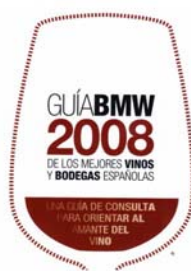




FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK  
NACIONAL  
2008**



## FINCA ALLENDE

[DESDE 1995]

Pza. Ibarra, 1 - 26330 Briones (La Rioja)

Tfno.: 941 322 301 - Fax: 941 322 302

[sales@finca-allende.com](mailto:sales@finca-allende.com)

### VINOS

#### Aurus Tinto 05

85% Tempranillo, 15% Graciano - (150,00 euros)

#### Allende Blanco Barrica 05

30% Malvasia, 70% Viura - (16,00 euros)

#### Calvario Tinto 05

(90,00 euros)

90% Tempranillo, 2% Graciano, 8% Garnacha

#### Allende Tinto 04

100% Graciano - (26,00 euros)

#### Allende Tinto 05

100% Tempranillo - (16,00 euros)



Elcatavinos.com

Miércoles-2-01-2008



## **Wine Spectator, Spain's Ascent of Quality, los vinos españoles en vanguardia.**

Artículo publicado en [Actualidad, Internacional](#) el miércoles, 26 de diciembre de 2007.

La revista norteamericana '[Wine Spectator](#)', dedica uno de los reportajes del número de la primera quincena del mes de diciembre a valorar los vinos de nuestro país. Bajo el titular 'Spain's Ascent of Quality' ('El Ascenso de la Calidad de España'), Thomas Matthews, editor ejecutivo y especialista en vinos españoles de la publicación, afirma que, desde el año 2001, "España ha sido bendecida con buenas cosechas. Incluso en los difíciles años 2002 y 2003 hubo quien fue capaz de elaborar excelentes vinos. Ahora, las añadas 2004 y 2005 están sacando abundantes riquezas".

Desde el último reportaje a fondo que la prestigiosa revista realizó sobre los vinos de España, hace justamente un año, el equipo de Matthews ha catado más de 850 vinos, excluyendo cavas y vinos de Jerez, en su oficina de Nueva York. De ellos, cerca de 140 vinos han alcanzado 90 puntos o más. La mayoría de ellos proceden de las Denominaciones de Origen [Ribera del Duero](#), [Rioja](#) y [Priorato](#).

puntos. "Otras bodegas que han obtenido puntuaciones sobresalientes en mis catas han sido Bodegas Roda, Bodegas Sierra Cantabria, [Finca Allende](#), Bodegas Marqués de Murrieta, Contino y Marqués de Cáceres", explica Matthews, quien también destaca la calidad de los blancos de R. López de Heredia Viña Tondonia.



65,00 €



90% Tempranillo, 8% Garnacha,  
2% Graciano  
16 meses en roble  
14% vol.

### Calvario 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

La viña de nombre tortuoso y suelo de piedra y grava es ya un clásico entre los vinos de pago españoles. Es aquí donde Miguel Ángel de Gregorio echa un pulso a las uvas para alcanzar la ansiada "madurez perfecta" que en esta añada

huele y sabe a fruta pasa, algarroba, piel de naranja, hierbas aromáticas y chocolate negro. Envolvente y aromático, también ofrece frescura en boca. Un prodigio que sale al mercado en diciembre de este año.





## CUADRO DE HONOR DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

Los vinos que figuran a continuación son los que acaban de aparecer o estarán próximamente en el mercado. Las "catas" se han realizado sobre la selección de las propias bodegas. Se incluyen como es lógico, los que han sido objeto de sucesivas catas. Una vez más habría que decir que "son todos los que están aunque no estén todos los que son".

96 puntos

<b>AURUS</b> Tintos de Crianza 2005 Bodegas: Finca Allende, S.L. D.O.: Rioja La Rioja Pág. 286	
<b>AURUS</b> Tintos de Reserva y Gran Reserva 2004 Bodegas: Finca Allende, S.L. D.O.: Rioja La Rioja Pág. 286	

95 puntos

<b>ALLENDE GRACIANO</b> Tintos de Crianza 2004 Bodegas: Finca Allende, S.L. D.O.: Rioja La Rioja Pág. 286	
<b>CALVARIO</b> Tintos de Crianza 2005 Bodegas: Finca Allende, S.L. D.O.: Rioja La Rioja Pág. 286	

LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA POR TIPOS DE VINO

## LOS MEJORES VINOS POR TIPO DE VINO

Los vinos que figuran a continuación acaban de aparecer o estarán próximamente en el mercado. Las "catas" se han realizado sobre la selección de las propias bodegas. Los vinos que se incluyen han sido objeto de sucesivas catas. Como en el caso anterior, "son todos los que están aunque no estén todos los que son".

LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA POR TIPOS DE VINO

### Tintos Reserva y Gran Reserva

<b>AURUS 2004</b> Bodega: Finca Allende, S.L. Denominación de Origen: Rioja Una Temporada B.O.A. Cosecha 1990 Comunidad Autónoma de Rioja Página 286	
---	--



LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA POR TIPOS DE VINO

## LOS MEJORES VINOS POR TIPO DE VINO

Los vinos que figuran a continuación acaban de aparecer o estarán próximamente en el mercado. Las "catas" se han realizado sobre la selección de las propias bodegas. Los vinos que se incluyen han sido objeto de sucesivas catas. Como en el caso anterior, son todos los que están aunque no estén todos los que son.

LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA POR TIPOS DE VINO

### Tintos de Crianza

#### AURUS 2005

96 PUNTOS

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

Página: 286



#### ALLENDE GRACIANO 2004

95 PUNTOS

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

Página: 286



#### CALVARIO 2005

95 PUNTOS

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

Página: 286



### Blancos Jóvenes Aromáticos

#### ALLENDE 2005

94 PUNTOS

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

Página: 286





## La Rioja

Esta Comunidad Autónoma, con el concurso del País Vasco y de Navarra, tiene el privilegio de producir el más universal, junto con el Jerez, de los vinos españoles: el Rioja. La zona de producción de este vino se extiende por las tres Comunidades Autónomas citadas, pero la sede de La Denominación de Origen Calificada Rioja se encuentra en Logroño. Se distinguen las subzonas de Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Baja, pero una gran parte de los vinos están hechos con la mezcla de caldos procedentes de las tres subzonas. Los Reserva y Grandes Reserva están entre los más apreciados del mundo. Se ha incorporado una nueva zona que se ha clasificado como Vino de la Tierra Valles de Sadacia.

### Los 10 Mejores Vinos de La Rioja

<b>AURUS</b>	<b>96 PUNTOS</b>
Tipo de vino: Tintos de Crianza 2005 D.O.: Rioja	Bodega: FINCA ALLENDE, S.L. Página 286
<b>AURUS</b>	<b>96 PUNTOS</b>
Tipo de vino: Tintos de Reserva y Gran Reserva 2004 D.O.: Rioja	Bodega: FINCA ALLENDE, S.L. Página 286



#### FINCA ALLENDE, S.L.

Plaza Ibarra, 1. 26330 Briones (RIOJA (LA)).  
941 322 301 - allende@finca-allende.com  
www.finca-allende.com

#### Allende Blanco 2005 94 Puntos

Uvas: 30% Malvasía, 70% Viura.  
Gastronomía: Aperitivos, pescados ligeros.  
Aspecto: Vestido en amarillo intenso con borde dorado. Limpio y brillante.  
Aroma: En nariz franco y sincero, expresivas notas herbáceas y fruta madura con fondos cremosos.  
Boca: Fresco, ágil y sincero. Postgusto largo y firme.  
Consumo preferente: Hasta 2009  
Precio de bodega: 16 Euros

#### Allende 2005 91 Puntos

Uvas: 100% Tempranillo.  
Gastronomía: Guisos riojanos, carne roja.  
Aspecto: Burdeos con ribetes violáceos.  
Aroma: Aroma complejo e intenso, a fruta confitada, chocolates, y fondos balsámicos. Perfecto equilibrio y conjunción entre la fruta y la madera.  
Boca: Amplia entrada, potente paso de boca y de jugosos taninos. Largo y persistente postgusto.  
Consumo preferente: Hasta 2011  
Precio de bodega: 16 Euros

Más información en [guiacamp](http://guiacamp.com)

#### Allende Graciano 2004 95 Puntos

Uvas: 100% Graciano.  
Gastronomía: Carnes rojas, embutidos.  
Aspecto: Rojo granate de gran intensidad.  
Aroma: Potente en nariz, tonos varietales de gran sutileza, especias, tostados muy marcados con fondos a café.  
Boca: Excelente entrada en boca, amplia y expresiva. Elegante final de gran persistencia.  
Consumo preferente: Hasta 2012  
Precio de bodega: 26 Euros

#### Aurus 2005 96 Puntos

Uvas: 15% Graciano, 85% Tempranillo.  
Gastronomía: Platos de caza, aves.  
Aspecto: Vestido en elegantísimo rojo granate de gran luminosidad.  
Aroma: Franco e intenso. Fondos balsámicos sobre finos tostados y elegantes torrefactos.  
Boca: Untuoso, redondo, equilibrado, de gran estructura con un destacado y solemne final.  
Consumo preferente: Hasta 2015  
Precio de bodega: 150 Euros

#### Aurus Gran Vino de Guarda 2004 96 Puntos

Uvas: 15% Graciano, 85% Tempranillo.  
Gastronomía: Asados, platos de caza.  
Aspecto: Vestido de precioso color rojo burdeos con ribetes muy vivos de gran luminosidad.  
Aroma: Gran elegancia y franqueza, a fruta roja madura, especias y tostados. Muy expresivo.  
Boca: Potente e intenso, redondo, equilibrado, estructurado. Postgusto sabroso, largo y persistente.  
Consumo preferente: Hasta 2014  
Precio de bodega: 140 Euros

#### Calvario 2005 95 Puntos

Uvas: 8% Gamacha, 2% Graciano, 90% Tempranillo.  
Gastronomía: Guisos riojanos, carnes rojas.  
Aspecto: Precioso vestido en color rojo burdeos intenso y vivo, con ribetes violáceos.  
Aroma: En nariz de gran complejidad. Tonos de fruta madura, especias, cueros, chocolate, café. Vino de gran carácter.  
Boca: Amplia y sabrosa entrada en boca. Redondo, untuoso, estructurado, equilibrado. Elegante y largo postgusto.  
Consumo preferente: Hasta 2013  
Precio de bodega: 90 Euros





## EXITOSA CATA DE VINOS EN EL SANTA CATALINA

**El evento estuvo dirigido por el enólogo Miguel Ángel Gregorio**

TOP CANARIAS  
Fotos GUSTAVO WJUEWEERA

El salón García Escámez del Hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria acogió el pasado día 12 una exclusiva cata de vinos, la cual estuvo dirigida por el prestigioso enólogo, bodeguero y winemaker, Miguel Ángel de Gregorio, que un año más ha logrado con sus vinos Aurus y Calvario, de Finca Allende las más altas puntuaciones de la crítica. Precisamente la cata se realizó con una selección de vinos elaborados por la Finca Allende.

En el evento Miguel Ángel de Gregorio estuvo acompañado por Fernando Montesdeoca, director de Bistrovín.

Ni que decir tiene que el acto celebrado con motivo del décimo aniversario de la bodega Finca Allende contó con una masiva afluencia de público que no quiso perderse la cata.



Sobre estas líneas, imagen panorámica de los asistentes a la cata de vinos en el salón García Escámez del Hotel Santa Catalina, celebrada el pasado día 12 de febrero.

Miguel Ángel de Gregorio fue el encargado de dirigir la cata. Miguel es ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero.



Algunos de los asistentes a la cata de los vinos de la bodega Finca de Allende.



Primer plano de un catador mientras se acerca la copa a los labios para catar el vino.



En la imagen de la izquierda, pequeña muestra de los exquisitos vinos de la Finca de Allende que pudieron catar en el acto.

Del 13 al 19 de Enero

### EL VINO **CALVARIO 2004**

■ De la mano del enólogo Miguel Ángel de Gregorio, fruto de una aventura de viticultores manchegos trasladados a Rioja, surge este tinto elaborado con tempranillo y pequeñas adiciones de garnacha y graciano, con un color guinda intenso, y una buena nariz, con predominio de la fruta negra, toques florales y recuerdos de frutos secos e higos, que en boca se manifiesta con buena acidez, sabroso y frutal, con una juventud que permite su guarda durante unos años, y variados matices (tinta china, cuero, sotobosque). Se ha envejecido 16 meses en barricas nuevas de roble francés Allier. Precio aproximado: **70 euros. JUAN LUIS RECIO**

Más vinos en  
[www.xlsemanal.com/vinos](http://www.xlsemanal.com/vinos).  
Compre nuestros vinos en  
Internet o en el 902 540 140.





# > Los mejores VINOS

En esta edición son 59 los vinos que han obtenido la máxima puntuación otorgada por el Comité de Cata. Todos ellos, cada uno en su tipología, han alcanzado la excelencia, destacando muy por encima del resto de las elaboraciones reseñadas y estarán en el mercado durante el año 2008.

