado en Arguissola de Calatrua. Los tres vinos están clasificados como Vinos de la Tierra de Castilla.

«No todos saben que hasta 1974 Rioja producía más uva blanca que tinta»

siones es que el vino es una bebida refrescante - y con el tiempo sólo se pueden hacerlos».

Llega el turno de los «especiales». El cronista imagina la cara del consejero manchego cuando Miguel Ángel le pidió autografiar el gracioso para vino de la Tierra de Castilla. Coronado acaba de lanzar un nuevo lote de esta uva de Rioja, otro de petit verdot y Allende un varietal también de granada. «Los tres sorprenden, en parte experimentalmente. Si, por supuesto, no se los hemos dado a probar para que los prueben».

Final y magia

La cata se acerca a su fin y llega la magia. Así define el enólogo su Calvario y su Aurora: «Son vinos híbridos, que sólo pueden hacerse en Rioja y zonas muy concretas». El Calvario es una expresión [no confundir con «alta expresión»] sin preocupaciones excesivas por la guarda». «El Aurora, sin embargo, además de expresar el concepto de vino de guarda con el deseo de vivir durante muchos años. Un cierre de oro para una gran cata. La elegancia, la seducción, la dulzura con carácter de uno de los grandes vinos de Rioja».



Julio/ agosto de 2007



Allende Blanco i Allende Tinto 2004

Miguel Àngel de Gregorio ha tret al mercat una nova anyada dels vins essencials del seu celler de la Rioja Finca Allende: Allende Blanc i Allende Negre 2004. El primer és un vi amb aromes d'intensitat mitjana amb agradables sensacions cremoses, d'herba seca, fruita blanca fresca, notes balsàmiques i una fusta ben integrada. És un vi fresc, amb bona acidesa, intens i persistent, elaborat amb les varietats macabeu i malvasia procedents de vinyes velles. Ha estat criat 14 mesos en barrica *allier* i es ven a un preu de 16 euros. L'Allende Tinto és un monovarietal d'ull de llebre amb una criança de 14 mesos en barrica. Presenta un color vermell intens amb matisos porpres així com intenses sensacions fruitals, sobre els tons integrats de criança (cedre i tabac). En boca presenta equilibri i estructura. Té un preu de 16 euros.



Julio/ agosto de 2007



Allende Blanco i Allende Tinto 2004

Miguel Àngel de Gregorio ha tret al mercat una nova anyada dels vins essencials del seu celler de la Rioja Finca Allende: Allende Blanc i Allende Negre 2004. El primer és un vi amb aromes d'intensitat mitjana amb agradables sensacions cremoses, d'herba seca, fruita blanca fresca, notes balsàmiques i una fusta ben integrada. És un vi fresc, amb bona acidesa, intens i persistent, elaborat amb les varietats macabeu i malvasia procedents de vinyes velles. Ha estat criat 14 mesos en barrica *allier* i es ven a un preu de 16 euros. L'Allende Tinto és un monovarietal d'ull de llebre amb una criança de 14 mesos en barrica. Presenta un color vermell intens amb matisos porpres així com intenses sensacions fruitals, sobre els tons integrats de criança (cedre i tabac). En boca presenta equilibri i estructura. Té un preu de 16 euros.



Julio – agosto de 2007



Allende 2004
Para este verano

Miguel Ángel de Gregorio ha sacado al mercado una nueva añada de los vinos esenciales de su bodega riojana Finca Allende: Allende Blanco y Allende Tinto 2004. Unos vinos frescos y elegantes a 16 € la botella. Para saber más: www.finca-allende.com

1 de julio de 2007

Transportes Farmacias Cultos Publicidad

Plato del día

Ajoblanco al estilo de Almería

La variante de Almería del ajoblanco es una crema que sirve para acompañar los pescados a la plancha, brasa o se toma directamente como aperitivo untado en pan tostado



Ingredientes:
2 ó 3 ajos
1 vaso (de agua) de aceite de oliva
1/2 vaso (de agua) de leche
Miga de pan
150 g de almendras
Vinagre.

Elaboración:
Se ponen en la batidora los ajos, el aceite y la leche, la miga de pan, un poquito de vinagre cuando todo esté batido y triturado echar las almendras de las cuiles, habremos reservado algunas que picaremos con el cuchillo sin piel, muy pequeñas. Añadir y ligar todo bien, para que se noten al comer un poco.

Regado con

Allende blanco 04
No siempre los vinos blancos, como ustedes saben, son de temporada. Los hay, como este soberbio Allende del 2004, de Gregorio de Miguel que gracias a su fermentación y maduración en roble francés Allier permite no solo tener 3 años desde su cosecha, si no que puede gozarse otros más. Uvas malvasía y viura.



POR PABLO AMATE

Regado con

Allende blanco 04
No siempre los vinos blancos, como ustedes saben, son de temporada. Los hay, como este soberbio Allende del 2004, de Gregorio de Miguel que gracias a su fermentación y maduración en roble francés Allier permite no solo tener 3 años desde su cosecha, si no que puede gozarse otros más. Uvas malvasía y viura.



CincoDías

30 de Junio y 1 de Julio de 2007

Vinos perfectos para el calor

ENOLOGÍA Blancos y tintos ligeros para las comidas veraniegas

R. C. Madrid

En el verano la gastronomía tiene sus propias pautas. El calor induce a tomar platos más ligeros y refrescantes y los vinos se deben adaptar también a los rigores de las altas temperaturas, acompañando las comidas y cenas de esta época del año. Apeteceros y son más adecuados los vinos jóvenes y ligeros, con poco cuerpo y graduación, de poca crianza o sin ella, frutales y frescos. Y desde luego resultan perfectos los blancos, con esa acidez característica que

les hace tan refrescantes. Vinos sencillos y sin complicaciones que alcancen más equidad al pasar por barriles en las bodegas o a través en raderes, aptos para acompañar pescados e incluso algunas carnes poco elaboradas, sin grasa. Además, todos estos vinos resultan mucho más asquibidos. Por ejemplo el blanco 2006 de Basmendi, que se produce con una variedad blanca autóctona del País Vasco, la Hondarrabi zuri. Por un precio de 8 euros se disfruta con un vino muy fresco y frutal, fiel y rico, con

una acidez equilibrada muy agradable.

Más complejo se presenta otro blanco que lleva la firma de uno de los enólogos más reconocidos del panorama nacional, Miguel Ángel de Gregorio: el Fines Allende 2004 (DO Rioja). Procede de viñas viejas de las variedades viura y malvata, ha permanecido 14 meses en roble francés. Muy atractivo en nariz, se muestra expresivo, envolvente y fresco en boca, con una madera bien integrada, y un final largo y personal que le hacen muy re-

comendable. Su precio aproximado es de 26 euros.

En el capítulo de tintos, dos propuestas verdaderas y que gustan. Una de ellas el Moro Haro Tapanillo 2006, una novedad de las ricas Bodegas Pateras, que se ha alzado recientemente con el prestigioso Baccus de Oro en su categoría. De aromas delicados, con mucha fruta y tonos lácteos, tiene un paso de boca muy agradable, es redondo, equilibrado, con un final elegante marcado por la fruta. Y de estupendo precio (3 euros).



Como vino de la Tierra de Castilla y León (Burgos) aparece el Abadía Retuerta Primicia 2006 (alrededor de 6-7 euros), producido magistralmente en tempranillo,


además de cabernet sauvignon y merlot. Es un vino joven en el que destacan las frutas rojas, la ligereza, el equilibrio, lo fiel que resulta de beber. Los cuatro, estupendos para tomar ya.

Julio7 agosto de 2007

10

EL PIPIRIPAO, Julio-Agosto 2007

GUSTO VINO



En el número de julio-agosto que tiene el lector en sus manos, el *El Pipirri* estrenaba *GUSTAVINO*, nueva sección del periódico dedicada a la media cultural y gastronómica de las bebidas. En ella, el lector tendrá a puntual información sobre las últimas tendencias en el universo del vino, sobre los novelados más interesantes que llegan al mercado, sobre el amplio colectivo de profesionales que lo hacen posible.

El *Pipirri* nació hace veinte años con la vocación de ser un instrumento de utilidad para la extensa familia de la hostelería española. Desde entonces ha venido ofreciendo cumplida cuenta de los hechos más relevantes del sector. De las profundas transformaciones que han llevado a nuestra restauración a convertirse en un sólido referente internacional. El vino ha sido un fiel compañero de la cocina pública en su fulgurante carrera hacia la modernidad. Las etiquetas de calidad se multiplican en cosecha en cosecha y el abanico de posibilidades al alcance del consumidor se ensancha por momentos. El mundo también se ha rendido ante las etiquetas que hoy ven la luz en este país.

Para hacerse eco de esta nueva y pujante realidad nació *GUSTAVINO*. Un servicio más al profesional de la hostelería, al restaurador y al consumidor, al certificar y cómo no, al buen aficionado. Ese es su único compromiso: el de responder a la confianza que los lectores y usuarios han depositado en la publicación.

José Ramón M. Peiró

DESCUBRIR

Nuevos blancos: se abre el abanico

José Ramón M. Peiró

Oporto 2005
16g
Amorillo de grado de buena intensidad
profunda. Espectrores, especialmente en el
rojo; donde están de frías blancas.
vino malo o malo
como verde, se
comparan con
otros que
recuerdan la colza
de color de naranja
y la flor de naranja, así
verdad en el fondo. Pálido
flora o naranja, pero se comparan
de. Amargo en boca, pero que
tiene un sabor largo y rico. El color
de la boca es el negro y se queda
en la boca de la boca, pero se
en la boca de la boca, pero se

Blanco. Vino de la Tierra de Castilla y León. Vitis viéja de uedaja 100 %. Agricultura ecológica. Fermentado y criado 9 meses en barrica francesa. B. Oxison Vides y Vinos. Naveo (Soyuzvez).

Clois Antonio
Nº4
140

El primer varietal
cultivo de tungueo, que
convencionalmente se usaba por sus
terceros: semillas de maguey que son
donde el tallo y las flores de este
herbáceo tienen la estructura de monocotiledó-
neas, otras especies de pueraria. El uso de
estas flores, con sus raíces, es común
que se cocinen en una olla de barro
hasta quedar muy blandas, al punto de
que se puedan machucar y hacer una
sopa o un puré. El uso de las raíces es
para hacer una bebida alcohólica, llamada
"chicha". Los usos tradicionales de
esta planta son:

Blanco, D.D. Ferreus, Maguey 100
5. Ferreus, Maguey 100
En este
proceso, el maguey, el tallo y las
raíces, se cocinan en una olla de
barro, hasta quedar muy blandos, al
punto de que se puedan machucar
y hacer una sopa o un puré. El uso
de las raíces es para hacer una
bebida alcohólica, llamada "chicha".
Los usos tradicionales de esta
planta son:

Expiry Date: 2001

*(El blanco más caro
de España es un caballo)*

En la zona de estudio las variedades de la especie *Chamaecrista* tienen caracteres de *chamaecrista* y *thibetica*, como: magallón. Poseen un crecimiento arbustivo, donde se observan algunas zonas de *macrophylla* y pocas veces brotos en las compuestas de espigas durante el procedimiento de su cría, el crecimiento y desarrollo de las fruticasas. Una característica que se presenta en el polvillo, donde se nota un aroma y glándulas, típico de *fruticosa* y de una amplia *occasional*. En el desarrollo y desarrollo, con magallón, recuperación de aroma por vía aromática. Un grado entre los que son *macrophylla*.

Blanco, 110. *Synonymo*.
Chlorophony 160 (Fucus Phaeosporus).
Fernandus y *crudo* en *barrio* de
roble francés, B. Enne.
Sales Bajos (Huesos).

Construcciones modernas habitables en el municipio se ven muy raras, pero en Chantonnay, se abren a la vista. Del monacordio puntiforme de la Rue de Chantonnay, se abre a la vista. Del monacordio puntiforme de la Rue de Chantonnay, se abre a la vista. Del monacordio puntiforme de la Rue de Chantonnay, se abre a la vista.

no accipere a la facienda
cripeta de "Tresous y afina-
das". Laura Chelmerley
elaboraba a la botanofona,
es decir, fermentando la
bacteria, vino a
enriquecer
a que el
pobre
forti-
ficado.
Llorando
es que
esta era la única cosa que
ella tenía en su vida. Se
daban las frutas en los
mercados, llegando a inclu-
ir las firmes uvas indicativas
mostruosas. Quien más y
quien menos, desde La
Mancha hasta Valencia;
desde el Bierzo hasta Cata-
luña, Aragón o Navarra,
había un vino de Chelmer-
ley, generalmente con un
exceso de azúcar que
impedía la expresión del
aroma y los valores
frutales y

la víctima. De
mediante en el
seguro de esta
priori. Lo se les
Alcaldes mudan
blanco hispano o
mueven mataron con el cambio de se
la casa de los Alfaritos, las bodas
se conforman con las virtudes in
cipal variedad de tuya y comienzan
vos, presumpción. Es el caso de los
enagas de bodas como De Perret
deposito de acento del Selección
Señorinas, por ejemplo) o de la
madres y no madre, madre gran
de los Veintidós de Arlequines
Belonide y Luton, un sereno lo
trasciende, muco un antes y un
reciente de Rueda, Dieronty que
escribiendo sólo puramente por

[illegible]

*El bodaguer
Miguel
Ángel de
Gregorio*

[illegible]

... y calidad
... los produ-
... cto. Tras un se-
... yantes (Viña Sili),
... de Rueda de Javier
... riante (Dos Viterias).
... pda de las uvas en vin-
... propietario de **Mazaro** y as-
... Vega Sicilia durante casi treinta años,
... lo históricamente al blanco: he-
... enos en uvidos propios, sin necesi-
... dades. Uno de los que, sin duda, en-
... como el mayor bodegatero Romeo,
... raciones. Un ideal que, sin duda, as-
... como el bodegatero Benjamín Romeo,
... al, al principio llamado **Guillocetto**
... **cazavetari**, "proyecto demócrata" que
... de las denominaciones vinícolas de

En *Piel de Toro* un inductor
expuso para la elaboración
en bilazo. Igual
que
Miguel
Araújo
Gregorio con
St. Allende es
Alfred Mendelsohn con
su viridificancia. Su
sello designa ejemplo.
El Sonoriano asegura que pue-
ran desde cerca los límites de
los ecosistemas, pronto para alisar
en el blanco de Oaxaca.
(Vivian del Río, Fausto) y nave-
los rectos de ver la piqueta de control
para la «sustentación» de
González. Pero la vi-
sualiza inspira a un proceso de
cultura, los gustos del «comen-
do» en preferencia de «comen-
do» en la vía de la biología. Las biode-
santamente imponen mediante
siguientes como Mosache, el
verdadero trazo de B. Per-
miso. Abstemio.
Hacer como

El Emate-
cimiento de la
comite, con vino sin
bordo desde los pos
gion intervencionista,
afuente en Cantarines, entre de
variedades cultivos: trucha, sobre saño,
Gard, Vignepo, Monrencia, ...
Intercambio en Rótem (Estudio Rojas,
interior del Terna del Gorgato de
de Guarnich Blanca en Monrencia (de
de Manuel Serat), de Godello en Val-
de Sañes de Rofa Palacios), de Sañes
de Pinea La Colina, de Vignepo
de Vinea Villapuerta de Alfonso Corti-
nos Antón de Navarret, de Mosto-
do y vendimia facile en Navarra
rario, el Pago de Cirrus del pro-
fundo lito Nubez, El horizonte
as conocido

[illegible]

Blanco D.D. Riego Viena 70
 55 y ambiente 80%. Fermentado y en-
 dolo en barrica de roble francés Allier
 14 meses.

Psych. de. Sci. 2002, 30(2)

...completado, lo perderé si no lo hago antes de que me lo quiten por completo. Así lo siento de este tipo de cosas (me refiero a que el resultado (una flor, un animal, un objeto) mismo se transforma en problema por el momento de mantenerlo. Necesito ser un poco más exigente, el producto debe ser un objeto cotidiano, un elemento del entorno cotidiano, y no algo que sea un objeto "de museo").

Blanco D.O. Mts. Rincón. Albarino

*1989's. Cincos años de crítica en
cuba de acero. Piza de Sellonius.
Viktorov. Meis (Pormosidad).*

Citation 2006
12-6

En una conversación con un informante se fue haciendo un listado de las preferencias del consumidor que aparecen en los envases de los productos y sus aromas de fondo de rose. El resultado fue: *Flora de Rósea* y el *Nar Progreso*; a una asociación íntima de altura, donde las fragancias del bosque marroquinero y todo una muestra de *apricot*. *Nar marroquinero* (también) y otros (aromas fuertes) como: *Flora*, *Progreso* con una de *chocolate*.

Blanca D.J. Penedés.
Geotituberculo 100 %. B. Paré
 Bolib. For. del Penedés (Barcelonina).

MADRID360

TODA LA OFERTA DE **OCIO** A TU ALREDEDOR

Del 13 al 19 de julio de 2007

Allende blanco y tinto del 2004

Allende blanco 2004, viura y malvasía, 14 meses en barrica, sólo o en compañía, poderoso, elegante. Allende tinto 2004, tempranillo, 14 meses en barrica, uno de los grandes relación calidad-precio de España, puro equilibrio, intenso, sobresaliente. Ambos acaban de salir al mercado y son de esos caldos a los que siempre merece la pena hacer un hueco en casa. Nacidos en Briones, son la mejor muestra de los modernos Rioja.

30 de julio de 2007

• **Por fin vamos a saber de vinos**

Ignacio de Miguel, el enólogo de los famosos

Andrés SÁNCHEZ MAGRO

El vino está de moda. Pese a quien pese, ex ministras, botelloneros o los «lobbies» del refresco, beber vino en la actualidad es un signo de distinción y de la buena vida. La pujanza de lo enológico se ha conseguido gracias a algunos pioneros como esa generación de jóvenes enólogos y suficientemente preparados nacidos en los albores de los años sesenta, caso de Telmo Rodríguez, Álvaro Palacios, Miguel Ángel de Gregorio, Perelló, y, por supuesto, el incansable Ignacio de Miguel.

Este madrileño de cuarenta y cinco años desde muy joven optó por ser enólogo gracias al contacto con la bodega privada de su padre médico y a la lectura de un libro del siempre impagable Miguel Torres, bodeguero catalán y universal de estirpe. Después de sus estancias en Burdeos, tomó la alternativa de otro hombre clave en el despegue de nuestros vinos, el Marqués de Griñón. Ignacio de Miguel hoy es conocido como el enólogo de los famosos. No hay artista, banquero o personaje público que no confíe en este genuino «winemaker» para fundar su bodega. Los futbolistas célebres de la madridista «Quinta del Buitre», junto a Miguel Bosé y su «Casa Lobos», o Alfonso Cortina, con los espléndidos vinos de «Pago de Vallegarcía», son algunos de sus clientes. No sólo. Pues este infatigable viajero por las Españas con más de 100.000 kilómetros en coche de viña en viña también asesora a cooperativas en Jumilla o el Bierzo (en la propiedad de los famosos gallegos de Martín Codax). Criado enológico a los pechos del pope mundial Michel Rolland, De Miguel ha logrado hacer propio el arte del ensamblaje combinando uvas, crianzas y barricas como si de un mago se tratase. Su figura es hoy casi una leyenda a pesar de su juventud, aunque, como ocurre habitualmente con nuestros triunfadores, tampoco le faltan detractores. Se apunta a todos los proyectos nuevos, quiere recuperar todas las zonas, como es el siempre controvertido entorno de La Mancha o la emergente Extremadura. Aunque confiese no querer morir en el intento, no para de parir ideas, a partir de su primer gran vino, el Dehesa del Carrizal, de los Montes de Toledo, con el que saltó a la fama.

El niño mimado

Es un personaje central en la palestra del vino español. Se muestra crítico con el sector, y eso que es un niño mimado por los bodegueros, y censura la falta de amor al vino. Se permite declarar que tiene cupo de clientes, y apuesta a carta cabal por la ecuación vino-salud, sin olvidar lo ecológico como valor singular. Entiende este auténtico gurú que los buenos tiempos están por llegar desde el consumo inteligente, aunque desconfía de muchos oportunistas metidos a bodegueros inversionistas. Su lema: desmitificar el vino y respetar al consumidor.

EL TRAGO DEL DÍA

Intente quitar liturgia al vino. Debe estar al alcance de todos, sin literatura ni cursilería. Es un producto divertido y de placer

2007/2008

Guía

Ángel A. Vico

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
Propiedad, Dir. y enólogo: Miguel Ángel de Gregorio
Año de fundación: 1995
Barricas: 2.240, 96% de roble francés y 4% de roble americano
Superficie del viñedo: 42 ha
Variedades del viñedo: 85% Graciano, 1% Garnacha, 7% Viura y 2% Malvasía
Producción: 225.000 l
Ventas en España: 25%
Exportación: 75%
Horario de visitas: Previa cita

Tinto Calvario 2004
90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano
14% Vol.
70 Euros

En boca cubierto con ribetes granates.

Hay notas de frutas negras maduras y cremosas con notas minerales que se armonizan perfectamente con recuerdos de hierbas aromáticas.

En boca es sabroso, carnoso, maduro, con excelente concentración de taninos y adecuadas dosis de madera. Es equilibrado, muy elegante. En retromasal es persistente.

Temperatura 17 °C.

Consumo ahora y a largo plazo

Con barrica

98 Puntos

Tinto Aulus 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. Mejorará.

La boca la marca el equilibrio, la amplitud de matices y la elegancia a partes iguales. En retromasal es persistente.

Temperatura 17°C

Consumo ahora y a largo plazo

Con barrica

94 Puntos

Grandes tintos riojanos con nuevos blancos

Miguel Ángel de Gregorio y Goyo L. Landaluce, al frente de Finca Allende y Bodegas Landaluce, respectivamente, elaboran blancos y tintos en Rioja idóneos para acompañar la cocina fresca y ligera del verano. Vinos exclusivos, de gran personalidad, elaborados a partir de la mejor materia prima.

Allende Blanco 04

► DISFRUTARLO ES, SIN DUDA, LA MEJOR FORMA de iniciar un encuentro gastronómico. Vino fresco, con buena acidez, sabroso y expresivo. Catorce meses en barrica.



Allende Tinto 04

► COMPAÑERO IDEAL DE LOS MENÚS VERANIEGOS por sus sensaciones frutales, su gran equilibrio y su elegante estructura. Elaborado exclusivamente con la variedad tempranillo, con una edad media de 35 años y una maceración de 22 días.



Calvario

► SU TIPLEZA, SEDOSIDAD Y MADUREZ se dan la mano en este vino de pago, sincero, grato y goloso en el que no es necesario profundizar para dejarse llevar.



Aurus

► SINÓNIMO DE EXPRESIÓN, RECORRIDO y larga vida. Un vino que deja huella. Maderas nobles y sutiles le procuran un gran aroma. Un vino con carisma, serio y complejo.



Royal CLUB

Verano 2007, n° 12

Medio siglo de Unión Europea
Juan Antonio Samaranch Salisachs
Mirando al mar
Alejandro Arís
Vías de sueños
Santiago Seguro
Rutas Royal Club
Miradas seductoras

sommelier



Variedades de uva: 85% Tempranillo, 15% Graciano
Grado alcohólico: 14%
Denominación de origen: Rioja

Con una maceración de 28 días y una crianza en roble Tronçais durante 24 meses, se han seleccionado uvas procedentes de viñas de Briones de más de 60 años. Tinto de intenso color rojo púrpura, potente y elegante en nariz y con una gran complejidad aromática (compotas, minerales, mentol, especias, monte bajo, tofee y cacao) que en boca presenta una gran armonía con unos taninos dulces muy marcados; muy complejo y pleno de sabores de frutos negros, pasa, regaliz, café, tinta y hierbas aromáticas. Final de boca largo y persistente.

agosto 2007

Los blancos riojanos

Todas las historias del mundo vitícola a las que no se les pueda reprochar nada tienen un defecto capital; no son interesantes. Por eso, la historia de La Rioja es cautivadora porque, entre otras muchas cosas, se le puede reprochar que siendo la primera zona vinícola del país reconocida internacionalmente por sus excelentes vinos tintos, no ha mostrado un marcado interés por sus vinos blancos hasta hace relativamente poco tiempo.

Texto: Alfredo Peris. Texto marcas: Redacción
Fotos: A. Ribas


La verdad es que desde que La Rioja tuvo el fuerte tirón comercial con sus vinos tintos, los blancos, generalmente criados a la antigua en fudres y barricas de roble, y con mucha tradición en el lugar, pasaron a un segundo plano. De hecho el vino blanco riojano ha estado siempre presente en la toda La Rioja, incluso hasta mediados del siglo XVIII superaba la producción de tinto. Según dice la tradición, era costumbre de los médicos recomendarlo como fac-

**ALLENDE
2004**
Finca Allende
VARIEDADES:
Viura (70%) y
malvasía (30%)
COLOR: Amari-
llo pajizo
NARIZ: Aromas
frutales (man-
zana, maracu-
yá) con notas
balsámicas y
cremosas
BOCA: Comple-
jo, graso y per-
sistente con
largo posgusto
P.V.P.: 16 €





Julio – agosto de 2007



Veinte de los vinos españoles mejor puntuados por la Wine Advocate
¡A Escena!

¿Parker o no Parker?

Decir Robert Parker es hablar de la prensa del vino hecha energía...inuclear! Una energía que puede dedicarse al bien: la máxima popularización del vino en forma de ranking, que ha hecho posible películas como EntreCopas o MondoVino y que vinos de zonas poco conocidas se vendan bien fuera de nuestras fronteras. Pero también al mal: vivir bajo el acecho de la espada "Wine Advocate", que oscila eternamente sobre las cabezas de los elaboradores, mientras éstos giran y giran al ritmo de sus zapatillas rojas.

Vanessa Vilfoio Félix Macías



Enólogos y sumilleres no entran al "trapo" sobre este poder, que ya empieza a notarse también en España. Mucho menos de si la lluvia de puntos Parker que ha recaído este año en nuestro panorama es fruto de la evolución del conocimiento de éste de nuestros vinos o de que este año haya sido su fiel compañero de catas Jay Miller el encargado de la zona española.

La realidad es que por primera vez en nuestra historia cinco vinos españoles han sido honrados con la perfección numérica absoluta: 100 puntos.

Tinto Viña Pisón 2004 de Bodegas Artadi (D.O.Ca. Rioja); Tinto Contador 2004 de Benjamín Romeo (D.O.Ca. Rioja); Tinto Termantia 2004 de Bodegas Numanthia Termes (D.O.Toro); Tinto Erasmus 2004 de Clos i Terrasses (D.O.Qa. Priorat) y Tinto Pingus 2004 (D.O. Ribera del Duero), han conseguido esta matrícula de honor.

Una puntuación que premia la trayectoria de vinos que ya tuvieron en otras ocasiones puntuaciones altísimas y que en la cosecha 2004, ya un mito vivo de nuestro siglo, superaban en calidad a años anteriores. Ese número redondo ha sido acusado de mediático, metafórico, imposible, un lastre para la mejora...pero al final ha conseguido que algunos de estos Top 100 estén a día de hoy agotados en todas partes. La lista de vinos patrios con más de 90 puntos Parker asciende a más de quinientos. De entre ellos hemos escogido veinte, divididos por zonas vinícolas, para tomarles el pulso a estos "grandes" de España. Y para ello hemos elegido un panel de cata que conjugara los cuatro vértices del mundo vinícola: sumillería, enología, distribución y aficionados. Así, desde nuestro panel habitual de cata contamos con la experiencia de Luis García de la Navarra, director de catas de VIVIR EL VINO; Juan Anto-

nio Herrero, sumiller del restaurante madrileño Lágrimas Negras y Daniel González, buscador de vinos en España del importador Eric Salomon. Quisimos que participaran de este especial evento tres enólogos cuyos vinos estaban incluidos en la misma: Mariano García, autor de Aalto Ps 2004 y de Mauro Vendimia Seleccionada 2002; René Barbier, alma del Mogador 2004 y Antonio Carrión, creador de Quincha Corral 2004. Tuvimos el placer de contar con Christopher Cannan, dueño de EUROPVIN, una de las distribuidoras de vino con más poder. Por último, se acercaron a nuestra mesa de cata Julián Velasco, director comercial de COPE y Daniel Serrano, grandes aficionados al mundo del vino.

Como conclusiones generales a esta cata "Electo Parker", Luis García señaló la altísima calidad de todos los vinos seleccionados y el orgullo de ver ratificadas las opiniones de nuestro panel de cata sobre estos vinos -en su mayor parte ya catados para nuestra guía "365 Vinos al Año 2007"- en este nuevo duelo, en el que enólogos, sumilleres, distribuidores y aficionados coincidieron unánimemente en sus opiniones. Unas opiniones que señalaron la excelencia de la cosecha 2004 y de cómo algunos de estos "vinazos" perdían su identidad de terruño en boca al haber buscado una nariz en exceso concentrada. "En muchas ocasiones no sabíamos si estábamos en Ribera, Rioja o Levante". ¿Síntoma de la globalización del vino? Esperemos que no, porque la esencia de España es preservar esa personalidad que da cada tierra y que nos hace especiales, diferentes y únicos...también bajo el paraguas de la "Wine Advocate". A continuación les ofrecemos, diferenciados por zonas los resultados de este pulso a veinte extraordinarios vinos.

Tinto Aurus 2004



96 PUNTOS PARKER

Finca Allende
Variedades de uva: 100% Tinta
Fina
Estancia en barrica: 24 meses
en roble francés

Aprox: 110 €

Con más vida que el Cisma,
pero con una boca que se
quedaba corta, aunque es
un vino que va hacia arriba,
desde la nariz a la boca. Aún
así le falta algo. Tiene me-
nos densidad y corpulencia.
Un poco agresivo, no tiene
opulencia y es austero. Con
una retronasal fresca, es un
vino con cierta raza, menos
elegante, pero vivo.

Blancos en verano

La cata de hoy estuvo dedicada monográficamente a vinos blancos. Sobre la mesa un total de 31 vinos, procedentes de hasta 13 lugares diferentes y, mayoritariamente (19) fermentados o criados en barrica. Se trataba en su mayor parte de vinos que han llegado a nosotros como acompañantes de grandes tintos, pero que no suelen incluirse en las catas de sus zonas, ya que damos preferencia a los tintos, más representativos (es el caso de Douro o Rioja, que aportaron 15 vinos a esta cata); junto a ellos, un buen plantel de vinos procedentes de zonas dedicadas preferente o exclusivamente al vino blanco.



En el cartel había vinos atractivos, precedidos por su fama, así que aunque no se otorgaron puntuaciones especialmente altas, sí que se reunió un grupo integrado por 11 vinos que satisficieron plenamente a los catadores. Muy en especial los cinco primeros, todos ellos al borde mismo de la grandeza.

Para el primer puesto un empate irresoluble entre dos vinos de gran personalidad: Redoma Blanco Reserva 2004, de Niepoort Vinhos, un vino muy sólido, serio, en la línea de todas las elaboraciones de Dirk van der Niepoort, aún un poco cerrado pero con muchas cosas que decir no solo en este momento sino dentro de algún tiempo, y Enate Uno 2003, de Viñedos y Crianzas del Alto Aragón, un vino creado exclusivamente para procurarse espacio en los medios de comunicación especializados (¿qué otra cosa se puede hacer con 740 botellas?) y al que se ha marcado con un precio puramente simbólico (300 EUR en una tienda) que pone de manifiesto la nula vocación comercial de este producto; dicho esto, el vino nos pareció de estilo moderno, opulento y con buen estilo, aunque aparecieron algunas sensaciones azufradas que le restaban expresión en el momento de la cata.

Muy buena impresión causaron también el trío de vinos clasificado

Muy buena impresión causaron también el trío de vinos clasificado a continuación: Guitián Sobre Lías 2006, de Bodegas La Tapada, bien estructurado, con intensidad de sabores y con finura, Guitián Fermentado en Barrica 2005, un vino de gran finura y elegancia, en el que la madera se muestra tan integrada que queda en pura intuición, otro gran vino de la bodega-baluart de la DO Valdeorras, y **Allende Blanco Fermentado en Barrica 2004, de Finca Allende, blanco riojano de estilo internacional, muy equilibrado, que ocupa siempre puestos de honor en estas catas monográficas de blancos que venimos realizando desde hace varios años.**

Buena sensación dejaron también otros seis vinos, de estilos y orígenes bien diversos, pero que traslucían también una notable personalidad: dos douros, Quinta do Vallado Reserva 2004 y Castello d'Alba Vinhas Velhas 2004, con el estilo poderoso de esa región, dos riojas, Abel Mendoza Fermentado en Barrica 2005, una rareza, elaborado exclusivamente con malvasía, y Plácet 2005, vino pleno de equilibrio, con sello de la familia Palacios, y otros dos de casas que ya habían aparecido en anteriores lugares de honor, Guitián 2006, con la elegancia que le es consustancial a la casa, y Niepoort Riesling 2004, una experiencia más de Dirk, lógicamente sin D.O., que aporta también un nuevo punto de vista acerca de esta variedad.

Globalmente, la cata se puede calificar de interesante, ya que 27 de 32 vinos catados fueron evaluados al menos como 'correctos', cuatro fueron objeto de reproches -fundamentalmente por síntomas de excesiva evolución-, y solamente uno fue valorado muy negativamente. Esta vez no hubo ningún problema con los corchos.

1 de agosto de 2007

Catadores: Luis Gutiérrez, Ernestina Velasco, Juan Manuel Ibáñez

Nuestro sistema de puntuación

Los catadores de ElMundoVino.com hacen una valoración global de los vinos según sus aspectos principales (aparición, aromas, sabores, final, armonía de conjunto) y los valoran de 0 a 20 puntos. Los vinos con serios defectos no alcanzan el mínimo del aprobado, que es 10. Las demás notas significan:

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| 19-20 | Gran vino de clase mundial. |
| 17,5-18,5 | Vino excelente. |
| 16-17 | Vino muy bueno. |
| 14-15,5 | Vino bueno. |
| 12-13,5 | Vino correcto. |
| 10-11,5 | Vino de escaso interés. |
| menos de 10 | Vino defectuoso. |

VINOS CATADOS

Mostrando del 1 al 15 (total 31)

[15 siguientes](#) ➔

| Región ▲▼ | Bodega ▲▼ | Vino ▲▼ | Puntuación ▲▼ | Precio ▲▼ |
|--------------------------------|--|--|---------------|-----------|
| Douro | Niepoort Vinhos | Redoma Branco Reserva (2004) | 15.50 | 31.10 |
| Somontano | Viñedos y Crianzas del Alto Aragón (Enate) | Enate Uno (2003) | 15.50 | 300.00 |
| Valdeorras | Bodegas A Tapada | Guitian Godello Sobre Lias (2006) | 15.00 | 12.00 |
| Valdeorras | Bodegas A Tapada | Guitian Godello Fermentado en Barrica (2005) | 15.00 | 15.00 |
| Rioja | Finca Allende | Allende Blanco Fermentado en Barrica (2004) | 15.00 | 0.00 |
| Douro | Quinta do Vallado | Quinta do Vallado Reserva (2004) | 14.50 | 20.00 |
| Douro | Castello d'Alba - VDS. Vinos do Douro Superior | Castello D'Alba Vinhas Velhas (2004) | 14.50 | 0.00 |
| Rioja | Abel Mendoza Monge | Abel Mendoza Blanco Fermentado en Barrica (2005) | 14.00 | 0.00 |
| Valdeorras | Bodegas A Tapada | Guitian Godello (2006) | 14.00 | 10.00 |
| Otros Portugal | Niepoort Vinhos | Niepoort Riesling (2004) | 14.00 | 0.00 |
| Rioja | Bodegas Palacios Remondo | Plácet (2005) | 14.00 | 12.50 |
| Douro | Niepoort Vinhos | Redoma Branco (2004) | 13.50 | 13.20 |
| Rioja | Sierra Cantabria | Sierra Cantabria Organza (2005) | 13.50 | 11.45 |
| Ribeiro | Viña Mein | Viña Mein Fermentado en barrica (2006) | 13.50 | 0.00 |
| Ribeiro | Adega Manuel Formigo de la Fuente | Teira X (2006) | 13.00 | 6.95 |



03-09 de agosto de 2007

Vinos

Allende, 2004

Bodega: Finca Allende. Briones (La Rioja).

Tel.: 941 32 23 01.

D.O.: Rioja.

Precio: 16 euros.

Varietales: Viura y malvasía.

Grado alcohólico: 13,5% vol.

El vino: Miguel Ángel de Gregorio propone una nueva gama de vinos para el verano. Blanco y tinto que coinciden en algunas circunstancias: ambos proceden de la cosecha del año 2004 y los dos llegan al mercado después de madurar en barrica durante catorce meses. En el caso del blanco, ha fermentado en barrica y se ha mantenido otros seis meses sobre lías, con removi-dos periódicos.

En la copa: La sorpresa llega con la integración de la madera en un vi-no que resulta fresco y grato. Re-sulta sedoso y largo y muestra un punto de acidez que le da alegría. La presencia de la malvasía deja una huella muy clara.

En la mesa: Hay vinos, como éste, capaces de proporcionar un placer añadido: vencer la sensación de sed. Grato y refrescante, conviene beberlo a unos 8 o 9 grados, con platos fríos sin demasiado vinagre y pescados blancos a la plancha.

Un detalle: La composición del vino da algunas pistas sobre el resulta-do final: 70% de Viura y 30% de Macabeo. En ambos casos proce-den de viñas plantadas hace más de cincuenta años.

Allende termina su sede en el Palacio de Ibarra de Briones

El proyecto comenzó en 1997 y ha supuesto casi tres millones de euros

La Mancomunidad turística de la Sonsierra incluye entre sus socios al municipio de **Briones**. En él tiene sus cuarteles generales **Finca Allende**, el reconocido proyecto de **Miguel Ángel de Gregorio**. La bodega prevé estrenar su nueva sede en el **Palacio de Ibarra** este mes, según apuntan fuentes de la propia firma. El proyecto comenzó en 1997 con la compra del edificio por De Gregorio. "Se trataba de una ilusión personal fruto de mi filosofía particular sobre el mundo del vino", explica el máximo responsable. Mucho tiempo invertido y también dinero puesto que la remodelación de la instalación ha supuesto una inversión que roza los tres millones de euros.

Las nuevas infraestructuras

El Palacio de Ibarra es uno de los edificios civiles de mayor tamaño del siglo XVII que se pueden encontrar en **La Rioja**. Sus dependencias se extienden en un total de 2.400 metros cuadrados, distribuidas en cuatro al-

El edificio fue cuartel de las tropas de Napoleón en 1808 y de Mussolini, 130 años después

turas. Además, se trata del único palacio situado fuera de las murallas de Briones. Su construcción se remonta al año 1675 por orden de **Andrés de Ibarra y Pedroso**, vecino de la localidad que emigró a Las Indias. A su regreso decidió edificar el palacio que lleva su apellido sobre la base de un edificio anterior del siglo XVI del que todavía se conservan la escalera y el pórtico.

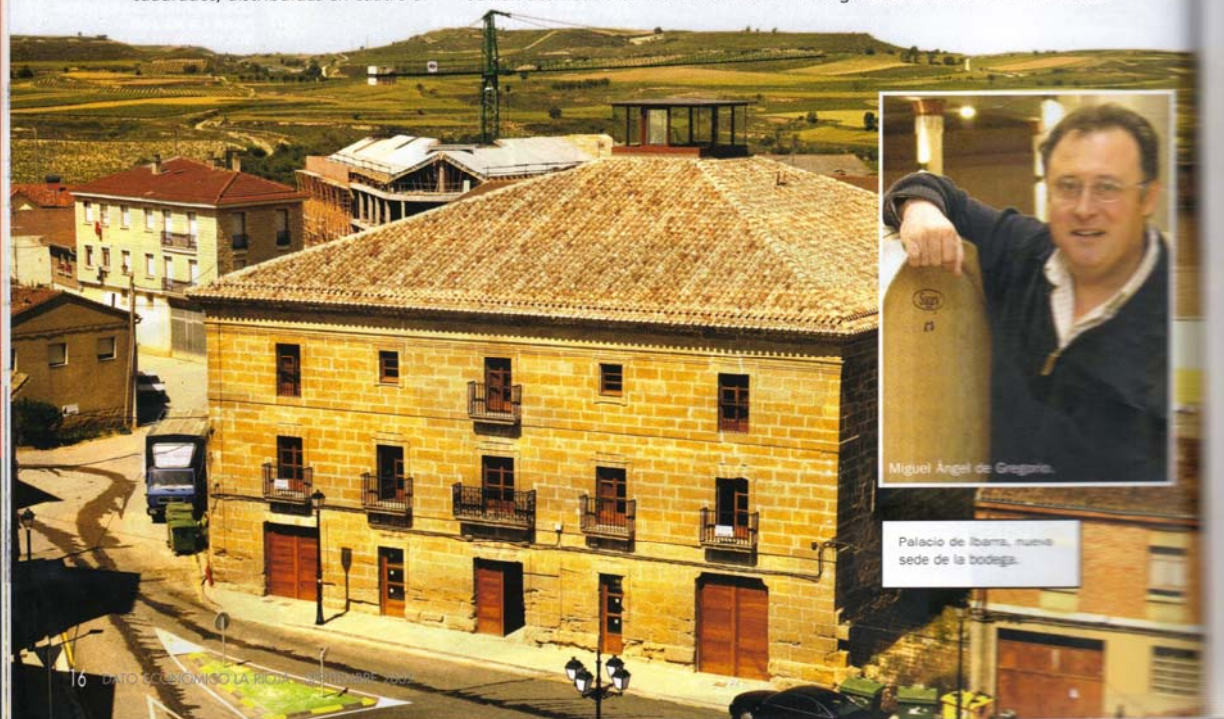
A lo largo de los años el edificio ha sido empleado para las más diversas actividades. Fue cuartel de las tropas de **Napoleón** en 1808, convento de monjas, sede de bodegas hispano-francesas y cuartel de las tropas de **Mussolini** durante la contienda española. Entre las principales actuaciones que se han acometido en su interior des-

taca el respeto y la recuperación de la cúpula que da luz la escalera central del siglo XVI. "También se han tenido que rehacer todos los forjados que albergaba el edificio ya que se encontraban completamente destruidos", comenta De Gregorio, que ha ido supervisando, paso a paso, las obras.

Ahora, tras la reforma, el edificio va a contar con una zona de oficinas, un departamento técnico con laboratorios, una nave de elaboración de vinos especiales, un cementerio de botellas, una tienda, cuatro salas de catas y espacios de usos múltiples que albergarán la colección de arte de la bodega.

Jove, en Ábalos

Por otro lado, los nuevos proyectos bodegueros en la Sonsierra cuentan también con un invitado de lujo, **Manuel Jove**, ex presidente de **Fadessa**. El empresario ha creado una nueva bodega en **Ábalos** con el nombre provisional de **Bourdet**. Se espera su inauguración antes de finalizar el año.



Miguel Ángel de Gregorio.

Palacio de Ibarra, nueva sede de la bodega.

SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO

Septiembre de 2007





Rioja

LA ESPERANZA BLANCA

Algo se mueve en el sector de los vinos blancos riojanos. La incorporación de algunas de las variedades denominadas foráneas y la recuperación de viníferas blancas autóctonas ha generado una gran expectación entre especialistas y consumidores. Cuando el gigante riojano se mueve, ya se sabe, todas las piezas del tablero tiemblan. Se reabre el debate acerca de lo foráneo y lo autóctono, acerca de la homogeneidad y la particularidad.

Texto: Carlos Albillo. **Fotos:** Antonio de Benito y archivo



En esta página, Benjamin Romeo posa junto a una botella de su blanco Gallocanta, que por diversos motivos ahora responde al nombre de Qué bonito cacareaba.

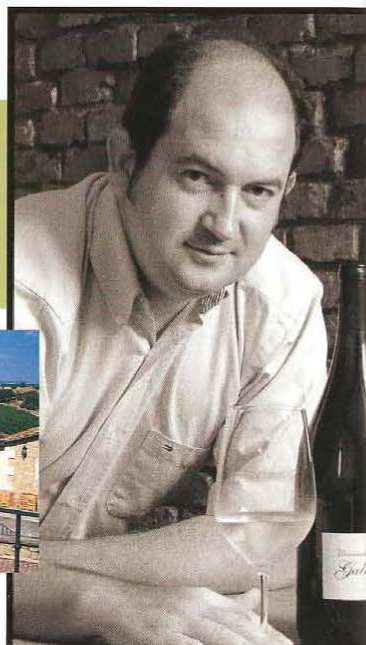
En la más pujante de nuestras demarcaciones vinícolas, la Rioja, los vinos blancos han sido en las últimas décadas el primo indigente de la familia, el que hay que esconder en el trastero cuando llega una visita a casa. Sin embargo, la aparición de algunas etiquetas de nuevo cuño, aplaudidas por la crítica y los buenos aficionados, permite pensar que algo ha comenzado a cambiar. Que hay vida después del diluvio.

Como suele suceder, la presencia de una avanzadilla de bodegueros clarividentes y sin prejuicios ha sido —lo está siendo en estos momentos— determinante. Blancos como los de Abel Mendoza (de marca homónima), de Miguel Ángel de Gregorio (Allende blanco) o Benjamín Romeo (Qué Bonito Cacareaba, anteriormente denominado Gallocanta) han puesto en tela de juicio lo que era tenido como uno de los axiomas del vino hispano, y, más en concreto, riojano: la variedad viura no sirve para

hacer vinos de calidad. Son sólo la parte más visible de un movimiento imparable que, sin duda, deparará grandes satisfacciones al enófilo en un futuro no muy lejano. Una emergente generación de vinos complejos y ricos en aromas frutales y florales. Vinos de paladar amplio y tacto untuoso, concebidos para crecer durante bastantes años en la botella. Blancos al estilo de los grandes del mundo, encabezados por la Borgoña, salvando todas las distancias de latitud, suelo o variedad de uva.

Bodegas históricas, como Murrieta o López de Heredia, que han mantenido viva la llama de los vinos blancos durante esta larga travesía del desierto, ven ahora reconocida su arriesgada apuesta, al margen de la capacidad de sus vinos clásicos para seducir a las jóvenes hornadas de consumidores, educadas en la religión de los valores frutales del vino por encima de cualquier otra consideración. Bodegas centenarias, pero no

UNA AVANZADILLA DE BODEGUEROS CLARIVIDENTES HA SIDO DETERMINANTE PARA EL IMPULSO DE LOS BLANCOS RIOJANOS. ETIQUETAS COMO ABEL MENDOZA O ALLENDE BLANCO HAN LOGRADO ALCANZAR CIERTO PRESTIGIO.





Miguel Ángel de Gregorio, creador de algunos de los tintos más importantes del panorama vinícola actual, es también un elaborador de blancos de calidad.



infrecuente ver a un grupo de gente joven descorchando una botella de vino, generalmente blanco, a las dos de la mañana en una discoteca o un bar de copas. El peso de las estadísticas es incontestable: hoy por hoy, el consumo mundial de vino blanco supera al del tinto. Una realidad a la que, aunque parezca mentira, la Rioja ha vivido de espaldas durante bastante tiempo.

"Déme usted un rioja, pero de la Ribera del Duero": la anécdota, atribuida a algún paisano de principios de los ochenta, es suficientemente ilustrativa de la identificación que se ha producido en este país entre vino tinto —en este caso de calidad— y vino de Rioja. Para Juan Carlos Sancha, director de Bodegas Ijalba, investigador y profesor en la Universidad de La Rioja, éste ha sido un gran error de la denominación de origen: "Nuestra fuerte especialización en tintos es consecuencia de una decisión equivocada. El hecho de contar con una sola variedad blanca, la viura, ha podido limitar la libertad de movimientos a la hora de hacer blancos, pero sobre todo ha sido una opción estratégica poco inteligente, que no ha tenido en cuen-

HOY POR HOY, EL CONSUMO MUNDIAL DE VINO BLANCO SUPERA AL DEL TINTO. UNA REALIDAD A LA QUE, AUNQUE PAREZCA MENTIRA, LA RIOJA HA VIVIDO DE ESPALDAS DURANTE BASTANTE TIEMPO.

sólo, gracias a las cuales hoy se puede hablar de la posibilidad de recuperación de un glorioso capítulo de los vinos de Rioja. Desde muchos otros frentes se viene trabajando, a menudo a contracorriente, en la dignificación del blanco riojano, sin necesidad de recurrir a soluciones importadas. Ahí están bodegas como Viña Ijalba, cuyos trabajos de recuperación de viníferas blancas al borde de la desaparición como la matorana quedarán como un hito de la historia del vino riojano. Como Viña Tobía o Vallobera, ambas embarcadas en el rescate para la modernidad de las tradicionales viura y malvasía. Como la también histórica Marqués de Cáceres, cuyos blancos Antea y, en otra medida, Satinela marcaron si no un camino a seguir, sí una perspectiva que no había que abandonar en la Rioja. Todo parece indicar que el blanco va a regresar al centro de la escena vinícola riojana de los próximos tiempos.

Mientras que los españoles somos bebedores —nada empedernidos, por cierto— de vino tinto (compruébelo en la primera boda a la que le inviten, fíjese en el color de las copas y las botellas que sobran, si es que sobra alguna), entre las clases urbanas de países como los EE.UU. o el norte de Europa no es

ta las inmensas posibilidades de ampliar el mercado internacional de los vinos amparados por la marca colectiva Rioja".

De una producción de blancos superior a la de tintos hace cuarenta años, como nos recuerda oportunamente De Gregorio, se ha pasado a un volumen de blancos que apenas supera el diez por ciento de la de tintos. Lo más desconcertante, como señala Abel Mendoza, es la actuación de las autoridades reguladoras, léase el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, que han promocionado y subvencionado la sustitución de plantaciones de viníferas blancas —algunas de viñas muy viejas, de gran valor enológico— en favor de las tintas. Las cifras no mienten: de las casi nueve mil hectáreas dedicadas a blancas en 1992 se pasó a seis mil en 2002. Evidentemente, el blanco contaba muy poco en los planes de las instituciones del vino riojano. Por eso ha sorprendido la reciente aprobación, a cargo de esas mismas instituciones, de seis nuevas variedades blancas autorizadas, tres de ellas autóctonas (matorana blanca, turruntés y tempranillo blanco) y otras tres de procedencia foránea: chardonnay, sauvignon blanc y verdejo. Sin duda, algo está cambiando en la cúpula institucional del vino riojano.

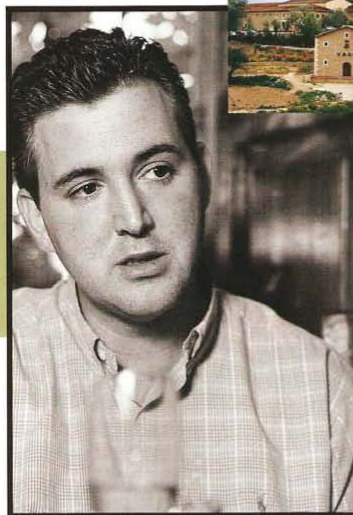
Dos viníferas afrancesadas y otra llegada del Duero: quién lo iba a decir hace sólo un par de años. Una decisión no exenta de polémica, ante la que cabría preguntarse si no se está otorgando carta de naturaleza a esa supuesta ineptitud de las castas blancas tradicionales para competir en el territorio de la calidad. Las opiniones se dividen llegados a este punto. Si en general a nadie parece entusiasmarle la presencia de uvas foráneas en el patio de casa, hay quien se muestra más condescendiente con la medida y hay quien la rechaza de plano. Óscar Tobía, quien lleva trabajando con seriedad sus gamas blancas desde hace unos cuantos años (su última aportación ha sido el Alma de Tobía, un blanco fermentado y criado en barrica francesa siguiendo un patrón más o menos inspirado en la Borgoña), lo tiene muy claro: "Estas viníferas no harán sino añadir

SI EN GENERAL A NADIE PARECE ENTUSIASMARLE LA PRESENCIA DE UVAS FORÁNEAS EN EL PATIO DE CASA, HAY QUIEN SE MUESTRA MÁS CONDESCENDIENTE CON LA MEDIDA Y HAY QUIEN LA RECHAZA DE PLANO.

confusión al mercado. Siempre he creído que hay que ganarse a los consumidores por la vía de diferenciarse de otras zonas y no buscando la semejanza con ellas". En parecidos términos se expresa Benjamín Romeo, quien sorprendiera en su día con su tinto Contador y, más tarde, con su excelente blanco Gallo-canta: "La inclusión de esas variedades extrañas en el paquete de uvas autorizadas me parece casi de juzgado de guardia, puedes escribirlo como te lo digo. Después de las blancas llegarán las tintas".

Hay quienes plantean la misma cuestión, pero en otros términos. Para Miguel Ángel de Gregorio, "el futuro de los blancos riojanos comenzó hace cien años". Su apuesta blanca no es otra que la modernización de los estilos tradicionales. Dar a los vinos un tratamiento vitícola y enológico que los acerque a los parámetros de nuestro tiempo. Pero su esencia, el estilo, ya está perfectamente definido. "Lo que creo es que pronto veremos salir al mercado riojas blancas que se parecerán a los blancos que se elaboran en otras latitudes y continentes", manifiesta Abel Mendoza. "Aunque personalmente no me afecta mucho. Lo mío es pura devoción hacia el vino de mi tierra y una apuesta personal por mantener y recuperar una biodiversidad en peligro, que, además, si se tiene paciencia, puede proporcionar unos frutos únicos, que reivindiquen asimismo la singularidad de este territorio: su paisaje y su paisanaje".

La familia Muga se ha distinguido desde hace mucho tiempo por elaboraciones de gran nivel. Bajo estas líneas, Jorge Muga, el joven enólogo de la casa.



En el bando que podríamos llamar tolerante se agrupan las bodegas y los elaboradores que prefieren mirar el aspecto positivo de la ampliación de variedades, aunque siempre con las debidas cautelas. Es el caso de Pablo Echeverría, enólogo de Bodegas Vallobera: "Todo lo que sea para mejorar, bienvenido sea. Pienso que hay variedades blancas que nos pueden dar buenos resultados en los vinos, aunque habrá que ver su adaptación al terreno y sus posibilidades enológicas. En Vallobera, desde luego, estamos dispuestos a experimentar en todas las direcciones". También el de Fernando Remírez de Ganuza, quien ve en la llegada de estos nuevos cepajes un instrumento que puede ayudar a corregir una situación en la que se ha maltratado a los agricultores, pagándoles una miseria por sus uvas blancas.

Fernando Remírez de Ganuza ha conseguido numerosos premios con sus tintos y, desde hace algunos años, también lo intenta con los blancos.

Desde el autorizado punto de vista de Juan Carlos Sancha, uno de los frenos del blanco en la Rioja ha podido ser el monocultivo de la viura, absolutamente mayoritaria frente a las exiguas sesenta hectáreas plantadas de malvasía y apenas cuarenta de garracha blanca. "La presencia de nuevas variedades ensanchará, sin duda, el campo de juego y aportará vitalidad al tejido de los vinos blancos. De todas formas, considero más inteligente apoyarse en las variedades tradicionales minoritarias, la matorana, la turruntés y la tempranillo blanco, que en las llegadas de otros lugares".

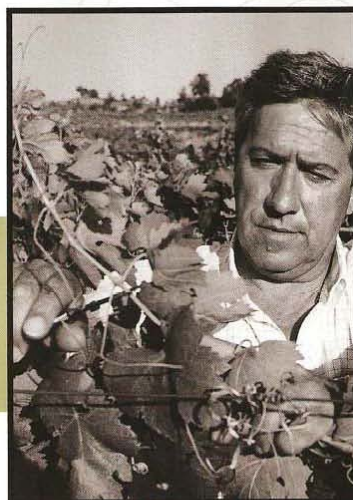
Precisamente, en la posibilidad de recuperación de esas variedades ancestrales que han estado a pocos metros de la desaparición reside uno de los retos más interesantes del horizonte que se abre ante los blancos riojanos. Es el fruto de muchos años de trabajo de un equipo de científicos e investigadores dirigidos por el catedrático Fernando Martínez de Toda, en el que tomó parte desde su inicio en 1987, el propio Juan Carlos Sancha, que hoy es, además, vocal del Consejo Regulador de la D.O. Se trata de cantidades casi insignificantes de viñedo pero que, con paciencia, pueden llegar a dar grandes resultados. La matorana blanca, que, por cierto, es la vinífera más antigua de la que se tiene conocimiento en la Rioja (viene cita-

muy lejano: muy aromática (cítricos, fruta tropical, flores blancas), equilibrada al paladar, persistente y de buena estructura.

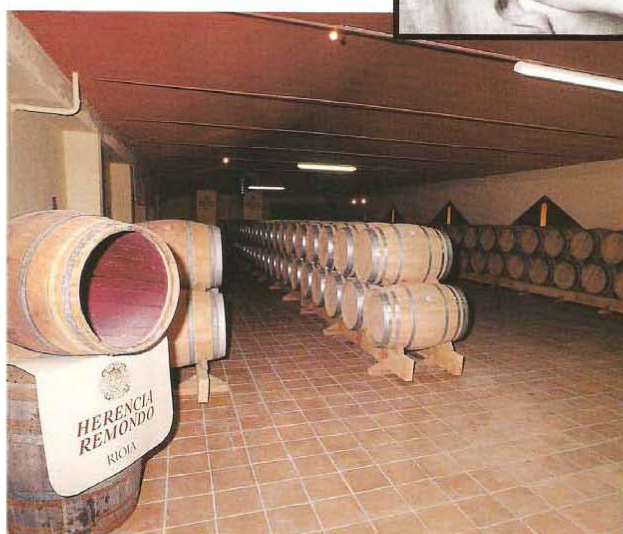
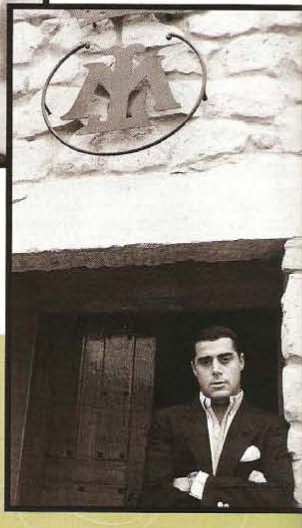
No faltan quienes, además de críticos con la adopción de castas foráneas, se muestran escépticos acerca de las posibilidades de estas uvas ancestrales que, hoy por hoy, no pasan de tener una presencia testimonial. En cualquier caso, la polémica sobre las viníferas está servida. Sin embargo, algunos de los protagonistas de este renacimiento de las vinificaciones blancas riojanas, como el citado Sancha, piensan que para la Rioja es más rentable estratégicamente

EN LA POSIBILIDAD DE RECUPERACIÓN DE ESAS VARIEDADES ANCESTRALES QUE HAN ESTADO A POCOS METROS DE LA DESAPARICIÓN RESIDE UNO DE LOS RETOS MÁS INTERESANTES DEL HORIZONTE RIOJANO.

da en un documento de 1622), es una variedad bastante aromática, algo frágil frente a la botrytis, pero que puede alcanzar un grado alcohólico elevado que se compensa con una notable acidez; puede aportar volumen y estructura a los vinos. La turruntés riojana, que nada tiene que ver con la turruntés galaica ni con la homónima argentina —de buscarle un pariente cercano habría que pensar en alguna de las sub-variedades de la albillo castellana— destaca por su alta acidez, lo cual la convierte en una opción de interés para corregir ciertas carencias de determinados vinos. Finalmente está el tempranillo blanco, que no es sino el producto de una mutación genética descubierta en 1988 por el agricultor Jesús Galilea en un viñedo viejo de Murillo de Río Leza. Presentada en sociedad hace cinco o seis años por Juana Martínez, una de las encargadas de su multiplicación en el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario de La Rioja, la variedad reúne suficientes virtudes como para configurarse como una de las opciones blancas más atractivas de cara a un futuro no



La enóloga de Marqués de Murrieta, María Vargas, está renovando el estilo de los blancos riojanos. Junto a ella, Vicente Dalmau, propietario de la firma.



te vender el *terroir*, la diversidad de suelos, el marco geográfico, o, si se prefiere, la tradición vitícola. El verdadero problema no estaría tanto en las variedades de uva ni en los métodos de elaboración, sino en la viña, como casi siempre.

Mientras que para las viníferas tintas el reglamento limita los rendimientos a 6.000 kg. por hectárea, en el caso de los blancos el techo se sitúa en 9.000. Una cantidad que para muchos es compatible con la obtención de buenos vinos blancos, pero que a juicio de los elaboradores más ambiciosos está claramente por encima de lo deseable. "Para hablar de buena calidad media hay que situarse por debajo de los cinco mil kilos", dice De Gregorio. "Y para aspirar a un vino grande, hay que rebajar esa cifra a tres mil o tres mil quinientos. Cada cual que escoja dónde quiere situarse".

El único secreto está en una viticultura inteligente, de nuestro tiempo. Viñas en lugares ventilados, lejos de los hondones. Y cepas

viejas de rendimientos contenidos. "Para hacer un vino de gama alta", expresa Benjamín Romeo, "no puede haber más 'filosofía' que trabajar mucho y bien en el campo; luego, en la bodega, el vino se hace casi él solo. Lo malo es que se ha arrancado demasiada viña blanca de calidad. Y ahora no hay para todos".

Sea como fuere, el futuro de los blancos riojanos de calidad, y de los otros, pasará obligatoriamente por la injustamente denostada viura, vinífera que hoy es reivindicada por la práctica totalidad de los bodegueros entrevistados para este reportaje, quienes consideran que se encuentra muy lejos de haber mostrado su verdadero potencial. "No se trata de inventar un estilo moderno de blancos, sino de hacer las cosas como deben hacerse", piensa Remírez de Ganuza. "Uva bien madura, en su punto, ni más, ni menos; plantas de más de medio siglo de edad, situadas en la parte más alta de las fincas; perfecto estado sani-

tario, mesa de selección al llegar a la bodega, utilización de mosto en flor exclusivamente, fermentación en barricas de roble francés especialmente diseñadas para blancos, fermentaciones en cámaras de frío... ésta es mi receta". Algo así como el *abecé* de los vinos de calidad.

En estas mismas páginas se ha repetido que el blanco es una de las grandes carencias de la industria del vino español. Un hueco que hasta ahora se ha ido cubriendo gracias a los albarillos de Rías Baixas, los verdejos de Rueda y los mil y un blancos de chardonnay fermentados en barrica que menudean a lo largo y ancho de la geografía del vino hispano. Pero los tiempos, como decía el maestro Dylan, están cambiando. En la esfera internacional parece llegado el momento de la incorporación de nuevos contendientes a la carrera en pos de un mercado tan sediento de blancos como abarrotado de los insubstituíbles chardonnay y sauvignons blanc que llegan desde los cinco continentes.

EL VERDADERO PROBLEMA NO ESTARÍA TANTO EN LAS VARIEDADES DE UVA NI EN LOS MÉTODOS DE ELABORACIÓN, SINO EN LA VIÑA, COMO CASI SIEMPRE HAY QUIEN PIENSA QUE ES MÁS RENTABLE VENDER TERROIR Y TRADICIÓN VITÍCOLA.

Los albarillos gallegos comienzan a descolgar en mercados tan significativos como el norteamericano Rueda, cuya fundación tal como hoy la conocemos se debe precisamente a la fundación de Marqués de Riscal, una de las firmas emblemáticas de la Rioja, en busca de territorios favorables para el vino blanco, comienza a conquistar pequeñas parcelas de *ose gran parcel*. Por su parte, apoyándose en el carácter de la variedad xarel·lo, uno de los pies de la poderosa industria del cau, el Penedès recupera posiciones después del saqueo de los blancos añejados y fáciles de beber de los años ochenta. La garnacha blanca es objeto de muchas atenciones en el Priorato catalán. Qué decir de los moscatels de granu menado y de Alejandra, perfectamente aclimatados al soleado paraje peninsular... La carrera de los nuevos blancos con cara de identidad española ya está en marcha.

Ahora, los viñeros rigurosos, matizados tal vez por la *malva* u otras uvas minoritarias, acaban de pedir caras en una partida que habrá que seguir con atención. Aparte de por una calidad sostenida y fuera de toda sospecha, la grandeza de una zona vinícola se mide por su capacidad de evolucionar, de transformar sus raíces y su tradición en segmentos de solución ante un consumidor cada día más cosmopolita, más exigente y ávido de nuevas experiencias sensoriales. ■

www.fincallende.com

Mesa de cata

NUEVOS BLANCOS DE RIOJA

En busca del nuevo canon

TRAS LA REVOLUCIÓN DE LOS TINTOS RIOJANOS, LOS PROFETAS DE LA MODERNIDAD SE AFANAN EN LOS BLANCOS. DIFERENTES APUESTAS Y DIVERSAS TENTATIVAS SE ACERCAN A LA EXCELENCIA.

Todo está todavía en ebullición creadora, sin consolidar casi nada. Caminos divergentes y fórmulas heterogéneas que no acaban de cristalizar en un modelo único. Rioja, la tierra de promisión de los tintos españoles, quiere aprovechar el tirón para ser también profeta de los blancos. Pero todavía no hay nada escrito, o mejor dicho se escribe con muchos estilos y en distintas direcciones, y eso que todavía no han llegado los charonnays y los verdejos que autoriza la nueva normativa. Interesantes propuestas de viura, de malvasía, de ambas con garnacha blanca, otras de variedades autóctonas recuperadas como el tempranillo o la matorana blanca. Fermentaciones en roble sobre sus lías de vinos del año, otros con más

larga permanencia en barrica para salir al segundo o al tercer ejercicio; otros en fin que, como los antiguos reservas, esperan en el botellero hasta el cuarto año. Estilos y maneras diferentes, propuestas desiguales: complejas y elegantes algunas; amables, frescas y equilibradas, las más; otras quizá demasiado planas o con una acidez excesiva. Un buen motivo para proseguir una discusión viva sobre el futuro de los blancos de Rioja. Estuvieron en la mesa de cata: Kasia Romanska, catadora experta; Ana Sandoval, consultora enológica; Maribel Gómez y Juan José Díaz, del Departamento Técnico de Vinoselección; Ernesto Portuondo, de la revista Sobremesa; y el autor del artículo de este número que sirve de referencia (ver pág. 20).



85 Allende

16 €

Blanco 2005 | Viura (70%) y malvasía
| 14% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja |
Finca Allende | Briones (La Rioja)

Lleno, bien armado, compacto, sabroso y equilibrado. En la nariz destacan las dulces notas de pastelería y fruta confitada, ecos de cítricos y de heno recién segado, recuerdos de flores blancas. Buena amplitud en boca, frutoso con ligeros tonos dulces de caramelo (manzana asada) que compensan sus acusadas puntas de cítricos. Final medio con notas de tueste, toffe y toques ahumados con ecos de vainilla, muy largo. Amarillo dorado pálido con ribetes verdosos.

85 Erre Punto

Fermentado en barrica

Blanco 2006 | Malvasía (60%) y viura | 13,5% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Fernando Remírez de Ganuza | Samaniego (Álava)

9,50 €

Un vino bastante original con aromas característicos de fruta de hueso como nísperos, de fruta escarchada y de flores blancas, complejo y elegante en nariz, sobre un fondo de plantas aromáticas como el laurel y el eucalipto. Sabroso y fresco en la boca, con buena acidez bien integrada y equilibrada con ligeras puntas golosas; lleno, con buena estructura y buena persistencia. Amarillo pajizo con ribetes acerados.

84 Abel Mendoza

Malvasía Fermentado en barrica

Blanco 2006 | Malvasía | 13% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Bod. Abel Mendoza Monge | San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

12,50 €

Aunque parece tímido al principio, luego se va abriendo con notas ahumadas, de fruta blanca madura (melón, pera, fruta tropical...) en un conjunto atractivo, en el que no faltan notas de confitería y de flores blancas. Esta misma riqueza aromática se expresa en la boca, donde se muestra lleno, con buena amplitud, bastante equilibrado, con alguna punta de acidez que se integrará en botella. Final balsámico y cálido, muy grato.

82 Remelluri

Blanco 2005 | Viognier, moscatel, garnacha blanca, chardonnay, sauvignon blanc, roussanne y marsanne | 14,5% vol. | D.O. Ca. Rioja | País Vasco | Granja Ntra. Sra. de Remelluri | Labastida (Álava)

28-30 €

Nariz muy interesante y original, con predominio de los aromas cítricos (ecos de corteza de



naranja), fruta escarchada, notas amieladas y de pastelería (cabello de ángel). En boca resulta algo cálido, de mediana estructura, muestra ciertas notas golosas al paso, bien compensadas con las puntas cítricas. Final muy expresivo con recuerdos de flores blancas y miel con notas anisadas y tostadas. Amarillo pajizo con toques alimonados.

81 Muga

Fermentado en barrica

Blanco 2006 | Viura (90%) y malvasía | 13,5% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Bod. Muga | Haro (La Rioja)

7,50 €

Elegante en nariz, con ecos florales y notas dulces de fruta madura como el albaricoque o el melón, con toques de hierbas en infusión como la tila y ligeros toques de cítricos (piel de limón rallada) y de pastelería. En boca se muestra lleno, amplio, con buena acidez y buena estructura, paso sedoso y fresco con ligeros toques herbáceos. Se muestra intenso en un final muy aromático y ligera-

mente dulzón. Amarillo dorado pajizo, limpio y brillante.

80 Marqués de Cáceres

Fermentado en barrica

Blanco 2006 | Viura y malvasía | 13,5% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Marqués de Cáceres | Cenicero (La Rioja)

6,80 €

Una nariz interesante donde predominan los aromas tostados (cañamones), de hierba seca y de heno, con algunas notas no del todo francas, que tal vez terminen por desaparecer en botella, y ligeros ecos de fruta tropical (mango, piña). Algo apagado en boca, suave y con una discreta acidez, paso equilibrado con un grato amargor de hueso de fruta, bastante amable. Al final, predominan los recuerdos cítricos.

79 Caudalía

Blanco 2006 | Viura | 13% vol. | D.O. Ca. Rioja | País Vasco | Bod. Vallobera | Laguardia (Álava)

9 €

Vestido amarillo pajizo de capa media con destellos acerados. Predominan en nariz los limpios aromas de fruta blanca (manzana madura, plátano) y notas de pastelería. En boca es ligero y fresco, de amplitud y persistencia media,

Las estrellas del mes

92 Albert de Vilarnau

Fermentado en barrica

Vilarnau
D.O. Cava

Pág. 70

90 Agustí Vilaret

Mont Ferrant
D.O. Cava

Pág. 71

90 Viña Lanciano

Bodegas Lan
D.O. Ca. Rioja

Pág. 74

89 Dominio de la Vega

Pinot Noir

Dominio de la Vega
D.O. Cava

Pág. 71

89 Taberner Nº1

Huerta de Albalá
V.T. de Cádiz

Pág. 74

87 Gran Cruor

Casa Gran del Siurana
D.O.Q. Priorat

Pág. 74

Mesa de cata



tal vez con la acidez un poco destacada y predominio final de los cítricos. Final breve con gratas notas amargas de pomelo.

79 Qué Bonito Cacareaba
Blanco 2005 | Garnacha blanca, viura y malvasía | 14% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Vinos de Benjamín Romeo | San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
33,95 €

Vestido dorado intenso con destellos oro viejo. Su nariz de buena intensidad parece dominada por los aromas de reducción y crianza: notas ahumadas, tostadas, de café y de hierbas aromáticas, sobre un fondo de fruta blanca madura. En boca es un poco más evidente la presencia de la madera, aunque se muestra lleno, amplio y gustoso, con buena estructura. Final cálido y con vuelta de las notas tostadas y de hierbas medicinales.

76 Alma de Tobía
Fermentado en barrica
Blanco 2006 | Malvasía, viura y otras | 13,5% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Bod. Tobía | San Asensio (La Rioja)
12 €
Vestido dorado, brillante y limpio. Interesante gama aromática

con notas de pétalo de rosa y de pipas de girasol tostadas sobre un fondo de fruta exótica (fruta de la pasión) y membrillo maduro. En boca se muestra ligero y suave, bastante lleno, gustoso y equilibrado, de recorrido e intensidad media con un breve final con predominio de cítricos y de hierba fresca.

75 Capellania
Blanco reserva 2003 | Viura | 13,5% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Bod. Marqués de Murrieta | Logroño (La Rioja)
14 €
Predominan en nariz los aromas

de reducción con cierta complejidad elegante: notas ahumadas, almizcle, toques especiados de vainilla y cacao, café tostado y notas de fruta blanca madura (manzana asada). En boca mantiene muy bien el tipo, con viva acidez y mediana estructura, se hacen notar en el paso las notas ahumadas y de la madera, con buen volumen y tacto aterciopelado. En el final, algo breve, aparecen ligeras notas de cítricos junto a ecos de tueste.

74 Viña Ijalba
Maturana Blanca
Blanco 2004 | Maturana blanca |



LA BUENA COMPRA DEL MES

La Vendimia
Bodegas Palacios Remondo
D.O. Ca. Rioja
Pág. 74 **5,75 €**

Montalvo Wilmot
S.A.T. Soto de la Toledana
V.T. de Castilla
Pág. 74 **4,50 €**

Finca de Malpica
Osborne Selección
V.T. de Castilla
Pág. 75 **4 €**

Erre Punto Fermentado en barrica
Fernando Remírez de Ganuza
D.O. Ca. Rioja
Pág. 67 **9,50 €**

Dominio de la Vega Pinot Noir
Dominio de la Vega
D.O. Cava
Pág. 71 **12-13 €**

Castillo de Perelada Chardonnay
Cavas del Castillo de Perelada
D.O. Cava
Pág. 71 **8,40 €**

12,5% vol. | D.O. Ca. Rioja | La Rioja | Viña Ijalba | Logroño (La Rioja)
12 €

Amarillo dorado pálido con ribetes alimonados. Una nariz delicada y suave donde se hacen notar toques de cítricos y de hierba fresca, de pipas de girasol tostadas junto a notas de monte bajo y de hierbas aromáticas (hinojo, anisados). Decepciona ligeramente en la boca donde se muestra con puntas de acidez descompensada y un paso muy cítrico con un ligero amargor herbáceo que añade astringencia. El final resulta cálido y breve con más sensaciones cítricas.