**T**ras catar más de 4.000 vinos para la elaboración de este Anuario, la impresión global es que la calidad general de todos goza de muy buena salud, y que la media alcanza un nivel bastante correcto. Conviene notar la creciente presencia de Vinos de la Tierra en nuestro panel de cata, lo que dice mucho del interés por la difusión y promoción por parte de los elaboradores acogidos a esta categoría, aunque la calidad es bastante desigual y por lo tanto sólo hemos dado cabida a los más relevantes. Este año aparecen tres vinos de esta categoría, concretamente dos de VT de Castilla-León y uno de VT de Castilla con la máxima calificación de cinco racimos. Otra novedad en este Cuadro de Honor es contar nuevamente con la presencia de cavas. En esta edición, dos de ellos han impresionado muy favorablemente a los catadores y se han revelado como excelentes espumosos con personalidades bastante especiales. De los 59 vinos mejor puntuados, cuatro son marcas y añadas que ya estuvieron presentes en el pasado Anuario, razón por la cual no aparece la fotografía de estas botellas. Con respecto a la edición anterior, hay ocho vinos más con la máxima calificación. Esta vez, son 15 los vinos generosos; 10 de ellos pertenecen a la DO

Jerez-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, y los otros cinco a la DO Montilla-Moriles. Los PX de añada o cosecha de esta última DO constituyen una interesante tendencia que los buenos aficionados seguirán con interés. De los 15 generosos aquí presentes, 11 repiten la alta puntuación, algunos año tras año. Las ausencias en este apartado, comparadas con las marcas recogidas el año anterior, se deben más bien a que las bodegas no han enviado muestras para someterlas a cata. En el capítulo de vinos blancos son seis los destacados este año: el ya mencionado de la VT Castilla; dos de la DO Navarra, en versión vendimia tardía y fermentado en barrica de la misma bodega; uno de la DO Penedés; uno de la DO Somontano, y uno DO Rueda. Los vinos tintos se reparten honores del siguiente modo, aparte de los ya mencionados VT: un tinto DO Penedés, de la misma bodega que el blanco también destacado; dos DOCa Priorat de bodegas que ya hicieron historia en el despegue del Priorat hace veinte años; ocho vinos de la DO Ribera del Duero; dos con DO Somontano; 16 vinos de la DOCa Rioja; tres de la DO Toro; un Vino de Pago y, por último, la DO Campo de Borja se estrena en este apartado de laureados con un tinto.





#### Cuadro de Honor Los mejores vinos

De los 59 vinos destacados con 5 racimos,  
4 son marcas y añadas que ya obtuvieron la  
máxima calificación el año pasado

La Denominación de Origen Calificada Rioja, con  
16 marcas destacadas, presenta el mayor número de  
vinos en el Cuadro de Honor de la presente edición



#### AURUS

2005  
Finca Allende  
D.O.C.a. Rioja  
150,00 €





# FINCA ALLENDE, SL

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

## Fundada en 1995

Propietario: **Sociedad Limitada**

Gerente y enólogo:

**Miguel Ángel de Gregorio**

Vinédos propios: **48 ha**

Tipos de uva:

**Tempranillo**

**Garnacha**

## Graciano


## Viura

## Malvasía

## Marcas de vino

Allende B-05 / 16 € 

Allende T-05 / 16 € 

Allende Graciano  
T-04 / 16 € 

Avrvs T-05 / 150 € 

Calvario T-05 / 90 € 

Avrvs 2005 consigue mantenerse en la cumbre, alcanzada con la añada 2002. El vino es un prodigio de equilibrio entre la fusión del roble con el vino. Los aromas son profundos y elegantísimos. Nada parece sobrar o faltar y ello es igualmente acompañado por la sensación que el vino provoca en el paso por boca. Hay potencia pero muy bien modulada. El vino tiene garra, equilibrio y elegancia en altas dosis. Es de larguísimo recorrido y deja una sensación final que invita al siguiente sorbo. Calvario está un escalón por debajo y, aún siendo un vino de grandes cualidades, no llega a la sofisticación del anterior. También llamará la atención un delicado y elegantísimo blanco de marca Allende 2005. Golosón y sabroso, está muy por encima de la media de los vinos blancos de la zona. Está muy bien elaborado y se bebe con fruición y máximo deleite.

## Gastronomía

## Hacer 'botellón' con los mejores caldos

Ignacio F. Zabala  
ifzabala@negocio.com

Si quiere ganar dinero con el vino en un futuro, no deje pasar la oportunidad de comprar litros de las etiquetas más reconocidas cuando la cosecha sea excelente. Y mejor si adquiere botellas grandes. Son estas las que alcanzan un precio más alto en las subastas internacionales.

El tamaño y la forma de las botellas de vino han sufrido muchas variaciones a lo largo de los años. Las bodegas invierten dinero y esfuerzo en procurar que la imagen del envase refleje las virtudes del contenido, por eso la forma es más sensible a la estética y a las modas. El tamaño, en cambio, lleva más tiempo normalizado. En La Rioja, por ejemplo, el formato de 75 cl. -la capacidad estándar de la mayoría de las botellas de vino- se lleva utilizando desde mediados del siglo XIX.

Pero el vino se envasa también en grandes formatos, que son múltiplos de la botella estándar. Así, la botella magnum equivale a un li-

**En las subastas internacionales los envases más grandes son los que alcanzan un precio más alto**

tro y medio, es decir, dos botellas normales; la doble magnum, a tres litros o cuatro botellas; la *jeroboam* o *rehoboam* (las denominaciones cambian en las regiones vinícolas de Burdeos, Borgoña y Champagne; ver tabla) equivale a cuatro litros y medio o seis botellas, etc. En España solo se utilizan los nombres de magnum, doble magnum e imperial (cinco y seis litros). El resto se designan por su capacidad en litros.

¿Por qué estos tamaños tan poco manejables? No se trata de una broma de las bodegas ni del regalo ideal pa-

### VENTAJAS DEL LITRO Y MEDIO

● Es el formato ideal para conservar en bodega vinos de crianza, reserva y gran reserva.

● Aunque no está clara la explicación científica, la cantidad de oxígeno es menor en relación con el líquido en las botellas de gran formato. Como consecuencia, el proceso de evolución del vino es más lento, lo que provoca que mantenga sus virtudes aromáticas y gustativas durante más tiempo.

● Permite que varios comensales prueben el mismo vino sin necesidad de abrir varias botellas.

● Es una buena inversión, ya que garantiza una vida más larga al vino.

ra un amigo texano. La capacidad influye en el envejecimiento de los caldos, hasta el punto de que está generalmente aceptado que el tamaño perfecto para la conservación de los vinos es la botella magnum.

La bodega riojana Marqués de Cáceres tiene el reconocimiento por parte de la mayoría de los productores de ser la primera que sustituyó el envejecimiento lento de los vinos en barrica, tan propio de la zona hace unos años, por una maduración más larga en botella pero dentro de la bodega.

Fernando Gómez, enólogo de Marqués de Cáceres, explica que "el envejecimiento del vino en botella magnum es más lento y armonioso, ya que este envase tiene exactamente el doble de contenido que las botellas normales. Con un ejemplo se entiende bien: un vaso de vino pequeño se oxida antes que un vaso grande. La razón está en que la cámara de aire que queda entre el corcho y el contenido es la misma en los dos tamaños de botella, pero para la mag-

num hay mucho más vino que en la de 75 cl.". Como si se tratara de una fórmula de física, el tamaño de la botella tiene una relación directa con la velocidad y el tiempo de envejecimiento.

### Teorías sobre la oxidación

La consecuencia de esta evolución más pausada se nota en el sabor. Como la cantidad de oxígeno es menor en relación con el líquido, las virtudes aromáticas y gustativas se multiplican. "Un vino destinado a crianza envasado en botella magnum está más fresco, más frutal y se parece más al original cuando se abre a los dos, tres o cuatro años después de su comercialización. En cambio, el de botella normal habrá perdido algunas de esas cualidades durante el mismo tiempo", explica Fernando Gómez. Por esta razón, los vinos destinados a crianza, reservas y grandes reservas alcanzan sus mejores calificaciones en el formato magnum.

Miguel Ángel de Gregorio, propietario y enólogo de la bodega riojana Finca

**Está aceptado que el tamaño perfecto para la conservación de los vinos es la botella magnum**

Allende, está de acuerdo en que la maduración es mejor en los grandes formatos, pero afirma que todavía no ha encontrado una explicación científica incontestable. "No creo que se trate del volumen de la cámara de aire. Primero, porque es proporcional al contenido, ya que su misión es absorber la dilatación del vino cuando cambia de temperatura y que no empuje al corcho. Y segundo, porque todos los productores extraen el oxígeno de esa cámara, ya sea por inyección de anhídrido carbónico, de nitrógeno o generando el vacío, precisamente

### Formato de las botellas

La denominación de los tamaños cambia según las regiones vinícolas.

Capacidad (litros)	Equivalente (botellas de 75 cl.)	Burdeos	Borgoña y Champagne
1,5	2	Mágnium	Mágnium
3,0	4	Doble Mágnium	Jeroboam
4,5	6	Jeroboam	Rehoboam
6,0	8	Imperial	Matusalem
9,0	12		Salmanazar
12,0	16		Baltasar
15,0	20		Nabucodonosor

Fuente: elaboración propia.



Finca Allende tiene botellas de hasta veintisiete litros.

para luchar contra la oxidación del vino", afirma.

Con todo, Miguel Ángel de Gregorio piensa que posiblemente haya que buscar la explicación del envejecimiento más lento en el embotellado: "Es posible que la adición accidental de oxígeno durante el envasado sea menor cuando se introduce más cantidad".

Finca Allende comercializa botellas de litro y medio,

tres litros, cinco, nueve, dieciocho y veintisiete litros. En los últimos años han apreciado un aumento de demanda, en especial para el tamaño doble magnum. La razón está en la mejor capacidad de guarda -tiempo que el vino mantiene sus cualidades- de los grandes formatos: muchos aficionados prefieren esos tamaños para sus colecciones. Pero, además, cada vez se utilizan más en

los restaurantes, ya que permite a un buen número de comensales degustar un solo vino sin necesidad de abrir varias botellas y sin esperar a que el sumiller vuelva a repetir el ritual del descorche. Son envases más incómodos en una mesa, pero como ocurre con las botellas de champagne en el podio de los campeonatos de Fórmula 1, mucho más adecuadas para las celebraciones.



Enero-Febrero 2008





mi selección

**ALLENDE BLANCO 2005**

Bodega: Finca Allende  
D.O.Ca.: Rioja  
Coupaje: 70% viura, 30% malvasía  
Envejecimiento: 14 meses en roble nuevo del bosque de Allier  
P.V.P. Tienda (aproximado): **15,00 euros**

**Nota de Cata:** Precioso amarillo dorado, vivo y muy limpio, sorprende en nariz con aromas a fruta blanca, olores de cedro, hierba seca, cigarro habano y madera que aporta unos elegantes tostados que ensamblan a la perfección con la fruta, sin taparla en ningún momento. En boca, mágico y con una elegante entrada. En su evolución resulta un vino con músculo, graso y con estructura, con una acidez bien ajustada, sin ninguna arista y un final largo que nos muestra un vino que, pese a estar listo para deleitar al consumidor, se afinará más con una estancia no muy prolongada en botella.

**Comentario:** Desde el burgo medieval de Briones, en plena Rioja alta, y en el interior de un palacio señorial del s. XVII cimentado sobre suelo arcilloso, Miguel Ángel de Gregorio elabora algunos de los más grandes vinos de nuestro país, como el Calvario, Aurus o el Allende que hoy citamos. Este blanco, aparte de mostrar las excelencias del *terroir* riojano, conjuga a la perfección la madera y la fruta, además de destacar por ser uno de los mejores blancos de crianza de nuestro país por su excelente relación calidad-precio.



#### **AVRVS 2005**

Finca Allende

D.O.Ca. Rioja

[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)

15% graciano, 85% tempranillo.

14% vol. 24 meses en barrica

**P.V.P.: 150,00 €**

Intenso rojo picota con borde violáceo.

Potente, intenso; aromas de fruta roja

y negra confitada, tarta de fresas,

mentoles, lácteos, ahumados, mento-

les, monte bajo, florales, caramelo ro-

jo, especias... Boca golosa; complejo,

carnoso y estructurado. Recuerdos de

grosellas, ciruelas maduras y elegantes

notas de su crianza: lácteos, tostados,

maderas aromáticas, especiados...

Muy persistente final con una aromáti-

ca vía retronasal. Incita a beber.



#### **CALVARIO 2005**

Finca Allende

D.O.Ca. Rioja

[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)

8% garnacha, 2% graciano, 90%

tempranillo. 14% vol.

16 meses en barrica

**P.V.P.: 90,00 €**

Cereza de capa alta con ribete rubí. De

óptima intensidad, aromas de fruta

negra madura y en sazón, minerales,

notas de bollería y confitería, balsámi-

cos, hierbas aromáticas, notas micoló-

gicas y especiadas (pimienta negra).

Complejo, potente y sabroso. En su

paso de boca los protagonistas son los

recuerdos de ciruela negra y frambue-

sa, infusión, bizcocho borracho. Largo

y grato final marcado por los nobles

taninos que le auguran una larga vida

por delante.



# VINO DEL DIA

## Allende

**Bodega:** Finca Allende

País: España

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

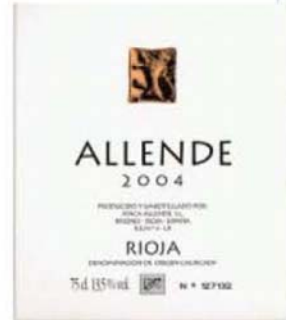
**Año:** 2004

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Tempranillo

**Alcohol:** 13.50°

**Consumo óptimo:** Del 2008 al 2014.



**Puntuación:**

14.50/20

**Precio:** 16.00 € /

23.68 \$

Guinda picota intenso. Aroma de buena intensidad, con potentes sensaciones de fruta negra (ciruelas) y una madera tostada de calidad. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, notable expresión frutal y un final notable, con taninos finos que precisan pulirse todavía.