NOTICIAS VINO

NUEVAS AÑADAS

Espelt Quinze Roures 2006 (D.O. Empordà). Espelt Viticultors
 Ilurce Rosado 2006 (D.O.Ca. Rioja). Bodegas Ilurce
 Fan d'Oro 2006 (Vino de Mesa). Bodegas Arzuaga-Navarro
 Allende Blanco 2004 (D.O.Ca. Rioja). Finca Allende
 Allende Tinto 2004 (D.O.Ca. Rioja). Finca Allende
 Torres de Anguix Rosado 2006 (D.O. Ribera del Duero). Bodega Torres de Anguix
 Viña del Sió Rosado 2006 (D.O. Costers del Segre). Bodegas Costers del Sió



Finca Allende allende blanco 2004

Finca Allende comercializa el vino Allende Blanco 2004. Elaborado con las variedades Viura (70%) y Malvasia (30%).

De color amarillo oro pajizo y los reflejos verdosos son característicos de este vino.

En nariz aromas medianamente intensos, al que acompañan sensaciones cremosas, hierba seca, fruta blanda fresca, notas balsámicas y una madera muy bien integrada.

En boca de buena acidez, muy sabroso, expresivo, intenso y persistente.



EL VINO **ALLENDE BLANCO 2004**

■ Ve la luz la nueva añada de un vino moderno y personal, expresivo y fresco, intenso y persistente, obra del reconocido enólogo Miguel Ángel de Gregorio, muy adecuado para menús ligeros, arroces, pescados y ensaladas. Degustado a 8 °C se disfruta de todos sus matices olfativos y gustativos. Se manifiesta pleno en boca, con buena acidez y untuoso. Se ha elaborado en la riojana localidad de Briones con cepas de viura (70 por ciento) y malvasía (30 por ciento) de más de 50 años y se ha envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés. Precio aproximado: **16 euros.** **JUAN LUIS RECIO**

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



Julio/ agosto de 2007

FINCA ALLENDE

Tándem veraniego

La bodega riojana de **Miguel Ángel de Gregorio** acaba de presentar las añadas 2004 del **Blanco** y el **Tinto** que comercializa bajo la marca **Allende**, un nombre ya de sobra conocido en el panorama vinícola español. El prestigioso enólogo, siguiendo su línea de trabajo, ha creado dos vinos frescos, frutales y con personalidad, perfectos para comenzar a disfrutar de ellos este mismo verano.

Allende Blanco 2004 está elaborado con las variedades Viura (70%) y Malvasía (30%). Las uvas vendimiadas a mano fueron sometidas a un prensado suave, y el mosto fermentó en barricas nuevas de roble francés de Allier. Las lías se removieron durante seis meses. Posteriormente, tuvo una crianza de 14 meses en barricas del mismo tipo. El resultado es un vino fresco, con una nariz rica en fruta blanca (pera, melón) bien integrada con los aromas tostados de la madera. En boca es redondo y sabroso, con una acidez muy equilibrada y gran persistencia.

El **Tinto de Allende** es un monovarietal de Tempranillo, con una maceración de 22 días y una crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés (98%) y americano (2%).

Ambos vinos tienen un precio de 16 euros.



¿Quién es quién en el mundo del vino?



Miguel A. de Gregorio

Es uno de los enólogos o "diseñadores de vino" más valorados del país. Como diseñador, además de tener conocimientos de enología y viticultura, debe conocer el mercado, las tendencias y las modas.

2 de octubre de 2007

Grandes Vinos

DE GREGORIO, EGUREN, MUGA, ROMEO...

Rioja desembarca en Barcelona

RYCARD DE PAZ



Romeo y De Gregorio, en la cata.
A. VANNUCCI

Jorge Muga, Abel Mendoza, Marcos Eguren (Viñedos de Párganos y Sierra Cantabria), Benjamin Romeo (Contador) y Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) se han enfrentado a un foro de más de 600 profesionales, entre sumilleres, enólogos, restauradores y algún despistado aficionado para presentar las últimas añadas de algunos de sus mejores vinos, en una singular degustación/cata organizada de manera minuciosa por Quim Vila (Vilaviniteca), en el Hotel Majestic de Barcelona.

Los asistentes al acto pudieron disfrutar de las explicaciones que Jorge Muga, en representación de la familia, presentándonos de manera anticipada el Prado Enea Gran reserva 2000, un vino fiel a los métodos tradicionales que sólo se elabora con las mejores añadas, y el Aro 2004, como representación de los nuevos proyectos de la mítica bodega del barrio de la Estación de Haro.

Abel Mendoza, viticultor de la Sonsierra poco dado a las apariciones públicas, y bajo la atenta mirada de su mujer Maite Fernández, presentó las últimas botellas de su Abel Mendoza Tempranillo Grano a Grano 2004 y el Abel Mendoza Selección Personal 2005, un monovarietal de tempranillo de un año excepcional con más fruta, más acidez... más elegante y que acaba de entrar en el mercado.

La familia Eguren cuenta con varios proyectos en paralelos: Sierra Cantabria, que podría considerarse la casa madre, el Señorío de San Vicente, el Dominio de Eguren, Numanthia Termes (DO Toro) y su última bodega Viñedos de Párganos, situada a pocos kilómetros de San Vicente de la Sonsierra. Precisamente de esta bodega, Marcos Eguren, el enólogo de la familia, trajo El Puntido 2004, un vino de gran intensidad aromática. De Sierra Cantabria nos agasajó con El Bosque 2005, un vino tánico, de última generación, con mucha estructura y elaborado con tempranillo.

Benjamin Romeo, el que fuera enólogo de Artadi durante muchos años, y a punto de estrenar las nuevas instalaciones de su bodega Contador en San Vicente de la Sonsierra, deleitó a los presentes con dos de sus mejores vinos: La Viña de Andrés Romeo 2005, un tempranillo con el tanino muy goloso, presentado en botella borgoña; y el Contador 2005, vino de tempranillo con una pequeña aportación de garnacha, probablemente la mejor añada de este vino.

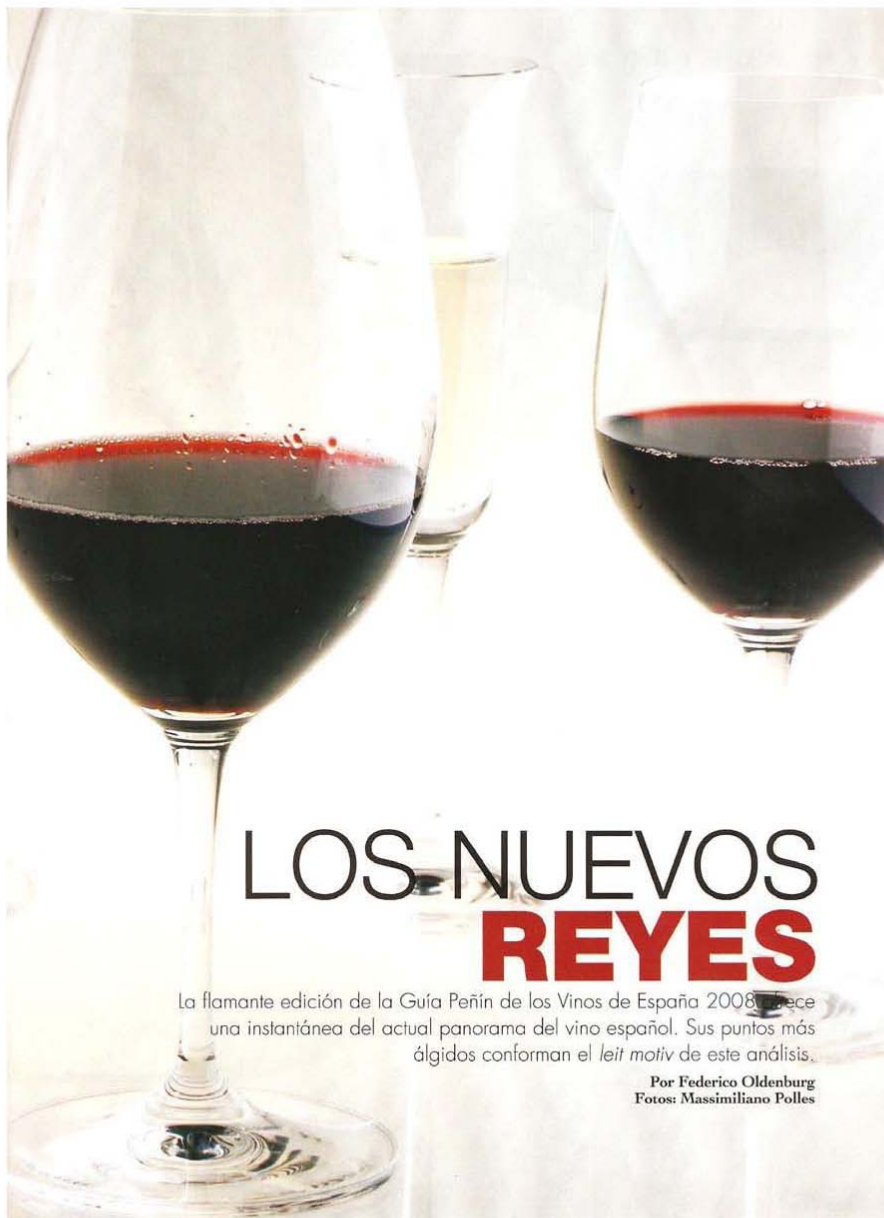
El final del acto quedó a cargo del siempre entusiasta e irreductible Miguel Ángel de Gregorio, uno de los pioneros en España de los vinos de terruño. De su bodega Finca Allende, en Briones, ofreció el Calvario 2004, un vino de finca mineral, muy particular; y su Aurore 2004, pura explosión de confitura, en una buena añada.

De las más de 50.000 hectáreas de viñedo que hay en toda la denominación de origen, estos ocho vinos, elaborados en tan solo un área de 10 kilómetros, son buenos representantes de los vinos que se están produciendo hoy en día en La Rioja, y una fiel expresión del paisaje y el terruño donde han nacido.

Fecha de publicación: **02.10.2007**



Octubre de 2007



LOS NUEVOS **REYES**

La flamante edición de la Guía Peñín de los Vinos de España 2008 ofrece una instantánea del actual panorama del vino español. Sus puntos más álgidos conforman el *leit motiv* de este análisis.

Por Federico Oldenburg
Fotos: Massimiliano Polles

Por último, no se puede dejar pasar la buena nota que alcanzan algunos dulces de moscatel malagueño: Vinos Viejos 2003, de Ordóñez & Co (96 puntos) y Malino Real 2004, de Telmo Rodríguez (94).

DULCES DE OTRAS ZONAS

Otros moscatels con alta puntuación «ya no andaban» son el Chivire Colección Vendimia Tardía 2003 (95), el Gran Pseudo «de la misma bodega navarra» y el alicantino Costa Diva Cosecha Miel (92). También hay dos vinos canarios que se cuecen entre los mejores dulces españoles: el tinto Humboldt, de Tacoronte-Acentejo, y el Malvasía Dulce Carbelli, de La Palma (ambos con 94 puntos), y uno catalán, el Gramona Gra a Gra (93).

ABONADOS A LA GLORIA

El último capítulo de este repaso por lo más destacado

del año de la Guía Petén de los Vinos de España 2008 lo dejamos para aquellos vinos que se han convertido en los nuevos aristócratas de la viticultura española, marcas que un año sí y otro también aparecen entre las más puntuadas.

Los hay de varios estilos: concentrados y alcoholizados, elegantes y profundos, minerales y complejos... También conviven en esta categoría las microzonas —los vinos de ínfima producción: no más de una hectárea— de los viticultores vanguardistas con las etiquetas más precitadas de las bodegas clásicas. En cualquier caso, son los superclases del vino español.

Este año, el primero que asoma en esta lista, con 98 puntos, es Llanos del Alamo 2005 de Domingo de Azaña, una de las bodegas más diferenciadas de la Ribera del Duero, tanto por su ubicación —en los terrenos más pobres de la provincia de Soria— como por su metodología vinícola, que incorpora varios de los principios de la biodinámica. Llanos del Alamo es un vino de escasa producción, aunque no tanto como sus hermanos, Valdegañales 2005 y La Mala 2005, de los que solo se elabora una barrica y que este

año también han alcanzado buena nota: 95 y 94 puntos, respectivamente.

Tras este «rey de tintos» en la Guía Petén 2008, se sitúan, con 97 puntos, otros tres abonados a la gloria: L'Ermita 2005, la superestrella del Priorato, que este año mejora nota respecto a las ediciones anteriores de la guía; Vega Sicilia Reserva Especial, el original ensamblaje de varias añadas (en este caso, 1989, 1990 y 1994) de la mítica bodega del Duero; y Aurore 2004, una de las joyas más preciadas de la rivanca Finca Allende. Los siguientes, con 96 puntos, el Pingus 2005 —destinado «rey» de la Guía de 2007, en la que obtuvo su punto más con su añada 2004—, Vitis El Pardo 2005 —uno de los grandes vinos de Aragón, quizá el que más— y Comandor 2005, rancia personalísimo de uno de los viticultores más auténticos del panorama español, Benjamín Banares.

La relación de los nuevos grandes de España prosigue con Clos Mogador 2004 —otro que también mejora notablemente su puntuación respecto a la Guía de 2007—, Malledon de Valdegañales 2004 —la joya de la familia Moro en la Ribera del Duero—, el Único 1998 de Vega Sicilia —el vino emblemático de



esta bodega, y a su vez, Calvario 2004, una de las minutas añadas de Finca Allende, Aro 2004 —el último vino de Muga— y Sol Lefrère 2004, una rareza del Penedès que viene confirmando su calidad desde hace varios años, todos ellos con 95 puntos. Los mismos que comi-

enzan dos «novísimos» de la Ribera del Duero, pero que ya apuntan perfil de grandes: María 2005, la ópera de gama alta de Alfonso del Yerro —elaborado siguiendo los consejos del salto asador francés Stéphane Derenoncourt— y Ferratón Sembraciones 2003, toda una sensación —suena mejor dicho— que despierta grandes expectativas por lo que pueden ofrecer en el futuro las llamativas bodegas Cuevas Jiménez.

Con 94 puntos, este año se mantienen en la élite otros nuevos clásicos, como Contino Vitis El Olivo 2004, Estrate Reserva Especial 2001, Alción 2004, Aurore 2005, La Vitis de Andrés

Romero 2005, El Pustido 2004, La Nueva 2005 —el vino nuevo mejor puntuado en la edición anterior, en la que la añada 2004 alcanzó 95 puntos—, Quinta Sardenia 2005, Alonso del Yerro 2005, Pujanza Norte 2005, Finca El Bosque 2005 y Dalmazo 2005. A todos estos se suma un tinto que puede ser la gran novedad del Priorato de las últimas temporadas: La Creu Alta 2005, estrella del proyecto Vinys Mas Romani, que asesora Michel Tardieu —de la maison Tardieu-Laurent, del Ródano—, que busca la expresión del terroir con rigor y pasión.

En definitiva, una lista plena de vinos grandes, diversos y singulares, que continúa con los que tienen 93, 92 y 91 puntos, pero que sería demasiado extenso mostrar aquí de forma completa. Al final, lo mejor es consultar directamente la Guía Petén 2008, nuestra Biblia particular del vino español. ■

Octubre de 2007

VS el espía

Las edades del vino

Por Merlot Redondo

El vino es uno de los alimentos en los que el tiempo ejerce más influencia. El mismo líquido puede ser consumido como mero zumo de uva (mosto) y si este mosto fermenta, aparece el alcohol y se transforma en una bebida compleja con multitud de matices, es decir, en vino; por último, éste también existe en un estado en el que influye la madera, la crianza en barricas de roble y su maduración en botella, que le permiten alcanzar su máxima complejidad y longevidad.

Por todo esto, es fácil deducir que el paso del tiempo juega a favor del vino, y es donde nos surge la

barrica y en botella de manera inamovible, y aquí es donde los legisladores –que casi siempre están lejos de la viña y de la bodega– aplicaron criterios fijos para algo tan cambiante como las cosechas y vendimias. Así que parece que esa es la razón por la cual, sean cuales sean las características de esa añada, los vinos deben tener siempre 12 o 24 meses en barrica. Por esto, la crianza no puede ser utilizada como garantía de calidad por sí misma, y no podemos asegurar que un Gran Reserva sea mejor que un Reserva o que un Crianza en todos los casos. Puede ocurrir que haya un vino con poca estructura en una añada difícil y adversa que requiera sólo un periodo de 8 meses de barrica para alcanzar su plenitud y al año siguiente, que el mismo viñedo exprese una cosecha excepcional con un vino que aguante 20 meses de barrica.

Los criterios que basan la calidad en periodos de crianza fijos pertenecen a un pasado donde el mercado tenía una necesidad de regulación para afianzar los estándares del vino. Hoy día, la expresión del viñedo y del terruño son básicos en el concepto del vino, por lo que los tiempos se condicionan y se adaptan para potenciar esas cualidades. Sin embargo, todavía existen ejemplos que, aun calificando los vinos por categorías de forma clásica, adaptan a cada uno de sus productos y tipos de vino los periodos de crianza más adecuados en cada caso. Como siempre, la libertad para elaborar un vino nos da todas las posibilidades en este maravilloso mundo. **vs**

La crianza no es la única garantía de calidad. No podemos asegurar que un Gran Reserva sea mejor que un Reserva o que un Crianza

pregunta: ¿Es mejor un vino cuanto más crianza en barrica y en botella tenga? Y en consecuencia: ¿Es mejor un Gran Reserva que un Reserva, un Crianza o un vino joven? La respuesta es no, no siempre ocurre así, y uno pensará que no hay forma de aclararse con tantos calificativos: Crianza, Reserva, Gran Reserva, sin calificativo, vino joven... Todo surge, como casi siempre, de los reglamentos que intentan salvaguardar la calidad del vino. En un primer momento se pensó que la mejor manera de garantizar la calidad del producto, era reglamentar gran parte del proceso. Se afanaron en medir y cuantificar los periodos de crianza en





Octubre de 2007

Vinos con largas crianzas o vinos modernos sin calificativos temporales. Aquí hacemos una selección de **nuestros tintos preferidos sin importarnos cuánto tiempo hayan permanecido en barrica.**

Cinco tintos con diferentes tiempos en barrica

ALLENDE. TINTO.

Cosecha 2004

DOC Rioja

En pocas ocasiones un vino ha hecho tanto honor a su nombre. Miguel Ángel de Gregorio consigue en este Allende (mas allá) alcanzar cotas muy difíciles de superar. Modelo de los nuevos vinos de Rioja, reúne personalidad, expresión varietal y madurez. Una pequeña obra maestra que engancha.



MADRID PLUS

VERANO / SUMMER 2007 - N.º 33

DESCUBRIENDO LA CIUDAD • DISCOVERING THE CITY

Otoño 2007

Texto/Written by: Alicia Huidobro

Fotos/Photos by: Javier Arias



Miguel Ángel de Gregorio

Diseñador de vinos

Designer of wines

¿Cuál es su filosofía a la hora de «diseñar» un vino? Digamos que mi obsesión es ofrecer un vino que refleje la máxima expresión de la tierra y la vid, dándoles una personalidad única y tratándolos con la máxima delicadeza para obtener caldos de altísimo nivel.

Le han calificado como el «enfant terrible» de La Rioja...

Quizás porque he cambiado esquemas y he demostrado que las cosas se podían hacer de otra manera y mejor en la tierra con nombre de vino.

Lo del vino le viene de herencia, su padre se trasladó de la Mancha a La Rioja, con toda la familia, cuando usted era muy pequeño, para trabajar en la bodega Marqués de Murrieta.

Así es, y entonces fue cuando empecé a amar el vino y lo de «espachurrar uvas» se convirtió en una obsesión. Creo que por mi sangre corren los taninos.

¿El vino es fruto de la vid y del trabajo del hombre?

El vino se hace en la viña. Lo único que debemos hacer los enólogos es no estropearlo cuando llega a la bodega. Una vez que se toma la decisión de cortar el racimo, ya no hay marcha atrás. A partir de ese momento la uva no nos dará lo que no hayamos hecho antes.

Lo suyo es verdadera pasión por la tierra.

Pues sí, pero porque lo que hago es interpretarla. El vino es lo que mejor refleja la identidad y singularidad de una tierra.

¿Es el vino saludable?

No voy a ser yo quien, ahora, hable de las ventajas del consumo inteligente del vino.

¿Sabemos de vinos?

Creo que en España empezamos a saber lo que nos gusta y ése es un gran paso.

Miguel Ángel de Gregorio es un **winemaker**, un «diseñador de vinos», y esta palabra encierra todo un mundo: sentido común, amor a la tierra, comprensión de la viña, sensibilidad para saber cuándo recoger la uva, cómo mezclarla o no, analizar terrenos, variedades, orientaciones... Y en función de todas esas variables, diseña vinos únicos y personalistas. Es nuestro enólogo más internacional que, entre otros reconocimientos, ha obtenido magníficas puntuaciones de uno de los grandes gurús del mundo del vino, el norteamericano Robert Parker.

Criado entre viñedos y barricas, De Gregorio lleva en la sangre la viña y la tierra. Nació en el mundo del vino. Y es que desde 1490 sus ancestros se han dedicado al cultivo de la uva. Con 25 años toma las riendas de Bodegas Bretón en Logroño y es entonces cuando ya sorprende con su Dominio de Conté 89. En el año 1995 se lanza a diseñar su propia bodega, Finca Allende, y con ella llega la revolución a La Rioja.

Inquieto, afable y de carácter animado es este ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero que ha sido calificado como «enfant terrible» al haber dado un nuevo aire a la manera de hacer vino. Allende, Aurus, Calvario... Ahora Miguel Ángel de Gregorio saca al mercado Coronado 2004, su última creación y el primer vino de Finca Coronado, su nueva bodega ubicada en la tierra que le vio nacer, La Mancha, un nuevo reto en su afán por interpretar el terruño.



Miguel Ángel de Gregorio is a winemaker or you could say a 'designer of wines'. This involves the whole spectrum - common sense, love of the earth, understanding the vine, knowing when to pick the grape and how and whether to blend it, and analysing the land, varieties of grape and orientation... and depending on all these variables, design unique and personal wines. He is our most international enologist and, among other acknowledgements, he has received magnificent marks from one of the greatest gurus in the world of wine - the North American Robert Parker.

Brought up surrounded by vineyards and casks, De Gregorio has the vine and the earth running through his veins. He was born into the world of wine. In fact, since 1490 his ancestors have dedicated themselves to growing grapes. At the age of 25 he took over the reins at Bodegas Bretón in Logroño and it was then that he surprised everyone with his Dominio de Conté 89. In 1995 he set about designing his own winery, Finca Allende, and with it the revolution reached La Rioja.

Restless, friendly and lively best describes this engineer, agronomist, enologist and wine producer dubbed as an 'enfant terrible' after revamping the method of wine producing. Following his Allende, Aurus, Calvario and other varieties of wine, Miguel Ángel de Gregorio is now launching Coronado 2004, his latest creation and the first wine produced at Finca Coronado, his new winery situated in La Mancha, the land where he was born, a new challenge in his thirst to interpret the 'taste' and geography of his native soil.

What is your philosophy when you are 'designing' a wine?

Let's say that my passion is to produce wine that is the closest possible reflection and expression of the earth and the vine, giving them unique personality and treating them with the utmost delicacy to obtain wines of the highest quality.

You have been dubbed the 'enfant terrible' of La Rioja...

Perhaps because I have changed the scheme of things and I have shown that things could be done differently and better in the land renowned for its wine.

Your interest in wine was inherited, since your father moved from La Mancha to La Rioja with the whole family when you were very small, to work at the Marqués de Murrieta winery.

That's right, and it was then that I began to love wine and 'crushing grapes' became an obsession. I think I have tannin running through my veins.

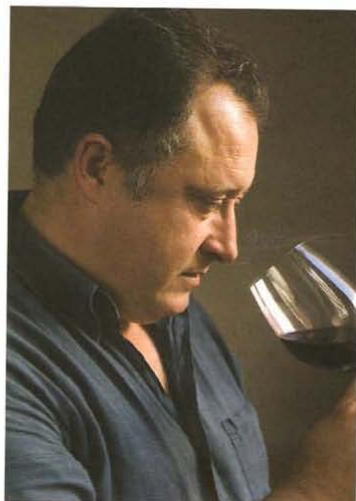
Is wine the fruit of the vine and the work of man? Wine is made in the vineyard. The only thing that we as wine producers must do is not ruin it when it reaches the winery. Once the decision has been made to cut the bunch of grapes there is no going back. From that moment on the grape will not give us anything that we have not put in beforehand.

You have a real passion for the land.

Well, yes, but what I do is interpret it. Wine is what best reflects the identity and individuality of a land and its soil.

Is wine healthy?

I won't start now on the benefits of the intelligent consumption of wine.



Cada vez hay más curiosidad y el consumidor valora lo que encierra una botella. Pero todavía nos queda mucho camino por andar.

Y esto de los maridajes, ¿cómo lo lleva?

La verdad es que yo lo tengo muy claro: primero elijo el vino y después abordo la carta de la cocina. Eso de los blancos con los pescados y los tintos con las carnes ya es pasado.

¿Son caros los vinos?

¿Es cara la cesta de la compra? Creo que depende del bolsillo y de la experiencia concreta de cada uno con el mundo del vino.

La principal virtud del vino...

Que incita a la tertulia.

¿Y su mayor debilidad?

Quizás que a veces las botellas resultan pequeñas.

¿Cuáles son los retos de los vinos españoles?

El vino es lo que mejor refleja la identidad y singularidad de una tierra.

Wine is what best reflects the identity and individuality of a land and its soil.

Sin duda, la comercialización y la necesidad de sacar al mercado productos que superen las expectativas del consumidor.

¿Practica el enoturismo?

Mucho, muchísimo. Especialmente en Francia e Italia. Lo que me gusta cuando viajo es acercarme a conocer los templos de los vinos que admiro. Ese es el enoturismo que practico.

Un valor seguro cuando se va a un restaurante...

El consejo del sumiller o la recomendación de un amigo.

Are wines expensive?

Are groceries expensive? I think that it depends on one's budget and one's particular experience in the world of wine.

What do you consider to be wine's main virtue?

That it encourages people to talk.

And its greatest weakness?

Perhaps that sometimes the bottle can be too small.

What are the challenges facing Spanish wines?

Without a doubt, marketing and the need to launch products on the market that exceed consumer expectations.

Do you ever participate in wine tourism?

Yes, a lot. Especially in France and Italy. What I like to do when I travel is to get to know the temples of the wines I admire. That is the kind of wine tourism I enjoy.

Do we know anything about wine?

I think that in Spain we are beginning to know what we like and that's a big step. There is increasing interest in wine and consumers appreciate what is enclosed in a bottle. But we still have a long way to go.

And what about combining wines, how do you go about it?

The fact is I don't beat about the bush: first I choose the wine and then I look at the menu. The idea of white wine with fish and red with meat is passé.

Y usted ¿qué vinos elige?
Nunca los mios. Y creo que es lógico, porque ya me los conozco. Me gusta elegir vinos o añadas que no haya probado y vinos divertidos, aunque la elección va siempre en función de las personas con las que vaya.

Sé que le encanta estar al día de todo lo que se hace, no sólo en España sino también en Francia, Italia, Alemania, al otro lado del charco... ¿Cuántos vinos puede llegar a catar en un año?
Pues no se lo sabría decir con exactitud, pero aproximadamente unos tres mil. Creo que es una de las ventajas de mi profesión: hay que conocer lo que llega al mercado para valorar lo que uno hace.

Quiero montar una pequeña bodega en casa. ¿Por dónde empiezo?
Pues con calma, dejándose aconsejar por los profesionales de las tiendas de vinos o apuntándose a alguno de los clubes de vinos que hay en nuestro país. No hay que obsesionarse, hay que ir poco a poco.

¿Es realmente importante la temperatura en el vino?
Desde luego, uno de los aspectos que hay que cuidar es la temperatura correcta de servicio del vino. Por ejemplo, el Allende Blanco 2004 se debe servir entre 7 y 10 grados, la mejor forma de potenciar sus efectos olfativos y gustativos. El servicio del Allende Tinto 2004 debe hacerse entre 14 y 17º, la temperatura ideal para no mermar su carácter frutal y su crianza. Y hay que recordar que al vino no le gustan los cambios bruscos de temperatura, así que para conseguir la temperatura adecuada le aconsejo poner la botella en remojo añadiendo cubitos de hielo.

cuestionario personal

Un barrio para vivir: El Madrid de los Austrias.

Un lugar para pensar: El Botánico.

Un lugar para enamorarse: El Parque del Oeste.

Dónde comer: Chantarella, Txistu, El Olivo,

Alboroque...

Dónde divertirse: Con una buena compañía, cualquier lugar es apto.

Ir de tiendas: Por el barrio de Salamanca.

Algo que ama de Madrid: Su vida y su dinamismo.

Algo que odias: Los atascos.

Lo mejor de Madrid: Los amigos.



personal file

A district to live in: Madrid de los Austrias.

A place to think: The Botanic Gardens.

A place to fall in love: The Oeste park.

A place to eat: Chantarella, Txistu, El Olivo, Alboroque.

A place to have fun: If you're in good company, anywhere will do.

A place to go shopping: Around the Salamanca district.

Something you love about Madrid: Its life and dynamism.

Something you hate: The traffic jams.

The best thing about Madrid: My friends.

Can you recommend a safe bet at a restaurant?
The advice of the wine waiter or the recommendation of a friend.

And what sort of wines do you choose?
Never my own. And that's logical, because I already know them. I like to choose wines or years that I have never tried as well as fun wines, although the choice will always depend on the people I go with.

I know that you like to be up to date with everything that is produced, not only in Spain but also in France, Italy, Germany and on the other side of the pond... How many wines can you sample in a year?
Well, I couldn't tell you exactly, but approximately 3,000. I think this is one of the advantages of my profession: you have to know what is being launched on the market to value what one does oneself.

If I wanted to start a small winery at home, where would I start?
Well, gradually, getting advice from professionals in wine stores or signing up for one of the wine clubs that exist in Spain. Don't be over-zealous...do it little by little.

Is the temperature of the wine really important?
Of course. One thing you have to watch out for is to serve the wine at the correct temperature. For example, the Allende Blanco 2004 must be served somewhere between seven and 10 degrees, the best way to increase its smell and taste. The ideal temperature to serve the Allende Tinto 2004 is between 14 and 17 degrees so as not to diminish its fruity flavour and its aging. And one has to remember that wine doesn't like rapid changes in temperature, so to achieve the adequate temperature I advise you to put the bottle in some water and add some ice cubes.

Sociedad

La Rioja vive una actividad frenética durante la vendimia

2007/10/14. Sonsoles Moralejo , Madrid
e-mail: noticias@antena3tv.es

En La Rioja son días de actividad frenética. La vendimia se realiza con el máximo cuidado y la selección de la uva. Este año, la recolección se ha retrasado aunque se espera una excelente calidad en los vinos.

Su vino, Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos más valorados del país, lo diseña en función de cada hectárea de tierra. Es un concepto antiguo, el de vinos de pago, el que defiende que cada caldo sea único y singular.

GUÍA PEÑÍN

DE LOS VINOS DE ESPAÑA

2008

FERVINO

Ctra. de Ollauri, s/n
26323 Hormilla (La Rioja)
☎: 941 417 722 - Fax: 941 417 884
fervino@fervino.com
www.fervino.com

Año de fundación: 1995

80% 20%

EL REBECO
PAZALUCIA

FINCA ALLENDE

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

Año de fundación: 1995

25% 75%

ALLENDE 2005 B
viura 70%, malvasia 30%

***16€

91 Color pajizo brillante. Aroma fino, cítricos, hierbas secas, almendra tostada, ahumado. Boca sabroso, fresco, elegante, fino amargor, equilibrado, especiado.

AVRVS 2005 T
tempranillo 85%, graciano 15%

150€

94 Color cereza intenso. Aroma potente, fruta sobremadura, expresión frutal, muy tostado (torrefactado), roble cremoso. Boca frutoso, sabroso, dulcedumbre, lleno, espirituoso, carnoso, confitado, balsámico, persistente.



ALLENDE 2005 T
tempranillo 100%

90 Color cereza intenso. Aroma expresivo, fruta madura, cálido, roble cremoso, fresco, sabroso, varietal, potente, sal torrefactado.



AVRVS 2004 T
tempranillo 85%, graciano 15%

97 Color cereza intenso. Aroma potente, elegante, expresivo, mineral, expresivo, fruta fresca, tostado, cacao fino, café, madera de cedro. Boca complejo, varietal, lleno, frutoso, fresco, taninos finos.

CALVARIO 2004 T
tempranillo 90%, garnacha 8%, graciano 2%

95 Color cereza intenso. Aroma potente, complejo, fruta madura, especiado, roble cremoso. Boca mineral, persistente, taninos finos, sabroso, buena acidez, persistente.



ALLENDE GRACIANO 2004 T
graciano 100%

88 Cereza intenso. Aroma fruta fresca, inmaduro, tostado, café aromático. Boca fresco, seco, balsámico.

19 de octubre de 2007

Los grandes vinos de 2008

Curioso personaje **José Peñín**. Lo conocí hace veinte años cuando inició su apostolado vinícola. Zurrón en ristre visitaba paisanos que hacían buen vino y lo divulgaba entre cuatro enterados. Eran los primeros años de la transición cuando todos creíamos que el mejor vino era el de nuestro pueblo. Luego resultó que casi todos los vinos eran mejores que los de la cooperativa del pueblo. Cuando los enólogos se fueron a Burdeos y California se empeñaron a hacer buenos caldos y cambió todo el panorama bajo el puente. Estamos en un país que no hace los mejores vinos del mundo pero que tiene la mejor oferta calidad-precio.

Todos nos iniciamos con aquellos **Paternina** banda azul y los **Viña Esmeralda** y **Viña Sol** y gracias a Peñín y bodegueros como **Mariano García**, **Marqués de Grifón**, **José María** (el del Pago de Carroquejas), el gran **Costodio Zamarrá** y otros muchos, hay un considerable segmento de la población que disfruta de una respetable cultura vinícola.

Cuando llega el otoño Peñín saca su Guía de Vinos y crea jurisprudencia. Ya va por la 18 edición y ha colocado en el mercado casi medio millón de ejemplares. Completa, exhaustiva, a veces amable, proporciona un retrato muy presentable de nuestros vinos.

Estas son las grandes novedades de este año que viene. Entre los blancos los más valorados son **Ossian** 2006 (un rueda excelente), el **Enate Uno Chardonnay**, **Belondrade Lurton** 2005, **As Sortes** 2006 (godello, una de las estrellas entre los nuevos blancos españoles) y **Naidades** 2006, otro verdejo fermentado en barrica.

En tintos aparecen excelentes vinos de **Toro**: **Pintia** 2005, **Spiritus Sancti** 2005, **Thermantia** 2005. Campo de Borja: **Aquilón** y **Alto Moncayo** 2005. Jumilla: **Valtosca** 2006 y **El Nido** 2005. Manchuela: **Finca Sandoval** 2005. Bierzo: **Villa de Corullón** 2005.

Valores seguros, la superestrella del Priorato, **L'Ermita**, **Vega Sicilia** reserva especial, **Auras** 2004, una de las joyas más valoradas de **Finca Allende**. Luego aparece **Pingus** 2005, destronado de su reinado. Apareciendo en este *top* de lujo, **Viña El Pisón** 2005, uno de los grandes vinos de **Artadi**. A continuación, vinos como **Contador** 2005, **Clos Mogador**, **Malleolus de Valderramiro**, **Calvario** 2004, **Aro** 2004, **Contino** Reserva especial, **Alion** 2004, **Auras** 2005, la **Vifa de Andrés Romeo** 2005, **El Puntido** 2004, y **La Nieta** 2005, el vino nuevo mejor puntuado en la edición anterior.

La guía le proporciona una lista completa casi exhaustiva y le posibilita acercarse a caldos nuevos que le permitirán 'fardar' entre sus amigos proclives a beberse España.



Escribe
**LORENZO
 DIAZ**



Septiembre/Octubre 2007

EL PLACER DE BEBER
POR JOSÉ M. CAMPOS

MESA de CATA

Estamos en plena época de vendimia y las bodegas se esmeran en recoger sus uvas en las mejores condiciones posibles para que, con el tiempo, nos lleguen sus vinos con la calidad más exquisita. El trabajo de todo un año se refleja luego en el producto. Los vinos que aquí degustamos son, como siempre, de la más alta calidad.



ALLENDE BLANCO 2004
BODEGAS FINCA ALLENDE
TEL. 941 322 301 - D.O.C. RIOJA

PRECIO: 16 euros
VARIEDAD: viura (70%), malvasía (30%)
CRIANZA: 14 meses en barrica
COMENTARIO: Con la firma, siempre atractiva, de Miguel Ángel de Gregorio, este exquisito "reserva" blanco, del que únicamente se han elaborado 18.000 botellas, ha conseguido ya un status de elevada calidad dentro del sector.
CATA: Color amarillo pajizo, tenue ribete dorado. En nariz es medianamente intenso, con elegantes notas herbáceas y de fruta blanca sobre un fondo de noble madera perfectamente integrado. En boca es fresco, muy sabroso, expresivo y con una exquisita acidez. Postgusto intenso y muy persistente.