**Fecha de cata:** 18/01/2008

**Catado por :** Luis Gutiérrez, Ernestina Velasco, Manuel Puerto



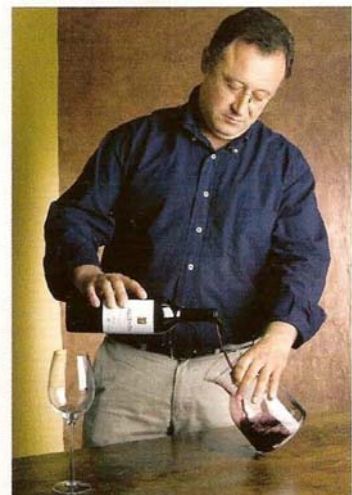
Febrero 2008

## ■ ÚLTIMOS TRAGOS

### 10 años de Allende

La agenda vinícola del año, saturada de fórmulas miméticas que acaban transmitiendo agotamiento y una preocupante falta de imaginación, depara en ocasiones momentos muy especiales. En el tramo final de la del año pasado, la celebración del décimo aniversario de la salida al mercado de Allende, en el restaurante madrileño Lur Maitea, invitó a los asistentes a repasar nuestra historia vinícola más reciente durante unas horas. La trayectoria de Allende coincide con el vertiginoso ascenso del vino español, a cuya causa la obra de Miguel Ángel de Gregorio ha contribuido de manera decisiva. "Cuando apareció la primera añada, la de 1995 (100% maceración carbónica), algunos pensaron que yo apostaba por la tradición riojana cuando en realidad lo que

sucedía era que no tenía dinero para comprar una despalilladora", comentó De Gregorio provocando las risas del auditorio. A lo largo de estos diez años, la bodega de Briones ha ido escalando puestos en el escalafón de las grandes firmas vinícolas del mundo, y sus ambiciosos Aurus y Calvario han despertado admiración, polémica y mucha conversación, eso que al fin y al cabo sólo sucede con los grandes vinos: los que no dejan indiferente a nadie. "A los buenos elaboradores se les descubre en las añadas difíciles", dijo el responsable de Allende en un momento de la velada. Y esta convicción fue la que determinó los vinos elegidos para celebrar la efeméride (el mencionado 95, 2000, 2002 y 2004), ejemplos de una trayectoria esforzada y coherente. JM.R.





Febrero 2008

**Una cata irrepetible**  
**PRIVILEGIO ENOLÓGICO**

Conozco poca gente tan apasionada de la cultura del vino como Miguel Ángel de Gregorio, propietario de bodegas en La Rioja (Finca Allende) y La Mancha (Finca Coronado). Por eso mismo fue un privilegio compartir con él y un reducido grupo de amigos una selección de caldos de ensueño. Una cata irrepetible que organizó en el Mesón Txistu, donde Antolin puso el drenaje sólido (jamón ibérico, chipirones, tortilla de merluza, chuletón...) a unos vinos que sólo su enumeración produce placer. Blancos de la Borgoña: un chardonnay Corton-Charlemagne Grand Cru 2005 (salido de una viña que hace 1.200 años fue propiedad de Carlomagno), un Mersault-Charmes Premier Cru 2004 (de la bodega Comtes Lafon) y un dorado y fresco Montrachet Grand Cru 2002 (seguramente la única botella que en ese momento había en toda España: 500 euros). Luego, en tintos burdeos, conocimos la elegancia del Château Margaux (1978), la plenitud del Château Latour (1978) y el mítico Château Lafite-Rostchild (1972). Como Miguel Ángel es así de osado redondeó la velada con un blanco Allende 2005 y dos tintos, de la misma finca riojana: Calvario 2004 (tal vez el primer vino de ferriol de España) y el incommensurable Aulus 2004 (100 € y está agotado). ¡Viva la cultura enológica de la que salen apasionados como Miguel Ángel!



14 DE FEBRERO 2008

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO / Bodeguero y 'Winemaker'

## "Los vinos canarios deben recuperar la grandeza que tuvieron en el siglo XVI"

**VÍCTOR J. ROSALES**  
LAS PALMAS DE G.C.- Miguel Ángel de Gregorio es ante todo una de esas personas de gran sensibilidad, que se apasiona con lo que hace y que respira por sus poros esa pasión. Aparte del aspecto humano, De Gregorio es uno de los más reputados enólogos -aunque él prefiere autodenominarse con el término anglosajón *winemaker*- del panorama internacional. Sus vinos suelen situarse cada año entre los más destacados de España y del mundo. Con tan sólo 25 años ya se hizo cargo de una bodega en La Rioja. Más tarde creó Finca Allende, de donde ha salido uno de los caldos más galardonados y de mayor prestigio de toda la Península, el *Aurus*.

**Pregunta.-** ¿Cómo se consigue un buen vino?

**Respuesta.-** Con buena uva, única y exclusivamente. La uva es muy sabia. Lo importante es cultivarla bien, mimarla y ella te lo dará todo. Una vez en la bodega, lo esencial es no estrupearla. Nunca se podrá obtener algo que la uva ya no lleve dentro. Si tienes una uva mediocre, jamás podrás tener un buen vino. Si tienes



**R.-** Es una pregunta muy complicada. La tierra y el clima son esenciales. Las variedades también son importantes porque no todas son aptas para todos los suelos y para todos los climas. También es necesario saber entenderlas porque no todas las variedades se comportan igual. Ca-

rrones del año anterior porque la uva se da sólo una vez en ese periodo. El mejor vino es aquel en el que se interviene lo menos posible.

**P.-** ¿Qué opinión le merecen los vinos canarios?

**R.-** Sería una lástima no recuperar la grandeza que en su día

tenían. Ahora ya se encuentran plantaciones en el siglo XVI con vinos reconocidos en toda Europa, pero por culpa del desarrollo llegaron a desaparecer. Ahora se está recuperando un poco, pero cuando se pierde la conexión con la historia es muy difícil renacer. Sería una pena que las administraciones no se esforzasen en el

resurgimiento.

**P.-** ¿Qué les falta a los vinos canarios?

**R.-** Creo que las variedades no están suficientemente estudiadas. Aquí no ha habido una incorporación hacia una concepción más moderna. El concepto del vino ha variado a lo largo del tiempo. Los romanos lo tomaban ca-

rentir y con especias. Los monjes de la Edad Media lo agubaban y lo avinagrababan. Desde el siglo XVIII se mantiene más o menos estable el concepto. En el siglo XVI no sólo se producían malvasías en La Palma y Lanzarote, también en Gran Canaria, pero se ajereaban para que aguantara el transporte marítimo a la Península.

**V.J.R.**  
LAS PALMAS DE G.C.- Miguel Ángel De Gregorio insiste en que cada vino será siempre distinto a otro y que nunca dos vincedos podrán ofrecer un resultado similar. Además, invita con decisión a utilizar los cinco sentidos para degustar los caldos.

**P.-** A nivel comercial los vinos lanzaroteños han obtenido mejores resultados en la Península que otros vinos de las Islas. ¿Por qué se ha producido este hecho?

**R.-** Los vinos de Gran Canaria, por ejemplo, son prácticamente imposibles de encontrar en la Pe-

"Los vinos no se catan sólo con la boca, el gusto es el sentido más tonto de todos"

nínsula. El éxito de los vinos de Lanzarote se debe a que nunca se perdió la tradición de la malvasía. En Inglaterra, las malvasías siempre han gustado mucho. En Estados Unidos, no es difícil encontrar un vino de Lanzarote.

**P.-** ¿Si alguien quiere montar

### "Para catar bien hay que beber litros de vino. Yo pruebo unos 8.000 caldos al año"



**CATA COMENTADA EN EL CORTE INGLÉS.** El restaurante de El Corte Inglés de Tres de Mayo, en la capital tinerfeña, acogió ayer, desde de las 18:00 horas, una cata comentada a cargo del propio Miguel Ángel de Gregorio. El acto, que fue seguido con mucho interés por parte de todos los presentes, sirvió para conocer de mano de uno de los mayores profesionales del sector del vino alguno de los secretos en el arte de catar caldos.

una bodega qué debe saber?

**R.-** Cada viñedo es único, singular e irrepetible. Nunca podrá dar el mismo vino un viñedo situado junto al mar que uno que esté en el monte. Si alguien quiere hacer una buena bodega que empiece por plantar viñas, criarlas con mimo, esmero y mucha paciencia, unos cuarenta años -risas-. En Francia, siempre se ha dicho que uno compraba las botellas de vino que debía beberse su nieto. Ahora ya no es así, pero sí es cierto que todos plantamos las viñas que darán los grandes vinos a nuestros nietos.

**P.-** ¿Cuántos vinos suele catar al año? ¿Cómo los diferencia?

**R.-** Entre 6.000 y 8.000 vinos al año. Para catar bien hay que beber muchos litros. Todos tenemos condiciones naturales para ser buenos catadores. Los vinos no se catan con la boca, el gusto es el sentido más tonto de todos. Hay cinco sabores que se evalúan en cinco zonas diferentes de la lengua. Un sabor a cerezas se consigue gracias al olfato y no al gusto. El tacto también es fundamental. Lo de esos adivinos que aparecen en las películas es mentira. No podemos detectar un sabor que no esté en la memoria.



16 de febrero de 2008

ENTREVISTA CON **MIGUEL A. DE GREGORIO**  
ENÓLOGO

## “Es una lástima que no haya un apoyo al renacer del vino en Gran Canaria”

Miguel Ángel de Gregorio es el único español del Comité Ejecutivo de la Federación Europea de Grandes Vinos. El bodeguero riojano, propietario de Finca Allende y Finca Coronado, realizó una cata el pasado día 13 en el hotel Santa Catalina.

**Alberto García Saleh**  
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

— ¿En cuántos países están presentes las bodegas de las que usted es propietario?

— Finca Allende y Finca Coronado están presentes en un total de 56 países, pero por desgracia yo no puedo ir a todos, ni a las 50 provincias españolas, con lo que cada año intento ir a 7 u 8 provincias y así transmitir nuestra experiencia en vivo y en directo. Es más fácil que me desplace yo a Las Palmas que desplazar a 150 ó 200 personas a la Península. Aparte de la cata, en estas reuniones informo a los asistentes sobre cómo recrear y aplicar plantaciones nuevas y otras filosofías de trabajo según el viñedo y el clima, y lo hago aderezado con fotografías, etc.

**LA PREGUNTA**  
¿Qué particularidades tienen Finca Allende y Finca Coronado?

— Responden a dos filosofías de trabajo distintas. Finca Allende, que es el cuerpo principal de la cata porque es donde más vino se produce, se basó en la recuperación de los terrenos históricos de La Rioja y Finca Coronado es un proyecto en el sur de España, en la provincia de Ciudad Real, donde hubo que crear un terreno donde antes no existía y recrear todo y aplicar otras filosofías de trabajo y que viene dado por el clima y el terreno.

— ¿Cómo está el ranking de producción de vino ahora mismo a nivel internacional?

— España es el país con mayor superficie de viñedo del mundo, tenemos casi el doble de viñedos que Francia o Italia. Sólo Castilla La Mancha tiene tanto viñedo como esos países, y además somos un país en el que en todas las regiones hay dos plantas, el

olivo y la viña. Yo creo que la viña es el mayor factor de cohesión territorial del país, nuestra mayor señal de identidad, que lo que lo que más nos une es el vino. Sin embargo, aunque somos el país con más superficie, no somos el que tenemos más litros de vino producido porque en nuestra climatología hay muy poca lluvia y nuestras producciones

son más pequeñas. En litros producidos el primero es Italia, luego Francia, España y Estados Unidos.

— España es toda una potencia en producción; sin embargo, usted ha sido el primer español que entra en el Comité Ejecutivo de la Federación Europea de Grandes Vinos.

— Quizás hemos sido un país que nos hemos bebido nuestro vino y fuera de aquí se han enterado poco. En 1988, cuando empecé a recorrer el mundo con mis botellas de vino bajo el brazo, les juro que mucha gente de EE UU no sabía en qué parte de México estaba España. No estábamos interesados en vender los vinos, cosa que sí hacían los italianos y franceses. Los españoles somos unas grandes agricultores y unos pésimos comerciantes. Esto ha cambiado, afortunadamente.



### UNA FORMA DE ENTENDER LA VIDA

“En mi casa tenemos documentos del cultivo de la viña relativos a 1490, desde antes de que Cristóbal Colón pasara por aquí para ir a descubrir América”, afirma Miguel Ángel de Gregorio. “Para nosotros”, continúa, “cultivar la viña y elaborar vino no es un negocio, sino una forma de entender la vida, de vivir”. El enólogo riojano afirma que prueba aproximadamente unos 6.000 vinos al año. **JUAN CARLOS CASTRO**

A pesar de tener la mayor superficie de viñedos, España ha sido un país en el que nos hemos bebido nuestros propios vinos y fuera de aquí se han enterado poco

Los vinos canarios se desarrollaron en tiempos muy tempranos, desde el siglo XVI, y la realizaron flamencos en el monte que luego compraban los ingleses

— Usted ha sido uno de los primeros españoles en llevar el vino por el extranjero.

— Sí, éramos 6 u 8 los que íbamos de aeropuerto en aeropuerto con más ilusión que medios y fortuna, pero con algo mágico dentro de la botella que llegaba a Nueva York y enamoraba. Hace dos años fue para mí un orgullo cuando no sólo me nombraron miembro de la Crus Classes, sino que además me eligieron presidente y tuve que dimitir porque no podía estar yendo a Luxemburgo todas las semanas a firmar, por lo que al final me nombraron administrador general. Es muy importante que tus colegas de otros países europeos te digan que perteneces al club más exclusivo del mundo, sobre todo para un hijo de familia humilde como yo.

— Curiosamente, el disfrute cultural del vino es reciente en un país como España.

— Hace 20 años se introdujo el sentido cultural del disfrute hedonista, que ya aparece en Inglaterra en el siglo XVIII. Antes sólo era un complemento de la dieta por-

que tiene cierto poder energético, propiedades antioxidantes y anticancerígenas y regula la actividad intestinal.

— ¿Qué le parecen los vinos que se hacen en Canarias?