ALLENDE 2004

Bodega Finca Alende
tel. 941 322 301 - D.O.C. Rioja

PRECIO: 16 euros
VARIEDADES: tempranillo 100%.
CRIANZA: 14 meses en barrica.
COMENTARIO: Miguel Ángel de Gregorio pone la firma a este vino excepcional, de su bodega riojana de Briones. Elaborado con uva de viñedo propio de más de 35 años, vendimiada manualmente y seleccionada a pie de bodega. El innovador enólogo sabe mantener, añada tras añada, el carácter personal y singular de sus vinos, de estilo moderno y llenos de expresividad. Embotellado sin filtración, se han elaborado 250.000 botellas.
CATA: Color cereza intenso, matices púrpura. En nariz destacan las notas de frutos rojos y negros sobre un elegante fondo especiado y con recuento de cedro y tabaco. En boca es potente, vivo y sabroso; muy bien equilibrado, combina las notas frutales con la estructura de un gran vino. Largo y extraordinario postgusto.



Octubre de 2007

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados durante el último mes, ordenados de acuerdo a su mayor aceptación. Este muestreo aleatorio no pretende tener carácter científico, sino meramente indicativo de cuáles pueden ser las preferencias de los consumidores en las zonas y periodos citados.



| RESTAURANTES/TIENDAS | BLANCOS |
|--------------------------|-------------|
| CASARES VINOTECA León | Allende '03 |



feria-vino 30-10-2007

La Feria del Vino contará con más de 150 bodegas nacionales e internacionales

La octava edición de la Feria del Vino y de la Denominación de Origen de Torremolinos (Málaga), que comenzará el próximo 3 de noviembre, contará con la presencia de más de 150 bodegas nacionales e internacionales, lo que supone un incremento del 12 por ciento respecto a la pasada edición.

El director del Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos, Luis Callejón, ha destacado que en esta edición se van a potenciar las clases y aulas de catas de vinos, así como las ponencias que impartirán entre otros la enóloga Isabel Mijares, o Miguel Ángel de Gregorio.

Como novedad, este año los premios a los mejores vinos se otorgarán durante la jornada inaugural y además en esta ocasión se va a instaurar el premio del público al mejor caldo.

Callejón ha manifestado que la muestra de Torremolinos se ha convertido en la más importante del sector en el sur de España y se ha consolidado como una de las más relevantes del país.

El presidente de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol, José Roldán, ha valorado durante la presentación del evento la gran calidad de los vinos representados en la feria y ha apuntado que como actividad paralela al evento se celebrará el campeonato regional de Sumilleres valedero para el nacional.

Crónica de vendimia del Aurus, de Finca Allende, uno de los
grandes Riojas que saldrá al mercado en el año 2010

Lujo embotellado



Las barcas, en el camión frigorífico, son llevadas a la mesa de

A.GIL/C. SOMALO LOGROÑO

¿Cuánto vale un gran vino? Es una pregunta de difícil respuesta ante un producto capaz de empar los sentidos, de estimular, de emocionar... El vino es subjetivo desde el primer brote de la viña hasta que el consumidor elige una botella. Quizás, antes, habría que preguntarse cómo se hace un gran vino.

Miguel Ángel de Gregorio, Finca Allende, sacó en 1996 su primer Aurus, que hoy puede encontrarse en Lavinia a un precio de 135 euros (la añada 2004, última en el mercado). El Aurus es una producción limitadísima, de apenas 6.000 botellas, que De Gregorio acaba de vendimiar en Briones. Es un vino procedente de varias fincas, aunque de una única zona: unas laderas de suelos de arcilla y grava con orientación nordeste (con el sol justo), que proporcionará al Aurus una mayor acidez y, por tanto, garantías de guarda, una de las carencias de buena parte de la enología arrastrada por la corriente parkeriana, e imperdonable en el caso de vinos que requieren un notable esfuerzo eco-



El enólogo en las viñas del Aurus, en Briones. /F. DÍAZ



selección; de ahí a la despalladora y, por la goma, a la tina donde, tras macerar en frío, fermentará. (JUSTO RODRÍGUEZ)

Crónica de vendimia del Aurus, de Finca Allende, uno de los grandes Riojas que saldrá al mercado en el año 2010

Lujo embotellado

nómico: «Queríamos algo distinto a lo que entonces era moda, a los vinos explosivos, muy del estilo de California, y de vida más bien reducida», recuerda el enólogo. «Con el Aurus —continúa— intentamos recuperar señas de identidad europeas, de Borgoña, o de Rioja, porque nuestros vinos clásicos no son los de los años 70 o 80, sino los grandes vinos longevos y francos de los 40 y 50».

De hecho, en el año 2003, de extremo calor, Finca Allende no embottelló la marca: «El vino era muy bueno, pero demasiado goloso para el Aurus, y sobre todo, con baja acidez». Las viñas tienen entre 60 y 80 años y De Gregorio trata precisamente de retroceder a aquellas épocas: «Nuestra intervención

se basa en dejar hacer: a la viña y al vino», explica. «Cultivar viñas viejas es delicado; si te equivocas un año, al siguiente lo pagas, así que hay que entenderlas desde un principio y no ser nada agresivos».

Los rendimientos por hectárea apenas superan los 2.000 kilos, lo que dará producciones muy escasas, de apenas medio kilo por cepa: «Es un vino de raza, con puro nervio, que expresa 'terroir', pero al mismo tiempo con una elegancia de la que estamos orgullosos».

Las fincas del Aurus son plantaciones en vaso, escarpadas, en las que no cabe maquinaria alguna y en las que se trabaja y se vendimia a riñón. Las uvas, tras una primera selección en la viña, se depositan en cajas de 18 kilos que

vían en el remolque hasta la bodega. Toda la uva que elabora Allende pasa por la mesa de selección, por lo que las cajas de Aurus reposan en un camión frigorífico a cuatro grados en espera de su turno con el fin de paralizar la actividad enzimática y evitar la pérdida de aromas.

Uvas «de raza»

Ha acabado de entrar en bodega una partida de Finca Allende y se limpia la mesa de selección, la despalladora y se coloca la goma que llevará la uva el Aurus hasta su tina. Cada barca se vuelca en la cinta, donde tres trabajadores apartan lo dañado o golpeado. Lo primero que llama la atención es que las uvas no son a simple vista

espectaculares: «Las vides están en suelos que hacen sufrir; así que no vamos a encontrar racimos de exposición», responde De Gregorio. Arranca un grano y lo ofrece: «El Aurus se aprecia ya en la uva, es la raza que comentaba antes».

La uva, tras su paso por la despalladora, que aparta los granos del raspón, llega por bombeo al depósito: una pequeña tina de madera de roble con temperatura controlada, donde macerarán el mosto y los hollejos en frío antes de la fermentación. El vino pasará de allí directamente, incluso con lías, a las barricas de roble francés nuevo, donde hará la fermentación maloláctica y donde descansará 24 meses hasta su embottellado.

Un proceso 'sencillo' para el Aurus 2007, que saldrá al mercado en el 2010, y cuya producción ya está distribuida por cupos de antemano: «Nuestra mayor actuación en la vinificación se produce en la mesa de selección», indica De Gregorio. «El resto —añade—, salvo pequeñas intervenciones enológicas que hemos ido dominando durante estos diez años de Aurus para reforzar la elegancia, consiste en dejar que las cosas sigan su curso para que el vino refleje todo el potencial de la uva».

¿Y los costes? «El cultivo es a mano, durante todo el año, así que podíamos pensar en 10 euros por kilo; el procesado tiene un coste elevado también de mano de obra y de medios técnicos, sobre todo para tan pocas botellas; hace falta una inversión enorme en gestión comercial para un producto casi exclusivo por el que algunas personas están dispuestas a pagar», responde el enólogo. «No sé realmente cuánto vale un vino de este tipo —continúa—, pero en ocasiones el precio de salida de la bodega poco tiene que ver con el que a veces paga el consumidor cuando entra en juego la especulación».

Miércoles 31 de octubre de 2007

Torremolinos acoge este fin de semana la VIII FERIA del Vino

MULTIMEDIA

 Fotos de la noticia

Más de 130 bodegas de todo el mundo presentarán sus mejores caldos al escrutinio de los profesionales del sector y al veredicto del gran público

FRAN ROMERO. TORREMOLINOS., El Palacio de Congresos y Exposiciones del municipio de Torremolinos acoge del sábado 3 al martes 6 de noviembre la VIII FERIA del Vino y de la Denominación de Origen en la que participarán un total de 136 bodegas, un 12 por ciento más que en la anterior, en la que participaron 120.

La muestra abarcará así las más prestigiosas zonas productoras de vino, no sólo a nivel nacional, sino internacional, con bodegas representativas de países tan dispares como Australia, Francia, e incluso Sudáfrica.

Entre las novedades de este año, destaca la creación del 'Premio del Público' al mejor vino expuesto a lo largo de los tres días del certamen. La concesión de dicho premio se realizará a través de una selección diaria por parte de la organización del certamen de una serie de 'catadores populares', que se encargarán de degustar y juzgar los vinos candidatos.

Este nuevo premio será independiente a los 'Premios Palacio', concurso al que en esta ocasión concurren más de 160 vinos, y que goza de un gran prestigio profesional. La cata a ciegas será la modalidad en la que se desarrollarán estos premios, a cargo de un jurado integrado por miembros de la Asociación de Sumilleres de Andalucía.

La afluencia de público se espera que crezca en torno a un 15 por ciento más que en la anterior edición, en la que 9.273 personas visitaron la muestra, siendo un 75 por ciento de éstas profesionales.

Sin embargo, esta feria también se está abriendo hueco, poco a poco, entre los aficionados al buen vino y no sólo entre los profesionales, cuyo número crece constantemente y que pueden encontrar en la muestra las novedades vinícolas más recientes.

Dentro del certamen destacan las ponencias de expertos como Miguel Ángel de Gregorio, enólogo y propietario de Finca Allende y Finca Coronado; o la química, enóloga y escritora vinícola Isabel Mijares, que disertarán sobre las utilidades del vino en la cocina, o la influencia de los caldos en la salud. La feria supone así una de las mayores oportunidades de tener acceso a información de primera mano sobre la actualidad del vino en el mundo.



Muestra. Momento de la presentación de la VIII FERIA del Vino.
f.r.

04/11/2007 02:52 ANTONIO FORTES

n TORREMOLINOS. Un total de 20 regiones productoras y 31 bodegas de todo el mundo han logrado hacerse con alguno de los galardones de los *Premios Palacio 2007* a los mejores vinos, galardones otorgados en la octava edición de la FERIA del VINO y de la Denominación de Origen. Los cinco continentes figuran en la relación de premios fallados ayer, primera jornada del certamen vinícola que se celebra hasta el martes, 6 de noviembre, en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos.

Durante cuatro días, Torremolinos se convierte, de esta manera, en la capital del vino en el sur de España por medio de un evento abierto a la participación tanto de profesionales como de público en general, y cuyo programa cuenta con aulas y cursos de iniciación a la cata, catas verticales, ponencias, concurso de sumillería y, por primera vez este año, un *Premio Especial del Público* al mejor vino mediante cata popular.

Las denominaciones de origen Rioja Calificada (con cinco premios, cuatro de ellos en forma de medalla); y la de Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga (con seis galardones, tres de ellos medallas) son las que acumulan este año mayor número de distinciones. El concurso, celebrado en la modalidad de *cata a ciega*, ha registrado este año más de 160 vinos candidatos a los premios concedidos por el jurado profesional de la Asociación de Sumilleres de Andalucía, Málaga-Costa del Sol.

Los *Premios Palacio* se fallan anualmente en un total de 10 categorías. Los vinos riojanos se han hecho acreedores de la Medalla de Oro en Rosados con *Alma de Tobía 2006*, y han hecho doblé en con la Medalla de Plata en las categorías reinas del certamen: Tintos Reserva y Gran Reserva, con *Magister Vivendi* (añada 2004) de Bodegas Navarsotillo; y en Tintos Genéricos o de Autor, con *Íporos 2005* de Bodegas Sonsierra.

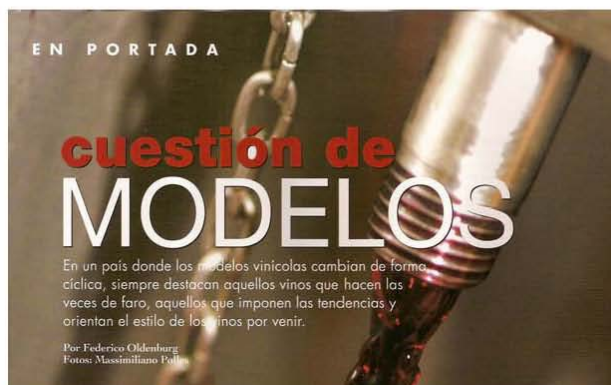
En cuanto a los vinos de la denominación de origen anfitriona (D.O. Málaga y Sierras de Málaga), estos han dominado en la categoría de Generosos Dulces. Los vinos malagueños *Moscatel Reserva de la Familia* y *Pedro Ximénez Reserva de la Familia*, ambos de Bodegas Málaga Virgen, se han premiado con las medallas de oro y plata, respectivamente de la categoría. Los caldos *Don Salvador*, *Gran Gomara* y *Pajarete 1908* completan la lista de vinos premiados en esta categoría; que no de los vinos malagueños, puesto que el *Gadea 2006* de Tierras de Mollina ha sido segundo finalista en Tintos Jóvenes.

La calidad de los vinos a concurso ha quedado de manifiesto por la amplitud de las zonas productoras galardonadas, no solo nacionales sino también internacionales. Los vinos de California, Sudáfrica, Chile o Australia.

La feria ha crecido un 12 por ciento en lo que se refiere al número de bodegas con respecto a 2006 (de 120 a 136), y en lo relativo a afluencia de público se esperan superar los 10.000 visitantes. En cuanto a las actividades previstas para hoy, la FERIA del VINO y D.O. contará con la presencia de los enólogos José Ignacio Santiago y Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende y Finca Coronado, considerado uno de los grandes revolucionarios de los vinos de Rioja. Ofrecerán sus ponencias sobre *El VINO Pedro Ximénez en la Cocina* y sobre *Vitales viejas, Vinos nuevos*, respectivamente.



Noviembre de 2007



RIOJAS DEL FUTURO

Pero hay que decir que el fenómeno de los vinos que marcan tendencia no sólo se produce en las regiones donde la apuesta por la calidad es un asunto reciente. En Rioja, además de los modelos clásicos –que también cambian, para no morir– hay vinos de nuevo concepto que sin duda también inspiran a los viticultores veci-

nos. Los vinos de gama alta de Artadi –Viña el Pisón, Grandes Añadas, etc.–, los pagos selectos de los Eguren –La Nieta, El Puntido, Amancio–, los vinos de Roda y los que elabora Miguel Ángel de Gregorio (Allende, Calvario, Aulus) son también un modelo de Rioja para el futuro, en donde parece resolverse por fin la expresión de terruño, la carencia histórica de los tintos de La Rioja con respecto a otras regias zonas vinícolas europeas. No incluyo a Contador ni a los otros vinos de Benjamín Romeo en esta lista porque, al igual que L'Ermita, Pingus y Vega Sicilia, no sirven de modelo porque son inimitables.

¿Y qué pasa con los vinos blancos? Indudablemente, el mundo del blanco español también se mueve con modelos, probablemente más rígidos

que los de los tintos. Sucede en las Rías Baixas –donde poco a poco comienzan a asomar la cabeza vinos diferentes, como los Nora, de la factoría Ordóñez– pero sobre todo en Rueda, donde el modelo es tan calca-do que últimamente resulta difícil diferenciar una marca de otra. Aunque hay que reconocer el mérito de visionarios como Didier Belon-drade, el primero en apostar por una



crianza de calidad para la *verdejo* con su Belondrade y Lurton fermentado en barrica. Hoy, vinos como Naiades y Ossian recogen ese testigo, procurando resolver la ecuación frutamadera incluso con más elegancia. Mientras que en Galicia aparecen otros blancos que sin duda marcarán tendencia: el más evidente, As Sortes, que reivindica el potencial de la uva autóctona de Valdeorras, la *godello*. Un paso adelante para el devenir de la "España blanca" que aún busca grandes vinos que sirvan de faro. **S**

la Revista

Noviembre 2007



Muy confidencial

la Revista

Los vinos para comprar, beber y guardar

Especial novedades

A continuación reseñamos las novedades más interesantes que hemos catado para la próxima edición de *La Guía TodoVino* correspondiente a 2008 y que saldrá al mercado a mediados de este mes. Fijense que no se incluyen aquellas que han aparecido ya en estas páginas durante los últimos meses y que en algunos casos reseñamos vinos en su segunda añada en el mercado, pero que siguen siendo unos completos desconocidos. Como verán, abundan las propuestas seleccionadas, de producción limitada y altos precios que el consumidor deberá valorar de acuerdo con su curiosidad y las posibilidades de su bolsillo, aunque también encontrarán ejemplos de buena relación calidad-precio. Una gran mayoría se corresponde con marcas nuevas de bodegas ya existentes, mientras que los nuevos proyectos son minoría. Los vinos se han ordenado por denominaciones de origen y dentro de éstas por orden alfabético.

la Revista

Muy confidencial

Los vinos para comprar, beber y guardar

Allende Graciano 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

26,00 €

100% Graciano
24 meses en barrica
13% vol.

Miguel Ángel de Gregorio ha elaborado 3.000 botellas de esta complicada variedad que hasta fecha relativamente reciente nunca iba sola en la botella y que se consideraba que daba "gracia" al rioja. Interesante experiencia que realza el carácter varietal de esta uva que se caracteri-

za por su color, perfume y fresca acidez. Granate de buena capa. Aroma intenso, muy balsámico (eucalipto, monteblanco), tostados, fruta roja madura. Sabroso, fresco, con la viva acidez que caracteriza a la variedad. Tamiño algo rústico y final vegetal fresco.

Noviembre de 2007



Vinos
Paga

Vinos D.O. Rioja



95

Tinto Calvario 2004

Finca Allende

☉ Aprox.: 54-60 euros

Después de trabajar en varias bodegas, Miguel Ángel de Gregorio inició una nueva etapa junto a su familia y en 1995 nace Finca Allende, su proyecto personal. Esta palabra encarna toda una declaración de principios, "Allende" significa "más allá". La bodega está ubicada en el bello y vinícola municipio de Briones, en la Rioja Alta, en un espléndido edificio de piedra del siglo XVI.. **Nuestro comité destaca:** De nariz y boca distinguida, encierra toda la finura de este pago, en beneficio de la mejor estrategia de trabajo de Miguel Ángel en la añada. En la nariz es de intensidad alta, compleja, y todos los aromas en armonía, de frutos negros maduros, minerales de tierra negra, balsámicos de eucalipto, tostados de su barrica, cacao y ahumados. En boca es sabroso, amplio, a lo largo de todo el recorrido hay fruta, con un buen trabajo de la madera, con equilibrio. A destacar su acidez y taninos maduros. Retro-nasal amplia de tostados, fruta, humos, balsámicos y final que incita a beber.

Fecha:
jueves, 08 noviembre 2007

Actualizado:
17:55 h.

- [Portada](#)
- [Internacional](#)
- [España](#)
- [América](#)

Los vinos españoles no tienen promoción en USA

Spain The Best Wines

Se ha presentado en Miami la guía Spain The Best Wines escrita por el periodista español Angel A. Vico como respuesta -dice el autor- a la falta de promoción oficial que sufren los vinos españoles en Estados Unidos.

"En Spain The Best Wines han colaborado prestigiosos "Gurús" internacionales y conocidos bodegueros como don Miguel Torres y Alvaro Palacios cuyos vinos tienen un amplio reconocimiento en USA."

Spain The Best Wines

Los Vinos Chilenos ganan por goleada a los españoles

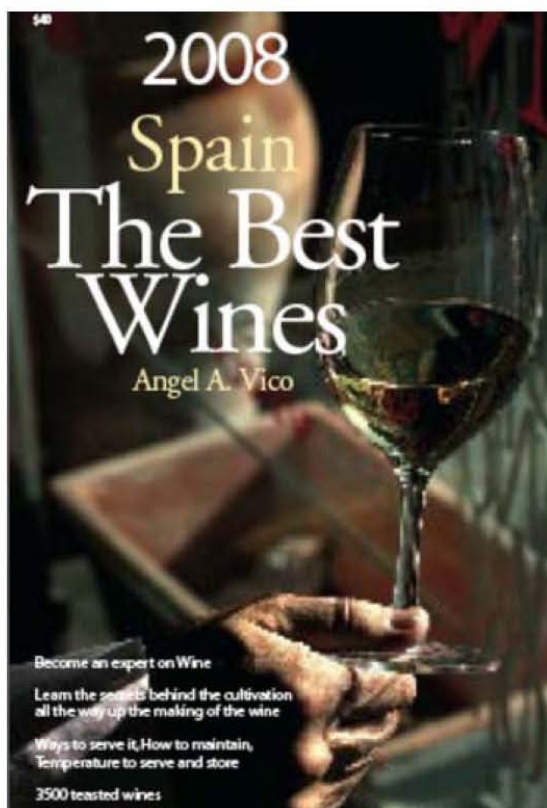
A lo largo de las páginas de Spain The Best Wines se recogen las catas de los que el autor considera como mejores vinos españoles del año, incluyendo colaboraciones de los bodegueros Alvaro Palacios o Miguel Torres que escriben sobre su experiencias en el mercado norteamericano.

Spain The Best Wines es la primera acción privada de promoción de los vinos españoles en USA al margen de la Oficina del Vino de España dependiente de la embajada de España en Estados Unidos con una tirada auditada de 500.000 ejemplares.

En esta primera edición que el autor se ha comprometido a repetir el próximo año ante más de cien invitados entre los que se encontraba la flor y nata de la ciudad así como numerosos chefs y críticos gastronómicos norteamericanos, el vino mejor puntuado sido un Rioja: Calvario 2004 del bodeguero Miguel Angel de Gregorio de bodegas Allende.

"Un Rioja único en aromas y matices que nos trasladan a una vendimia soleada en las cercanías de Briones en la Rioja; un pintoresco pueblo de orígenes Celtas que les recomiendo visitar para conocer aun mejor el trabajo de esta familia de bodegueros, en donde el viñedo serpentea por un paisaje mágico que ha visto pasar todas las civilizaciones que ollaron España y cada dejándonos cada una de ellas una huella imborrable que también permanece en el vino.

Claro que el vino es cultura y lo es, porque en España está presente desde hace mil años. Cada vez que se descorcha una botella de vino español nos bebemos parte de toda nuestra historia.



"Spain The Best Wines", explicaba Angel A. Vico, nace como consecuencia de mi presencia en Estados Unidos, un mercado de trescientos millones de potenciales consumidores, que incomprensiblemente desconoce el potencial de los vinos españoles. Se trata de la primera acción privada por promocionar los vinos de España al margen de la oficialidad.

Es desolador comprobar la escasa eficacia que demuestran las instituciones españolas a la hora de vender nuestros vinos en Estados Unidos. Estamos perdiendo la batalla frente a países como Chile que nos ganan por goleada. Desconozco si es por falta de interés o simplemente por ineficacia manifiesta.

La verdad es que trabajo de la Oficina del Vino en Nueva York dependiente del ICEX pasa desapercibido para quienes pretendemos que los vinos de España ocupen el puesto que les corresponde. No estamos en boca de los críticos, ni de los chefs de prestigio y si acaso los vinos españoles están inmersos en una guerra de precios absurda que nos beneficia a nadie.

MI propuesta pasaría por reconducir el trabajo de esa oficina de vino en Nueva York y dotarla de las personas y medios adecuados para situar nuevamente al vino español en el puesto que le corresponde en el mercado mas importante del mundo.

Miguel Torres

Estoy encantado de poder escribir este prólogo para esta nueva guía, "Spain The Best Wines" que me pide mi buen amigo Ángel Vico.

El mercado americano, los Estados Unidos concretamente, es todavía el gigante dormido para la producción vinícola española. En efecto, el vino español que tanto éxito ha conseguido en toda Europa, e incluso, en varios mercados de Asia, no ha llegado ni mucho menos al nivel de ventas que le corresponde en Estados Unidos. Por esto se le llama el gigante dormido, porque cuando despierte, las ventas de los vinos de España conocerán ciertamente un auge muy importante.

Y parece que esto ya está empezando a suceder, gracias entre otras cosas al esfuerzo de instituciones como el ICEX, a los continuos viajes y actividad exportadora que realizan las bodegas españolas, y como no al gran prestigio que para la cocina española han supuesto los grandes chef catalanes, y en especial, en Estados Unidos, Ferran Adrià. Esta magistral actuación de nuestros cocineros, ha supuesto ciertamente una fantástica promoción para todos los vinos de las regiones de España.

Hace ya casi treinta años, cuando nuestro Mas La Plana 1970 desafió y venció a los mejores "châteaux" de Burdeos en la Olimpiada del Vino celebrada en París, una prestigiosa revista francesa hizo un bello y deportivo elogio de este vino español, diciendo "Los franceses ya no estamos solos".

Ese momento de gloria del vino español en los mercados del mundo se fue consolidando a lo largo de los años, cuando se contó con el magnífico escaparate que nos proporcionaron los Juegos Olímpicos de Barcelona y la Exposición Universal de Sevilla.

La imagen de España subió muchos enteros en todo el mundo, y nuestros vinos supieron aprovechar este momento dorado. Pero este renacimiento no se ha debido a una labor superficial de "propaganda"; sino a un trabajo consciente en la viticultura, en la enología, en el comercio y en la difusión de la cultura del vino.

El trabajo responsable y el esfuerzo de bodegueros, agricultores, comerciantes y restauradores han permitido a muchas zonas vinícolas de España presentar hoy una oferta incomparable de magníficos vinos. Esta realidad puede comprobarla cualquiera que visite las tierras vinícolas de España, y se adentre en sus bodegas más prestigiosas (grandes y pequeñas). En ese recorrido por el Vino Español resalta hoy el cuidado del viñedo, la aclimatación de variedades nobles, la conciencia ecológica del viticultor...

Podría decirse que la historia del vino español viene marcada por el aporte de diferentes familias que, en diferentes épocas, renovaron el viñedo, y las técnicas de elaboración; las casas históricas jerezanas que crearon el primer vino español, los próceres riojanos del siglo XIX que sentaron las bases de los grandes vinos de crianza, los catalanes que crearon el cava en 1872, las grandes familias de Córdoba... Y sobre todo muchos pioneros, auténticos genios de su tiempo, que supieron llevar con orgullo a través del mundo el producto de sus viñedos. Creo que mi padre, Miguel Torres Carbó (1909-1991) es el paradigma por excelencia de estos personajes que dieron fama y prestigio a los vinos de España. Como lo fue Jean Leon (santanderino, nacionalizado ciudadano EE.UU.) cuando plantó en 1962 las primeras cepas de chardonnay y cabernet sauvignon en el Penedès. Pocos comprendimos entonces que se abría otra ventana hacia el futuro del vino español. Pero hoy es una bella realidad.

Las condiciones naturales ideales que nos ofrece nuestro clima nos han permitido cultivar con éxito en nuestros viñedos a lo largo de toda España las más nobles variedades tradicionales (moscatel, palomino, airén, albariño, verdejo, parellada, macabeo, garnacha, tempranillo) y también, en muchas regiones, las mejores variedades internacionales (riesling, gewürztraminer, sauvignon blanc, chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir).

Las inversiones en la viña y en las instalaciones de elaboración y crianza, han completado el perfil moderno del vino español. El consumidor sabe hoy que los tópicos latinos del pasado (vinos blancos, oxidados, vinos tintos maderizados) han dejado paso a blancos aromáticos y tintos elegantes, en muchas regiones españolas. Todo ello sin perder estilo y profundidad, casta y pigmento, como corresponde a vinos de un país mediterráneo.

Pero España pertenece al Mediterráneo de los climas austeros, de las escasas lluvias y de los suelos pobres. Y afortunadamente aquí, desde hace muchos siglos, siempre se plantó la vid en aquellos suelos que, por su escasa productividad no eran aconsejables para otros cultivos como los cereales o los árboles frutales. Así nacieron los viñedos en situación de meseta en las laderas, o incluso en las terrazas, laboriosamente contruidos por nuestros antepasados en su afán por sacar algún provecho de aquellos terrenos pedregosos y casi estériles.

Por esto tenemos el rendimiento por hectárea más bajo de la U.E. con la sola excepción de Grecia: entre 25 y 30 Hectólitros/Hectárea según los años. Lo cual significa -y los vinos lo demuestran- una alta concentración en azúcares, mejores aromas y más taninos y materia colorante. Ahora, con la incorporación de la moderna tecnología, todo este extraordinario potencial de nuestros mostos ha podido llegar a ser una magnífica realidad. De hecho, hace ya muchas décadas que se producen vinos excelentes en determinados pagos de nuestra geografía como lo demuestra el mítico vino de Vega Sicilia.

Pero además, cuando la viticultura del Nuevo Mundo, se ha caracterizado por la implantación exclusiva de las tradicionales cepas francesas de las regiones de Burdeos y de Borgoña el lector descubrirá que, en España, el patrimonio vitícola es de una inmensa riqueza.

En Catalunya por ejemplo, una vez aclimatadas con éxito por Jean Leon en el Penedés las cepas de cabernet sauvignon y de chardonnay, iniciamos, ya desde la década de 1980 un proceso de recuperación de las antiguas variedades históricas catalanas que habían desaparecido con la llegada de la filoxera en la segunda mitad del siglo XIX. El resultado está ya aquí y es apasionante.

Gracias a esto, en los próximos años nuevos e interesantes vinos vendrán a enriquecer el panorama de nuestra enología trayéndonos antiguos aromas y sabores que de ningún modo podríamos dejar desaparecer. Pues ellos son nuestro patrimonio histórico. Además, la gran diversidad de suelos, situaciones y microclimas hacen y harán posible la obtención de vinos de una rara excelencia. El Priorato es una buena prueba de ello.

Muchos años de trabajo duro han dado lugar afortunadamente a un paraguas de 68 Denominaciones de Origen en las cuales ahora nuestros vinos se amparan. El promedio de la calidad de los vinos españoles ha aumentado mucho en los últimos años. Grandes compañías, cooperativas e incluso bodegas pequeñas se esfuerzan por llegar a ser competitivas en un mercado cada vez más exigente.

Pero en el contexto mundial actual, con una economía altamente globalizada, hace falta algo más que grandes vinos para triunfar: hacen falta también las grandes marcas.

Afortunadamente en España, y de modo particular en Cataluña, hay varias e importantes grandes marcas. El enorme éxito del cava a nivel mundial no hubiera sido posible sin la trascendencia que sus principales marcas tienen para el consumidor.

Son ciertamente las marcas españolas de primera línea las que podrán enfrentarse con éxito al enorme desafío que representan hoy para la vieja Europa los vinos del Nuevo Mundo. Vaya para todas ellas un brindis entusiasta junto con los mejores deseos de éxito para todos en este gran mercado vinícola que son los Estados Unidos.

Esta noticia no tiene comentarios

publicidad

NEGOCIO

REVISTA DE VINO
R.D.O. 100 años de la fundación del primer vino de España
Tiene 40 años 2011 100 años

Viernes 9 de noviembre de 2007

75 aniversario

Ayer con todos los poderes fuertes del mundo del vino hubo un gran festín en el Ministerio de Agricultura. Se cumplían 75 años de la denominación de origen de vinos de España. En 1932 según el Decreto publicado en la Gaceta de Madrid, el 1 de septiembre, se aprobó el Estatuto del Vino, poniéndose en marcha la ley.

Tres cuartos de siglo después para muchos es tarde, pero han sido los últimos 20 años los que han dado un gran impulso a este universo.

Si quieres que quedemos con vino D.O. eligiendo Rioja, Ribera del Duero, Jerez, Rueda, Rias Baixas.

Mucho ha cambiado el panorama vinícola español. Hemos pasado de bodegas de vinos que hacían época como las del Marqués de Riscal, Marqués de Cáceres a otros que perdieron fuerza y que se fueron con los tiempos del mundo. Las clases medias al poder. Ellos han tomado el relevo a los marqueses bodegueros.

El vino a Miguel Ángel de Gregorio que el otro día me dio a unos cuantos privilegiados una copa de su único *Azur*, ese vino con aroma adusto que puede compararse con los mejores *Bordeaux*. No puedo de vino a este mundo en inmensa alegría y que ocupa los primeros lugares de la clasificación. Junto a D.O. en el mundo, Mariano García, Fernando Rodríguez de Gamazo, Pepe Rodríguez y Álvaro Palacios. La lista podría hacerse más extensa.

Los hermanos Muga, entre otros con sus *Mallorcinos* y José María con su *Pago de Carroveros* le han dado calidad y legitimidad a los vinos de estos endiablados.

El Marqués de Guitián, pionero en todo lo bueno, imponiendo valores únicos, cambió el signo de algunas denominaciones de origen. ¿Y qué me dicen de la revolución de los blancos? En especial en Rueda y Rias Baixas: *Pago de Sotomayor*, *Gran Valsalada*, *Belanda de Larrion*.

Punto y aparte la familia Palacios, encabezados por Álvaro. El mítico *Ermita*, *Pedro del Duero*, *La Sombra*.

Claro en el mundo de los vinos ha sido el papel jugado por los samuráis encabezados por *Custodio Zamora*, que representa toda la labor prológica por los vinos de España de los cueros de samuráis de la Gaceta de Comercio de Madrid. Ahí tiene cascos de vino que pueden equiparse con los mejores del mundo en *Año*, *El Bode*, *La Albalá*, *Vitidiana*.

Probablemente no sean los mejores haciendo vino, pero son inimitables en calidad precio. De ahí que debemos celebrar con cierto orgullo estos tres cuartos de siglo, no mezclando la champa con las merinas. No todos pagan la liga de campeones.



Escrito
LORINHO
DIAZ



11 de noviembre de 2007

LA SELECCIÓN DE LOS SUMILLERES

Los expertos del Magazine aconsejan en estas páginas 40 vinos para todos los gustos y presupuestos. Ésta es la selección de Josep Roca, Jesús Solanas, Rut Cotroneo y Maximiliano Bao. Coordinación de **Rafael Lucena**

Casi humanos Aldehídos, polifenoles, esteres, extracto seco, cadenas aromáticas... La jerga científica que utilizan los enólogos para definir qué aromas tiene un vino resulta opaca cuando se trata de comunicar la experiencia de una cata. Por ello, los sumilleres se apoyan en los análisis de laboratorio para elaborar imágenes y símiles que intentan hacer comprensibles las sensaciones comparándolas con experiencias humanas comunes. Como en esta página, donde **José Roca** (El Celler de Can Roca, Girona) asigna a diez vinos sendas cualidades muy humanas.



Aurus 04 Clásico, este vino se inspira en los riojas de los 50. La obsesión de Miguel Ángel de Gregorio ha sido elaborar con conocimiento y autenticidad, elegancia y profundidad. El Aurus, largo, elegante, sin concesiones a la golosidad, tiene una brillantez envidiable. Su finura y tensión lo hace eterno en el paladar. Tras la tormenta de alta expresión, Rioja renace con vinos como este nuevo clásico. **Finca Allende. Rioja. Tinto reserva. 13,5%. 110 €.**



Los mejores vinos de España reunidos en el Museo del Prado en una cena a beneficio de la Fundación Prodis

Nota de prensa de la Fundación Prodis (13/11/2007)

Durante la cena, se entregaron los premios de la Guía Todovino 2008

todovino.com celebró ayer, en el Museo del Prado, la cena de entrega de "Los Premios de La Guía" a beneficio de la Fundación Prodis. Un evento que contó con el patrocinio de Banco Banif y de las 32 bodegas españolas invitadas a la sexta edición de "La Cata de los Lacres, The Spanish Wine Experience" que se celebrará a lo largo del día de hoy en el Hotel Palace de Madrid.

El acto, de carácter privado, reunió a propietarios y enólogos con amantes del vino y coleccionistas permitiendo a las bodegas establecer un diálogo directo y apasionante con sus clientes finales. En el transcurso de la cena se entregaron "Los Premios de La Guía Todovino" correspondientes a su edición 2008 que sale en estos días al mercado.

La periodista Olga Viza, con la colaboración de varios jóvenes integrados en programas de la Fundación Prodis, condujo la entrega de galardones. Bodega Numantia Termes (D.O.Toro) y Finca Allende (D.O.Ca. Rioja) vieron reconocida su trayectoria con "La Estrella Todovino", mientras que Naia 2006, de Bodegas Naia (D.O. Rueda) se hizo con "El Trébol Todovino" al vino de mejor relación calidad-precio de La Guía Todovino 2008.

todovino.com, firma especializada en la venta directa de vino a particulares, ha sido pionera en España en unir el mundo del vino a actividades benéficas. Tras el éxito de la pasada edición de sus premios, se repite la convocatoria con especial énfasis este año en el marco de la entrega, que acerca el vino, sin duda la expresión más artística que nace de la tierra, al mundo de la pintura y el arte.

Los fondos recaudados en la cena, que contó también con la colaboración de Paradis y Joselito, irán destinados a la construcción de un Centro Ocupacional y un Centro Especial de Empleo en Madrid para ayudar a la integración social y laboral de 180 jóvenes y adultos con discapacidad intelectual.

Los Premios de La Guía Todovino

- La Estrella Todovino reconoce la trayectoria de las mejores bodegas españolas y se concede a todas aquellas que hayan conseguido situar diez vinos con la máxima puntuación de "tres lacres" en la historia de La Guía Todovino
- El Trébol Todovino reconoce "la mejor compra" de La Guía MMVIII; esto es, el vino de mejor relación calidad-precio por debajo de 18 €. Este año se ha otorgado por primera vez a un blanco: Naia 2006, de Rueda.

La Cata de los Lacres, The Spanish Wine Experience

Es un evento organizado anualmente por todovino.com que cuenta con gran reconocimiento en el sector y que reúne cada año a las bodegas cuyos vinos han sido mejor valorados en

La Guía TodoVino

. Se trata de un acto privado al que sólo se asiste por invitación y que se celebrará a lo largo del día de hoy de 13:00 a 20:30 h. en el Hotel Palace de Madrid.

La Guía TodoVinoDe periodicidad anual, en estos días sale al mercado su séptima edición. Es, sin duda, una de las obras de referencia a la hora de elegir los mejores vinos para comprar, beber y guardar y se distingue por ser la que ofrece información más amplia y detallada de cada vino reseñado. El Comité de Cata de TodoVino, prueba cada año unos 5.000 vinos, pero sólo 755 han sido incluidos en la presente edición de La Guía. De ellos, aproximadamente la mitad han recibido algún "lacre", el elemento de valoración empleado en una escala de uno a tres, siendo "tres lacres" la máxima calificación.

La Fundación Prodis es una institución sin ánimo de lucro que ayuda personas que sufren problemas de discapacidad intelectual y a sus familiares. todovino.com es una empresa especializada en la venta a distancia de vinos españoles a través del Club TodoVino y de su página web www.todovino.com, siempre sobre la base de un asesoramiento personalizado a sus clientes. Edita La Guía TodoVino y, con carácter mensual la publicación on-line La Revista TodoVino. Banco Banif, filial especializada de Grupo Santander en banca privada en España, es líder en el sector con más de 31.000 millones de euros en recursos de clientes. Banif, dentro de su modelo de servicio integral, también facilita a sus clientes a través de herramientas específicas la posibilidad de realizar acciones de índole filantrópico.

Vinos con estrella

Finca Allende, de Briones, y Numanthia Thermes, la bodega de los Eguren en Toro, reciben la estrella TodoVino en una cena de gala benéfica en el Museo del Prado

A. GIL LOGROÑO

Finca Allende y Numanthia Thermes, de la familia riojana Eguren en Toro, se han unido en esta última edición al selecto grupo de firmas españolas con una estrella de la guía especializada TodoVino. La estrella está reservada a aquellas bodegas que han logrado colocar diez vinos con tres lacres -máxima puntuación- en esta joven, pero prestigiosa guía de vinos. Vega Sicilia y Álvaro Palacios fueron los primeros en conseguirla y el año pasado la obtuvieron Artadi (Laguardia) y Emilio Moro (Ribera del Duero). Con estas dos nuevas bodegas -en el caso de Finca Allende, la primera de La Rioja que la consigue- ya son seis las que ocupan el primer escalón del podio para esta joven publicación (la primera edición es del año 2002), que saca estos días al mercado su edición 2008.

La entrega de premios tuvo lugar el pasado lunes en una cena de gala en el Museo del Prado, a beneficio de la Fundación Prodis, que recaudó fondos para la construcción de un centro ocupacional para discapacitados intelectuales en Madrid.

El evento contó con la participación de representantes de 32 bodegas españolas, que asistieron también al día siguiente a la sexta edición de 'La Cata de los Lacres, The Spanish Wine Experience', en el Hotel Palace de



Miguel Eguren, segundo por la derecha, y Miguel Ángel de Gregorio (izquierda) con los premios. / T.V.

ESTRELLA TODOVINO

- **Podio:** Reservado a las bodegas que consigan tres lacres en la guía TodoVino en al menos diez de sus vinos.
- **Año 2005:** Alvaro Palacios (Priorato) y Vega Sicilia (Ribera).
- **Año 2006:** Artadi (Rioja) y Emilio Moro (Ribera del Duero).
- **Año 2007:** Finca Allende (Rioja) y Numanthia Thermes (Toro).

Madrid. La estrella TodoVino intenta reconocer la trayectoria y el esfuerzo continuado de las bodegas españolas.

A la propia Vega Sicilia, la casa más conocida de España, y a Álvaro Palacios, el bodeguero más conocido, les costó cuatro años recibir la máxima calificación de la guía para diez de sus vinos y ahora es el turno de Miguel Ángel de Gregorio, por su Aurus y Cal-

vario, y de la familia Eguren, por su Numanthia y Thermantia. Lo que queda claro es que las estrellas TodoVino tienen sabor a Rioja: Al de Finca Allende, al de Álvaro Palacios, con su bodega de Priorato, al de Juan Carlos López de Lacalle (Artadi) y a la familia Eguren, con la firma de Toro. Por cierto tres de los enólogos son del club de cata de lomejordevinodelorioja.com.

REGION

Vinos con estrella

Finca Allende, de Briones, y Numanthia Thermes, la bodega de los Eguren en Toro, reciben la estrella TodoVino en una cena de gala benéfica en el Museo del Prado

16.11.07 -
A. GIL



Miguel Eguren, segundo por la derecha, y Miguel Ángel de Gregorio (izquierda) con los premios. / T.V.

Finca Allende y Numanthia Termes, de la familia riojana Eguren en Toro, se han unido en esta última edición al selecto grupo de firmas españolas con una estrella de la guía especializada TodoVino. La estrella está reservada a aquellas bodegas que han logrado colocar diez vinos con tres lacres -máxima puntuación- en esta joven, pero prestigiosa guía de vinos. Vega Sicilia y Álvaro Palacios fueron los primeros en conseguirla y el año pasado la obtuvieron Artadi (Laguardia) y Emilio Moro (Ribera del Duero). Con estas dos nuevas bodegas -en el caso de Finca Allende, la primera de La Rioja que la consigue- ya son seis las que ocupan el primer escalón del podio para esta joven publicación (la primera edición es del año 2002), que saca estos días al mercado su edición 2008.

La entrega de premios tuvo lugar el pasado lunes en una cena de gala en el Museo del Prado, a beneficio de la Fundación Prodis, que recaudó fondos para la construcción de un centro ocupacional para discapacitados intelectuales en Madrid.

El evento contó con la participación de representantes de 32 bodegas españolas, que asistieron también al día siguiente a la sexta edición de 'La Cata de los Lacres, The Spanish Wine Experience', en el Hotel Palace de Madrid. La estrella TodoVino intenta reconocer la trayectoria y el esfuerzo continuado de las bodegas españolas.

A la propia Vega Sicilia, la casa más conocida de España, y a Álvaro Palacios, el bodeguero más

conocido, les costó cuatro años recibir la máxima calificación de la guía para diez de sus vinos y ahora es el turno de Miguel Ángel de Gregorio, por su Aulus y Calvario, y de la familia Eguren, por su Numanthia y Thermantia. Lo que queda claro es que las estrellas TodoVino tienen sabor a Rioja: Al de Finca Allende, al de Álvaro Palacios, con su bodega de Priorato, al de Juan Carlos López de Lacalle (Artadi) y a la familia Eguren, con la firma de Toro. Por cierto tres de los enólogos son del club de cata de lomejordelvinoderioja.com

18 de noviembre de 2007

Especial vinos | Novedades

Una cata
implacable
a 28 grandes

En su sexta edición, el encuentro que recoge las novedades más interesantes del año tuvo como protagonista a un jurado de lo más exigente y conciso: cinco grandes enólogos cuyo juicio deparó alguna interesante sorpresa. **Por Juancho Asenjo y Pep Peiró fotografías de Luis de las Alas y J.M. Presas**

Fieles a nuestra cita anual se cumple la sexta edición de la cata de novedades del *Especial vinos*. Esta vez, los protagonistas fueron los enólogos. Antes pasaron por estas páginas: famosos, los más generosos; sumilleres, también bondadosos; el exigente equipo de cata de *elmundo.com* y los aficionados, sin duda, los menos clementes.

La cata fue triple ciega (las botellas cubiertas de negro, donde no se conocían ni la marca, ni la zona, ni la variedad), en un marco especial como es el madrileño restaurante *Aldaba*, con la inestimable colaboración de su sumiller, el Premio Nacional de Gastronomía Luis García de la Navarra.

Sobre la mesa se pusieron cerca de una treintena de vinos. A la hora de elegirlos, buscamos representar la mayor parte de las zonas vinícolas españolas, con un límite de precio de 30 euros. Los vinos se puntuaron de 0 a 20 y no se utilizaron fichas de cata independientes, sino el consenso entre los participantes. Fueron seis

tandas con el criterio geográfico y la afinidad de variedades como *leit motiv*. Cada degustador puso su nota, la razonó y se utilizó la media para obtener la calificación final. El sorprendente triunfador fue Finca Binigual (Binissalem), llegado de las Islas Baleares, escoltado por dos prioratos: uno de última generación (Artigas) y el otro de una gran bodega recién aterrizada (Salmos, de Torres). Les siguieron un exótico plurivarietal navarro-aragonés (La Lombana), un nuevo blanco de Valdeorras (Pezas da Portela) y dos garnachas de Calatayud: una mineral de viñas viejíssimas de rendimientos bajos (Alto las Pizarras) y otra de corte moderno (Garnacha de Fuego), junto a la última sensación de Rueda (Ossian, de Javier Zaccagnini), todavía joven y con cosas por decir.

Naturalmente, hubo alguna calificación desconcertante. Sobre todo, en marcas de las que se podría esperar algo más. Pero, ya se sabe, cada cosecha es un mundo y cada botella, una pequeña caja de sorpresas.

Alrededor de la mesa se sentaron cinco prestigiosos enólogos: Agustín Santolaya, investigador y filósofo con gustos clásicos; Eduardo García (hijo del gran Mariano García), representante de la nueva generación que busca la identidad de cada terruño; Miguel Ángel de Gregorio, inquieto y polemista nato, que elabora vinos modernos aunque en el fondo ama lo tradicional; Ignacio de Miguel, un todoterreno que piensa más en el cliente que en su propia gloria, y José María Vicente, impenitente apasionado que viaja por Europa con la misión de aprender y mejorar.

Fueron más de cuatro horas y media. Como no podía ser menos, los enólogos desgranaban virtudes y defectos con un lenguaje técnico, algo críptico para un profano. Duros y minuciosos, dieron una lección de cordialidad, pasión y capacidad de análisis. El veredicto fue favorable si tenemos en cuenta el nivel de exigencia de estos profesionales. He aquí los resultados. □

Tabla de puntuaciones. La valoración final se ha obtenido hallando la media de las notas otorgadas por nuestros expertos.
● 19-20 puntos: **vino de clase mundial** ● 17,5-18,5 puntos: **excelente** ● 16-17 puntos: **muy bueno** ● 14-15,5 puntos: **bueno** ● 12-13,5 puntos: **correcto** ● 10-11,5 puntos: **de escaso interés** ● Menos de 10 puntos: **defectuoso**.

IGNACIO DE MIGUEL POTH | Edad | 45 AÑOS | Profesión | ENÓLOGO Y CONSULTOR EXTERNO DE BODEGAS | Su vino ideal | Uno que nos haga disfrutar mucho a mis amigos y a mí. No busco complicaciones sino disfrute. Por Luisa Castilleja

AGUSTÍN SANTOLAYA SANTOLAYA | Edad | 47 AÑOS | Profesión | DIRECTOR GENERAL DE BODEGAS ROSA | Su vino ideal | Un vino sin excesos teatrales, complejo, confortable y sugerente en nariz, con fuerza y equilibrio en boca, largo y persistente.

EDUARDO GARCÍA MONTAÑA | Edad | 29 AÑOS | Profesión | DIRECTOR TÉCNICO DE LAS BODEGAS MAURO Y MAUROBODOS | Su vino ideal | Equilibrado, largo en boca pero que te invite a seguir bebiendo, que se vea el carácter de la variedad y de la zona.

JOSÉ MARÍA VICENTE SÁNCHEZ-CERZO | Edad | 37 AÑOS | Profesión | BODEGUERO Y COPROPIETARIO DE LA EMPRESA VITICOLA CASA CASTILLO | Su vino ideal | Mi palabra es equilibrio. Además de potencia y concentración, yo busco finura y elegancia.

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO SÁNCHEZ | Edad | 43 AÑOS | Profesión | ELABORADOR Y VITICULTOR DE FINCA ALLENDE Y FINCA CORONADO | Su vino ideal | Un vino mágico que al catarlo te golpee en el corazón como cuando te enamoras.



ESPECIAL VINOS Y GASTRONOMÍA

CULTO A LA UVA



LOS 5 MAGNÍFICOS DE LA RIOJA / PÁG. 76
EL COLOSO DEL DUERO / PÁG. 86
CAMINOS DE CAVA / PÁG. 95
VINOS DEL NUEVO MUNDO / PÁG. 103
BAZAR DE COMER Y BEBER / PÁG. 110
ETIQUETAS CON ESTILO / PÁG. 114

LOS CINCO MAGNÍFICOS DE LA RIOJA

ALGO ESTÁ PASANDO EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESPAÑOLA MÁS INTERNACIONAL. HE AQUÍ LA CABECILLA DE ESTA REVOLUCIÓN
TEXTO LUIS MIGUEL MARCO FOTOS XAVIER GONZÁLEZ

E

STOS HOMBRES ESTÁN ORGULLOSOS DE MOSTRAR AL MUNDO UNOS VINOS PEGADOS AL PAISAJE QUE DAN MUCHO QUE HABLAR. SON LOS NUEVOS CLÁSICOS.

Les ponemos en situación. Barcelona, la tarde del 25 de septiembre. Algo grande va a pasar en el salón Mediterráneo del Hotel Majestic. El trasego de camareros no cesa. En las mesas, en hilera, se han dispuesto, perfectamente alineadas, 6.000 copas de vino, todas iguales y todas Riedel, para 600 personas, la mayoría sumilleras y entendidos. También hay 600 cubiletes de plástico para escupir el vino, 600 recipientes con unas barritas de pan y 600 tarjetas.

Se va a celebrar una cata importante y hay nervios. En la mesa presidencial leemos *Los 5 magníficos de Rioja*. Hay seis sillas y seis nombres. El primero, el del hombre que organiza el cotarro, Quim Vila, de Vila Vinoteca, que distribuye en exclusiva en Catalunya algunos de los vinos que ahora mismo, en un saloncito anexo y a ritmo frenético, se están descorchando para ser decantados y después devueltos a la botella para ser servidos.

Los cinco nombres restantes corresponden a los señores que protagonizan estas páginas, llegados desde La Rioja. O, para ser precisos, de San Vicente de la Sonsierra y sus alrededores. De allí salen unos caldos excelentes que están haciendo que los ojos del mundo vuelvan a fijarse en La Rioja. Se los presentamos.

• Miguel Ángel de Gregorio descorchó **Calvario 2004**. Variedades: 90% tempranillo, 8% garnacha y 2% graciano. Una producción de 8.200 botellas a un precio de 65,50 euros. Y **Aurus 2004**, 85% tempranillo y 15% graciano. 6.200 botellas a 109 euros.

• Abel Mendoza Monge propuso **Abel Mendoza Selección Personal 2005**. Variedades: 100% tempranillo. 7.900 botellas a 30,50 euros. Y **Abel Mendoza Tempranillo Grano a Grano 2004**, 1.800 botellas a 39,80 euros.

• Marcos Eguen trujo **El Puntido 2004**. Variedad: 100% tempranillo. 48.000 botellas a 32,40 euros. Y **El Bosque 2005**. Otro tempranillo. 5.000 botellas a 80,90 euros.

• Benjamín Romeo ofreció **La viña de Andrés Romeo 2005**. Variedad: 100% tempranillo. 6.300 botellas a 85,90 euros. Y **Contador 2005**. 95% tempranillo y 5% garnacha. 3.500 botellas a 205 euros.

• Y finalmente, Jorge Muga comentó dos de sus mejores vinos, el **Prado Enea Gran Reserva 2000**. Variedades: 80% tempranillo, 20% garnacha, mazuelo y graciano. 100.000 botellas a 35,90 euros. Y **Aro 2004**. 70% tempranillo y 30% graciano. Una producción de 5.000 botellas a 129 euros.

• Miguel Ángel de Gregorio descorchó **Calvario 2004**. Variedades: 90% tempranillo, 8% garnacha y 2% graciano. Una producción de 8.200 botellas a un precio de 65,50 euros. Y **Aurus 2004**. 85% tempranillo y 15% graciano. 6.200 botellas a 109 euros.

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

EN BUSCA DEL ALMA Y EL AURA DE LOS VINOS

A este ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero, manchego de nacimiento y riojano de adopción, le gusta salpicar con sentencias que dejan huella de vino tinto. "Hace un tiempo, por decir que la división de crianza, reserva y gran reserva se podía mejorar te cerraban el chiringuito. Y la Rioja era vino de color, cargadito de madera y muriendo de éxito. Pero eso se acabó. Ahora hay que ofrecer singularidad o hundirte en la mediocridad. Llevo 20 años intentando hacer el mejor vino del mundo, tocar la mejor partitura como maestro de orquesta que soy. Y sigo sin conseguirlo porque sigo sin entender del todo al viñedo, que es de donde sale todo. Mi máxima es respetar el terruño, hacer vino de paisaje. Mi finca

más allá. Los viñedos están en Briones y la bodega la fundé en 1995. Calvario es uno de mis vinos más queridos y no es por lo que cuesta pagarlo o conseguirlo, es porque sale de un pago plantado en 1945 que se llama así. El otro vino que presento es Aurus, y el nombre se debe a que buscábamos el aura de los vinos, en este caso la armonía entre tempranillo y graciano. Cuando salió no fue entendido, pero le ha llegado el reconocimiento internacional y creo que sigue vigente. Lo bebes y notas la sutileza. Y lo guardas y envejece muy bien. No es la perfección, pero ya digo, en eso estamos".

FINCA ALLENDE. Plaza Ibarra, 1. Briones.
Teléfono 941 32 23 01.

se llama Allende.
No es el nombre
de una virgen, es
la pretensión de ir



100 VINOS ESPAÑOLES PARA ROMPER MITOS

Lo que sigue es una miniguía para poder disfrutar de algunos de los vinos más interesantes que se elaboran en nuestro país. Cien opciones útiles y para todos los bolsillos que le abrirán los ojos sobre la nueva realidad de España en este campo y acabarán con algunos mitos trasnochados. Una selección que cambiará la percepción de quien piense que no hay buenos blancos en España; siga obsesionado por los indicativos de crianza, reserva y gran reserva; no se atreva a ir más allá de Rioja y Ribera del Duero, o desconozca la importancia del viñedo para elaborar algunos de los mejores tintos del país. Ordenados por precio, la selección ha sido realizada por el especialista en venta a distancia de vinos españoles todovino.com.

Fotografía de **Julia de la Rosa**



72

72. Allende 2005

Tinto. DO: Ca. Rioja. Finca Allende.

*100% tempranillo. 14 meses en bodega. 13,5% vol. **15 euros.***

Con la firma siempre solvente de Miguel Ángel de Gregorio, es una de las mejores expresiones de la nueva Rioja. Hay 250.000 botellas de esta cosecha.



89

89. Calvario 2005

Tinto. DO: Ca. Rioja. Finca Allende.

*90% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano. 16 meses en roble. 14% vol. **65 euros.***

La viña es un clásico entre los vino

de pago españoles. Miguel Ángel de Gregorio echa un pulso a las uvas para alcanzar la ansiada madurez perfecta. Un prodigio que sale al mercado en diciembre de este año.

142

EL PAÍS SEMANAL



VINO GUÍA 2008

Las mejores bodegas, sus vinos y su entorno

GUÍAS  ABC

VINOS EXCELENTES

Lista por orden alfabético de los mejores de España

Treinta vinos excelentes

¿Cuál es el mejor vino de España en la actualidad? Muy posiblemente alguno de la lista que les ofrecemos por orden alfabético. Nosotros no optamos, por una sencilla razón. Si escogemos uno (y lo podríamos hacer), mañana cabría la posibilidad de que apreciáramos más otro de los veinticinco. Algunos los hemos saboreado dos, tres veces; otros, sólo una, y varios, muchas. Unos cuantos son para escogidos, bajo

precios prohibitivos para el común. Incluso desde nuestro punto de vista no merece la pena pagar, por ejemplo, 500 euros. Y, sin embargo, son excelentes elaboraciones, las mejores de este país. En pocas líneas les resumimos cada uno de los vinos, con un precio aproximado de venta en tienda.

Juan Fernández-Cuesta

UN LISTADO, POR ORDEN ALFABÉTICO, DE LOS GRANDES VINOS

AURUS 2004

Rioja. Una genialidad de Miguel Ángel de Gregorio, cuidada al máximo. Quizá el mejor vino de España. Unos 110 euros.

CALVARIO 2004

Rioja. De Gregorio muestra el poder de la tierra y de la fruta. Unos 80 euros.





VINO GUÍA 2008

Las mejores bodegas, sus vinos y su entorno

GUÍAS  ABC

27 de Noviembre de 2007

□ CATA DE LOS MEJORES VINOS (HASTA 30 EUROS) | D.O. Rioja

Allende 2004



Uno de mis favoritos: Dicen que es uno de mis favoritos, pero supone una expresión que suena como si al pronunciar las palabras extendieran hacia mí a la vez un dedo en señal de culpabilidad. Luego, todos contentos, felices, más que satisfechos. Sí, es uno de mis favoritos, tempranillo de la Rioja Alta, fruta muy madura, aromas cálidos, arropado por un roble de calidad, que deja expresarse a la uva y vivir. En la boca aparece una mayor complejidad, sentimientos notables de una crianza bien hecha, equilibrio, una gran estructura. Ya decía que era uno de mis favoritos, y con razón. A un buen precio, acompaña cualquier velada por difícil que sea, se entiende con todo tipo de comida, y de personas. Es un gran vino.





VINO GUÍA 2008

Las mejores bodegas, sus vinos y su entorno

GUÍAS  ABC

27 de Noviembre de 2007

Allende Graciano 2004



Bodegas Finca Allende
Plaza Ibarra, 1.
26330 Briones (La Rioja)

Disfrutar de la vida:

Algunos tienen tanta sabiduría a la hora de elaborar vinos como escasa destreza cuando es momento de escribir de ellos. O a lo

mejor esa función la ceden a un segundo, o tercero. Viene a cuento porque este graciano es un descubrimiento, te llena de sensaciones, puede ser hojarasca, una madera intensa, fruta roja, notas balsámicas... Es un vino rotundo, pero sedoso, incluso fresco. No es un vino para juntar unas cuantas líneas de mala manera. Es para comprarlo, llenarte de vida. Y disfrutar.



92 VINO GUÍA 2008

DICIEMBRE 2007

LO MEJOR DE... EUROPA

La suprema excelencia

Texto: Diego Núñez. Fotos: Antonio de Benito

He procurado que en esta selección esté presente una tipología de vinos lo más amplia posible (tintos, blancos, licorosos y espumosos). En la órbita de los tintos, quiero destacar ante todo un dominio excepcional, el Dominio de la Romanée-Conti. En varias ocasiones, y siempre acompañado por Aubert de Villaine, copropietario, y Bernard Noblet, maestro de bodega, he visitado el dominio y degustado la gama de sus vinos. La cata, como el bolero de Ravel, se desarrolla siempre de manera ascendente: se comienza por el Echézeaux, se sigue con los Grands Echézeaux, la Romanée Saint-Vivant y La Tâche, para terminar a modo de colofón con la Romanée-Conti. Este último vino es tan mítico que el degustador se esfuerza a menudo por acercar la realidad al mito. Y no es que el vino decepcione pero no resulta fácil concentrarse con esos vinos envueltos en semejantes dosis de leyenda. Por eso, yo siento una particular predilección por **La Tâche**. La Romanée-Conti es sin duda más aérea y más grácil, pero La Tâche posee una intensidad gustativa y una expresividad del terroir difíciles de reflejar con palabras. En mi opinión, es el vino más completo de la Borgoña. Recuerdo haber degustado en Alemania, hará ahora unos quince años, una Tâche del 54; el vino, de color parecía casi un rosado, y de cuerpo, una escultura de Giacometti, pero ¡qué intensidad de aroma, qué profundidad de sabor, qué placer en definitiva! Los vinos de este dominio han conseguido en las dos últimas décadas una regularidad y una constancia cualitativas admirables.

Y si La Tâche posee esta plenitud y perfección, considero que el **Musigny** es a su vez el vino con más potencialidad de finura de toda Francia. Este grand cru de la Côte de Nuits se extiende por encima del Clos de Vougeot sobre 10 hectáreas, 85 áreas y 55 centiáreas. Su propiedad se halla repartida entre una quincena de dominios, de los que cuatro detentan el 90 % de la superficie total: Jacques-Frédéric Mugnier (10,5 %), Jacques Prieur (7,05 %), Joseph Drouhin (6,2 %) y sobre todo **Comte Georges de Vogüé**, que cuenta con 7 hectáreas, 14 áreas y 21 centiáreas. Éste es el dominio clásico por antonomasia a la hora de hablar del Musigny. Los Vogüé poseen esta propiedad desde 1766. El dominio ha renovado no hace mucho el equipo con Gérard Gaudeau en las viñas

y François Millet en la bodega. El Musigny que este dominio saca al mercado procede siempre de "viejas viñas", destinándose las uvas de las viñas jóvenes a Chambolle-Musigny de apelación comunal. El Musigny del Dominio Vogüé posee una rara elegancia, una riqueza sedosa y un exquisito buqué.

Si en Borgoña son Chambolle-Musigny y Volnay las denominaciones que generan los vinos más finos, en Burdeos lo es la denominación Margaux. Como es sabido, la apelación Margaux cuenta con una gran heterogeneidad de terroirs; pero dentro de la denominación común me atrae especialmente el viñedo que se ubica en la leve altiplanicie donde se asienta el pueblo de Margaux. De él salen vinos como Malescot Saint-Exupéry, Dufort-Vivens, Marquis de Terme, y sobre todo **Château Margaux**. Aquí la cabernet sauvignon –vidueño que de por sí tiene un deje terroso– parece querer insertarnos con más fuerza en las profundidades de la tierra. El Château Margaux representa de modo sublime el verdadero carácter de este terroir; en su apogeo posee una finura, una delicadeza y un buqué extraordinarios. Hay que reconocer que el château, tras producir añadas grandiosas, como las del 49, 53 ó 61, en la década de 1967 a 1976 pasó por un bache considerable, debido sobre todo a problemas financieros. Esta situación llevó a sus propietarios, los Ginestet, a vender el château en 1977 al financiero André Mentzelopoulos, quien realiza en seguida todas las inversiones necesarias para restaurar el prestigio del vino. Desde principios de los 80, Château Margaux, paradigma en Burdeos de refinamiento y elegancia, ha mantenido una regularidad de calidad inigualable. Además, el dominio ha permanecido en estos años completamente al margen de las modas y de los cambios de estilo de vinificación. Como nos dijo en una visita su director técnico, Paul Pontallier, "los grandes terroirs no necesitan de estos episodios para hacerse valer".

De los caldos españoles, he escogido dos vinos, que representan dos estilos distintos, pero a los que une un factor común: su gran personalidad. En primer lugar, el **Vega Sicilio Único** de añada o el Único Reserva Especial sin añada. ¿Qué puedo decir yo de estos vinos que el aficionado español no sepa? Miguel de Unamuno, en su *Vida de Don Quijote y San-*



Preguntarse por la justificación del precio ante las obras maestras del vino tiene tan poca justificación como ante las grandes obras de arte.

cho, se empeñó en convertir el quijotismo en la quintaesencia del espíritu español, caracterizándolo con múltiples ejemplificaciones. Se me antoja que el Vega Sicilia Único, por su elegancia y finura, encarna de manera relevante ese quijotismo, y a buen seguro que el rector de Salamanca lo hubiera incluido en la citada obra de haberlo conocido. El otro vino tiene un nombre de alcurnia bíblica: **Calvario**. Su personalidad le viene sencillamente de la brillante expresión del terroir del que procede. Su vinificador, Miguel Ángel de Gregorio, sabe imprimir a sus vinos el sello del terroir, al igual que están haciendo también otros viticultores de Briones.

De Italia conservo un especial recuerdo de los barolos, esos vinos que tanto amaba Federico Fellini, y sobre todo de los barolos de los hermanos **Ceretto**, Bruno y Marcello, que desde 1967 dirigen el negocio familiar. Su filosofía vinícola —postura no frecuente en Italia— tiene como eje el énfasis de la tipicidad. De los cuatro barolos que elaboran, el Zonchera, el Bricco Rocche Brunate, el Bricco Rocche Prapo y el **Bricco Rocche**, el mejor en mi opinión es éste último. El Bricco Rocche procede de una parcela de 1,2 hectáreas situada en el pueblo de Castiglione (Cuneo), con una producción media de 5.000 botellas, que salen al mercado unos tres años de cada diez. Yo tuve ocasión de degustar un 89, y todavía conservo las notas de esta degustación: bella combinación de amplitud y elegancia, plena redondez, mucha viveza y ninguna pesadez, taninos complejos.

SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO

Diciembre 2007



Miguel Ángel de Gregorio

Un viaje al pasado

Texto: Pedro Javaloyes. Fotos: Abel Alonso

Manchego de nacimiento y riojano de adopción, le llamaron el enfant terrible por encabezar una generación que cambió la manera de entender el vino en una de las zonas más tradicionales de España. En estos días de modernidades, repite sin cesar, que "lo importante son las viñas, no las bodegas". Su joya de la corona es Aurus (Finca Allende) y para el próximo año tiene nuevos proyectos de vino y aceite en Castilla-La Mancha. Vive en un palacio del siglo XVII. Su bodega particular está ubicada en la zona

más antigua del palacio, bajo la escalinata del siglo XVI. No espera grandes acontecimientos para abrir un buen vino, "muchas veces abro una gran botella para tomarla con unas simples almendras mientras disfruto de una apasionante partida de ajedrez". Su biblioteca vale su peso en vino; cuenta con más de 10.000 volúmenes y de entre ellos "siento un cariño especial por el *Tratado de Enología* de J. Marcilla, y *El gusto del vino*, de E. Peynaud; pero si tuviera que recomendar un libro para iniciarse no lo dudo un momento: el *Atlas Mundial del vino*, de Oz Clark".



Expansión
**Fuera
de serie**

GUIA DE VINOS 2007

Los mejores vinos de Rioja

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.

RIOJA HA SIDO la primera denominación de origen española. Tiene 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

-16-
fuera de serie



sombras. La mayor producción es de vinos jóvenes de precios bajos, y se pueden encontrar en esta misma denominación tintos que valen más de 100 euros y otros que sólo cuestan uno, todos con la misma contraetiqueta.

ALTA EXPRESIÓN. También tiene sentido. A mediados de la década de los 80, 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. Y a 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 diez primeros había tres o cuatro riojas, en la actualidad no bajan de seis. Así están las cosas.

-17-
fuera de serie



Aulus 2001

Bodega Finca Allende
Plaza de España, 1
26550 - Ronces (La Rioja)
Tel. 941 32 23 01
Precio: 95 euros

Cata: Uno de los vinos más reconocidos de España para la crítica. El propietario de la firma es Miguel Ángel de Gregorio, que en pocos años se ha convertido en una estrella. Aulus es la joya de la casa, tremendamente elegante y expresivo, que impresiona nada más llevarlo a nariz 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. Es pesado, carnoso, potente y largo.

Rioja



Calvario 2003

Bodega Finca Allende
Plaza de España, 1
26550 - Ronces (La Rioja)
Tel. 941 32 23 01
Precio: 60 euros

Cata: Miguel Ángel de Gregorio ha ido escalando posiciones hasta situarse como el bodeguero más prestigioso del país. Elabora vinos de pago impecablemente realizados y que seducen a todo el mundo. Calvario 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. Tiene una boca poderosa, pero muy agradable y sedosa a la vez.

1996-2006: CATA VERTICAL DE 10 AÑADAS

Aurus: uno de los grandes

JUANCHO ASENJO



La cata vertical no es –por desgracia– una costumbre demasiado extendida dentro del panorama vinícola español. Es una magnífica ocasión para comprobar la evolución de un vino y si ha superado o no el paso del tiempo. Hace unas pocas fechas, un grupo de amigos, tuvimos la ocasión de probar todas las añadas de Aurus hasta la fecha, uno de los grandes vinos españoles pero también uno de los más enigmáticos, junto a su creador en Zalacain, con Custodio López Zamarra oficiando de perfecto anfitrión.

Custodio reconocía que nunca había concentrado en una mesa un número tal de copas y, además, nos obsequió con cada vino servido a su temperatura idónea para poder apreciar todas sus virtudes.

Aurus ha sido y es el proyecto más ambicioso de Miguel Ángel de Gregorio (y de su hermana Mercedes). Con el sufijo latino (us), ya indicaba la gama de precios (habitualmente altos cuando se habla en la lengua de Séneca). El propio nombre es una declaración de intenciones, ya que evoca la "proporción áurea o divina" basada en 'Los Elementos', de Euclides y enunciada por el fraile franciscano y matemático, además de colaborador de Leonardo da Vinci del siglo XV, Fra Luca Paccioli como "la proporción más armónica en las cosas de la naturaleza y en las creaciones del hombre".

Aurus es uno de los vinos con más personalidad de la Rioja. Su evolución y el desarrollo de las nuevas añadas es el resultado de una experiencia acumulada y transmitida a través del vino. Nacido de la reflexión y de una particular visión del mundo del vino: "con la necesidad de recuperar ese concepto que se ha ido perdiendo con la invasión de los vinos del nuevo mundo de la espera, de esperar el tiempo necesario para que un vino madure dentro de una botella y nos proporcione todas aquellas sensaciones que sólo el tiempo y la paciencia de las viejas culturas, las del viejo mundo, son capaces de concebir y transmitir". Miguel Ángel, dixit. "Este es el origen de Aurus, la búsqueda de un vino longevo, lleno de matices y sutilezas que se desarrollan en la botella cuando el paso del tiempo lima el nervio de la juventud y hace aflorar la tranquilidad de la madurez".

Recuerdo los días en que nació la criatura –por entonces yo vendía los vinos de Finca Allende en Madrid–; la ilusión de Miguel Ángel por el parto pero las dudas que le asolaban acerca de la inevitable pregunta de si ese vino de corte moderno y atrevido iba a durar en el tiempo. Ni asentía ni negaba, era consciente del nuevo camino que había emprendido pero desconocía las consecuencias. De aquella modesta bodega (que enseñaba con orgullo) llena de estrecheces e incomodidades en San Asensio pasó al formidable palacio de su Briones donde la comodidad para trabajar y los medios le permitían desarrollar su labor en plenitud.

Aunque el terruño fuera siempre la base de toda su concepción vinícola. Miguel Ángel siempre ha sido un tipo dicharachero, vehemente, cercano y polémico (lo busque o no) con una personalidad arrolladora que ha participado en la revolución del vino riojano y español de los últimos 15 ó 20 años. Amante de las barricas de François Frères y de probar todas las botellas que se le pongan a mano nunca rechaza una buena conversación.

Aurus es un vino de terruño que proviene de diferentes parcelas de viñedo viejo de tempranillo y graciano, de suelos arcillosos y subsuelos de grava con influencia de vientos provenientes del Atlántico. Pese al 85% de tempranillo y al 15% de graciano que componen el vino, no es un ejemplo de coupage ni ensamblaje. Las dos castas participantes se recolectan por separado pero fermentan juntas de forma que cada año produzcan un vino monolítico. Nunca le falta acidez y su pH es casi siempre bajo. A pesar de parecer un tipo rupturista, Miguel Ángel –en el fondo– es un clásico que ama los viejos riojas de las décadas gloriosas de los 40-50 y 60.

La cata nos ha permitido comprobar que hay un cambio de estilo que comienza en el 1996 y finaliza con la añada 2000 donde se siente una influencia clara bordelesa (incluso algo borgoñona) sin perder de vista sus orígenes. A partir de la cosecha 2001, hay un regreso al territorio de nacimiento de los vinos; es la profundización en el carácter riojano y en sus terruños junto a la búsqueda de la armonía y la consagración de un proyecto de gran calado.

Aquí presentamos el resultado de la cata con la percepción personal de quien esto escribe:

Aurus 1996

Primer año de Aurus. La cosecha fue de brotación ligeramente tardía, primavera cálida y con precipitaciones superiores a las habituales. Verano seco y fresco y un mes de septiembre cálido con algunas lluvias; octubre fresco y seco con noches frías. Magnífica maduración del fruto. Se vendimió a mitad de octubre con tiempo fresco y soleado. Encube de 28 días, la maloláctica se desarrolló en depósito y pasó 18 meses en bodega nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 5.200 botellas (13,5%).