— Esta mañana he ido a un viñedo en Santa Brigida y me he encontrado la misma filosofía y mentalidad que nosotros tenemos en La Rioja o que tienen en Jerez. Nuestra gran desgracia histórica ha sido el ser siempre enemigos de los ingleses y casi nunca aliados. Los vinos canarios se desarrollaron en tiempos muy tempranos, desde el siglo XVI y la realizaron flamencos en el monte y tuvieron prestigio en Inglaterra porque venían los ingleses que compraban las malvasías y los exportaban. Ahora hay una ilusión para que resurja esta tradición, es un lujo y sería una lástima si desde las administraciones no se apoyase el renacer del vino de Gran Canaria, que ha sido una señal histórica de identidad. En toda la isla ha habido viñedos y una tradición cultural de elaborarlo y yo creo que todo esto podría renacer en cualquier momento.



A la izquierda de este texto, Miguel Ángel de Gregorio y Fernando Montesdeoca. En la imagen superior, Alicia Huidobro, el enólogo y bodeguero Miguel Ángel de Gregorio, Fernando Montesdeoca Alonso, Felo Botello, Pepe Carvallo, Pepe Rodríguez, Juan Manuel de Francisco Pardo, Antonio Miguel Díaz y el responsable de la tienda delicatessen de El Corte Inglés. A la derecha, los vinos presentados.



CATA EN EL RESTAURANTE LA CASITA



## La Bodega Finca Allende presenta sus caldos

El restaurante La Casita de la capital gran Canaria fue el lugar elegido para efectuar, días atrás, una comida con el fin de presentar a los medios de comunicación los vinos de la Bodega Finca Allende, Allende Blanco 2005, Allende Tinto 2004, Allende Graciano 2004, un vino especial de extremada acidez, Tinto Coronado 2001, y las estrellas de la marca: Calvario 2004 y Aulus 2001. Esta cata informal concluyó con una copa de copa de vino blanco, por deseo expreso del enólogo. Todos los caldos presentados son de alta gama y se venden en

tiendas especializadas. Por la tarde, en el Hotel Santa Catalina se hizo una cata para profesionales del sector y propietarios de restaurantes, principalmente. Asimismo, y ya durante la noche, se llevó a cabo una cena en el mismo escenario. El distribuidor de estos vinos en la isla de Gran Canaria es Fernando Montesdeoca. Por su parte, la capital tinerfeña acogió en las instalaciones de El Corte Inglés en la avenida Tres de Mayo, la presentación de estos caldos. En la isla de Tenerife la empresa responsable de la distribución de estos vinos es CCDD.



**gastronomía**

*Entrevista*

**Miguel Ángel de Gregorio BODEGUERO**

# “No hay gran vino que no esté anclado a su tierra”

■ FRANCISCO BELÍN, Tenerife

La isla de Tenerife sostiene su vocación de crecer y afianzarse en el ámbito de la gastronomía y los vinos. Es por lo que la visita de las personalidades de ambos campos deben aprovecharse como verdaderos “doctorados” comprimidos, de los que extraer no pocas claves para aplicarlas en nuestra restauración.

Es el caso, esta semana, de la vertiginosa pero intensa visita del bodeguero y enólogo Miguel Ángel de Gregorio, uno de los nombres propios del vino en España, creador de caldos peculiarísimos y personales, con el tinto Aurus como buque insignia, que cosecha puntuaciones sobresalientes año tras año.

Comunicador nato, temperamental y riguroso, pedagógico, versátil y pleno de simpatía, el bodeguero y enólogo riojano dejó buena semilla que germinará en profesionales ávidos de superarse.

Antes de la cata comentada en El Corte Inglés, organizada por CCDD (que distribuye en la Isla las marcas de Finca Allende y Finca Coronado), De Gregorio reservó “in extremis” unos minutos para atender la solicitud de EL DÍA. Por cierto, en la sesión de cata no cabía un alfiler.

—En todos los foros relacionados con la actividad vitivinícola, nacionales e internacionales, usted ha marcado la pauta de la audacia. En qué consiste ese espíritu audaz hoy en día.

—El mismo de siempre y que sigue en vigor: extraer el carácter de la tierra en cada vino, en su expresión. Se trata de ocuparse más de la personalidad que de los procesos de elaboración, lo mismo que se hacía antaño y quizá se perdió en la explosión de estos últimos años. No existe un gran vino que no esté ancladísimo en el terruño del que procede.

—¿Qué conoce del vino canario?

—Es la primera vez que visito Tenerife, pero me he interesado por los caldos isleños (al margen de los malvasías de Lanzarote y La Palma) por la relación que he mantenido con Felipe Monje, entre otros buenos amigos. A mi parecer, los vinos de las Islas cuentan con un handicap, que es que la producción está resuelta en el mercado propio y no se suscita la necesidad de dar el salto a la Península. Está



Miguel Ángel de Gregorio, durante la entrevista. / DESIRÉE MARTÍN

todo vendido en casa.

—Esta es una pregunta recurrente, pero se la formulo con toda la intención. ¿Cuál de sus vinos en la “niña” de sus ojos?

(Sonríe y admite que sí, que uno quiere a todos los hijos por igual y todo eso, pero responde con un gesto de satisfacción).

—El Aurus es el que me exige más en su elaboración y porque es el que sintetiza la magia del terruño (de los viñedos de Briones,

en la finca de La Rioja).

—¿El vino es imprescindible en la gastronomía?

—Nada hay escrito, pero estimo que no existe gastronomía sin vino y si vino sin gastronomía. En este último caso, creo que existe un consumo inteligente de un caldo, por ejemplo, para una celebración, un partido del Madrid... porque, el Barça... (bromea). La tendencia en países anglosajones es sustituir los alcoholes fuertes por el vino.

## “Hoy los jóvenes, aunque no entiendan, consumen y disfrutan los caldos”

■ F.B., S/C de Tenerife

Todo un lujo asistir a la cata y la cena de maridaje en El Sílbo gomero con De Gregorio, donde dejó trazos sobre el mundo del vino y la gastronomía, que darán para un próximo y amplio reportaje. Durante la conversación con el bodeguero, se le instó a recordar una anécdota o situación que le haya impactado especialmente. “En los últimos tres años, me he sumergido en la meditación de un fenómeno a tener en cuenta. Cuando rozaba la treintena, éramos bichos raros que bebíamos vino, cuando la mayoría tomaba cerveza. Hoy observo a los jóvenes que lo consumen, con un criterio que es el suyo, y, sin ser



En la cata. / RUTH DÍAZ

entendidos, disfrutan de los caldos y se divierten. Así que me pregunto, ¿no nos estaremos equivocando elaborando esos vinos complejos y místicos?”.



13 DE FEBRERO DE 2008

#### GASTRONOMÍA

### Miguel Ángel de Gregorio dirige una cata de vinos en El Corte Inglés Bodeguero y enólogo de Allende y Coronado

Para la enología y la gastronomía de la Isla, es todo un lujo poder contar con una personalidad como Miguel Ángel de Gregorio, autor de vinos de una personalidad muy marcada, audaces y modernos.



## Máximas puntuaciones para los vinos de Miguel Ángel de Gregorio

ELDIA.ES, Tenerife "Los vinos de Miguel Ángel de Gregorio están todos los años entre los mejores del panorama nacional e internacional.

Desde el gurú norteamericano de los vinos, Robert Parker, que ha llegado a felicitar a De Gregorio por su magnífica cosecha 2004 y que ha otorgado 96 puntos a su Aurus 2004 y 95 puntos a Calvario 2004, entre otras puntuaciones, hasta la Guía Todovino, quien recientemente ha otorgado a De Gregorio la "Estrella Todovino", siendo la primera vez que una bodega de La Rioja obtiene este galardón con el que se reconoce haber logrado que diez de sus vinos hayan recibido "tres lacres", la máxima puntuación en la historia de la Guía Todovino.

Cuadro de Honor de la Guía CAMPSA 07, las mejores puntuaciones en las Guías Gourmetour, Peñín, ... y en la Guía de los Mejores Vinos de España la elección, con cien puntos, de Avrus 2004 como el Mejor Vino tinto de España."



#### LA CATA DE LA SEMANA

**Rioja I (tintos con crianza).** Llega el turno de la zona española más famosa y con más trascendencia comercial en el campo del vino de calidad: la Rioja. El crianza es sin duda el rey del mercado y por él comenzamos la tarea, con una cata que respondió a lo que suele ofrecer la DOC Rioja en este apartado: buena calidad (12 de los 28 vinos fueron calificados así por los catadores) y pocas decepciones.

**14,5/20 Tritium Tempranillo (2004).** Bodegas y Viñedos Tritium. Aroma de buena intensidad, de estilo clásico, con fruta roja bien madura, sobre un fondo de madera notable. **16 euros.**

**14,5/20 Dominio de Berzal Crianza (2004).** Dominio de Berzal. Aroma con la madera en primer plano y recuerdos de panal, cerrado, que tarda en expresar sus sensaciones frutales. **9 euros.**

**14,5/20 Allende (2004).** Finca Allende. Aroma de buena intensidad, con potentes sensaciones de fruta negra (ciruelas) y una madera tostada de calidad. **16 euros.**

**14,5/20 El Molino de Puelles Viticultura Ecológica (2004).** Jesús y Félix Puelles. Aroma con fruta negra bien madura fundida con una madera que se muestra notablemente. **14 euros.**

Sección elaborada con información procedente de [www.elmundovino.com](http://www.elmundovino.com)

14,5/20

**Allende (2004).** Finca Allende. Aroma de buena intensidad, con potentes sensaciones de fruta negra (ciruelas) y una madera tostada de calidad. **16 euros.**



## CELEBRARÓN UNA CATA DE SUS VINOS EN LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



Fernando Montesdeoca de Bistrovín Selección junto a Miguel Ángel De Gregorio en la capital Gran Canaria.

**Pepe Rodríguez**

Miguel Ángel De Gregorio se enorgullece de tener vinos todos los años, entre los mejores catalogados por los especialistas, tanto a nivel nacional como internacional, siendo la primera vez que

una bodega de la Rioja obtiene el galardón de "Estrella Todovino" y que supone haber logrado que diez de sus vinos, hayan recibido "tres laces" que es la máxima puntuación en la historia de la Guía Todovino. Este Ingeniero Agrónomo,

se hizo cargo, con tan solo 25 años, de una bodega en Logroño, donde conseguiría llamar la atención con vinos de una personalidad muy marcada, audaces y modernos, sería en 1995 cuando emprendería en solitario su andadura creando su Finca

Allende y de paso, revolucionando el mundo del vino en La Rioja, con el prestigioso y premiado Auras. Lo del vino le viene de herencia pues su familia ya trabajaba en una bodega riojana.

Finca Allende, que significa "más allá", se encuentra

en Briones y su sede se puede encontrar en el Palacio de Ibarra, uno de los edificios civiles de mayor tamaño del siglo XVII, que se puede encontrar en la Rioja, situado fuera de las murallas de Briones. La finca tiene una extensión de 48 hectáreas de

viñedo antiguo distribuidas en 92 pequeñas parcelas y en las que se pueden diferenciar hasta 14 terruños singulares y diferentes entre sí.

Finca Coronado, es la nueva bodega de Miguel De Gregorio, está situada en el corazón de La Mancha, en el Campo de Calatrava, ocupa una extensión de 46 hectáreas, en la que destaca una parcela, La Mina y sus viñas, por estar plantadas en una mina de hierro a cielo abierto de la época Romana, con un suelo oscuro y pedregoso.

La cata realizada en Las Palmas de Gran Canaria la pasada semana fue todo un éxito participativo y de valoraciones de los vinos de estas dos bodegas del empresario De Gregorio, que dejaba canarias convencido de que sus vinos, que encontraremos solo en establecimientos determinados, continuarán teniendo buena aceptación.

Los vinos que se ofrecen desde las dos bodegas, van desde un blanco elaborado con la uva de las variedades viura y malvasía, tintos variedad tempranillo, o variedad graciano, que son envejecidos en sus distintos ciclos y embotellados en sus correspondientes producciones.

## Los productos de Finca Allende y Finca Coronado son distribuidos por Bistrovín Selección

Durante unos minutos de entrevista concedida a El Lunes S.XXI, De Gregorio, defendía las excelencias de los vinos de nuestro país, que jun-

to a Francia e Italia son los primeros productores mundiales, añadiendo que ahora está más vigente que nunca la cultura del vino, siendo este un mun-

do que transmite muchas sensaciones.

Otra cuestión de la que opinaba, es la que parece patente, el arraigo de zonas de cultivo en

nuestro país.

Recordaba, que la política de subvenciones por eliminación de plantaciones de viñedos, iniciada por la Unión Europea,

años atrás, no fue nada acertada, lo cual se viene a confirmar con el cambio de políticas que ahora establece nuevamente la Unión, con un proceso de

reversión hacia la liberación del sector, que culminará en 2018, aunque lo que vaya a ocurrir de aquí a la citada fecha, se desconoce, por completo.



Variedad de vinos de las bodegas Finca Allende y Finca Coronado catados en Las Palmas.



Miguel Ángel De Gregorio en un momento de la entrevista.

1 de Marzo de 2008

VINO

LOS MÁS CAROS DE ESPAÑA

# Quando la calidad tiene un precio

por Enrique Calduch

Decir caro no es sinónimo de bueno, pero en ocasiones el precio sí va ligado a vinos excepcionales. Estos son los más caros de España.

Decir caro no es sinónimo de bueno. Y menos en el mundo del vino, donde hay firmas que ponen precios enloquecidos a alguna marca de la que han hecho cuatro botellitas, con el objetivo de llamar la atención del consumidor, e intentar coger nombre para vender lo que realmente les interesa, que es el crianza de seis euros.