La evolución ha sido mejor de lo que uno pensaba. El ribete es ligeramente teja. Sigue manteniendo mucha fruta madura en nariz (pan de higos, dátiles, orejones, ciruelas pasas incluso fruta escarchada), regaliz, especias y cueros finos. Recuerda más a un burdeos de la margen derecha que a un rioja. En boca está bastante hecho, es sutil, sabroso, frutal y largo con buena acidez. Le queda aun vida por delante.

Aurus 1997

La cosecha fue de brotación media (segunda semana de abril), primavera cálida y con precipitaciones inferiores a las habituales. Floración a mitad de junio. Tormentas a finales de junio que provocaron ataques de mildiu y oidio. Envero en la tercera semana de agosto. Un septiembre frío y lluvioso y un octubre cálido con noches frías. Maduración muy lenta con taninos rudos y rústicos. Se vendimió el 20 y 21 de octubre con tiempo frío.

Encube de 27 días, la maloláctica se desarrolló en depósito y pasó 18 meses en bodega nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 5.200 botellas (13%).

Presenta menos intensidad cromática que el 1996. Ha ido a más porque cuando salió nadie se podía imaginar que iba a evolucionar tan bien como lo ha hecho una añada considerada menor. Es goloso y mantiene finura y elegancia. No tiene la profundidad de otras cosechas pero mantiene clase. Nariz con fruta bastante madura (casi en compota), tierra mojada con champiñones y trufas y recuerdos de plantas de monte bajo.

Mantiene un tanino presente y firme aun por pulir, es sabroso y fresco con buena acidez. Para beber o guardar algunos años.

Aurus 1998

Seguramente es la cosecha donde se note de forma más clara el paso del tiempo. Fue difícil y complicada, como en la Ribera del Duero, y ha sido tremendamente decepcionante con el paso del tiempo. Ha resultado una de las peores de las últimas décadas con vinos que han caído de forma precipitada. Algo que, por cierto, sucederá con el 2006 en Rioja.

La cosecha fue de brotación media (segunda semana de abril), primavera cálida y con precipitaciones inferiores a la media. Floración a mitad de junio. Junio y julio fueron secos y frescos que hacían presagiar una gran cosecha. Septiembre y octubre fueron meses frescos y lluviosos con una maduración lenta. Se vendimió entre el 20 y el 22 de octubre con tiempo soleado.

Encube de 28 días, la maloláctica se desarrolló en depósito y pasó 24 meses en bodega nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 6.100 botellas (13%).

Ha alcanzado su meta con demasiada rapidez. Es el único que ha ido a menos con el paso de los años. Valorado por la crítica –incluido elmundovino.com que le dio 18.5 puntos- ha sido una añada sorprendente que ha caído en picado tanto en la Ribera como en Rioja. Año que demuestra lo que nos queda por aprender a los profesionales.

Cubierto de color con ribetes teja. Mucho menos fruta que cualquiera de sus hermanos y más especias (nuez moscada, pimienta), notas de caza, cueros, animales y cacao. En boca destaca el tanino secante con pocos restos de fruta y muchos cueros aunque no ha perdido su elegancia aunque muestra una evolución importante. Se resiste a morir aunque conviene beberlo.

Aurus 1999

La cosecha fue de brotación temprana (primera semana de abril). La noche del 16 al 17 de abril una gran helada destruyó la totalidad del brote. La brotación de yemas secundarias se produjo el 15 de mayo y la floración no tuvo lugar hasta el 28 de junio. Un retraso de más de un mes. Julio y agosto se comportaron bien con temperaturas suaves lo que permitió a la planta recuperar fechas. El envero tuvo lugar el 25 de agosto. Septiembre y octubre fueron calurosos y secos. Se vendimió el 28 y el 29 de octubre con tiempo soleado.

Encube de 32 días, la maloláctica se desarrolló en depósito y pasó 24 meses en barrica nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 5.100 botellas (14%).

Esta añada, la de la helada, ha conseguido un vino de aromas frescos, vegetales, de monte bajo, bollería, fruta madura, mineral, aceitunas negras, hierbabuena, es balsámico y con un final de tabaco inglés. En boca es austero con taninos maduros, es largo y da la apariencia de no ser muy voluminoso por la espléndida acidez que presenta que nos da excelentes recuerdos finales. Vino difícil, que gustará a todos los apasionados de las botellas con una acidez marcada. Le queda vida por delante. Tiene un carácter atlántico.

Aurus 2000

La cosecha fue de brotación media (segunda semana de abril). Primavera fresca y soleada con un gran desarrollo vegetativo. Floración el 10 de junio con tiempo fresco y soleado. Julio y agosto y alguna tormenta ocasional. Envero en la segunda semana de agosto. Se preveía una cosecha excepcional en cantidad y calidad. Septiembre comenzó cálido y seco pero a mediados de mes comenzaron lluvias intermitentes con una absorción excesiva de agua por la baya. Maduración difícil. Octubre continúa con lluvias casi diarias y temperaturas bajas con una maduración alcohólica ralentizada. A principios de noviembre cesan las lluvias aunque el tiempo sigue siendo frío. Se vendimió el 13 y el 14 de noviembre con tiempo soleado. El ciclo vegetativo más largo.

Encube de 36 días, la maloláctica se desarrolló en depósito y pasó 24 meses en barrica nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 6.200 botellas (14%).

De color intenso con bordes granates donde no se siente la evolución. En nariz resulta cálido con aromas bastante licorosos de fruta roja madura casi acompotada. Se sienten en exceso los aromas de torrefactos, cacao y chocolate. En boca es voluptuoso, sabroso, potente con una acidez menos punzante que la de sus hermanos. Tanino maduro y sedoso y un carácter inequívocamente mediterráneo. Para beber ahora.

Aurus 2001

La cosecha fue de brotación temprana (primera semana de abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en mayo. Floración en la primera semana de junio con tiempo cálido y seco. Envero en la primera semana de agosto. Septiembre y octubre fueron calurosos y secos con una maduración extraordinaria con un ciclo vegetativo larguísimo. Se vendimió el 23 y el 24 de octubre.

Encube de 36 días, la maloláctica se desarrolló en depósito y pasó 24 meses en barrica nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 5.800 botellas (14,5%).

Sencillamente extraordinario, con elegancia y finura sorprendentes. Cubierto de color y algo cerrado en nariz al inicio. Complejísimo con aromas que van apareciendo poco a poco;

especias, vegetales (plantas de monte bajo), flores (violetas), frutos secos, mineral (silex), maderas delicadas y balsámico. En boca es carnoso, sabroso, intenso, amplio, profundo, fresco con una magnífica acidez y un enorme peso de fruta, es larguísimo y deja un recuerdo persistente. El tanino está marcado pero es maduro y de una gran calidad. De una personalidad marcada es el más riojano de los producidos hasta esta añada. Más atlántico que mediterráneo hay que dejarlo esperar porque sus mejores días están por llegar.

Aurus 2002

La cosecha fue de brotación media (segunda semana de abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en mayo. Floración en la segunda semana de junio con tiempo fresco y soleado. Envero en la segunda semana de agosto. Septiembre comenzó con tiempo cálido y lluvioso y comenzaron fuertes ataques de botritis. La tercera semana de septiembre comienza con tiempo seco, fresco con vientos del norte que detuvieron el ataque de botritis.

Pasó 24 meses en bodega nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 2.800 botellas (14%).

De color intenso presenta una buena aromaticidad: frutos del bosque muy maduros, café con leche (toffee) y algo vegetal. En boca es envolvente aunque algo rústico y áspero sin la finura de otros. Es largo y con fruta, muestra una excelente acidez aunque tiene un final un poco vegetal. Es más delgado que otros y le queda vida por delante aunque no posee la grandeza de la mayoría de sus hermanos.

Aurus 2003

No se elaboró.

Aurus 2004

La cosecha fue de brotación temprana (primera semana de abril). Primavera cálida y soleada con algunas lluvias en abril y mayo. Floración en la primera semana de junio con tiempo cálido y seco. Verano seco y moderadamente cálido. Envero en la primera semana de agosto. Septiembre caluroso y seco. Octubre fresco con algunas lluvias y una maduración extraordinaria con un ciclo vegetativo largo. Se vendimió el 26 y el 27 de octubre.

Encube de 26 días, la maloláctica se desarrolló en bodega y pasó 24 meses en bodega nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 6.200 botellas (14%).

Al contrario que la cosecha 1998 este vino ha sido infravalorado por su pertinaz cerrazón. Necesita oxigenación y tiempo, mucho tiempo porque es una bestia enjaulada. El color es intenso con reflejos violáceos. Está cerrado y muestra todavía la madera por integrar (mina de lápiz, torrefactos finos...), fruta roja madura, hierbas provenzales, flores (violetas) con una gran seriedad y más potencia que elegancia.

En boca es poderoso, carnoso, sabroso con una enorme estructura y concentración, además de mostrar mucha fruta y una acidez marcada. Tiene raza y unos taninos marcados, firmes por pulir. Es la esencia de la potencia. Tiene bastantes años de vida por delante.

Aurus 2005

La cosecha fue de brotación media (segunda semana de abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en abril y mayo. Floración en la segunda semana de junio con tiempo cálido y seco. Envero en la primera semana de agosto. Septiembre caluroso con algunas lluvias. Octubre cálido y soleado con una maduración extraordinaria y un ciclo vegetativo medio-largo. Se vendimió el 28 y el 29 de octubre. Encube de 25 días, la maloláctica se desarrolló en bodega y pasó 23 meses en bodega nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 6.200 botellas. Muestra de bodega.

El color es intenso y frutos negros maduros; es cremoso y presenta aromas lácteos y de torrefactos muy finos. Excelente nariz todavía por hacer. En boca es sedoso con un tanino

granuloso, largo y con unos taninos que son pura mantequilla de la dulzura que poseen. Será grande por su profundidad y complejidad además de su enorme elegancia y finura.

Aurus 2006

La cosecha fue de brotación media (segunda semana de abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en abril y mayo. Floración en la segunda semana de junio con tiempo fresco y seco. Envero en la primera semana de agosto. Septiembre caluroso con algunas lluvias. Octubre fresco y soleado con algunas lluvias y una maduración correcta. Ciclo vegetativo medio. Se vendimió el 24 y el 25 de octubre. Encube de 24 días, la maloláctica se desarrolló en barrica y ha pasado (hasta el momento) 12 meses en barrica nueva de roble francés (Tronçais). Se produjeron 5.400 botellas. Muestra de barrica.

Diffícil de evaluar pero se presiente una fruta ya bastante madura con una boca densa y sabrosa. Sospecho que cuando salga al mercado la puntuación que le daremos los medios será bastante alta pero mis sospechas son que llevará la fecha de caducidad escrita en la frente como la mayoría de los riojas 2006.

Una magnífica cata que demuestra que estamos ante uno de los vinos con más personalidad y calidad de la vieja piel de toro.

Fecha de publicación: **05.12.2007**

Diciembre 2007



NUESTRA COSECHA

Grand Class

Vinos excepcionales, de altísima y contrastada calidad, cuya puntuación supera el 8,25/10 en la Guía de Vinos Gourmets. Joyas enológicas, de cuidada elaboración, con un precio que no está al alcance de cualquier bolsillo. Propuestas especiales para estas fechas e indispensables en cualquier bodega.

AVRVS 2005

Bodega: Finca Allende

Tipo de vino: tinto genérico

Zona: D.O. Ca. Rioja

Variedades: 15% graciano, 85% tempranillo **Crianza:** 24 meses en bodega **P.V.P.:** 150 €

Guía de Vinos Gourmets 2008: 9,50/10

Rojo picota con toques violáceos. Poderoso, pleno de aromas frutales muy bien ensamblados con los otorgados por sus elegantes maderas: recuerdos a grosellas, ciruelas, lácteos, tostados, especiados... Incita a beber.



EL GRUPO GOURMETS

2008



FINCA ALLENDE

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. **Avrvs** y **Calvario** expresan a la perfección la filosofía de este gran enólogo.

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

48 Ha de viñedo.

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio.

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

Visitas a bodega: concertar con bodega.

Venta directa al público a pie de bodega.

Blanco

Allende, 05 (08)

Fermentado en barrica. 70% Viura, 30% Malvasía. 16 meses en barrica. 14% vol. **16,00 €**
Producción: 18.000 botellas.

2005/02/-•2006/03/6,75•2007/04/8,25.

Tinto

Allende, 05 (08)

7,75/10

100% Tempranillo. 16 meses en barrica. 13,5% vol. **16,00 €**

Producción: 250.000 botellas.

Cereza intenso con ribete granate. Potente nariz, con aromas de fruta roja y negra (arándanos y grosellas), balsámicos, especiados (cardamomo), minerales, hierbas aromáticas (tomillo y romero) y notas de sotobosque. Potente, elegante y frutal, en su ataque aparecen recuerdos a arándanos, notas de cacao en polvo, regaliz, minerales aunque en su final se echa en falta algo más de persistencia que redondearía a este gran vino. (14-09-2007)

2005/02/7,50•2006/03/8•2007/04/-.

Allende Graciano, 04 (08)

100% Graciano. 24 meses en barrica. 13% vol. **26,00 €**

Producción: 3.000 botellas.

Avrvs, 05 (08)

9,50/10

85% Tempranillo, 15% Graciano. 24 meses en barrica. 14% vol. **150,00 €**

Producción: 6.200 botellas.

Intenso rojo picota con bello borde violáceo. Potente, intenso; aromas de fruta roja y negra confitada, tarta de fresas, mentoles, lácteos, ahumados, mentoles, monte bajo (romero), florales, caramelo rojo, especias (clavo)... Goloso, complejo, carnoso y de gran estructura. Sensaciones de grosellas, ciruelas maduras y elegantes notas de su crianza en barrica: lácteos, tostados, maderas aromáticas, especiados... Muy persistente final con una aromática vía retronasal. Incita a beber. Destacamos su gran frutuosidad y el buen uso de las maderas. (14-09-2007)

2004/00/9•2005/01/8,50•2006/02/9,50.

Calvario, 05 (08)

8,50/10

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. 16 meses en barrica. 14% vol. **90,00 €**
Producción: 8.200 botellas.

Cereza de capa alta con ribete rubí. De óptima intensidad, aromas de fruta negra madura y en sazón, minerales, notas de bollería, balsámicos, hierbas aromáticas (laurel), bombón inglés, notas micológicas y especiadas (pimienta negra). Complejo, potente y sabroso. En su paso de boca los protagonistas son los recuerdos de ciruela negra y frambuesa, infusión, bizcocho borracho. Largo y grato fi-

nal marcado por los nobles taninos que aseguran una larga vida por delante. (14-09-2007)

2005/02/9•2006/03/8,75•2007/04/8,50.

ETIQUETAS DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

En el cuadro de honor aparecen todos aquellos vinos que han alcanzado una puntuación igual o superior a 8/10.

Se indica la puntuación, el P.V.P., y la página de ubicación en la Guía.



Todas las añadas de **Aurus**

Es uno de los grandes tintos de Rioja y del país, elaborado por Miguel Ángel de Gregorio en Finca Allende. La bodega acaba de recibir "La Estrella TodoVino" por haber conseguido colocar diez vinos con la máxima puntuación de "tres lacres" en la historia de *La Guía TodoVino*. De Aurus, que tiene mucho que ver con este reconocimiento, pudimos probar hace unos días todas sus añadas en una apasionante e inédita cata vertical.



Aurus es el proyecto más ambicioso de Miguel Ángel de Gregorio y el que mejor resume su búsqueda personal en las raíces riojanas

Todas las añadas de Aurus reseñadas en *La Guía TodoVino* desde su primera edición de 2002 han obtenido los preciados "tres lacres". Un récord del que sólo pueden presumir un puñado de siete u ocho etiquetas.

Aurus es el proyecto más ambicioso de Miguel Ángel de Gregorio y el que mejor resume su búsqueda personal en las raíces riojanas, además de sus reflexiones sobre el concepto de "gran vino". El propio nombre es una declaración de intenciones, ya que evoca la "proporción áurea" enunciada por Fra Luca Paccioli como "la proporción más armónica en las cosas de la naturaleza y en las creaciones del hombre".

¿Pretencioso? No para quien conozca a de Gregorio y su meteórica trayectoria. Ni para quien haya experimentado su arrolladora personalidad. Leonoclasta, y un tanto visionario, es a menudo un personaje polémico y vehemente en sus afirmaciones, pero decisivo en la revolución vinícola que ha experimentado el vino español en las dos últimas décadas.

Decidido a tener un proyecto propio en el que trabajar con libertad, en 1995 comienza a vinificar en una más que modesta bodega (cemento, estrecheces y oscuridad)

para luego trasladarse a unas instalaciones más actuales pero ajenas en San Asensio y culminar por fin la restauración de un soberbio palacio en su querida Briones y la construcción a sus espaldas de una moderna y espaciosa bodega adaptada a sus exigencias de calidad.

La bodega fue el último elemento porque no era el más importante. Sin un exhaustivo trabajo para identificar viñas y parcelas en función de sus suelos y particulares microclimas nada hubiera sido posible.

Mirando los tintos de la casa, Finca Allende es el resumen del rioja expresivo y con carácter que, con una disponibilidad acortada en torno a las 250.000 botellas destaca entre las etiquetas de mejor relación calidad-precio del país. Calvario representa en cambio la expresión de un viñedo de nombre tortuoso en el que la madurez se lleva al límite para alumbrar un tinto maduro, sedoso, amable y bebible desde su misma salida al mercado. Es uno de los vinos de pago más buscados de España, con poco más de 8.000 botellas y un precio de mercado en el entorno de los 65 €.

Saber esperar

Aurus juega en otra y muy ambiciosa liga: la de los vinos clásicos pensados para

expresar su grandeza después de una necesaria evolución; un vino de guarda que se puede coleccionar. "Aurus -ha escrito su autor- representa la búsqueda del vino longevo, lleno de matices y sutilezas que se desarrollan en la botella cuando el paso del tiempo lima el nervio de la juventud y hace aflorar la tranquilidad de la madurez". Comprobarlo cuesta algo más de 100 € por botella. Es uno de los vinos más caros de España que no repara en gastos para conseguir la máxima calidad. Nada más sentarse a la mesa, Miguel Ángel anunció que ya tiene el mayor cupo del mundo de barricas de la prestigiosa tonelería de Borgoña François Frères, por encima incluso de la mítica Romanée Conti.

"No me gustan los vinos del Nuevo Mundo, aunque tienen elementos técnicos interesantes -dijo Miguel Ángel de Gregorio en el transcurso de esta apasionante vertical-. Creo que el gran vino sólo se puede hacer en los climas límites, en los lugares en los que la vid, que es una planta mediterránea se encuentra con el clima atlántico, como Burdeos y Borgoña".

Aurus es el resultado de identificar una serie de parcelas de viejos viñedos de *tempranillo* y *graciano*, asentados en suelos de arcilla con subsuelo de grava y orientados al norte para recoger la frescura de los vientos atlánticos. Eso explica que no se elaborara en la tórrida cosecha 2003, la misma que privó de su delicadeza y frescura característica a los tintos borgoñones.

Inspirándose en los grandes clásicos riojanos de los años 40, la acidez, herramienta clave en el armazón de estos tintos longevos e históricos, es uno de los pilares de esta filosofía. La aparente contradicción entre la obtención de la madurez perfecta (madurez polifenólica del hollejo y la pepita) que llega con grados alcohólicos elevados y el deseo de mantener altos índices de acidez se resuelve gracias a las especiales características de los terruños seleccionados y su frescura atlántica. "En este sentido -afirma Miguel Ángel- Aurus es el vino contrario al Calvario".

Relato de vendimias

Uno de los valores añadidos de la vertical de Aurus realizada en el restaurante madrileño

Zalacaín junto a otros críticos y amantes del vino fue la sinceridad que manifestó en todo momento Miguel Ángel de Gregorio sobre la "trastienda" de las vendimias.

El enólogo riojano tampoco se cortó a la hora de expresar abiertamente sus dudas y preferencias. Vimos mucho cariño en la primera añada 1996, un vino que había evolucionado lentamente superando las expectativas de muchos de los presentes. Para su autor, fue una añada excepcional en los viñedos de Aurus, "con taninos sedosos, largos y elegantes" aunque, puesto a elegir, señaló que la 2005 de la que se cató una muestra de barrica era su "gran añada".

Reconoció que de haber podido en su momento, habría pasado por alto la cosecha 97 que a nosotros nos pareció algo menos profunda y dimensionada pero que no empañaba en absoluto la línea de la cata.

Climáticamente, la cosecha más especial quizás fue la 2000, de ciclo atípicamente largo que permitió que "el tanino fuera redondo y maduro desde la uva" y en la que se asistió por primera vez al extraño fenómeno de que la maduración fenólica se alcanzara antes que la alcohólica. Fue la cosecha favorita de una gran mayoría de catadores, rendidos ante la intensidad, sensualidad y opulencia de este tinto.

El autor, en cambio, se situó más cercano por filosofía a la cosecha 2001 (que también nos pareció grande e inmensa, todo hay que decirlo, pero necesitada de mayor desarrollo), más atlántica y fiel al concepto Aurus y que consideró de una "madurez extraordinaria".

La 99 fue de madurez muy rápida después de una helada de primavera que afectó de manera importante al viñedo, pero en la copa el vino estaba impecable. 2004 en cambio, actualmente en el mercado, fue una de las más grandes a tono con el prestigio de calidad que le precede. Para nosotros, uno de los mejores tintos riojanos (¿quizás el mejor?) de esa añada.

Tal vez las siguientes notas de cata puedan ayudarles a establecer sus propias preferencias.





La cata

Aurus 1996

85% Tempranillo, 15% Graciano
18 meses en roble nuevo Tronçais
13,5% vol.

5.200 botellas

Cereza intenso borde ligeramente anaranjado. Aroma con gran concentración de fruta y madurez (ciruela pasa, orejón, regaliz, fruta roja escarchada, dátiles y algo de brandy), con dimensión y profundidad, elegantísima reducción y finos cueros. Evoluciona a licor de hierbas. Boca sabroso, amplio, potente, excelente acidez, largo final a fruta roja. (Recuerdos de fino clasicismo riojano y elegantes maderas).

Consumo: está perfecto y el desarrollo ha sido bastante lento en la botella. Para guardar sin problemas 10 años más

Aurus 1997

85% Tempranillo, 15% Graciano
18 meses en roble nuevo Tronçais
13% vol.

5.200 botellas

Algo menos cubierto que el 96. No alcanza quizás la profundidad y la dimensión de otras cosechas, pero hay excelentes notas de fruta compotada y agradables terrosos. Evoluciona a hierbas silvestres y recuerdos de caramelo de malvasisco. Boca con tanino algo más presente que el anterior, pero con la misma calidad de acidez que da nitidez en el paladar.

Consumo: aunque con algo menos de amplitud que el anterior, el tanino y la acidez le auguran una larga vida por delante: 10 años o más

Aurus 1998

85% Tempranillo, 15% Graciano
24 meses en roble nuevo Tronçais
13% vol.

6.100 botellas

Cereza muy cubierto borde anaranjado. Aroma con notas almizeladas y a caza, mucho cacao, cuero elegante, canela, nuez moscada. Boca sabroso, recuerdos de tinta china, agradable nota terrosa y tanino granulado; algo más evolucionado que los anteriores, con largo final especiado (pimienta) y recuerdo de cuero.

Consumo: está en un buen momento. Es un vino de desarrollo más rápido que los anteriores, pero seguirá estando perfecto otros cinco años o más

Aurus 1999

85% Tempranillo, 15% Graciano
24 meses en roble nuevo Tronçais
14% vol.

5.100 botellas

Cereza algo menos intenso que el anterior, borde anaranjado. Aroma profundo, notas de bollería y pastelería, tinta, betún, tabaco, muy concentrado, ciruela en compota. Boca amplio, poderoso, muy maduro, excelente calidad, tanino perfectamente maduro e integrado y acidez característica que limpia la boca y prolonga los sabores.

Consumo: se toma perfectamente pero tiene grandes aptitudes para desarrollarse en botella

Aurus 2000

85% Tempranillo, 15% Graciano
24 meses en roble nuevo Tronçais
14% vol.

6.200 botellas

Picota muy intenso borde granate. Aroma con mayor juventud y agradable sensación de licorosidad, fruta roja muy madura y concentrada, fresas con chocolate, cacao. Muy entero y firme. Boca potente, amplio, poderoso, muy intenso y concentrado; sensual, opulento y seductor, con notas torrefactadas. Se percibe una acidez ligeramente menor que los anteriores pero con perfecto equilibrio.

Consumo: el tanino es tan maduro que encandila y seduce; es indudablemente muy joven pero en este caso creemos que no es ningún pecado bebérselo ya

Aurus 2001

85% Tempranillo, 15% Graciano
24 meses en roble nuevo Tronçais
14,5% vol.

5.800 botellas

Picota intenso y muy cubierto. Algo cerrado en nariz, piedra de fusil. Se abre con mucha elegancia y complejidad (piñones, cacao, elegantes maderas); fino, complejo y firme; necesita mucho desarrollo. Boca sabroso, intenso, profundo, con un nervio de acidez que recorre el paladar y da nitidez a los sabores, gran dimensión frutal, increíble frescura y tanino perfectamente maduro y grande; elegante y larguísimo.

Consumo: un vino que tendrá un larguísimo recorrido en botella. Mejor esperar; ahora sólo emocionará a los amantes de los vinos atlánticos.

El autor se situó más cercano por filosofía a la cosecha 2001, más atlántica y fiel al concepto Aurus y que consideró de una "madurez extraordinaria"

Aurus 2002

85% Tempranillo, 15% Graciano
24 meses en roble nuevo Tronçais
14% vol.
3.200 botellas

Picota intenso. Aroma con buena profundidad de fruta roja muy madura, toffee y caramelo, algo cerrado aunque no tanto como el 2001; excelente madurez, perfumado. Boca amplio, profundo, envolvente, con gran concentración (esencia de fruta), excelente acidez que prolonga los sabores. Muy largo; enorme en boca.

Consumo: con excelente amplitud y madurez en línea con 2000, lo que hace que se pueda beber ya, aunque le falta desarrollo en botella.

Aurus 2004

85% Tempranillo, 15% Graciano
24 meses en roble nuevo Tronçais
14% vol.
6.200 botellas

Picota intenso borde violáceo. Con más presencia de madera que otros vinos, mina de lápiz, muy serio y firme, gran profundidad de fruta; complejo en potencia, pero necesita desarrollo; evoluciona a notas de hierbas (romero) y violeta; perfumado, seductor y elegante. Boca impresionante, potente, sabroso, amplio, muy concentrado, perfectamente equilibrado; excelente acidez; muy largo y con una increíble

explosión frutal en final de boca.

Consumo: es poderosísimo y acaba de salir al mercado. Mejor esperar a que se abra y desarrolle en botella. Un vino con 20 o 25 años en el horizonte.

Aurus 2005

85% Tempranillo, 15% Graciano
23 meses en roble nuevo Tronçais (muestra de bodega)
14% vol.
6.200 botellas

Picota violáceo. Intenso, fruta concentrada, madura y profunda, ciruela roja muy madura, toffee. Boca potente, amplio, intenso, con nervio de acidez, fruta muy explosiva (la madera ni se nota pese a que está aún en bodega), gran calidad de fruta, final tostado.

Consumo: prematuro

Aurus 2006

85% Tempranillo, 15% Graciano
12 meses en roble nuevo Tronçais (muestra de bodega)
14% vol.
5.400 botellas

Negro apicotado borde violáceo. Aroma muy maduro, ciruela, gran concentración, toffee y tostados. Boca amplio, sabroso, tanino maduro, muy concentrado e intenso. Le falta casi otro año de bodega, pero el potencial es excelente.

Consumo: prematuro



Vino, arte y una causa benéfica en “La Cata de los Lacres 2008”

320 personas distribuidas en 32 mesas presididas por 32 de las mejores bodegas de España disfrutaron de la primera cena celebrada en la recientemente inaugurada ampliación del Museo Nacional del Prado que sirvió de marco a la entrega de “Los Premios de La Guía TodoVino 2008”. Organizada a beneficio de la Fundación Prodis, fue el “primer acto” de “La Cata de los Lacres, *The Spanish Wine Experience*”, evento que continuó a lo largo del día siguiente en el Hotel Palace, donde más de 2.300 personas pudieron probar los 37 mejores vinos de España según *La Guía TodoVino*.

TodoVino se viste todos los años de tiros largos para anunciar la salida al mercado de una nueva edición de *La Guía*. Unos días antes de que llegue a las librerías, “La Cata de los Lacres” reúne a las mejores bodegas y a los vinos con la calificación más elevada: todos los que reciben la máxima puntuación de “tres lacres” y algunos de los “dos lacres” más originales o elaborados por bodegas de sólida trayectoria.

En realidad, “La Cata de los Lacres” es todo un acontecimiento vinícola dividido en dos actos: una cena benéfica de entrega de premios y un espectacular *show room* enfocado a aficionados y clientes finales en el que es posible probar los mejores vinos de España.

La asociación entre vino y actos benéficos, muy habitual en los países anglosajones, es sin embargo novedosa en España. TodoVino tomó la iniciativa el año pasado y en la presente edición ha intentado llevar el listón lo

más alto posible; algo que no hubiera sido posible sin el patrocinio de las 32 bodegas invitadas a “La Cata de los Lacres” y de Banco Banif, y la colaboración, en el lado gastronómico, de Joselito y Paradis.

En un acto conducido por la periodista Olga Viza, Gonzalo Verdura, consejero delegado de TodoVino, dio la bienvenida a los asistentes y explicó la filosofía de *La Guía TodoVino* y las novedades de la edición 2008 que sale en estos días al mercado, mientras que Soledad Herreros de Tejada, presidenta de la Fundación Prodis, agradeció su ayuda a organizadores y patrocinadores y anunció que contribuirá a la creación de un centro de trabajo y ocupacional para jóvenes y adultos con discapacidad intelectual.

Casi 100 vinos diferentes

En el espacioso hall de la recientemente inaugurada ampliación del Museo Nacional del Prado, sobrio y de líneas depuradas, a



TodoVino se viste todos los años de tiros largos para anunciar la salida al mercado de una nueva edición de *La Guía*



tono con la pureza arquitectónica que caracteriza a los espacios concebidos por Rafael Moneo, se situaron 32 mesas, una por cada bodega invitada. En ellas, propietarios y enólogos ejercieron de anfitriones y pudieron charlar e intercambiar impresiones con aficionados y coleccionistas.

Puestos a elegir, sería difícil determinar cuál fue el elemento más estimulante del acto: si la visita privada a la exposición "El siglo XIX en el Prado" que pudieron realizar todos los invitados guiados por profesores de Bellas Artes, la posibilidad de estar presente en la primera cena que se servía en las nuevas instalaciones del museo o tener la oportunidad de probar unos vinos excepcionales de la mano de sus autores, con el aliciente añadido de que algunos se sirvieron en botellas de gran formato y de que también hubo alguna añada histórica.

En la mesa de una de las dos bodegas galar-donadas con "La Estrella TodoVino", **Bodega Numanthia Termes**, la familia Eguren, conocida por elaborar un importante número de vinos top entre su bodega premiada de Toro y las tres que posee en Rioja, se descolgó con un "imperial" (un botellón de seis litros de capacidad de esos que se ven en raras ocasiones!) de uno de sus vinos más escasos y codiciados, Amancio 2004, que lleva el nombre del bisabuelo de la saga.

La joya en la mesa de **Finca Allende**, la otra bodega premiada con "La Estrella TodoVino", fue un Auras, su vino estrella, de la cosecha 2000 que dio a los comensales la oportunidad de ver el excelente desarrollo en botella de un tinto pensado para guardar y creerse con el tiempo.

Cada bodega eligió los vinos que quería compartir en su mesa durante la cena de entrega de premios y muchos elaboradores (hemos visto dos ejemplos claros) tiraron la casa por la ventana o eligieron etiquetas que no estarían al día siguiente en el *show room* del Hotel Palace. Todos los asistentes pudieron probar, eso sí, "El Trébol TodoVino" al vino de mejor relación calidad-precio de *La Guía* por debajo de 18 €: el blanco **Naia 2006** de Bodegas Naia (Rueda), que consigue una expresión particularmente intensa y fragante de la uva *verdejo* y es, sin duda, uno de los

mejores blancos sin madera (¿quizás el mejor?) de esta añada en España.

Como bienvenida, los cavas de las dos bodegas elaboradoras de espumosos invitadas al acto: Agustí Torelló Brut Nature y Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca Brut, ambos en formato *mágnam* (1,5 litros). Otros *mágnams* que pudieron verse en las mesas fue el Silencis Xarel·lo de la propia Raventós i Blanc, el Marqués de Vargas Reserva Privada o el champagne y el borgoña que acompañaron al syrah Pago La Garduña en la mesa de Abadía Retuerta.

Uno de los vinos que trajo la familia Moro, de Bodegas Emilio Moro en Ribera del Duero, aún no ha salido al mercado. Sin cápsula ni etiqueta, el tinto portugués que elaboran junto a una importante firma de Oporto, fue una auténtica primicia en su mesa.

Riscal, una de las firmas creadoras del rioja moderno en la segunda mitad del siglo XIX, resumió su historia en vino con un Reserva de 1964 (la que se conoce como "añada del siglo" en Rioja), un Barón de Chirel (el primer "supertinto" o "alta expresión" riojano) de la excelente cosecha 94 y el novedoso, escaso y muy moderno Frank Gehry, en una botella diseñada por el arquitecto responsable del singular hotel que ha creado una imagen universal para la histórica bodega de Elciego.

Chivite brilló con su "Colección 125" al completo: el blanco que se cataría al día siguiente, el tinto y su escaso Vendimia Tardía que encandila y seduce a todos aquellos que lo prueban por primera vez. Muga enseñó sus dos caras: la clásica con el gran reserva Prado Enea y la moderna con su concentrado Torre Muga. Mauro acompañó el escaso Terreus de su poderoso tinto de Toro San Román. La riojana Pujanza llevó su vino más confidencial que prácticamente sólo se encuentra en los mercados internacionales: Cisma.

Además de etiquetas tan especiales, limitadas y de altísimo precio como Pingus, Pesos o Cirsión y una larga lista que podría seguir hasta alcanzar casi los 100 vinos que llegaron a la temperatura y en el momento adecuado gracias al trabajo desinteresado de unos 15 sumilleres capitaneados por

Aunque aún con
escasa presencia
frente a la mayoría
abrumadora de
tintos, los blancos
sorprendieron por
su dimensión,
complejidad y
estructura

Custodio L. Zamarra, sumiller de Zalacain y miembro del Comité de Cata de TodoVino que hizo fácil lo que parecía casi imposible.

37 vinos para 2.300 paladares

Al día siguiente a la una en punto se abrió en el Hotel Palace de Madrid el *show room* que se distingue por estar enfocado a clientes particulares y consumidores finales. Algo más de 2.300 aficionados, casi todos socios de los clubs gestionados por TodoVino, probaron a lo largo de la jornada los 37 mejores vinos de España según *La Guía 2008*.

Con el patrocinio de **Ruinart y Gaggeneau**, y la colaboración de **Riedel y Joselito**, los asistentes repitieron la ceremonia de armarse de su correspondiente copa y cuaderno de cata para realizar su particular periplo por distintas zonas vinícolas y estilos de vinos.

Aunque aún con escasa presencia frente a la mayoría abrumadora de tintos, los blancos sorprendieron por su dimensión, complejidad y estructura, reflejando la pequeña "revolución blanca" que se ha puesto en marcha en nuestro país. El grupo "blanco" se cerró con los espumosos Kripta de Agustí Torelló y Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca.

La nota exótica la pusieron las regiones menos asociadas a tintos de altura, en especial Campo de Borja y Jumilla con los poderosísimos Áquilon y El Nido que firma el enólogo australiano Chris Ringland, aunque también se pudo disfrutar del fragante y sutil tinto mallorquín An Negra y de la revelación gaditana Taberner.

Junto a los *top* de Rioja y Ribera del Duero, hubo representación "tinta" de Castilla y León (Pago Negralada y Terreus) Somontano (Blecua), Toro (Numanthia), Penedès (Reserva Real de Torres) y Priorat (Vall Llach y Clos Mogador).

Además de probar vinos de producción limitada, altos precios y a menudo de añadas que no llegarán al mercado hasta las próximas semanas o meses, uno de los grandes atractivos de La Cata de los Lacres es la posibilidad de intercambiar impresiones directamente con sus autores enológicos y con los propietarios de las bodegas.

Quienes no pudieran asistir a la cata, podrán experimentar esta sensación gracias a las mini-entrevistas, copa en mano, que hicimos a los elaboradores protagonistas en www.todovino.com.



LOS PREMIOS DE LA GUÍA TODOVINO 2008



"La Estrella TodoVino" es un premio que reconoce la trayectoria de las bodegas; se otorga a todas aquellas que han conseguido alcanzar diez vinos con la máxima calificación de "diez lacres" en la historia de *La Guía* desde su primera edición de 2002. En la edición 2008 han conseguido la estrella:

Bodega Numathia Termes (D.O. Toro)
Finca Allende (D.O. Ca. Rioja)



"El Trébol TodoVino" premia el vino de mejor relación calidad-precio por debajo de 18 € de entre todos los reseñados en *La Guía 2008* que sale en estos días al mercado. Por primera vez se ha concedido a un vino blanco:

Naia 2006 Blanco, Bodegas Naia (D.O. Rueda)

La joya en la mesa de **Finca Allende**, la otra bodega premiada con “La Estrella TodoVino”, fue un Aurus, su vino estrella, de la cosecha 2000 que dio a los comensales la oportunidad de ver el excelente desarrollo en botella de un tinto pensado para guardar y crecerse con el tiempo.