Pero muchas veces caro sí es sinónimo de exclusividad; es decir, vinos de calidad contrastada, de producción limitada pero suficiente, sobre los que recae una demanda muy potente que obliga a ese precio.

anteriores juntos. Su *Reserva Especial* ronda, según las guías, los 150 euros. Firma mítica de vinos incontestables por su calidad, probablemente sea una de las empresas vinícolas más rentables del mundo, y además merecidamente.

Quizá por las calificaciones que recibe en España y fuera -donde no suele bajar de la puntuación máxima-, el distribuidor exclusivo del *Viña El Pisón* 05, de Bodegas Artadi, en la Rioja, lo vende a 155 euros. Es el típico caso de demanda feroz procedente de todo el mundo. En cambio, vinazos de la misma bodega, como *Pagos Viejos* o *Grandes Añadas*, tienen precios más razonables.

La poderosa firma Torres, que tiene una gran gama de vinos totalmente fiables y de todo tipo de precios, no podía dejar de tener uno mucho más caro, que es el

Por ello, para hacer una lista de los vinos más caros de este país, nos basaremos primero en la continuidad y uniformidad de la marca, en las clasificaciones de las guías especializadas, y los precios que en ellos aparecen. Pero también en si la bodega de la que procede es solvente y si tiene otros vinos, también de precios altos, así como de reconocida calidad. Nos referimos también a vinos que están ahora mismo en el mercado, no de coleccionistas.

Con estos parámetros, el vino más caro de España es el *Pingus* 04, que se vende a unos 900 euros. Procede de la Ribera de Duero y lo elabora Peter Sisseck, el enólogo que, además, elabora los excelentes *Hacienda Monasterio*, y que también hace el *Flor de Pingus*, que está por encima de los 100 euros. Es un vino de garaje, de pequeña producción pero extraordinariamente reconocido en España y en el extranjero, donde también se vende muy caro. Su reclamo ha hecho que su distribuidor exclusivo lo haya puesto a este precio.

El segundo más caro es *L'Ermita* 05, a 450 euros, el vino mítico del Priorato del no menos mítico Álvaro Palacios, que elabora también en su bodega tarraconense otra joya -y cara-, que es *Finca Doli* y el más asquible *Les Terrasses*. También en

Bierzo elabora, junto con su sobrino, *La Faraona* 04, a 130 euros la botella, así como otras marcas de vinos excelentes, que están aumentando de precio.

El *Viña Sastre Pesus* 04 sería el tercero, con un precio alrededor de 255 euros. *Viña Sastre* es una de las grandes de Ribera con vinos también muy caros, como el *Regina Vides* y el *Pago de Santa Cruz*. Todos son excelentes y justifican el precio del alta gama, el *Pesus*.

## Escalas más razonables

Un caso muy parecido es el de *Pérez Pascuas Gran Selección* 01, que vale sobre 175 euros. Se trata del alta gama de los *Viña Pedrosa*, que tienen una escala de precios muy razonable, desde los crianzas hasta los grandes reservas.

Vega Sicilia no tiene tiradas enormes, pero tampoco pequeñas, y del *Único* del 98 -unos 180 euros- tiene más producción que todos los

*Reserva Real* 02, de corta producción y un coste de 140 euros.

Entre los grandes alta expresión de Rioja, con vinos de mucha calidad y producción muy razonable, están *Cirsión* 04, de Bodegas Roda -a 140 euros la botella-, *Aurus* 05, de Finca Allende, a 130 euros, y *Aro* 04, de Bodegas Muga, a 110 euros. Tres marcas que también están abonadas a las máximas clasificaciones en España y el extranjero.

En torno a los 100 euros o un poquito más, están los ribereños *Gran Arzuaga* 02, *Pago de los Capellanes Viña el Picón* 03 y *Malleolus de Sancho Martín* 04; el toresano *Termentia* 05; el balear *AN Son Negre* 05; el jumillano *El Nido* 05; el ampurdanés *Finca Garbet* 04 y el de Penedés, *Jean León Zemís* 03.

En cuanto a blancos, en la potente bodega Enate del Somontano les salió, en 2003, un vinazo de chardonnay absolutamente espectacular, de muy pequeña producción, que pusieron a 300 euros la botella. Se acepta, teniendo en cuenta que los chardonnay de esta bodega son todos un lujo. Caros, pero todos muy buenos, fiables y ninguno flor de un día o una casualidad.

Hay vinos que también están soberbios, o algunos mejores y más baratos, por supuesto, pero la lista de precios es la lista de precios.




The Wine Advocate  
Tasting Notes



2005 Finca Allende Allende


☒ Add to Print List

**RATING:** 92 points  
**PRODUCER:** Finca Allende   
**FROM:** Rioja, Spain  
**VARIETY:** Tempranillo  
**DRINK:** -  
**ESTIMATED COST:** \$34  
**SOURCE:** WA, #175  
 Feb 2008

Allende 2005 esta elaborado con 100 % Tempranillo, fermentado y criado en barricas durante 14 meses, mayoritariamente en roble francés nuevo. De color púrpura, ofrece encima de un atractivo bouquet de pan tostado, piedra aplastada, caja de especias, tierra chamuscada y la zarzamora. Maduro, con diferentes capas y complejo, esto tiene mucha fruta especiada, varios años de potencial de envejecimiento, y un final muy largo. Importador: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain; teléfono (781) 461-5767

2005 Finca Allende Aurus


☒ Add to Print List

**RATING:** 98 points  
**PRODUCER:** Finca Allende   
**FROM:** Rioja, Spain  
**VARIETY:** Proprietary Blend  
**DRINK:** 2008 - 2040  
**ESTIMATED COST:** \$241  
**SOURCE:** WA, #175  
 Feb 2008

El Aurus 2005 esta elaborado con 85% de tempranillo procedente de viñas viejas y 15 % de Graciano. Crianza de 24 meses en roble francés y embotellado sin filiación. Color púrpura negro, los compuestos aromáticos parecen tener una extra dimensión de complejidad. Las notas de pan tostado, plomo de lápiz, piedra aplastada, arándano y zarzamora son magníficos. Esto conduce a un vino denso, rico, opulento, masivo con un final excepcionalmente largo y a un potencial de envejecimiento de una década. Beba este gigante/coloso hacia 2040. Importador: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain; teléfono (781) 461-5767

2006 Finca Allende Blanco


☒ Add to Print List

**RATING:** 90 points  
**PRODUCER:** Finca Allende   
**FROM:** Rioja, Spain  
**VARIETY:** Proprietary Blend  
**DRINK:** 2008 - 2011  
**ESTIMATED COST:** \$34  
**SOURCE:** WA, #175  
 Feb 2008

El Allende blanco 2006 se compone de 70% de viura procedente de viñas viejas y 30% de Malvasia viñas viejas. Esta forma local de malvasia no tiene nada en común con la variedad mediterránea ordinaria. El vino has sido fermentado en barrica de roble francés nuevo y criado durante 13 meses. Durante los 6 primeros meses el vino estuvo sobre lías con batonage dos veces a la semana. Color pajizo medio con toques de luz verde, el vino tiene una excelente nariz tostada, notas de vainilla y de caja de especias, y aromas verdes de la manzana y de la pera. Tiene una textura lisa, es maduro y largo, el vino es tan bueno como puede llegar a ser una Rioja Blanco. A beber durante los 2-3 años próximos. Importador: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain; teléfono (781) 461-5767

2005 Finca Allende Calvario

☒ Add to Print List

**RATING:** 95 points  
**PRODUCER:** Finca Allende   
**FROM:** Rioja, Spain  
**VARIETY:** Proprietary Blend  
**DRINK:** 2013 - 2035  
**ESTIMATED COST:** \$145  
**SOURCE:** WA, #175  
 Feb 2008

Calvario 2005 proviene de una único viñedo plantado en 1945, esta elaborado con 90% de tempranillo, 8 % de garnacha, y 2 % de graciano y con una crianza de 16 meses en roble francés nuevo. Entrega un fascinante perfume de roble nuevo tostado, de zarzamora salvaje, de cereza negra, y de notas florales. Con diferentes capas y con seria profundidad, el vino tiene una gran concentración y equilibrio. Déle 5-7 años en la bodega y bébalos hacia 2035.



## FINCA ALLENDE

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



Propietario: Miguel Ángel de Gregorio  
Director técnico: Miguel Ángel de Gregorio  
Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio  
Viticultor: Óscar Mendoza

LA RIOJA

D.O. CA. RIOJA



Hablar de esta bodega riojana es hacerlo de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los grandes enólogos de La Rioja y del Estado. Después de un más que fructífero paso por Bodegas Bretón, donde asentó las bases de los "nuevos riojas", calificados por algunos como los "alta expresión", este ingeniero agrónomo manchego decidió lanzarse a su propia aventura y aplicar su filosofía a sus propios vinos. Así en 1995 nació Finca Allende, que en apenas diez años ya se situó en la cúspide del vino del Estado, donde continúa. Su experiencia se une a su ilimitado interés por experimentar, "escuchar" a la viña y por

ir más allá de lo "establecido". El resultado es una gama de vinos que no dejan de sorprender por su grandeza y que nacen desde la propia viña, desde sus 48 hectáreas de viñedo cultivadas con las variedades Tempranillo, Graciano, Viura, Malvasía y Garnacha. Sus marcas Aurus, Calvario y Allende son una muestra de su saber hacer. De las mismas elabora al año unos 225.000 litros. Además del trabajo que realiza en esta bodega de Briones, Miguel Ángel de Gregorio es un hombre metido en varios proyectos, como Finca Coronado, en La Mancha y los vinos Paisajes, elaborados en compañía con Quim Vila.



98

**AURUS 05** > 150 € > Tempranillo (85%) y Graciano (15%)  
24 meses en roble francés nuevo > 14% vol. > 4.650 litros  
Nariz: Aromas melosos, de barquillo, cacao, minerales, brea, mentolados, hoja de tabaco, vegetales y violeta. Boca: Sabrosa, sávida, estructurada, equilibrada y aromática con aromas florales y frutales. Final fresco, y complejo, con sensaciones frutales, lácticas y de regaliz.



92

**CALVARIO 2005** > 90 € > Tempranillo (90%), Garnacha (8%) y Graciano (2%) > 16 meses en roble francés nuevo > 6.150 litros  
Nariz: Aromas de frutos silvestres, especiados, terciarios marcados, ahumados, tostados, betún y minerales. Boca: Untuosa, potente y fresca con una noble tanicidad. Final seco. Vía retronasal muy aromática con lácteos, especias, regaliz y cacao.



91

**ALLENDE 2005** > 16 € > Tempranillo > 14 meses en roble francés (98%) y americano (2%) > 13,5% vol. > 187.500 litros  
Nariz: Elegante y superfrutosa (frutos negros y rojos). Hay frutos secos, orejones, bosque y balsámicos. Boca: Amable, golosa, envolvente, aterciopelada y de noble tanicidad. Final larguísimo.

Viandar 2008 360

← CUÁNDO SE COME AQUÍ

## El paisaje en la botella

◆ Miguel Ángel de Gregorio, abanderado de la mejor enología neotradicional, presenta sus vinos en el restaurante Miramar de Villajoyosa

marcas que elabora en sus dos bodegas -Finca Coronado, en La Mancha, donde su familia cultiva la vid desde el siglo XV, y Finca Allende, en La Rioja Alta, donde se forjaron el bodeguero y el personaje-. De Gregorio es el enólogo del «paisaje», palabra con la que traduce el «terroir» francés. Las 56 hectáreas de Finca Allende están divididas en 92 parcelas con una enorme variedad de suelos y altitudes que configuran, al menos, 15 «paisajes» dis-

tintos y alcanzan su máxima expresión en el Calvario y el Aurore. Son sus vinos «mágicos», igual que los Allende -blanco y tinto- y el Coronado, sus vinos «esenciales». Completan su gama -entre 16 y 150 euros, más o menos- los «varietales»: Allende Graciano, Coronado Graciano y Coronado Petit Verdot.

Variedades aparte, el enólogo se declara «un férreo defensor de las denominaciones de origen», aunque tiene

fama de ser muy crítico con los consejos reguladores: «con sus órganos rectores», matiza, «no creo en un vino que no esté vinculado a su tierra». Como el mismo. Aunque presta su imagen y su saber a los Arroyán del empresario José M. Entrecanales, no es un enólogo de fortuna al servicio de la jet bodeguera y asegura que rechaza «veintidós proyectos cada semana». Lo de la «raíces», en su caso, es mucho más que una pose.

LUIS RUIZ SOLER  
Tras el estallido del

**E**l Miramar de Villajoyosa quiere hacer de su bodega «algo más» que una impresionante sacristía donde se conservan auténticas joyas, con una sala de catas encaramada al puerto o una carta de vinos que incluye La Ermita, Píngus o Pétrus a 1.030, 1.550 y 11.500 euros. Como muestra, celebró la semana pasada una cata con el enólogo Miguel Ángel de Gregorio que incluyó sus conspicuos Aurore y Calvario: tiempo habrá de reseñarlos individualmente. Para empezar, De Gregorio nos sorprendió dejando para el final el blanco, un espectacular Allende 2006 que vino a darle la razón: realmente, ese era el momento de probarlo.

Pero sólo fue el primero de una serie de gestos de los que hacen de él el «enfant terrible» de los enólogos españoles. Luego, nos dio varios titulares. Por ejemplo: «España es el país del mundo donde más viñedos de más de 80 años se plantan cada año», como dijo al recordar que uno de los suyos data de 1901 y es el más viejo de La Rioja. También dice que «la arquitectura no hace un buen vino», en referencia a las bodegas vanguardistas construidas en los últimos tiempos por los arquitectos de moda: la de Finca Allende está en un palacio del siglo XVII recientemente restaurado. Y que «ningún vino de más de 10 dólares lleva la variedad en la etiqueta». Aunque hay tres «varietales» entre las ocho

## Moderno, blanco y radiante

Actualizado viernes 09/05/2008 16:28 (CET)

### PAZ IVISON

Viura y malvasía, dos cepas blancas riojanas que salían poco a pasear. Sus hermanas de color rojo, propiciadoras de los famosos y universales tintos de la zona, no le daban mucha cancha. Desde hace algunos años, enólogos innovadores, modernos e inquietos han sabido recuperar esas uvas y elaborar con ellas **vinos de lustre y encanto.**

Es el caso de Miguel Ángel de Gregorio y de su Allende Blanco 2006. De color amarillo oro pajizo y reflejos verdosos, con aromas de hierba seca, fruta blanca fresca, notas balsámicas y una madera bien integrada.

La estancia de quince meses en barrica de roble Allier le aporta sensaciones complejas y elegantes, aunque no le resta ni un ápice de frescura ni de equilibrio. Todo lo contrario, lo envuelve dotándole de un componente muy sabroso y peculiar que le permite ser **un gran compañero de mesa, incluso para platos más contundentes que los frescos del verano.**

Aguanta perfectamente bien elaboraciones más sofisticadas. Uno de los aspectos que hay que cuidar especialmente en verano es la temperatura correcta de servicio del vino. **Miguel Ángel de Gregorio recomienda que el Allende Blanco 2006 se sirva entre 7 y 10 grados**, la mejor forma de potenciar sus efectos olfativos y gustativos. Precio aproximado de venta al público: 16 €.



Allende 2006. D.O. Rioja. Finca Allende. Briones (La Rioja).



# Vinos, visitamos el 'backstage'

¿Qué hay detrás de un buen vino?  
¿Un buen enólogo, un buen marketing,  
una buena uva, una buena crítica?  
Visitamos el 'backstage' del vino de la mano  
de expertos como Custodio López, Jancis  
Robinson o Miguel Ángel de Gregorio.

TEXTO: ANA BELÉN FERNÁNDEZ

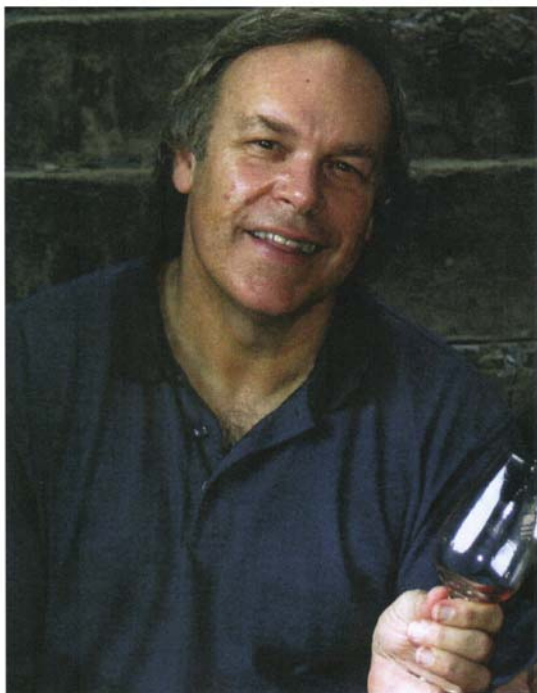
¿ESTÁ JUSTIFICADO QUE un vino cueste 1.000 euros? "Enológicamente ningún vino puede costar tanto", afirma con rotundidad Custodio López, sumiller del Restaurante Zalacaín y presidente de honor de la Asociación Madrileña de Sumilleres. Sin embargo, "cuando un vino se mueve en un precio de 600 a 1.000 euros por botella no es por la calidad intrínseca, que indudablemente tiene que tener, subyace el deseo por un objeto valioso y una política de marketing bien ejecutada", dice Miguel Ángel De Gregorio, enólogo, propietario de la bodega Finca Allende y 'diseñador' de vinos como el Aurus. Hay vinos por los que se ha llegado a pagar hasta 80.000 euros en subastas aunque algunos se atreven a dar una explicación sencilla "son compradores anónimos, posiblemente el propio bodeguero". Pero, ¿quién decide que un vino es bueno? ¿qué importancia tiene la uva, la calidad, la distribución, los

gurús y sus críticas? Hemos preguntado a varios expertos, y aunque con matices, todos coinciden: el que decide es el consumidor. "Siempre lo decide el público y aunque podemos recomendar, el que lo disfruta y lo bebe tiene la última palabra", piensa el sumiller Custodio López. Lo mismo cree Miguel Ángel Sánchez, bodeguero y distribuidor de vinos a través de su empresa Aseuniv: "El público decide, porque vuelve a tomar algo si está bueno, aunque no sean expertos en vinos". Por su parte, Jesús Flores, crítico especializado en vino, articulista y autor de guías de vino, apunta un poco más lejos: "Sí, al final es el consumidor el que decide, pero el nivel de formación de éste es muy importante y aquí los especialistas y los medios de comunicación tienen mucho que decir". Mientras, Miguel Ángel de Gregorio también opina que "el consumidor es el que juzga, pero existen prescriptores que dan los elementos de juicio para describir si el vino es bueno o es malo".

El prescriptor o gurú más influyente en el mundo es Robert Parker, según los expertos consultados. Sus comentarios sobre un vino en su revista 'Wine Advocate' hacen que esa bodega aumente su prestigio inmediatamente, sobre todo en Estados Unidos.

Este país es un caso particular y diferente de lo que pasa en Europa según puntualiza De Gregorio: "Parker responde a un modelo de vino de consumo inmediato. Mientras en Europa, tradicionalmente los vinos se guardaban durante años para que fuesen madurando, el nor-





## Robert Parker

Es el número 1 del mundo, tiene fama de incorruptible, y ya sólo cata vinos de California, Australia y algunas regiones francesas.

TENER 100 PUNTOS PARKER es motivo de orgullo para cualquier bodega, pero el gurú norteamericano ya sólo cata vinos de California, Australia y parte de Francia. Nunca ha catado en España y lo hace por él su mano derecha, Jay Miller. Parker edita la publicación más importante en materia de vinos: *The Wine Advocate*, sin dejarse mediatizar por publicitarios.

Los que han catado junto a Parker destacan "su profesionalidad e incorruptibilidad". Según Miguel Ángel De Gregorio, "no transmite apenas descripciones de los vinos, cata al primer impacto sin tener casi errores y tiene unas grandes aptitudes. Le gustan los vinos intensos y muy sedosos y no le gusta la acidez, lo que responde al modelo estadounidense".

Robert Parker estudió Derecho y trabajó en la banca, pero le pudo su pasión por el vino. Está considerado como el hombre más influyente, aunque en Europa tal vez tenga menos peso que en su país. El sistema que usa para evaluar los vinos es el mismo que se usa en Estados Unidos para los exámenes. Va del 50 al 100, de tal forma que entre el 50 y el 59 sería un vino defectuoso y del 95 al 100 hablaríamos de un vino excelente. Sobre nuestros vinos es muy crítico con el exceso de madera. Para conocer más, su página web: [www.erobertparker.com](http://www.erobertparker.com).

18 *Diners Club* PRIMER TRIMESTRE 2008

### REPORTAJE

## EL ÉXITO DEL VINO ESPAÑOL SE BASA EN LA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO. HACEMOS GRANDES VINOS POR MENOS DE 20 EUROS.

teamericano no tiene tiempo para guardar vinos y cuando compra algo es para consumirlo ya. El 'Just in Time' es vital para ellos". Algo en lo que coincide Jesús Flores, "en Estados Unidos se proyectan mitos en diferentes campos y le ha tocado a Robert Parker liderar la opinión más influyente en el universo del vino".

En Inglaterra, el escenario cambia y también el nombre de su gurú más influyente, en este caso una mujer: Jancis Robinson. "En el estilo de vida británico el vino ha sido muy importante desde el siglo XVIII y para los grandes grupos de comunicación que no dependen de la publicidad de un solo sector es importante proporcionar información veraz a sus lectores", explica De Gregorio. "Eso ha dado lugar a 25 ó 30 periodistas prescriptores de un magnífico nivel. Además, el británico es crítico, lee las opiniones sobre un mismo vino de 15 prescriptores y forma su propio criterio. Éste es el modelo europeo". En España, la situación es más parecida a la de Francia e Italia. "El italiano confía menos en el prescriptor que el español, porque hemos empezado a interesarnos en el vino hace 10 años", añade De Gregorio. José Peñín, Joaquín Vila, Custodio López o periodistas como Carlos Delgado son algunos de los críticos más influyentes en nuestro país, según los expertos consultados. Sin embargo, "en España no puede haber un líder como Parker. No nos sometemos a líderes mesiánicos", afirma De Gregorio. "El público general no suele leer revistas especializadas en vinos, al final las leemos los bodegueros", añade Miguel Ángel Sánchez.



## REPORTAJE

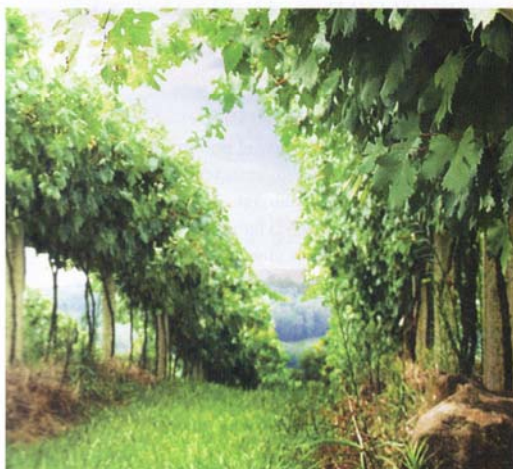
### LOS SENTIDOS, PERO TAMBIÉN LA MEMORIA, INFLUYEN EN LA CATA, QUE ACABA SIENDO UNA PRÁCTICA SUBJETIVA Y SENSUAL.

#### En el mundo de las sensaciones

Y en este recorrido por el 'backstage', las respuestas nos llevan hacia las sensaciones, al placer, a los recuerdos que nos proporciona el vino y que influyen en que se venda o no.

Algunos catadores han vivido experiencias únicas, como Custodio López, con los vinos centenarios. "Fue en el mismo lugar donde comían los monjes del Monasterio de San Millán de la Cogolla. Era como trasladarse a otra época al pensar que esa uva se había recogido hacía 100 años. Estos vinos tienen lo mismo que una persona mayor: experiencia, pero no les puedes pedir el vigor de alguien de 35 años".

Y por volver a vivir algunos momentos, pagaríamos lo que fuera. "Dicen los psicólogos que la memoria y el olfato están muy relacionados. Todos recordamos olores y sabores que nos trasladan al pasado, incluso a la infancia", nos explica Jancis Robinson, la gurú británica del vino. Sin embargo, Custodio López tiene muy claro lo que tiene que tener un vino para que sea bueno "que sea elegante". Para Jesús Flores también está claro "buena materia prima, adecuada elaboración y crianza, armonía entre sus diferentes bloques gustativos y sobre todo que guste a quien lo consume". Según De Gregorio "a veces un vino tecnológicamente defectuoso es maravilloso y un vino tecnológicamente perfecto no es bueno, porque nos movemos en el terreno de las sensaciones y éstas son difícilmente medibles".



## Jancis Robinson

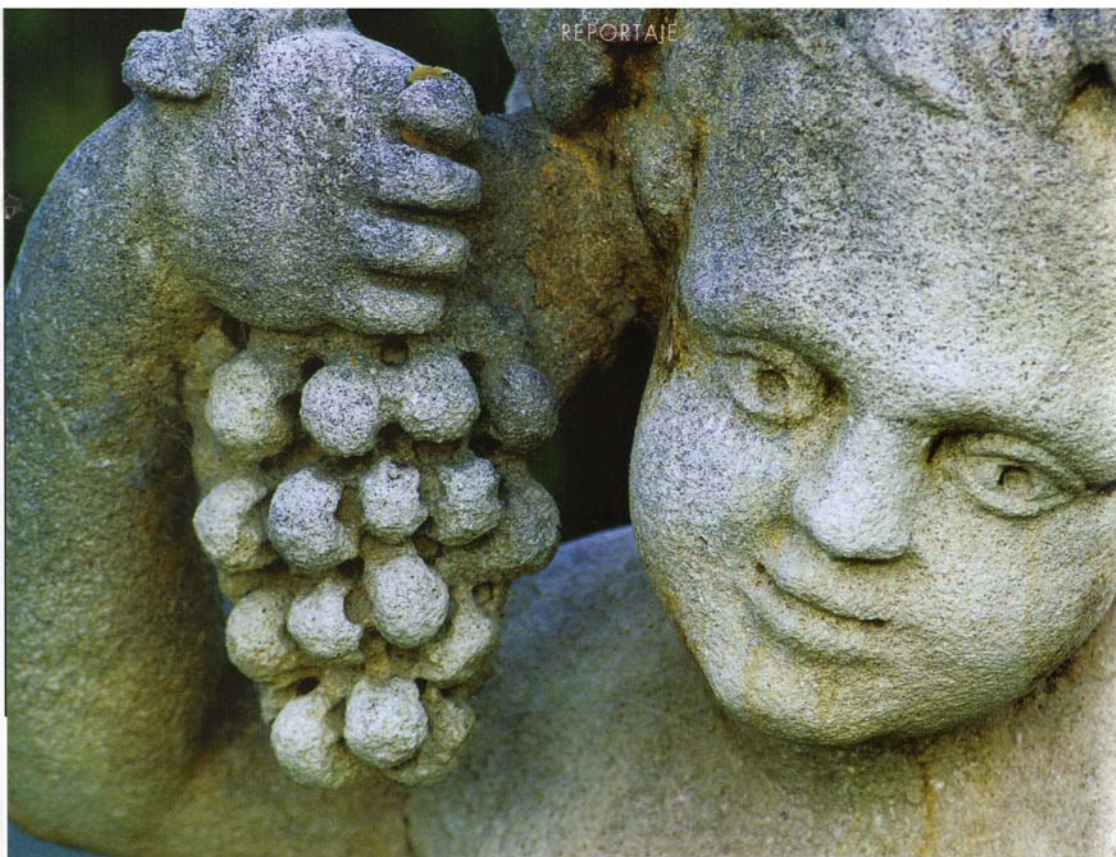
La gurú británica, por cuyo paladar han pasado los mejores vinos, sostiene que ninguno gana a un buen vaso de agua.