LOS PREMIOS DE LA GUÍA TODOVINO 2008



“**La Estrella TodoVino**” es un premio que reconoce la trayectoria de las bodegas; se otorga a todas aquellas que han conseguido alcanzar diez vinos con la máxima calificación de “diez lacres” en la historia de *La Guía* desde su primera edición de 2002. En la edición 2008 han conseguido la estrella:

Bodega Numathia Termes (D.O. Toro)
Finca Allende (D.O.Ca. Rioja)



“**El Trébol TodoVino**” premia el vino de mejor relación calidad-precio por debajo de 18 € de entre todos los reseñados en *La Guía* 2008 que sale en estos días al mercado. Por primera vez se ha concedido a un vino blanco:

Naia 2006 Blanco, Bodegas Naia (D.O. Rueda)

Los "tres lacres" de *La Guía TodoVino MMVIII*

Este año han sido 23 los vinos que nos han golpeado los sentidos de una forma especial. Decir simplemente que son los mejores entre los que hemos probado en los últimos meses no sería justo. Nos han impactado por su extrema pureza, o por su increíble profundidad, o por una concentración que no parece posible. Elegancia, complejidad, dimensión... Hay multitud de matices que marcan la diferencia con otros excelentes vinos españoles. Son las experiencias sensoriales más arrebatadoras e impactantes de *La Guía TodoVino MMVIII*, ordenadas alfabéticamente

109,95 € M

85% Tempranillo, 15% Graciano
24 meses en roble francés de
Tronçais
14% vol.

Aurus 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

Uno de los mejores de Rioja y del país en esta excepcional añada. Un tinto fruto de la búsqueda comprometida de la esencia del rioja por parte de su autor Miguel Ángel de Gregorio (como un creador moderno que homenajea a los clásicos). Perfecta madurez y equilibrio. Se hará grandioso en la botella.

Negro apicotado. Complejo en nariz, fruta en licor, hierbas aromáticas, minerales, balsámicos, especias, retama. Potente, amplio, vigoroso a la vez que elegante, con predominio de la fruta, excelente textura, fresco, tanino noble abundante y maduro. Final muy largo de gran longitud y riqueza aromática.

Diciembre 2007



Son los mejores vinos de España. Una cuidada selección que viene a demostrar la buena salud de que gozan nuestros vinos, con notables ejemplos procedentes de prácticamente todas nuestras denominaciones de origen.

Aunque el consumo de vino en España sigue bajando año tras año, al menos queda el consuelo de que el que se bebe cada vez es mejor, ya que, aunque lentamente, el segmento más alto de la pirámide de calidad experimenta ligeros aumentos de ventas, en detrimento de las capas más bajas. Esto es, bebemos menos, pero mejor.

Es esta selección de vinos que hemos tenido oportunidad de catar a lo largo de 2007, hay gustos para todos los paladares,

ya que hay vinos procedentes de 22 denominaciones de origen distintas, así como ejemplos de Vinos de la Tierra no acogidos a ninguna D.O. Pero, como casi siempre, se lleva la palma nuestra histórica Rioja, con 36 marcas seleccionadas, si bien en esta ocasión se ha visto igualada por la Ribera del Duero. Les sigue Jerez, que, gracias a los inimitables VORS (vinos de vejez certificada), sitúa 17 muestras. Continúa Navarra, con un notable salto cualitativo, con 9 vinos, a

quien siguen Cava y Penedés, con 7 cada una; con 6 referencias están Priorat y los Vinos de la Tierra de Castilla-León; a continuación, Toro, con cinco, y Alicante, Bierzo, Rías Baixas y Somontano, con cuatro vinos cada una. En cuanto al tipo de vino, el grueso lo conforman los tintos, con 117 referencias, seguidos de los generosos de Jerez, Montilla y Málaga, con 22. Los blancos secos alcanzan las 10 marcas, 7 los cavas y, por último, 4 los blancos dulces.



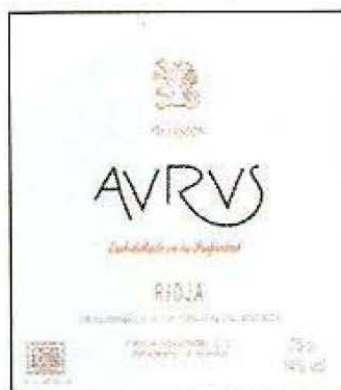
95 puntos

AURUS '05

Finca Allende
D.O. Ca. Rioja

150,- euros

85% Tempranillo y 15% Graciano. Muestra una nariz compleja, con notas finas de roble cremoso, toffee y cacao, puntas de pedernal y toques especia-



dos sobre fondos maduros de frutillos negros en compota; en boca es amplio y con gran estructura, con un ataque intenso de gran elegancia, paso intermedio con gran carácter frutal (moras en licor), regaliz y cacao; muy persistente.





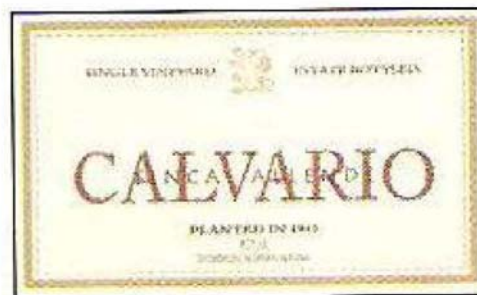
94 puntos

CALVARIO '05

Finca Allende
D.O.Ca. Rioja

90,- euros

90% Tem-
pranillo,
8% Garna-
cha y 2%
Graciano.
Nariz con
intensas



notas golosas de frutillos negros bien madu-
ros (moras y arándanos) sobre fondos de
compotas con tonos cremosos de un roble
fino, muy envolvente; en boca es amplio, con
elegancia y potencia a la vez, sensación de
redondez y tacto aterciopelado, carnoso y
muy frutal, con un intenso final de chocolate
y eucalipto; muy equilibrado.

Diciembre 2007

Grandes Reservas

Según el artículo 13 del Reglamento de la D.O. Ca Rioja solo aquellos vinos "de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacadas, como consecuencia de un proceso de envejecimiento, necesariamente, habrán de ajustarse a las siguientes normas. Para la indicación Gran Reserva: el envejecimiento ha de ser de veinticuatro meses, como mínimo, en bodega de roble, seguida y complementada de un envejecimiento en botella de treinta y seis meses, como mínimo, en los tintos. Para blancos y rosados el envejecimiento en bodega de roble y botella será de un periodo de tiempo total de cuarenta y ocho meses, como mínimo, con una duración mínima de envejecimiento en bodega de roble de seis meses" Recordemos que las variedades de uva autorizadas para elaborar vinos que puedan adscribirse a la D.O. Ca. Rioja son tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano en el caso de las tintas y viura, malvasía y garnacha blanca para las blancas.

Para que esta Navidad no falte en su mesa buen vino aquí les mostramos algunas sugerencias:

de LA RIOJA

Y además vinos muy especiales...



Allende Aulus 2001

VARIETADES: Tempranillo y graciano. **COLOR:** Rojo púrpura intenso. **NARIZ:** Elegante y potente, con una gran complejidad aromática. **BOCA:** Gran armonía con unos taninos dulces muy marcados, muy complejo. **P.V.P.:** 150 €

Calvario 2001

Bodega Finca Calvario. **VARIETADES:** Tempranillo, garnacha y graciano. **COLOR:** Pícolta. **NARIZ:** Fino y elegante, frutos rojos y sazonados, pan de higo, café, taffee y torefactos. **BOCA:** Sabroso, amplio, muy concentrado. **P.V.P.:** 100 €



FINCA ALLENDE

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

Tel: 941 322 301 Fax: 941 322 302

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

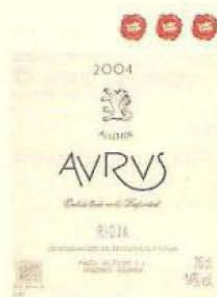
Año de Fundación: 1995 Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio

Viñedo propio: 48 ha. Producción total en botellas: 300.000

Parque de barricas: 98% roble francés de Allier y 2% roble americano de Virginia

*Comentario sobre la bodega*

Nos congratulamos que, en esta edición, este "autor con bodega" alcance la Estrella TodoVino como reconocimiento a la personalidad de sus vinos. Miguel Ángel de Gregorio, un revolucionario de los de antes, con "pago" propio, físico y mental, cuyo objetivo es elaborar los grandes vinos que le apetecen, y como le apetecen, es como podríamos resumir la filosofía de este creador, con alma y ego de "mito", 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 de la hornada de nuevas bodegas de esa época, gracias a su sabia mezcla de experiencia, tradición, sabiduría y, quizás lo más importante, filosofía de bodega, su interés por experimentar, por estudiar y escuchar a la viña, por probar, por ir "allende", más allá para, como los grandes maestros, poder reinterpretar en clave actual a los clásicos, sin ideas preconcebidas. Miguel Ángel ha mantenido estrecha su relación familiar con la viña y la enología. Ingeniero agrónomo y enólogo de formación, es el "enfant terrible riojano" gracias a su capacidad de aprendizaje y revisión de las reglas establecidas. Después de un fructífero paso al frente de una bodega riojana que le permitió con apenas 30 años participar de lleno en la definición de las bases de la "nueva rioja", lo que algunos llaman "alta expresión", dio el salto, para suerte de los aficionados, a su propia bodega o, mejor dicho, a la aplicación concreta y libre de su propia filosofía. Una gama de vinos coherente, de autor, en la que cada uno tiene un papel que interpretar, que nacen en la viña de la mano de este "Amadeus" del viñedo. Por último, cuenta con proyecto familiar en La Mancha (Finca Coronado), su tierra natal, y sigue colaborando activamente en el proyecto Arra-yán en Mérida.

Sus vinos**Aurus, Tinto 2004**

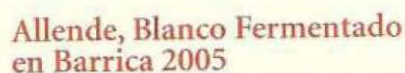
> 120 €

M O-T

1998: 1999: 2000: 2001:
 2002:

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Graciano.**Elaboración y crianza:** 24 meses en bodega y resto en botella.**Barricas:** Roble francés de Tronçais.**Botella:** Especial de 75 cl.**Grado:** 14% vol.**Producción:** 6.200 botellas.**La cata****Vista:** Negro apicotado.**Nariz:** Complejo en nariz, fruta en licor, hierbas aromáticas, minerales, balsámicos, especias, retama.**Boca:** Potente, amplio, vigoroso a la vez que elegante, con predominio de la fruta, excelente textura, fresco, tanino noble abundante y maduro. Final muy largo de gran longitud y riqueza aromática.**Temperatura de Servicio:** 17° C.**Consumo:** Hasta 2018.**Comentario sobre el vino**

Es el principal responsable de la Estrella TodoVino alcanzada por la bodega. En esta añada además tiene dos méritos añadidos, el de ser el mejor y más grande de los aparecidos hasta la fecha y el de ser uno de los mejores de esta edición. Una añada que refleja el auténtico vino de paisaje: expresión del terruño, excelente madurez de la uva, gran complejidad y elegancia y una excepcional armonía del carácter primario y frutal con las excelentes maderas empleadas. Soberbia estructura y concentración junto a sensaciones delicadas y sutiles. Para nosotros es uno de los vinos más importantes de nuestro país, un vino complejo, grande y que perdura en el tiempo. Un vino que necesita desarrollo en copa para mostrar su capacidad de evolución. Sin duda alguna Aurus es sinónimo de grandeza, expresión, complejidad, elegancia, recorrido y larga vida. Para nosotros, sin exagerar, un gran vino de nivel mundial, de esos que dejan huella. Elaborado con una selección de las viñas más viejas, junto a un trabajo soberbio con los instrumentos de roble francés, el resultado es un vino de gran personalidad y carácter, un gran vino con carisma. Un vino muy serio, largo, al que rogamos dejen expresarse con tiempo y aireación.



12-18 €

2000: 2004:

Variedades: 70% Viura y 30% Malvasía.
Elaboración y crianza: 16 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés.
Botella: Bordelesa de 75 cl.
Grado: 14% vol.
Producción: 18.000 botellas.

Vista: Amarillo verdoso.
Nariz: Fino y elegante, aromas de fruta madura, ahumados, tostados y cítricos agradables.
Boca: Untuoso, seco, sabroso, cremoso, bien de acidez y equilibrio. Final con buena combinación fruta-madera. Tostados y ahumados por vía retronasal.
Temperatura de Servicio: 7° C.
Consumo: Hasta 2011.

Esta añada muestra la sutileza, elegancia y delicadeza tan buscada, y encontrada, por su autor. Uno de los mejores blancos de esta edición de *La Guita*, por su complejidad, finura, equilibrio fruta-madera, untuosidad, frescura y persistencia. Un blanco que va más allá de los cánones de la zona, su principal virtud ha sido el ensamblaje perfecto de fruta y madera. 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. Dos lacres para este blanco que marca un nuevo estilo en la zona.



60-120 €

1999: 100 2000: 100 2001: 100 2002: 100
2003: 100 2004: 100

Nombre del viñedo: Calvario.
Tipo de Suelo: Gravas y piedras.
Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano.
Elaboración y crianza: 16 meses en bodega y resto en botella.
Botella: Borgoña de 75 cl.
Grado: 14% vol.
Producción: 8.200 botellas.

La cata

Vista: Negro apicotado.

Nariz: Fino, sutil y complejo, fruta pasa, algarroba, piel de naranja, hierbas aromáticas, toffee, torrefactos, chocolate negro.

Boca: Sabroso, delicado, muy maduro, fluido, carnoso, envolvente, acidez excelente muy bien integrada que aporta frescura. Muy aromático. Final muy rico con agradables sensaciones de fruta escarchada.

Temperatura de Servicio: 17° C.

Consumo: Hasta 2014.

Comentario sobre el vino

Una añada de extrema madurez, atrevida, en la que todas sus sensaciones van al límite. Delicado, fino y elegante, presenta una marcada licorosidad y dulzura. Fluido, con sedosa textura, gratas sensaciones y un final de boca largo y persistente marcado por su madurez. Uno de los vinos más sutiles y delicados del país, en él todo es elegante, su expresión frutal, sus maderas, su riqueza aromática y su final de boca. Un vino personal, por estilo, la bodega riojana en botella, sutileza, sedosidad, madurez, fluidez y amabilidad y por su carácter de vino de pago, un "single vineyard" que le da el nombre, en el que se realiza una exhaustiva selección. Seguimos pensando que Calvario es uno de los grandes vinos españoles a gusto del buen consumidor. Un vino sincero, grato, que enamora a primer olfato, por su abrumadora nariz y su golosa boca, en el que no es necesario profundizar para dejarse llevar. El vino que mejor aún la potencia y la elegancia de la casa, con sutileza y delicadeza.

**Allende, Tinto 2005**

12-18 €



1999: ● 2001: ● 2002: ● 2003: ● 2004: ●



Variedades: 100% Tempranillo.

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

Botella: Bordelesa de 75 cl.

Grado: 13,5% vol.

Producción: 250.000 botellas.

La cata

Vista: Picota intenso con borde granate.

Nariz: Intenso, fruta bien madura y sazónada en licor, balsámicos y lácteos. Finos tostados y recuerdos de regaliz.

Boca: Sabroso, amable, muy equilibrado, fruta muy madura, aromático, tanino maduro y pulido, paso balsámico y final fresco con notas de sus crianza.

Temperatura de Servicio: 17° C.

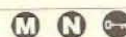
Consumo: Hasta 2011.

Comentario sobre el vino

Muy línea con la añada, este Allende nos muestra su cara más amable y dulce. Con estructura, frescura y amabilidad, esta añada presenta la complejidad y personalidad de los Allende de siempre en clave envolvente y madura. 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 excelentes maderas de distintas de las mejores tonelerías francesas que el propio Miguel Ángel selecciona.

**Allende Graciano, Tinto 2004**

18-30 €



Variedades: 100% Graciano.

Elaboración y crianza: 24 meses en barrica y resto en botella.

Botella: Bordelesa de 75 cl.

Grado: 13% vol.

Producción: 3.000 botellas.

La cata

Vista: Granate de buena capa.

Nariz: intenso, muy balsámico (eucalipto, monte bajo), tostados, fruta roja madura.

Boca: Sabroso, fresco, con la viva acidez que caracteriza a la variedad. Tanino algo rústico y final vegetal fresco.

Temperatura de Servicio: 17° C.

Consumo: Hasta 2011.

Comentario sobre el vino

Novedad de la bodega, es fruto de las inquietudes de Miguel Ángel por experimentar con una de las variedades más autóctonas y difíciles de la zona. Un graciano vigoroso, muy frutal, aromático y con noble madurez. En boca se aprecian una puntas vegetales frescas, características de la variedad, que se integrarán con el transcurso de su permanencia en botella.



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:
Concretar día de la semana y horario con la bodega

Peticiones:
941 322 301

Persona de contacto:

Belinda Mackaulay
Possibilidad de comprar vino:
Sí

AURUS '05

ORO Tinto ♦ 24 meses en barrica
Guardar más de 5 años ♦ 150 €



85% Tempranillo y 15% Graciano. Muestra una nariz compleja, con notas finas de roble cremoso, toffee y cacao, puntas de pedernal y toques especiados sobre fondos maduros de frutillos negros en compota; en boca es amplio y con gran estructura, con un ataque intenso de gran elegancia, paso intermedio con gran carácter frutal (moras en licor), regaliz y cacao; muy persistente.

CALVARIO '05

ORO Tinto ♦ 16 meses en barrica
Guardar 4-5 años ♦ 90 €



90% Tempranillo, 8% Gamacha y 2% Graciano. Nariz con intensas notas golosas de frutillos negros bien maduros (moras y arándanos) sobre fondos de compotas con tonos cremosos de un roble fino, muy envolvente; en boca es amplio, con elegancia y potencia a la vez, sensación de redondez y tacto aterciopelado, carnoso y muy frutal, con un intenso final de chocolate y eucalipto; muy equilibrado.

ALLENDE '05

PLATA Tinto ♦ 14 meses en barrica
Guardar 3-4 años ♦ 16 €



Tempranillo. Muestra una nariz intensa, con aromas concentrados de frutillos negros y rojos, tonos de uva madura y un roble cremoso y bien ensamblado; en boca es amplio, con un tanino de calidad, bien fundido, muy buena expresión frutal, notas de grosellas maduras y puntas mentoladas; sabroso y equilibrado.

ALLENDE '05

PLATA Blanco ferm. barrica ♦ Consumo inmediato y en 1 año ♦ 16 €



Viura y Malvasía. Aromas de buena intensidad, con buen equilibrio entre los tonos cremosos y ahumados del roble y una fruta blanca madura (compota de manzana); en boca es amplio, con ataque vivo y frutal, envuelto en suaves tonos torrefactos (toffee); muy equilibrado, fresco y sabroso.

ALLENDE GRACIANO '04

BRONCE Tinto ♦ 24 meses en barrica
Guardar 3-4 años ♦ 26 €



Graciano. Aromas de frutillos negros silvestres, con notas de matorral y zarzal junto a tonos balsámicos intensos (eucalipto); en boca tiene una estructura media, con notas balsámicas junto a tonos de frutillos silvestres, arándanos y puntas vegetales de zarzal.



Martes, 18 de diciembre de 2007

16.



Nuestras recomendaciones »

Z.DOC
DICIEMBRE DE 2007



» **CALVARIO 2004**
Vino elaborado con
uva tempranillo
(90%), garnacha (8%)
y graciano (2%), con
vendimia manual y
selección a pie de
bodega. Fermenta-
ción de uva despalilla-
da no estrujada. Rioja.
65,50 EUROS



n



Sábado, 22 de diciembre de 2007

Vinos. La cesta de Navidad

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Disfrutar, gozar los productos, sentir placer. Es nuestro propósito. Que ustedes, en estas fiestas, gocen, sientan placer, disfruten. ¿Cómo? Con su familia, con buenos sentimientos. En compañía o en soledad. Con vinos. De todos los precios y para todas las posibilidades. De aquí, casi todos. De allá, uno. Para acompañar el aperitivo, para combinar con la comida, para comer. Es el vino, también, un alimento. Y les dejamos con quince posibilidades. Uno de Jerez, dos blancos, un rosado, siete tintos, un vino dulce, dos cavas y un champagne. La cena de Nochebuena, el menú de Navidad. Es una lista de la compra, una cesta de Navidad. otra sensibilidad.

Allende 2005. Siempre he aportado la misma definición de este sentimiento que vive dentro de la botella: un gran vino. Maduro, largo, fresco también, muy cuidado. Un precio especial para una sensación de orgullo que te llena desde el primer sorbo. Siempre un acierto, y si le dejas vivir con carnes rojas, por ejemplo, te llena. 16 euros. D.O.C. Rioja (Finca Allende, Tfo: 941 322 301)



Doctorados en vino

Las catas de lomejordelvinoderioja.com regresan en enero con un calendario de lujo para todo el 2008

31.12.07 -
LA RIOJA

El club de lomejordelvinoderioja.com y el hotel Husa regresa en enero después del éxito obtenido con las seis catas realizadas en este casi terminado 2007. Gracias a la colaboración de Álvaro Palacios, **Miguel Ángel de Gregorio**, Julio Sáenz, Pepe Hidalgo, Agustín Santolaya y Marcos Eguren más de 300 aficionados han podido disfrutar y conocer de primera mano los mejores vinos que estos extraordinarios enólogos están haciendo en Rioja y en otras regiones.

El año que entra, de nuevo con el patrocinio del restaurante Entrevinos, el club vuelve con la misma filosofía: extender y difundir la cultura del vino mediante el contacto directo entre elaboradores y enólogos, que se traduce en el sorteo de medio centenar de plazas gratuitas cada mes.

Era difícil mantener el nivel dada la personalidad de los primeros participantes, pero creemos que lo conseguimos con los nuevos enólogos y bodegas que van a colaborar con el club en este nuevo año. Las catas dan el salto a cuatro bodegas punteras de La Rioja Alavesa porque desde

lomejordelvinoderioja

entendemos que la comarca vitivinícola trasciende de cualquier limitación administrativa o política.

Grandes casas centenarias, como López de Heredia, Marqués de Murrieta o Bodegas Riojanas; referencias absolutamente indiscutibles, caso de Artadi, Muga o Remírez de Ganuza; interesantísimos proyectos más jóvenes aunque ya consagrados, como Pujanza y Viñedos del Contino, y dos bodegas menos reconocidas pero que trabajan desde hace años en línea recta, como Bodegas Bretón y Consejo de la Alta, son la oferta que lomejordelvinoderioja.com propone a los aficionados. A disfrutarlo.



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
INTERNACIONAL
2007**

2004 Finca Allende Aurus

Rating: 96 points

Producer: Finca Allende

From: Rioja, Spain

Variety: Proprietary Blend (a dry red table wine)

Drink: 2017-2027

Estimated Cost: \$193.00

Source: *Wine Advocate* #169 (Feb 2007)

The 2004 Aurus is 85% Tempranillo and 15% Graciano from 60-year-old vineyards with tiny yields. It was barrel fermented and aged in 100% new French oak. A saturated purple, the wine is currently more reticent than the Calvario aromatically although the same elements are present. The wine is still a baby, with lots of fat, sweet, layered, mouth-filling fruit, plenty of structure, and a pure, super-long finish. It merits as much as a decade of bottle age and should still be drinking well two decades from now. Kudos to Finca Allende for a magnificent set of 2004 Riojas!

Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767

—Jay Miller

2004 Finca Allende Calvario

Rating: 95 points

Producer: Finca Allende

From: Rioja, Spain

Variety: Proprietary Blend (a dry red table wine)

Drink: 2013-2023

Estimated Cost: \$95.00

Source: *Wine Advocate* #169 (Feb 2007)

The 2004 Calvario is sourced from a single vineyard planted in 1945 and is composed of 90% Tempranillo, 8% Grenache, and 2% Graciano. The wine was aged for 14 months in 100% new French oak and bottled unfiltered. Opaque purple-colored, it offers up an expressive nose of toast, vanilla, spice box, floral elements, blueberry, and blackberry liqueur which leaps from the glass. This is followed by a mouth-filling wine with oodles of flavor, great definition, and plenty of ripe tannin leading to a finish lasting nearly a minute. Still an infant developmentally, the wine begs for another 6-8 years in bottle. It should last for at least 25 years. Kudos to Finca Allende for a magnificent set of 2004 Riojas!

Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767

—Jay Miller

2004 Finca Allende Allende

Rating: 92 points

Producer: Finca Allende

From: Rioja, Spain

Variety: Tempranillo (a dry red table wine)

Drink: 2010-2020

Estimated Cost: \$27.00

Source: *Wine Advocate* #169 (Feb 2007)

The 2004 Allende, a 100% Tempranillo cuvee, was barrel fermented in a mix of new and used French oak, remained in barrel for 13 months, and was bottled unfiltered. The wine is inky purple-colored and has a superb nose of pain grille, mineral, violets, cranberry, and blueberry. The youthful palate reveals layers of fruit, ripe tannin, and excellent balance. The wine merits another 3-4 years of bottle age and should drink well through 2020. Kudos to Finca Allende for a magnificent set of 2004 Riojas!

Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767

—Jay Miller

GOURMET TOUR

• SPRING 2007

Tomás Zarza/ICEX



YOUR SOMMELIER IS... FRANCISCO JAVIER TRUJILLO MATA

Francisco started his career in wine eighteen years ago, back in his native Venezuela. In his home country he worked in two prestigious cafes in Caracas, Café del Museo and Café Olé. Working in this Café Olé was a major boost for his career. "It was there where I was given an unique opportunity to grow, thanks to Michel Stauffer, who really committed to me as a professional," says Francisco in an interview in Citra, where he works today in Madrid. Also, he feels really thankful for the support he's always had from his family.

But, why moving to Spain before other countries to pursue a career in wine? Francisco claims to faithfully believe in Spanish wines. "I bet that in ten or fifteen years time they will be the best wines in the world. Spain offers all possible climates and microclimates and its potential is unique." In his opinion, the key for real growth is to extend the references in foreign countries, provide them with a good variety and make consumers long to know more about Spanish wines. And that's what he is here for.

Photographs courtesy of the winemakers



Tortilla de patatas

Wine ALLENDE 2003

Varietals Tempranillo

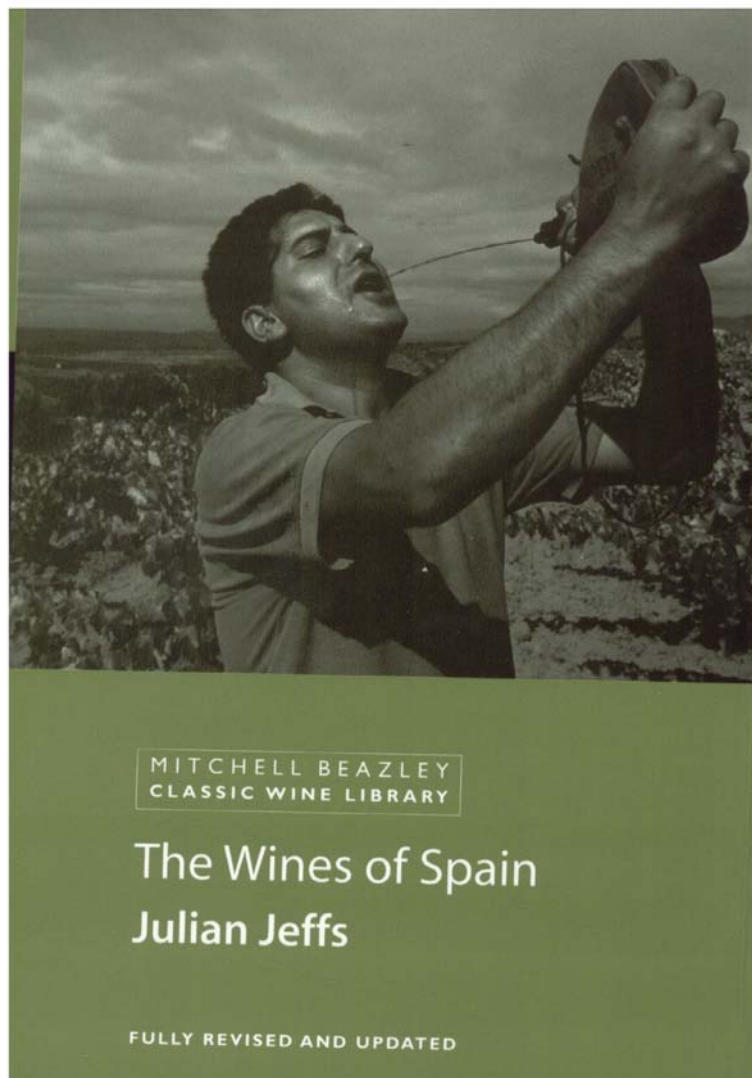
Origin D.O.C. Rioja

Winery Bodegas Finca Allende

Description Fine, elegant and with breed. Blackberries and blackcurrants over balsamic tones, spices, toffee and coffee. Beefy and intense, yet silky pass on the palate. Noble tannins, excellent acidity and a long and extremely pleasant finish.

Why this wine? Tortilla is a typically Spanish dish: distinct and flavorful. This full bodied, refined red brings new flavors into the mix without killing the ones in the dish.

SPAIN GOURMETOUR 47



- Cooperativa Vinos del Bierzo, Sociedad 203
Cosecheros Abastecedores, Bodega los Llanos/ 290-1
Costers del Segre 36-41
authorized yield 37
bodegas 39-41
climate 36
geography 36
grapes 37
planting 37
production 37
soils 37
vineyard area 37
vintages 37-9
wines 37
Costers del Siurana 50
Coto de Rioja, El 106
Covinas Sociedad
Cooperativa 251
Covinas Sociedad
Cooperativa 75
crianza, defining 6-7
Crianzas y Vinedos Santo Cristo 72
Croft Jerez 319-20
Crujidera vine 390
Crujillon vine 390
Crusillo vine 390
Cuatro Rayas, La Casa de las 282
Cuevas de Castilla 185
Cumbres de Abona, Vinicola 355
- D**
d'Anguera, Joan 60
Darien, Bodegas 107-8
David Moreno Peña 123
de Castilla la Vieja, Bodegas de Crianza 184
de Maluenda, Castillo 68
de Muller 54-5
Dehesa del Carrizal 292-3
Dehesa la Granja 296
Delgado 329
Delispain 281-2
denominación de origen (DO), classification 8
Descendientes de J Palacios 202
Dia-Noite, Adegas 229
Diego vine 405
DO see denominación de origen
Domecq, Bodegas 108
Domecq, Bodegas de A 322
Domecq/John Harvey, Pedro 317-18
Dominio de Aata 169
Dominio de Pingus 173
Dominio de Tares, Viñedos y Bodegas 201
Dominio de Valdepusa 267-9
climate 267
grapes 268
production 268
soils 267
vineyard area 268
wines 268
Dominio de Valdepusa, Finca 268-9
Dona Blanca vine 405
Dona Branca vine 405
Doniense-Gorrondona 207
Doradilla vine 405
dos Victorias, Bodegas y Vinas 185-6, 189
Durnus, Haciendas 195
- E**
El Coto de Rioja 106
El Grifo, Bodegas 368
El Hierro 364-5
authorized yield 364
bodega 365
climate 364
geography 364
grapes 364
planting 364
production 365
soils 364
vineyard area 364
wines 364-5
El Hoyo, Sar 371
El Lomo (Afan) 357
El Topo 355
El Vinculo 274
Elez, Finca 269-70
climate 269
geography 269
grapes 269
production 269
soils 269
vineyard area 269
wines 269
Emeterio Fernandez 159
Emilio Hidalgo 321
Emilio Lustau 321-2
Emilio Moro 171-2
Emilio Rojo 225
Empordan-Costa Brava see Ampurdan-Costa Brava
Enate - Grandes Vinos de España 80-1
Encastell, Celler de l' 48
Encina Bodegas y Vinedos, La 108-9
- Enrique Mendoza, Bodegas 237-8
Ermita, Bodegas y Viñedos Casa de la 246-7
Escanyavellès vine 405
Espadeiro vine 390
Esquixagos vine 405
Estacada, Finca la 293-4
Estancia Piedra 189
Estefania 201
Estévez/Valdespino, José 318
Europvin Falset 60
Eva vine 405
extraction, over- 4
Extremadura 297-302
- F**
Falset-Marca, Agrícola a 59
Farina, Bodegas 189-90
Faustino, Bodegas 109-10, 380
Federico Paternina, Bodegas 126-7
Fefinanes, Palacio de 216
Felix Callejo, Bodegas 169-70
Felix Solis 292
Fernandez de Pierola, Bodegas 110
Fernandez, Emeterio 159
Fernando de Castilla, Rey 323
Fernando Ramirez de Ganuza, Bodegas 128-9
Ferrer, Jose L (Franja Roja) 345-6
Feron vine 390
Figueras, Clos 49
Fillaboa, Bodegas 216
Finca Allende 98
Finca Antigua 274
Finca Dominio de Valdepusa 268-9
Finca Elez 269-70
climate 269
geography 269
grapes 269
production 269
soils 269
vineyard area 269
wines 269
Finca la Estacada 293-4
Finca Luzon 247
Finca Museum 161
Finca Sandoval 279
Finca Son Bordils 350
Finca Valpiedra 110-11
- Finca Zubastia/Bodegas Ada 153-4
Fogoneu vine 391
Folle Blanc vine 405
Fontana 274-5, 294-5
Foraster, Celler Mas 35
Forastera vine 405
Forcay vine 391
Fores, Celler Barbara 57
Formentera 351
Francisco Casas, Bodegas 266
Franco-Españolas, Bodegas 111
Franja Roja (Jose L Ferrer) 345-6
Freewine 275
Freixenet 380-1
Frontera, Viña 365
Frutos Villar, Bodegas 160
- G**
Galegas, Adegas 217
Galicia 208
Gamay vine 391
Gandesa, Celler Cooperatiu 57
Gandia Pla, Vicente 256
Gargalo 210
Garnacha Blanca vine 405-6
Garnacha Gris vine 406
Garnacha Peluda vine 391
Garnacha Roja vine 391
Garnacha Tinta vine 391-2
Garnacha Tintoreria vine 392
Garnacha Trepal vine 392
Garnatxa vine 392
Garrido Fino vine 406
Garro vine 392
Garvey/Zoilo Ruiz-Mateos SL, Bodegas 318-19
Gauda, Terras 219
Gelabert, Miquel 349
Gelabert, Toni 349
geographical origin 7-8
Gewürztraminer vine 406
Gil, Mas 62
Giné, Buil i 47-8
Gines, Sociedad Cooperativa San 286
Godello vine 406
Godeval Sat, Bodegas 229
Gomera, La 371-2
Gonzalez Byass 319-20
Gorrondona, Doniense- 207
Gosalbez Orri, Bodegas y Vinedos 266
Gotim Bru vine 392
Gracia Hermanos 330
- Graciano vine 392
Gramona 382
Gramona, Caves 19
Gran Canaria 371
Gran Ducay, Bodegas 74-5
Gran Negro vine 392
gran reserva, defining 7
Granada Suroeste, VdIT 340
Grandes Vinos y Vinedos 75-6
Granja Nuestra Señora de Remelluri 129-30
Gruu vine 392
Gregorio, Cooperativa San 68
Grifo, Bodegas El 368
Grinnóon, Marqués de 116
Gros Manseng vine 406
Grupo Yllera 195
Gual vine 406
Gualda, Casa 276
Guardiola, Pere 32
Guelbenzu 154
Guimar, Comarca de 360
Guimar, Valle de see Valle de Guimar
Guita, La 322-3
Gutierrez de la Vega, Bodegas 237
- H**
H Calvente 340
Hacienda Monasterio 171
Haciendas Durius 195
Harvey, Pedro
Domecq/John 317-18
Haza, Condado de 170
Hereditat Ugarte 135
Herederos de Argueso 316
Herederos del Marqués de Riscal 119-20
Heretat de Taverners 256
Heres de Hermanos Ribas 346
Hermanos del Villar 186
Hermanos, Gracia 330
Hermanos, Langa 382
Hermanos, López 338
Hermanos Perez Pascuas (Vina Pedrosa), Bodegas 172-3
Hermanos Ribas, Heres de 346
Hermanos, Sanchez Romate 323-4
Hermanos Sastre, Bodegas 175
Hidalgo, Emilio 321

WEINWELT
JUNIO 2007

| | | | |
|---|---|---|--|
|  | <p>2003 Allende Tinto DOC Rioja Rioja Finca Allende, 13,5 %vol.</p> | <p>röstig (viel Schokolade) bis minzig würzig, sehr homogen mit feinem Säurebiss und animalischer Kraft; von einer Finca, die seit Generationen Trauben kultiviert, aber erst vor zehn Jahren den ersten eigenen Wein (aus alten Rebanlagen) abfüllte</p> | <p> 2009   16-18°</p> |
|---|---|---|--|



The Wines of Rioja

John Radford

MITCHELL BEAZLEY
CLASSIC WINE LIBRARY

The Wines of Rioja

John Radford

MITCHELL BEAZLEY
CLASSIC WINE LIBRARY

00-940-3



Index

2 Viñedos 172-5
200 Monges 224

A

Aancio 192-5
Ábalos Joven 85-6
Abando Crianza 206-7
Acedo, Viña 134-5
AGE, Bodegas 74-5
Alabanza Crianza 77-8
Alarde Reserva 91-3
Alavesas, Bodegas 76-7
Alba de Bretón Reserva Viñas Viejas
99-100
Alberdi Crianza 137-40
Albina Blanco 185-7
Alcanadre, Bodegas 77
Alcorta, Juan, Bodegas 132-4
Alejos, Bodegas 77-8
Alicia Rojas, Bodegas 78-9
Allende Blanco 79-81
Allende, Bodegas 79-81
Allied Domecq *see* AGE; Bebidas;
Domecq; Juan Alcorta; Ysios
Alma de Tobía Tinto de Autor 222
Aloque Rosado Joven 207-9
Altanza, Bodegas 81-2
Altanza Reserva Especial 81-2
Altos de Corral Reserva 107-9

Amézola de la Mora, Bodegas 82-3
Añadas, Grandes 84-5
Añares Crianza 166-8
Andrés, Viña de 89-91
Anglade Reserva, Barón de 97-9
Antea Joven 141-4
Antigua Usanza, Bodegas 83-4
Aradón Joven 77
Arana Reserva 137-40
Arco-Bodegas Unidas *see* Berberana;
Lagunilla; Marqués de Griñón;
Marqués de la Concordia
Ardanza Reserva 137-40
Arienzo Crianza, Marqués de 117-19
Aro 160-2
Artadi, Bodegas 84-5
Arteso Tinto Semicrianza 168-9
Aurus 79-81
D'Avalos Tempranillo 91-3
Azabache, Bodegas 85-6
Azai Joven 83-4
Azpilicueta Crianza 75

B

Bacovino, Bodegas 213
Bagordi, Bodegas 86-7
Bajoz 214
Banda (Paternina) 175-7
Baroja, Heredad de, Bodegas 217



Rioja Renaissance: Six Exemplary Bodegas

By Chris Fleming

Forget old notions of Rioja. Images of bullfights and sangria from decades past have nothing to do with Rioja today, as the region is undergoing an energizing, dramatic transition from a traditional wine production zone to a very contemporary one. Symbolizing this is the recently opened 'City of Wine' complex at Marques de Riscal, designed by world-renowned architect Frank Gehry. Just as the daring, curvilinear shapes of Gehry's 21st Century building sit astride bottle cellars that date from the mid-19th Century, Rioja winemakers are engaged in a similar conversation between new and old. Rioja winemakers have been utilizing their *terroir* (*terruño* in Spanish) to improve their wines, which now rank with the great red wines of the world. In what follows, I'll try to illustrate recent developments by recounting the endeavors of a select group of bodegas.