"UN BORGONA DEL 59 encendió la llama cuando estudiaba en la Universidad de Oxford, aunque la primera cata profesional fue años más tarde, en Londres, con vinos de Ontario, no fue quizás la introducción más gloriosa...". Así nos cuenta Jancis Robinson sus primeros contactos con el vino. Hoy es muy influyente en el sector y es la gurú más importante de Europa.

No le gusta destacar un vino por encima de otro, pero confiesa que antes se decantaba por los champagnes de calidad, y ahora están entre sus favoritos algunos como "los del Bierzo y un blanco, Chateau Neuf Du Pape, sabiendo que son muy distintos uno del otro". Pese a su fama, la británica no tiene reparos en hablar con sinceridad sobre la calidad de nuestros vinos: "Han alcanzado un lugar entre las primeras filas recientemente, gracias al trabajo de bodegueros y 'winemakers'. El mapa del vino español se está desarrollando y son caldos más refinados".

Si nos invitara a cenar en su casa, nos serviría "al menos un vino o más con cada plato porque me encanta tener una excusa para abrir un montón de botellas e introducir a mis invitados en la experiencia de la cata", pero si no existiera el vino... "bebería agua. Tengo que admitir que nada gana a un buen vaso de agua". Más en su página web: [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)





Seguimos avanzando en esta visita por la trastienda del vino, ¿cuánto pagaríamos por volver a vivir un olor, un recuerdo, una sensación?

#### En clave de euros

"Los precios los pone el mercado. Hay vinos que en España cuestan 600 euros, en Londres 300 y en Nueva York 150. El precio de mercado lo fija el consumidor. Si un vino tiene mucha demanda el mercado incrementa

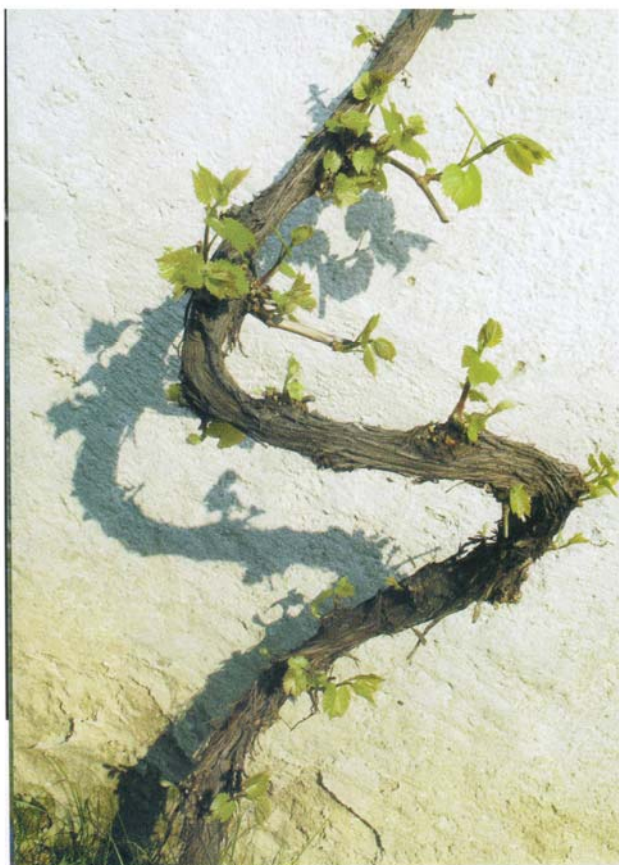
tán por debajo de los 20 euros, "gracias a que se han mejorado las tecnologías, pero lo que está claro es que con una mala uva no se puede hacer nunca un buen vino, pero con una magnífica uva sí se puede hacer mal vino", explica De Gregorio para acercarnos a la complejidad del asunto. Además, hay bodegas que hacen una gran añada y jamás repiten esa calidad. "El binomio calidad-precio es muy importante y hasta los críticos estadounidenses como Stephen Tanzer (del que di-

### SUMILLERES, ENÓLOGOS, INGENIEROS AGRÓNOMOS... AL FINAL ES EL CONSUMIDOR QUIEN DECIDE SI UN VINO ES BUENO O ES MALO.

su precio porque es buscado y se produce reventa y los precios se incrementan y si un vino no se vende tiende de forma natural a bajar el precio. Un vino se vende o no por su calidad, por ser objeto de desecho, porque tenga puntos Parker.... Pero eso es en unos 8 ó 10 vinos, en el resto no hay procesos de reventa", contesta Miguel Ángel De Gregorio. "A veces pagamos la marca, pero muchas veces se paga la demanda", añade Miguel Ángel Sánchez. En España, los vinos destacan por su relación calidad-precio. Hacemos grandes vinos que es-

cen será el sucesor de Robert Parker) afirman que nuestro país es probablemente el que produce la mayor cantidad de vinos con esas características", dice Jesús Flores. Innovaciones al margen, como en tantas otras ocasiones, al final de la historia habrá que volver al principio porque "el 80% de un vino se hace en el viñedo", dice Miguel Ángel Sánchez. O sea que es clave saber tratar la uva y la tierra para que aporte ese matiz del que los catadores hablan, el 'terroir' francés o el terruño español, ese sabor que sólo da la tierra.





### Los paladares más expertos

La última habitación que visitamos en el apasionante mundo del vino es la cata. "Catar, catar y catar", dicen los expertos que es el único secreto para llegar a captar esos aromas, esencias y matices de los que nos habla el vino, pero deshaciendo falsos mitos. "Cuando James Bond coge la copa y dice que es Château Lafite Rothschild de la parte norte del viñedo del año 57, es falso. Ni Charles Chevalier, que es el enólogo de la bodega desde hace 40 años es capaz de saberlo", revela De Gregorio. Pero siendo el vino un producto de sensaciones y placeres, nos preguntamos ¿es objetivo el oficio de la cata? No, responden todos los expertos. En los sabores influyen los ciclos y niveles hormonales, "ya que dependiendo del día del mes que sea, las cosas tienen distinto sabor. Pero además hay muchos componentes que influyen en la cata, si uno ha dormido mal o si ha tenido una discusión...", afirma De Gregorio. Custodio López defiende que en la cata sí hay "mucho de subjetividad, pero si un vino no es bueno se detecta rápido". Pese a ello, tienen técnicas para objetivar, de tal manera que un grupo de catadores adiestrados son capaces de coincidir en casi todo, al margen de otras circunstancias personales. Después de este viaje por el backstage, la conclusión es clara: usted decide si un vino le gusta o no.

### REPORTAJE

## Un país joven

El español no confía demasiado en los prescriptores de vinos. Existen algunas guías, pero aún no tienen demasiado peso porque acabamos de incorporarnos a la cultura vinícola

"NUESTRA CULTURA DEL VINO ES RECIENTE, llevamos unos 10 ó 15 años valorándolo, mientras que en Francia o Gran Bretaña llevan más de dos siglos haciéndolo". Las palabras del distribuidor de vinos, Miguel Ángel Sánchez, son significativas y es que siendo tan jóvenes en estas cuestiones son pocos los personajes españoles que, por el momento, influyen en el consumidor, "además de que el español tiene una cultura que le hace desconfiar de los prescriptores", matiza el enólogo Miguel Ángel De Gregorio. "Últimamente están contribuyendo los medios de comunicación, que en sus suplementos incluyen catas de vinos y se acercan así al público que se va interesando cada vez más en el tema", destaca el catador Natalio del Álamo. En lo que a publicaciones se refiere, la *Guía Peñín de los Vinos de España* es la que más ejemplares vende y está editada por José Peñín. Otras guías de interés son la *Guía Proensa de los Mejores Vinos de España*, la *Guía Restauradores*, la *Guía de Vinos Gourmets*, *Nuestros Mejores Vinos*. La *Guía MMIV*, editada por Todo Vino; la *Guía Los Mejores Vinos de España*, patrocinada por Campsa; la editada por Ediciones El País, la del semanario La Clave; la de Vino y Gastronomía, Sobremesa... Además de ellas, Miguel Ángel De Gregorio se atreve a citar a algunas de las personas que podrían ser más influyentes o expertas en el panorama nacional: "El prescriptor de mayor peso en este país es José Peñín. En segundo lugar Joaquim Vila es, quizá, la persona que más maneja vinos internacionales en este país. También Custodio López Zamarrá, sumiller de Zalacain. Y en el mundo de la prensa, Carlos Delgado y Víctor de Serna".





**Allende Blanco**

D.O. Ca. Rioja. Elaborado con la uva de las variedades viura y malvasía procedente de viñas viejas. Fermentación en barricas nuevas de roble. Removido de lías durante 8 meses. Crianza durante 15 meses en roble.

a mesa puesta

## El paisaje en la botella

LLUIS Ruiz Soler

El Miramar de Villajoyosa quiere hacer de su bodega «algo más» que una impresionante sacristía donde se conservan auténticas joyas, con una sala de catas encaramada al puerto o una carta de vinos que incluye La Ermita, Pinus o Pétrus a 1.030, 1.550 y 11.500 euros. Como muestra, celebró la semana pasada una cata con el enólogo Miguel Ángel de Gregorio que incluía sus conspícuos Aurus y Calvario: tiempo habrá de reseñarlos individualmente.

Para empezar, De Gregorio nos sorprendió dejando para

el final el blanco, un espectacular Allende 2006 que vino a darle la razón: realmente, ese era el momento de probarlo. Pero sólo fue el primero de una serie de gestos de los que hacen de él el *enfant terrible* de los enólogos españoles. Luego, nos dio varios títulos.

Por ejemplo: «España es el país del mundo donde más viñedos de más de 80 años se plantan cada año», como dijo al recordar que uno de los suyos data de 1901 y es el más viejo de La Rioja. También dice que «la arquitectura no hace un buen vino», en refe-

rencia a las bodegas vanguardistas construidas en los últimos tiempos por los arquitectos de moda: la de Finca Allende está en un palacio del siglo XVII recientemente restaurado. Y que «ningún vino de más de 10 dólares lleva la variedad en la etiqueta». Aunque hay tres variedades entre las ocho marcas que elabora en sus dos bodegas —Finca Coronado, en La Mancha, donde su familia cultiva la vid desde el siglo XV, y Finca Allende, en La Rioja Alta, donde se forjaron el bodeguero y el personaje—. De Gregorio es el enólogo del «paisaje», palabra con la que

traduce el *terroir* francés. Las 56 hectáreas de Finca Allende están divididas en 92 parcelas con una enorme variedad de suelos y altitudes que configuran, al menos, 15 paisajes distintos y alcanzan su máxima expresión en el Calvario y el Aurus. Son sus vinos «mágicos», igual que los Allende —blanco y tinto— y el Coronado, sus vinos «esenciales».

Completan su gama —entre 16 y 150 euros, más o menos— los *varietales*: Allende Gracino, Coronado Graciano y Coronado Petit Verdot.

Variedades aparte, el enólogo se declara «un férreo

defensor de las denominaciones de origen», aunque tiene fama de ser muy crítico con los consejos reguladores: «con sus órganos rectores», matiza, «no creo en un vino que no esté vinculado a su tierra». Como él mismo. Aunque presta su imagen y su saber a los Arrayán del empresario José Ma Entrecanales, no es un enólogo de fortuna al servicio de la jet bodega y asegura que rechaza «veinticinco proyectos cada semana». Lo de las «raíces», en su caso, es mucho más que una pose.

lrsoler@elsitiet.net





Martes 20 de Mayo de 2008



## Cata para 150 paladares

Una selección de vinos de la bodega Finca Allende y Finca Coronado, de Miguel Ángel Gregorio, que declara cultivar viñedos en la Rioja y la Mancha según los usos y costumbres de antaño, se ofreció ayer a 150 invitados en el Restaurante Nou Manolin. Cita de privilegio. FOTO: F. GONZÁLEZ

# SEMANA

Mayo de 2008



## Vino blanco con crianza

◆ **Allende 2006** es un Rioja blanco con larga crianza, de color oro claro, fresco y expresivo, elaborado con uva viura y malvasía y envejecido en barrica de roble francés. Un vino intenso para paladares exigentes.



#### Allende

Fermentado en barrica

2.745,00

ZONA: DO Ca Rioja | VARIEDAD(ES): Viura y Malvasía  
GRADO: 14 grados | PRECIO: 16 €

Amarillo dorado con tonos verdosos. En nariz encontramos notas de fruta madura, del estilo del melón cantalupo, junto con aromas a vainillas, cremas de pastelería... En boca es cremoso, sabroso, te aterciopela la boca, con gran cantidad de fruta blanca y recuerdos de cremas pasteleras en retronasal, que comparte con ligeros tostados.



#### Aurus

2004

ZONA: DO Ca Rioja | VARIEDAD(ES): 85% Tempranillo, 15% Graciano  
GRADO: 14 grados | PRECIO: 130 €

Rojo picota con ribebes cardenalicios muy cubierto. Aromas muy agradables en nariz, es muy fragante y limpio, de buena intensidad. Toques minerales, como de piedra de alilar, tinta china, flores. Infusión de frutos negros, mermeladas, pero todo muy sutil, con un toque de caramelo de violeta, maderas nobles aromáticas (cedro). Un vino muy fino y elegante, nada exuberante, pero muy complejo. En boca tiene una carga tánica agradable, no es de gran estructura, es más sutil. Es un vino muy intenso sin tener mucho cuerpo, que destaca por su justa acidez y logrado equilibrio.