Bodegas RODA and Finca Allende: Rioja's Avant Garde Reach New Heights:

At Finca Allende, Miguel Ángel de Gregorio has consistently shown he has the innovative passion and talent necessary to craft superior wines. In 1986, Miguel began purchasing numerous small vineyard plots with old vines in Briones, plots that he knew intimately from his grape buying while he was an accomplished winemaker at Bretón. Miguel left Bretón in 1995 and he and his sister Mercedes founded their new 25-hectare estate. Finca Allende released its first wine, Allende DOCa, in 1995; the 'super cuvée' 'Aurus' in 1996; and the single-vineyard 'Calvario' in 1999. Since their introduction, these wines have consistently received accolades and are among the most highly regarded wines from Rioja.



At an altitude of 480 to 560 meters in elevation, Allende's vineyards are located in La Rioja Alta, the largest of Rioja's three subzones with about 25,000 hectares of vines. With a Continental climate moderated by Atlantic influences, the region is characterized by long, hot summers, and mild, cool autumns followed by cold winters. During the growing season, large temperature variations from day to night combine with the yearly climate patterns to form perfect conditions for the development of phenologically ripe grape skins: a critical element necessary to make fine wines.

The Ebro riverbed has a rich mixture of soils that is beneficial to grape vines, ranging from fertile, alluvial soils to ones based on limestone or clay. Many spots are rich with chalk and iron deposits or other important trace minerals, all of which greatly inform the aromatic and flavor structure of the vine's grapes. Growers in La Rioja Alta have long coveted old vineyards near Briones. With soils of calcareous clay, gravel, and stones, and some so limestone-rich that they appear white, the area's choicest sites produce rich, fleshy wines with a distinctive, rustic character. At 3,000 vines per hectare, Finca Allende's vineyards are densely planted and are situated on different slopes near Briones. The north/northeast-facing slopes produce grapes that are higher in acidity and more aromatic, while the south/southwest slopes yield grapes with lower acidity and higher alcohol.

Miguel has a patient, methodical approach to viticulture and winemaking that is clearly Burgundian.



He spent ten years studying his 92 separate vineyard parcels, identifying 14 different terroirs (some with pre-phyloxera vines), that produce fruit that is farmed, harvested and selected manually in a traditional manner. Old clones of Tempranillo have been planted that naturally produce lower, concentrated yields of small berries. No fertilizers are used. From a potential 7,000 kilos of grapes, Miguel's pickers obtain 2,000, which after selection and sorting yields just 500 kilos. The three wines come from vineyards that are 35, 62 and 60-100 years old, and the yields for Calvario and Aurus are miniscule (1 kg per vine and 1.5 tons per acre, respectively).

With expressive notes of red and black cherries, savory herbs, spices, wild strawberries and vanilla, Miguel's wines all combine bold fruit, beautifully delineated acidity, and ripe tannins. Calvario shows an earthy, mineral, black fruit and roasted coffee palate character, whereas Aurus has complex notes of, black fruit, minerals, anise and oak, with brooding structure marking it as one of Spain's most serious wines.

Rioja's most innovative winemakers have intensified efforts to express particular terrors in wines that seem to be more carefully crafted in each successive vintage. Similar to the American theatre scene that dramatically blossomed in the late 1960s and 1970s, when playwrights as diverse as Sam Shepard, Lanford Wilson, David Mamet, Edward Albee, John Guare and Lorraine Hansberry emerged with expressive voices, the winemaking scene in Rioja is witnessing a similar outpouring. Talented winemakers are making wines in many different styles, all of astounding quality. Jesus Madrazo noted, 'It is the most exciting time I've ever seen in Rioja.'

Chris Fleming is Marketing Communications Manager at Frederick Wildman & Sons (an importer of fine wines), as well as a freelance wine writer. He has written for The Robb Report, Wines from Spain News, and Wines & Vines, and he has worked as a writer and consultant for major U.S. importers and retailers. Wildman does not import any of the wines discussed here. Fleming lives with his wife in Manhattan.

copyright 2005, winereviewonline.com

SEPTEMBER 2007

WINE ENTHUSIAST®

M A G A Z I N E

Features



30 | RIOJA REVITALIZED

Wines of power; wines of distinction; wines that inspire awe: Meet Rioja's New Classics.

BY MICHAEL SCHACHNER

RIOJA

By Michael Schachner

In

the proverbial book of wine, Rioja is Spain's most storied region. There are early chapters involving kings and pilgrims, and later ones that chronicle the arrival of phylloxera-fleeing Bordelais. Here too are tales of the subsequent advent of world-class red wine, and Rioja being anointed Spain's very first *denominación de origen*.

But it's the segment of the Rioja story that's just now going to print, one that focuses on the past 15 years or so, that should qualify as required reading for modern-day wine lovers. Much of this chapter is dedicated to a group of revolutionary wines, or more appropriately, a revolutionary *style* of wine, that came onto the scene beginning in the 1990s. This style has greatly elevated the standing of this traditional, often overly commercial region.



WINES OF POWER; WINES OF DISTINCTION;

30 | WINE ENTHUSIAST | SEPTEMBER 2007



At Finca Allende, one of the leaders in the movement to bigger, broader and better Rioja wines, Miguel Angel de Gregorio has spent the past 20 years identifying and buying old vineyards near the town of Briones. Today Allende owns 120 acres of grapes spread among 92 different vineyard plots situated in 14 distinct microclimates. One of those vineyards is Calvario, which isn't

even four acres in size and sits atop a mesa. Total production from Calvario in 2004 was a mere 650 cases of superb wine.

"We have a great Bordeaux history here, but to me Rioja is more like Burgundy than any other wine region," says de Gregorio. "Every vine-

RIOJA HAS A GREAT BORDEAUX HISTORY, BUT TO MIGUEL ANGEL DE GREGORIO OF FINCA ALLENDE, IT IS MORE LIKE BURGUNDY THAN ANY OTHER WINE REGION.

yard here has its own character, its own soil, its own exposure. And while guys like me and Agustin (Santolaya of Roda) and Juan Carlos (López de Lacalle, founder of Artadi) are different people with different ideas and wines, we share the belief that the only way to make great wine is to have the right vineyards."

95 Finca Allende 2004 Calvario (Rioja); \$105. The bouquet explodes with tobacco, leather, dry oak and waves of berry fruit. In the mouth, the wine sits comfortably on the tongue, with firm tannins offering structure to the bedazzling boysenberry, black cherry and cassis flavors. Long and intoxicating on the finish. It's 90% Tempranillo and 10% Garnacha and Graciano.



Stephen Tanzer's

International **Wine Cellar**

Finca Allende

Sep/Oct 07

By [Josh Reynolds](#)

90

[2005 Finca Allende Rioja Blanco](#)

(\$30) Green-gold. Licorice-accented peach and pear aromas offer impressive smoky complexity. Dry, minerally and precise, with bright citrus and orchard fruit flavors and good finishing clarity and thrust. This was barrel-fermented in 100% new oak but I'd never have guessed it.

91

[2005 Finca Allende Rioja](#)

(\$31) Ruby-red. Sexy cherry and roasted meat aromas are complicated by dried orange peel and licorice. Bitter cherry and anise flavors develop a smoky quality with air and are framed by silky tannins. Gains sweetness on the long, spicy finish, which echoes the exotic orange quality. This is extremely suave.

93

[2004 Finca Allende Rioja Calvario](#) 🔍

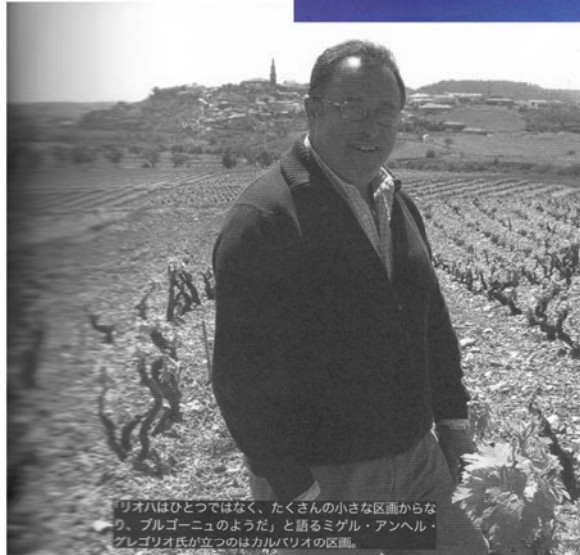
(\$109) Saturated purple. Room-filling bouquet of kirsch, dark berries, incense, floral oils and vanillin oak spices. Silky in texture, with admirably deep, focused red and dark fruit flavors complicated by sexy mocha and floral pastille qualities. Impressively elegant and

fresh, finishing with outstanding persistence and a lingering cherry flavor. This boasts remarkable finesse for a wine with such palate impact.

94

2004 Finca Allende Rioja Aurus

(\$217; 85% tempranillo and 15% graciano) Opaque violet. Smoky cherry and cassis on the nose, with complicating licorice, cinnamon, rose and black tea qualities. Tangy, finely etched red and dark berry flavors display impressive depth and clarity, picking up a zesty cracked pepper character with air. A very fresh Rioja with outstanding finishing sweetness and length. Here's another wine from Allende that has uncanny finesse allied to power. (Fine Estates from Spain, Dedham, MA)



リオハはひとつではなく、たくさんの小さな区画からなり、ブルゴーニュのようだ」と語るミゲル・アンヘル・グレゴリオ氏が立つのはカルバリオの区画。



プレ・フィロキセラの被害前はアートの城。プロヴィンヤージュ（収穫期）によって様子を替えている。

リオハの多彩さと単一畑 フィンカ・アリエンデ Finca Allende

スペインのトップクラスの若手醸造家のひとりと呼ばれるミゲル・アンヘル・グレゴリオがオーナー兼醸造責任者のフィンカ・アリエンデのワインは、1995を初ヴィンテージに発売され、モダン・リオハのワインとして注目されてきた。ミゲル・アンヘルは最初からリオハ・アルタ地区のプリオネス村の古木の葡萄に焦点を当ててきた。現在、葡萄畑はプリオネス村に合計48haを所有するが、それらは92の小区画に分散している。プリオネス村の面積は大きい。所有畑のすべてを車で訪れるには時間が足りないが、ミゲル・アンヘルは最近そろえたご自慢の方法でその問題を解決してくれた。グーグル・アースを利用したヴァーチャル・ヴィンヤード・ツアーだ。衛星写真、さらに3Dによる地形の画像表示に加え、岩層、土壌の分布図を重ねることで、同じ村の中とはいえ、区画ごとに多様性があることがひと目で理解できる。単一の区画まで焦点を絞ることも可能だ。

とはいえ、やはり葡萄畑に直接この足で立ててみるのが重要だ。村からほど近い、エル・カルバリオを訪れた。標高476mにある岩石の多い南東向きの斜面上の区画。蛇行するエプロ川を臨む。村の間には小さな谷間があり、葡萄を成熟させる日照はたっぷり降り注ぐが、しかし、川を伝わる風も吹き寄せる。エン・パンソで1945年に植樹されたテンブラニーリョ90%、ガルナッチャ8%とグラシアノー2%が栽培されている。この区画の葡萄からは、単一畑ワインのカルバリオが造られるが、このワインはブルゴーニュ・スタイルのボトルに詰められる。ミゲル・アンヘルは「リオハはひとつではない。それぞれが異なる土壌をもつ、たくさんの小さな区画からなり、ブルゴーニュのようだ。そして、テンブラニーリョは異なるテロワールごとに順応する品種でもある。その最たるものを表現するのがカルバリオだ」と言う。

収穫された葡萄はプリオネス村に建てられた醸造場に運ばれ、選果を行い、除梗・破砕、ステンレスタンクで発酵、後熟を行い、フランスのアリエ産オークの小樽で16カ月間熟成させる。品種のブレンドの割合は栽培比率と同じだ。醸造場に隣接して立つ18世紀のバラス（館）を数年前に購入し、トップ・キュヴェのワインであるアウルスとカルバリオの熟成セラーやテイステイング・ルームに改築中だ。

カルバリオのヴィンテージ2004はこのヴィンテージの特徴らしい、まだしっかりとしたタンニンが勝っているが、背後に緻密な赤い果実味が凝縮され、そしてフレッシュさを感じさせた。

一方、アウルスと名づけた赤ワインは、主に粘土質土壌の斜面の異なる区画で育つ60年以上の樹齢が勝ったテンブラニーリョとグラシアノーを房選りするなどしてセレクト。除梗せず、全房のまま発酵、フランスのトロクセ産オークの小樽で24カ月間熟成させている。ヴィンテージ2004は黒い果実味が凝縮され、濃密ながらもミネラルさのあるスタイルだ。



スペインワイン界の革命児あるいは^{ちようじ}龍児と称されるテルモ・ロドリゲス。

「スペイン各地の素晴らしい風土や固有品種、文化に根ざしたワインの歴史——それらを埃のかぶった伝統に埋もらせ、眠らせたままではなく、正当な評価あるものに再生したい」と奮起、自らの名前をつけたコンパニア・デ・ビノス・テルモ・ロドリゲスという会社を1994年に友人でエノログのパブロ・エグスキサとともに興した。

これはと目をつけ、再生を決断した産地では、ポテンシャルの高い畑の葡萄を選び、購入。そして、現地生産者の醸造場の軒先を借り、パブロが指揮する自社の醸造チームの手によってワイン生産を展開してきた。現在では、リオハ（アルトス・デ・ランサガ、ランサガ、LZ）、リベラ・デル・ドゥエロ（マタリャーナ、M2）、シガーレス（ビーニャ105）、ルエダ（バサ）、トロ（デエサ・ガゴ、ガゴ、バゴ・ラ・ハラ）、アリカンテ（アル）、セブレロス（ペガソ）、マラガ（モリーノ・レアル、MR）、マドリッド（モンタソ）、バルデオラス（ガバ・ド・シル）の10の産地に及ぶ。こうした方法はスペインでは珍しく、またテルモはその歯に衣着せぬ率直な物言いもあり、「異端児」扱いもされてきた。

だが、テルモとパブロが各地で手がけてきたワインと海外からそれらのワインに対して与えられる評価を見て、ふたりにワイン造りを手伝ってほしいという依頼も多い。しかし、醸造コンサルタントが彼らの仕事ではない。

「最終的には自分たちの畑とボデガをもつことだ」と、以前にテルモとパブロは語っていた。

テルモが情熱を込め、早口で語るヴィジョンはいつも夢話に感じられることが多い。しかし、それらを単なる夢に終わらせず、必ず実現させ、後から驚かされる。そして、彼らが最初から描いていた理想は、出発点でもあったリオハで、着々と進行中だ。

Wine Spectator

www.winespectator.com

SPAIN

Rioja

91 Finca Allende Rioja Calvario 2004 \$95 Elegance with intensity. Delivers smoky espresso flavors from oak, with mineral and anise accents and a core of plum and black cherry. The tannins are firm and fine. Drink now through 2015. 125 cases imported.—T.M.

— SPAIN GOURMET TOUR —

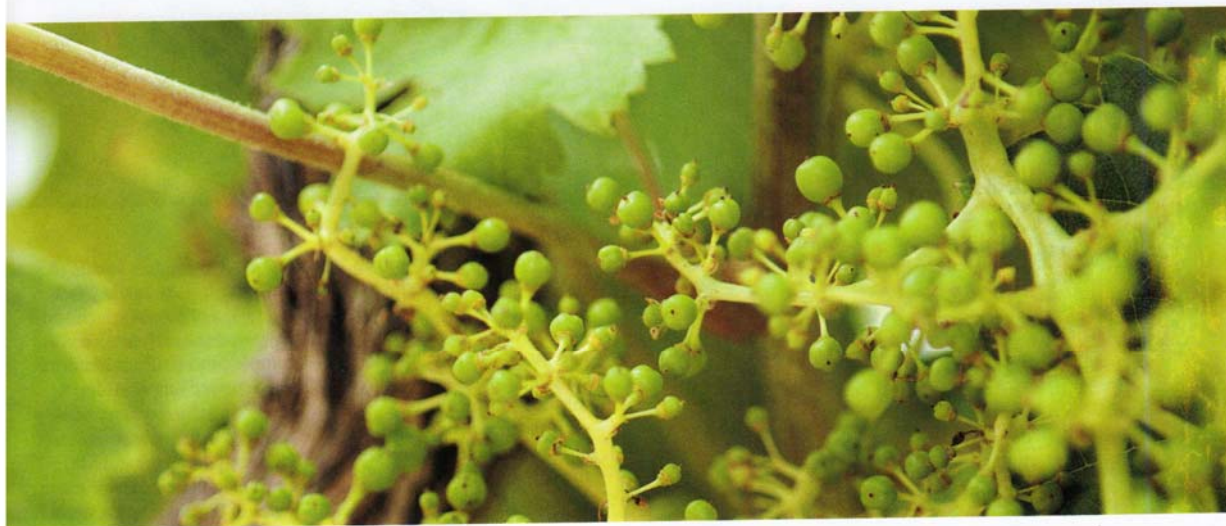
A SENSE



Wine and Terruño in Rioja

Today, if you visit Logroño or Haro, you can almost taste an imperceptible yet palpable flavor, a buzz, an excitement that seems to inform everything going on in Rioja. To say that Rioja is in the midst of dramatic change as a winemaking region is a considerable understatement. Winemakers – frequently second, third and fourth generation of a winemaking family – are utilizing both traditional and modern winemaking methods to stun the wine world. The most important aspect of the current changes is that Rioja's top winemakers are learning their *terroir* (*terruño* in Spanish) and applying this knowledge to make world-class wines. **Chris Fleming** reports.

OF PLACE



Text
Chris Fleming

Photos
Juan Manuel Sanz/ICEX

Walk into your corner wine shop and pick up any bottle, and odds are the back label will mention *terroir* (pronounced 'tear-wahr'). What is *terroir*? Anthony Hanson, Master of Wine and Senior Consultant at Christie's U.K., wrote, in his book *Burgundy*, "French is more concise here than English, for this complex subject is covered in one word, where we need three [climate, rock and soil]."

In Burgundy, they love the word *terroir*, and have virtually turned it into a religion."

Terroir is not just a given vineyard's soil and the geology of its underlying bedrock which the vines penetrate to find sustenance – though these are the two most important components – *terroir* is the vineyard's soil, geology, texture, exposition, microclimate, degree of slope, amount of sunlight, rainfall,

etc. Simply put, *terroir* is every environmental factor that affects the vine in a given vineyard or parcel. You can think of it as the world of the vine in microcosm. Little wonder there's no exact translation for the term.

Since most every great wine is a faithful expression of the *terroir* from which it came, *terroir* has become shorthand for quality in the world's wine markets.

SPAIN GOURMETOUR 23

Pag.2



Talking 'Terroir'

On 24 April, 2007, Jesús Madrazo, head winemaker at CVNE, and I organized a roundtable discussion and tasting with many of the best winemakers in Rioja. Held at Las Duelas Restaurant in Haro, La Rioja, the attendees were: Miguel Merino of Bodegas Miguel Merino; Jorge Muga of Bodegas Muga; Telmo Rodríguez of Cia. de Vinos de Telmo Rodríguez; Jesús Madrazo of CVNE; María José López de Heredia of Viña Tondonia-R. López de Heredia; Miguel Ángel de Gregorio of Finca Allende; Luis Valentín of Valenciso; Gonzalo Lainez, Export Director of RODA; and Luis Alberto Martínez, Export Director of Fernando Remírez de Ganuza.

The main topic discussed was *terroir*, about which Luis Valentín said, "we have always had *terroir* in Rioja, but the use of *terroir* was different."

In previous decades, he explained, Rioja was dominated by large companies who wanted to get as much product into the market as possible at a competitive price. They produced *vins de marque* wines with higher than average quality that became established brands in world markets. Many Rioja wines then developed a reputation for high value for money, which has continued to this day.

Essentially, quality grapes were available across Rioja, making the production of high quality wines at cheap prices the norm. Winemakers in search of unique vineyards with which to make different, personally expressive wines to challenge the best in the world, however, were left wanting. "Until recently, winemakers who wanted to make outstanding wines could not buy better quality grapes

from growers; now they can."

Miguel Merino remembered, "when I first came to Briones, I asked where the good vineyards were, the ones on steep slopes, and I was told [by growers focused on bulk production] 'those are not the best, those are the worst...' Today, it has changed completely."

Changing Times

Talented winemakers all over Rioja, however, recognized the potential of the region and the most important of its indigenous grapes, Tempranillo, to produce not only quality wines at reasonable prices, but to produce the outstanding wines, able to express the diversity of *terroir* in the region. Miguel Ángel de Gregorio pointed out: "Tempranillo is very adaptable to different *terroirs* and this results in very different wines. Rioja wines are very diverse,

unique and magic wines."

This adaptability is a key factor in Rioja, a region in which soil types and microclimates are complex and far from uniform. The renewed emphasis on expressing the character of each particular vineyard ultimately means that, today, consumers have many different styles of Rioja wines to choose from. As Gonzalo Lainez said, "Rioja is the land of 1,000 wines."

Wines with a Sense of Place

Broadly speaking, vineyards in Rioja's three subzones – Rioja Alta, Rioja Alavesa and Rioja Baja – each feature distinct character traits. The Ebro riverbed in Rioja Alta is prime *terruño*, a rich mixture of soil geology offering beneficial attributes to grape vines, from alluvial and calcareous soils containing

SPAIN GOURMETOUR FALL 2007



and powerful wines, relatively high in alcohol. These wines usually display ripe, baked fruit, with almost liqueur-like aromas and flavors on the palate.

A Fine Example

One of the Rioja Alta vineyards that benefits from the bounty of soils in the Ebro riverbed is R. López de Heredia- Viña Tondonia. María José López de Heredia is an energetic, charismatic force of nature, a gifted winemaker solidly grounded in the personal history of Rioja's most traditional bodega.

For the past 130 years, her family's winery has been

a living history of Rioja's finest winemaking traditions. María José says proudly: "We do 'selection massale' (when cuttings from selected old vines are used to propagate new vines) in our vineyards because, in this way, we can preserve the genetic heterogeneity (diversity) of each grape variety. We make our own grafts in our nursery, and we have always done this. In fact, all the clones in Rioja of Graciano (another indigenous grape variety) come from Viña Tondonia. We use only indigenous yeasts because they leave spores inside the very old fermentation vats as well as in the wooden baskets

fossilized sea creatures and shells, to limestone and clay soils, rich with chalk and iron deposits and important trace minerals, which combine to yield structured, powerful wines with complex, mineral aromas and red and dark berry characters.

Rioja Alavesa, in turn, lies at the convergence of three climatic zones. In the northern part, the cold winds of the Pyrenees carry the cool Atlantic climate which is expressed in the aromas and flavors of the grapes grown there. In the eastern part, a warm Mediterranean influence is present, while, in the southern and western zones, dry, hot Continental winds produce wines that are not far removed from the wines of Ribera del Duero. Gonzalo Lainez of RODA said, "usually the character of the vintage will reflect the prevailing winds during the growing season,"

mentioning the terrifically hot 2003 vintage, clearly a Mediterranean vintage, as an example.

Average temperatures are warmer in Rioja Alavesa than Rioja Alta, so harvesting there occurs earlier and the ripeness of the grapes is more pronounced. The resulting wines have a riper, more fruit forward, Mediterranean character, and typically can be enjoyed younger. They are usually dense, very aromatic wines of volume and depth. Rioja Alavesa's soil is primarily made up of clay and limestone, with lots of stones, similar to Chateauf-neuf-du-Pape in the southern Rhone. Both Rioja Alta and Rioja Alavesa's best vineyards are found between 985 and 2300 feet elevation.

Rioja Baja to the east is at lower elevations and, with a hot, Mediterranean climate and sandy limestone soils, it yields very ripe, structured



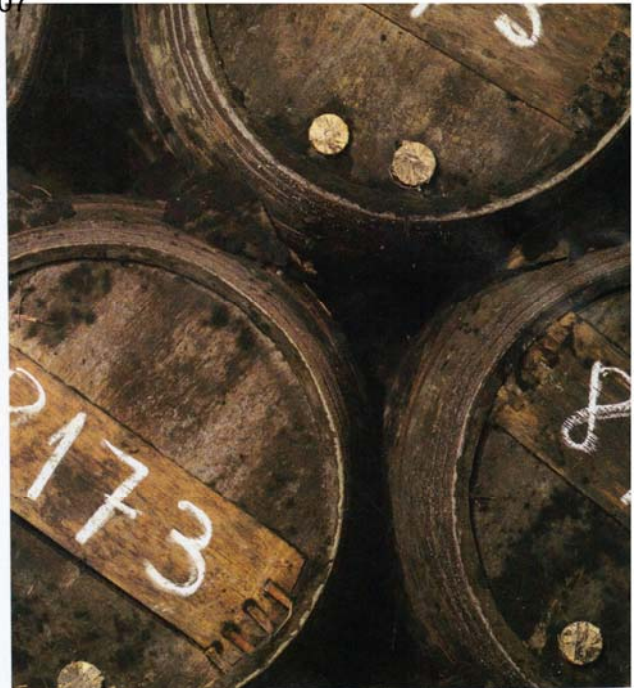
(*comportas*) made of poplar that we still use for harvesting.”

Eighty year-old *tinajas* (vats) with open tops, made of American, French and Hungarian oak, are used for fermentation. These, together with *comportas* and older barrels for aging, maintain the natural, wild yeasts throughout the winemaking process. The wild yeasts are a unique by-product of the *terroir*, and they find expression through the wine's complex and distinctive aromas of cigar box, herbs and spices, and incredibly pure,

precise flavors of crushed wild cherries and strawberries.

Natural Devotion to the Vine

At RODA, Managing Director Agustín Santolaya is a winemaker whose sensibility has raised the level of modern style wines in Rioja. After Carmen Daurella and Mario Rottlant founded the property in 1987, they quickly abandoned the estate concept, with a large, single vineyard. Agustín and viticulture specialist Isidro Palacios



devoted months to identifying the best vineyards throughout Rioja Alta and Rioja Baja. They mapped 250 acres of the best sites based on microclimate, soil type, orientation and climate pattern. Today, RODA controls 420 acres, half owned and half under contract with six family growers. The vineyards comprise 28 different microclimates sited between 1250 and 2130 feet elevation and with calcareous, ferric clay, chalky limestone, and alluvial soils in Rioja Alta and dry, sandy limestone soils in Rioja Baja. Each vintage, fruit from the best seventeen vineyards is chosen to make RODA wines; fourteen in Rioja Alta, and three in Rioja Baja, planted to Tempranillo, Graciano, and Garnacha. Bush-trained vines, 30 to 100 years-old, naturally produce low yields of small, concentrated berries.

Since 1998, RODA has maintained a biotype project to classify the largest collection of Tempranillo clones in the world. Santolaya says, “the clonal selection will be a great help for the future. We are crafting new vineyards using the best 20 clones from the 553 we currently have. When our new vineyards reach 30 years of age we will use them to make the best RODA ever.” Sustainable viticulture is critical at RODA. Santolaya says, “we are nearly organic and we treat the vineyards reasonably, but only when necessary. You shouldn't green harvest on a regular basis. (Green harvesting is when some bunches are removed from the vine to encourage concentration in the fruit that remains.) What is more unnatural than cutting clusters? The key word is 'balance'. Growing

SPAINGOURMETOUR FALL 2007



balanced old vines on correct, poor soils with the best exposure is the way to success."

A Genius Farmer's Take

Artadi's head winemaker is a sensitive, intellectual farmer. Juan Carlos López de la Calle took over as head winemaker after Benjamín Romeo left to pursue his own project in 1995. Juan Carlos carefully cultivates Tempranillo at high altitude, low-yielding, old vines, to produce expressive, dense and profound wines. He is very meticulous about vineyard management, in fact, from watching his gentle, incisive manner among the vines, you could say he practices 'vineyard husbandry.' Pagos Viejos ('old vineyards') is made from a selection of the best 75 year-old vines sites in the estate. These parcels are vinified separately, then selected and blended later

to make the final cuvée. Lots that do not quite make the cut are de-classified into the Viñas de Gain. El Pisón is made from 62 year-old vines planted in 1945 on pure limestone rendering a truly different, unique Rioja. Juan Carlos calls this "the Musigny of Rioja."

A Vineyard Too Far

At an altitude of about 1575-1840 feet elevation, the vineyards of Finca Allende (meaning 'the farm beyond') in Rioja Alta have a harsh Continental climate moderated by Atlantic and Mediterranean influences, characterized by long, hot summers, and mild, cool autumns followed by harsh, cold winters. During the growing season, there are large day/night temperature variations that, together with the yearly climate patterns, form perfect conditions for the development of ripe grape skins: the most critical

component necessary to make fine wines.

Miguel Ángel de Gregorio is a talented and innovative winemaker. In 1986, he began purchasing what are now 92 parcels of old-vines vineyards that he knew intimately from grape buying while he was the winemaker/enologist at Bretón. The vineyards around the town of Briones grow on soils of calcareous clay, gravel, stones, and so much limestone they sometimes appear white. The finest sites yield grapes that produce rich, structured, distinctive wines with an elegant, yet rural, character. Miguel Ángel has a patient, methodical approach to viticulture and winemaking that's clearly Burgundian. He spent ten years learning his *terruño*, identifying 14 separate *terroirs*, some with pre-phylloxera vines that are farmed and harvested manually in a traditional manner.

In 1995, Finca Allende released its first vintage to great acclaim. The vineyards are densely planted at 1,200 vines per acre, situated on both slopes of the hill, each forming a separate microclimate. The north/northeast slopes produce grapes higher in acidity, a more Atlantic character, more aromatic while the south/southwest slopes yield grapes with lower acidity and higher alcohol, a more Mediterranean character. Allende, Calvario and Aulus come from vineyards 35, 62 and 60-100 years old; the yields for Calvario and Aulus are as minuscule as 2.20 lbs per vine.

Miguel Ángel said honestly, "the most important thing for me is to respect the *terroir*... my vines are my life. For me this is not a business or my work, this is my style of life. Briones is a very difficult *terroir*. It is a very specific *terroir*;

SPAIN GOURMETOUR 27



RIOJA'S WINEMAKERS ARE STUDYING THEIR LAND, INVESTIGATING AND LEARNING

much different even than other areas in Rioja Alta. Gravel and red clay soils, the rest are clay and calcareous clay which yield more profound, more mineral wines." Biodynamics, the most advanced form of organic farming, is quickly gaining momentum among the world's top winemakers. Miguel Ángel said "in three or four years, Calvario will be a biodynamic wine. We're moving that way." On Briones *terroir*, he said, "Briones is a small Burgundy; our soils are more like Burgundy than Bordeaux. Every year, I work to make the best wine in the world: unique, magic and singular, and made from the heart."

A Romantic Warrior of Wine

Telmo Rodríguez reminds me of a description I once read of U.S. Army General George S. Patton: "A romantic warrior lost in modern times." Early on, Telmo worked for Bruno Prats of Chateau Cos d'Estournel, August Clape and Gerard Chave in the Rhone before returning to the family winery, Remelluri. In 1994, he left to form his company, Cía. de Vinos de Telmo Rodríguez, with partner Pablo Eguzkiza. They focus on studying and making wines from indigenous grape varieties, finding old vines and recuperating old vineyards in D.O. (Denomination of Origin) regions that have long been

forgotten. Eight winemakers work on projects in 10 D.O. regions across Spain. Like his good friend Peter Sisseck in Ribera del Duero, Telmo has been a leading proponent of biodynamic viticulture.

At the roundtable, Telmo spoke his opinion on *terroir* in Rioja: "we are at the beginning, because we don't know how far we can go. Today, I think we should ask ourselves what is the best wine in Rioja? Where are the best vineyards? Because we don't know. I think we have to start from 'crush'. We are only beginning to learn again." Rioja's winemakers are studying their land, investigating and learning.

Rioja wines have long stood with the best in the world. But care, attention, and the interest

in expressing the individuality of each vineyard means that in Rioja we are witnessing the rebirth of one of the world's great wine regions. Jesús Madrazo, for instance, said, "this is one of the best moments in Rioja I've ever seen since I was ten years old." And, judging by the accolades that their wines have been receiving, he is not alone in the feeling that Rioja winemakers are proving to be exceptional students of *terroir*. More info at www.riojawine.com

Chris Fleming is a freelance wine writer who has written for *Wineviewonline.com*, *The Robb Report* and *Wines from Spain News*. He's also Marketing Communications Manager at Frederick Wildman & Sons.

SPAINGOURMETOUR FALL 2007

TASTING NOTES

Finca Allende

2004 **Finca Allende Blanco** has fresh, clean fruit and refreshing acidity; a great summer sipper with lighter foods.

Allende 2004 has ultra-expressive herbal, spicy black cherry, garrigue and mineral aromas with ripe fruit on the palate. The fruit is expansive, with dense, cherry syrup flavors, clean and balanced, with a mineral, warm finish.

Calvario 2004 shows distinctive minerality, roasted black fruit and coffee aromas and flavors. These glorious 2004s are wines for the ages.



Одна причина преобладания инновационной гастрономии — то, что ее легче повторить в любой стране мира. Истинно «терру-кухня» базируется часто на не слишком дорогих, но строго определенных ингредиентах, которые бывают недоступны уже за пределами конкретной провинции. Кухня, основанная на высоких технологиях, в целом требует продуктов идеального качества и абсолют-свежих, но не обязательно местных. При помощи технологии «свежих бомб» (введение в блюдо маленьких кусочков продукта, отличающихся от основного вкусом, который должен его подчеркивать) и некоторых других можно и от зеленого горошка и огурцов добиться необычайного богатства вкуса и ароматов. Сами же испанские повара предпочитают работать, конечно, с местными же продуктами, что внесло свой вклад в моду на средиземноморскую кухню в целом. Вопрос лишь в предпочтениях: Ад- больше всего любит эксперименты с оливковым маслом (яр-кий пример его работы — «зеленые оливки», сотворенные из об-ыкновенного специальным образом оливкового масла), а, например, создает из хересного уксуса дивной красоты (и вкуса) кри-сталлы, которыми украшает все, вплоть до десертов.

Celler de Can Roca
Cromatisme blanc



ПАРИТЕТ / НОУ-ХАУ ИСПАНИИ



■ Свое название (в пе-реводе «золотой») Aurus от Finca Allende получило в честь «зо-лотого сечения». Ми-гелю Анхелю де Грег-орио удалось добиться идеального баланса между ароматами тем-пранильо и грасиано, получив очень тонкую и сложную риоку.