FINCA ALLENDE 06130 Briones (La Rioja) 941 322 301 [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)



Mayo 2008

## Blanco riojano

Quizá más conocido por sus tintos, Miguel Ángel de Gregorio elabora en Rioja su propio vino blanco, a partir de las variedades viura y malvasía procedente de sus viñedos viejos ubicados en La Rioja, donde sigue expresando su opción por vinos modernos y expresivos. El mosto flor fue fermentado en roble Allier, donde maduró hasta llegar a su plenitud, dando un vino muy fresco, con la acidez justa para reclamar un segundo trago. Su creador reclama una temperatura de entre 7 y 10º para su óptimo disfrute.

● **ALLENDE BLANCO 2006**  
Finca Allende. Briones (La Rioja)  
DOC Rioja  
941 322 301  
Se encuentra en tiendas especializadas.  
Precio: sobre 16 euros.



**EL ESCAPARATE**  
*de allí*

23 de mayo de 2008

INFORMACION Viernes, 23 de mayo, 2008



### LA BODEGA



Más de 150 catadores, principalmente profesionales de la hostelería, se reúnen esta vez en los salones del Nou Manolín.

## UNA CATA ESPECTACULAR

ANTONIO PÉREZ MARCÓN

**M**iguel Ángel de Gregorio es uno de los grandes de España en cuanto al vino se refiere. Propietario de la Bodega Finca Allende se presentaba en Alicante como si del tintero de moda se tratara. El lugar tampoco podía ser más taurino: los salones del Nou Manolín, y junto a la capacidad de convocatoria de su distribuidor en la zona, Vipsimar, con Juanjo Retuerto a la cabeza, celebraron el pasado lunes una de las catas más espectaculares de los últimos tiempos en Alicante. Más de 150 catadores, en su gran mayoría hosteleros, para catar ocho de sus vinos, entre los que destacaba su buque insignia Aurus, vino estrella que entre otras menciones cuenta con 98 puntos Parker, pese a que este extremo no le importó lo más mínimo a su elaborador como explicó en el transcurso de la cata.

Con rigurosa puntualidad técnica, comenzó Miguel Ángel profundizando en su filosofía de elaboración y en su particular forma de ver las cosas, donde aplicando lo mejor de las múltiples técnicas que se utilizan tanto en el campo como en bodega y con su estilo particular alcanza su objetivo, que es el de hacer un magnífico vino, con la prioridad de sacar el máximo a la uva que produce y que este exprese el carácter de las tierras en las que se cultiva.

La biohidrónica, término complejo y controvertido, tiene una aplicación parcial en cuanto al

### MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO, PROPIETARIO DE BODEGA FINCA ALLENDE, PRESENTÓ SUS VINOS EN ALICANTE

respeto de los ciclos naturales más que en lo estético del que algunos la califican. El respeto al noble francés de buena calidad y de mejor elaboración por los trabajadores más prestigiosos y un trabajo en bodega rigurosamente técnico y cuidado son algunas de las claves del éxito de este viticultor.

El nuevo proyecto de Miguel Ángel era la novedad de la tarde. Finca Coronado, bodega situada en la zona montañosa del sur de la provincia de Ciudad Real, es otra de esas aventuras entusiastas y calculadas para garantizar el éxito de estos vinos: terrenos distintos a los de Rioja, variedades diferentes y una misma filosofía para conseguir grandes vinos.

La cata empezó con el Allende 2004, vino perfectamente equilibrado y que muestra madurez —especialmente si lo comparamos con sus añadas anteriores—,

las viñas viejas de las que procede, el terreno y su gran personalidad constatan la solidez de este vino que sin duda se sitúa en lo más alto de los de su especie. Allende Graciano 04 es un noveno año realmente interesante.

Coronado 04, vino a partir de un coupage de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Petit Verdot, la fruta, el suelo, su crianza se expresan por igual y cada una de las uvas aporta el equilibrio para con las demás, con gran estructura y potencia pero con amabilidad.

El Coronado Petit Verdot fue toda una sorpresa, pues rompe con todos los vinos que de esta variedad que se elaboran en España, pues a su gran definición varietal especialmente en aromas tiene un paso en boca que se podría calificar de explosivo.

Y llegamos a una de sus estrellas. Calvario 05, probablemente el vino más galardonado de la bodega riojana, hace pocas semanas fue designado mejor vino de España por la publicación Mundo vino, y sin duda en su segmento de precio sea el mejor vino español dentro de los parámetros más objetivos que se puedan plantear.

Y por fin, Aurus 05, según el bodiguero el mejor Aurus que ha elaborado hasta la fecha. La complejidad de este vino hace que sin lugar a dudas esté entre el top de los cinco mejores vinos del país.

Para terminar este encuentro un blanco realmente diferente, Allende Blanco 04.



23 de Mayo de 2008

**MI VINO**



**FINCA ALLENDE** OLE

**DATOS BÁSICOS**

**Finca Allende.** Finca Allende. Blanco con crianza. Briones (La Rioja). Tel. 607 34 29 70. D.O.C.a. Rioja. 70% viura y 30% malvasía. 13,5% Vol. Precio aproximado: 16 €.

- **Por qué me gusta...** Busco en La Rioja –que sigue siendo mi región predilecta, pese a las modas– vinos que no sean tintos, desde que descubrí que los mejores vinos de Borgoña eran los blancos, y este se les aproxima mucho.
- **A qué me sabe...** A sustancia y a esencia. Me ha sorprendido su volumen y complejidad en nariz, sus notas tostadas y minerales. No había probado aquí ningún blanco que se comportara tanto como un tinto por estructura y sutileza.
- **Cuándo lo tomaría y con qué...** Con mi pareja, con una menestra de primavera, que es tan difícil de maridar, o ante un mero o un rodaballo al horno.



**JESÚS INSAUSTI**  
DISEÑADOR GRÁFICO



24 y 25 de Mayo de 2008

**BLANCO  
CASI AMARILLO Y  
FERMENTADO EN BARRICA**

Un blanco de Rioja. La bodega está en Briones y cuenta con viñedos con más de 35 años de existencia. La vinificación se ha hecho con fermentación en barrica de mosto de flor. El resultado es vino blanco de color amarillo muy sugestivo. En nariz se presenta expresivo. En boca, la verdad, promete más de lo que da.

Finca Allende Blanco 2006  
16 euros





#### **Allende 2006, un blanco singular**

Si algo caracteriza al bodeguero Miguel Ángel de Gregorio es su enorme pasión por lograr unos **vinos singulares**, muy personales, creados a partir de sus propios y acortados gustos. Ahora pone en el mercado una nueva añada de Allende Blanco, uno de los vinos esenciales de su bodega riojana, Finca Allende (92a. Uva, 1. Bónos, La Rioja: 94.13.22.0.31). Caracterizado por el color amarillo oro pajizo y los reflejos verdosos, que también respeta en su nueva añada, el Allende Blanco es un vino con aromas medianamente intensos, en el que se aprecian notas balsámicas y sensaciones a hierba seca y fruta fresca y una madera bien integrada.

**Allende Blanco 2006** es un vino fresco, con buena acidez, sabroso y expresivo, intenso y persistente, idóneo para disfrutarlo con los menús frescos y ligeros del verano: ensaladas, carnes y pescados a la parrilla o la plancha. Elaborado con uva de las variedades **viura y malvasía** procedentes de viñas viejas, el Allende Blanco 2006 ha permanecido 15 meses en barrica de roble Allier. De Gregorio recomienda que se sirva a una temperatura **entre 7 y 10 grados** para disfrutar de sus cualidades olfativas y gustativas. **Precio: 16€.**



## CALVARIO 2005


### D.O.Ca. RIOJA

Finca Allende  
Tel.: 941 32 23 01  
[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)



 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano

 16 meses en barricas de roble francés

 Color rojo picota con ribetes violáceos, de capa alta y muy brillante. En nariz es elegante y extraordinariamente complejo, con aromas de fruta negra madura y cerezas guindas en licor, notas de toffee junto a delicados toques mentolados y recuerdos de vainillas y de monte bajo. La boca es golosa, sedosa y armónica. Muy equilibrado y envolvente en el paso, con mucho peso frutal y fantástica acidez. Retronasal marcadamente especiado y frutal. Elegante y muy largo en el postgusto. **PVP: 75 euros**



EBRO

## El reflejo de Iberia

*El Ebro es, después del Nilo, el mayor río mediterráneo y, como tal, ha sido puerta de entrada de pueblos y culturas. Su cauce discurre a lo largo de más de 900 kilómetros entre yacimientos de fósiles antediluvianos, ruinas mozárabes o pervivencias romanas, espigueado por bosques cerrados, dramáticos cortados de roca, pueblos amenos, villas poderosas y sedientos desiertos de Cantabria, Castilla y León, La Rioja, Navarra, Aragón y Cataluña, además de regar dos capitales de provincia, Logroño y Zaragoza. El Ebro, verdadero padre de Iberia, es el referente de la memoria de ruinas olvidadas y batallas inolvidables.*

### La Rioja, el Ebro huele a vino

Los ríos en España son accidentes. Unos porque sólo surgen dramática o erráticamente, otros porque fueron un obstáculo en el camino, donde lo importante, lo que cobra valor histórico, son los puentes, no el agua. Y otros más porque, sin agua o con escaso flujo, no se consideran sino raquílicas mangueras de riego o vergonzosos basureros, en todo caso, agua utilitaria, no fluido de amor y belleza, y por eso amados, cuidados, preservados.

En esta serie, en la que llevamos recorrida media docena de los cauces grandes, sacamos la conclusión de que los pueblos españoles viven de espaldas al agua. Lejos de la humedad y sus peligros. Sólo los molinos se acercan al curso, sin remedio.

Cuando el Ebro se adentra en La Rioja, por Las Conchas, comienza su trayecto vinícola. Lleva 200 kilómetros cuando nutre el balneario y parte en dos Miranda y se asoma a las canteras de balastro en Las Conchas. De ahí en adelante, hasta el mar, riega uvas variopintas y archifamosas de nueve Denominaciones de Origen, y cerca del cauce, cereales, fruta, pastos, arroz... Pero son pocas las villas, como Zaragoza, que asoman su plaza y sus monumentos a rendir pleitesía, a contemplarse en sus aguas. Briñas, en La Rioja, es una de esas privilegiadas, y desde ahí emprendemos el camino por el Ebro vitivinícola, el río que merecería rebautizarse como Río Ebro.

El amanecer en Briñas es de una placidez que no parece de este mundo. Sólo los patos ruidosos se despiden, chapoteando, peinándose sobre la piedra del embarcadero frente a un banco de encaje de hierro, el mejor mirador, sólo superado por el campanario desde el que curiosean las cigüeñas. Muchas casas se restauran, al ejemplo del caserón que hace años se convirtió en la Hospedería de Briñas, con la espléndida terraza donde la nieve alcanza medio metro en invierno o donde la lluvia de otoño marca el ritmo del silencio, cuando las viñas ya vendimiadas lucen un rojo escandaloso.

Camino de Haro la carretera nueva permite la perspectiva del puente medieval, aun en uso, que conduce al Camino de Carribrías y al primer espectacular meandro. Hasta allí el río corre fronterizo entre tierras de Castilla y de Álava, pero en cuanto se adentra en La Rioja y en el escaso desnivel que lo lleva a Logroño, se entretiene en

vueltas y revueltas y dibuja llanos circulares, casi islas, como el que ocupa Viña Tondonia, que fue un intento de concentración para poner en pie el concepto de *château*. Al final la bodega está en Haro, en el archifamoso Barrio de la Estación porque el vino viajaba en tren, no por el río. Probablemente sea la única bodega que tiene en nómina a un antropólogo, como Luis Vicente Elías, y en su misión de conservadores de la memoria están reuniendo documentación sobre los lagares de piedra que siglos atrás jalonaron las riberas dentro de un proyecto más amplio, un atlas de cultivo del viñedo en España.

La imagen, el símbolo, de los tiempos dorados de la villa se conserva en forma de sólido edificio de piedra junto a la plaza rotulado como Banco de España. Sólo Haro y Sabadell, uno por el vino y otro por la riqueza de su industria textil, han sido sedes del banco emisor fuera de las capitales de provincia. Allí se apiñan las bodegas clásicas, aunque no inmutables. Rioja Alta ha estrenado nueva imagen, magníficos salones revestidos de madera, puntillosamente analizada para evitar cualquier contaminación a las barricas y en definitiva al vino que duerme al otro lado de las cristaleras. La tarjeta de visita es la tienda, muy original, gris y en sobrios tonos oscuros, alternando maderas, acero y cristal. La barra ondulante de vidrio luminoso reproduce la imagen histórica del logotipo de la bodega y sus etiquetas, dibujada en 1890, una curva del Oja, el afluente del Ebro que da nombre a La Rioja, flanqueado por cuatro arbolitos. Su pasado está también flanqueado por hitos pioneros. Hace 30 años inauguraron el concepto de Club de Cosecheros. Hace una década, importaron roble americano para nutrir su tonelería. Madera que se seca en el patio, sin prisas, como se cría el vino. La bodega ha extendido su experiencia a otras regiones y así, en un número anterior de Vinum, comentábamos la flamante Áster en la Ribera del Duero, junto a otra también riojana, Barón de Oña y los blancos de Rias Baixas en Lagar de Cervera. Son algo más que bodegas porque, con talante anfitrión, exquisito gusto y atención personal, las convirtieron en centro de reunión, de cata, de aprendizaje, y también en elegante alojamiento, con un comedor, junto a la rústica cocina. En fin, en experiencia vital inolvidable.

Como inolvidable será también, si el pro-

yecto, que está ya dentro del plan de dinamización turística de Haro, se pone en pie, recorrer desde aquí los meandros del Ebro hasta San Vicente. El primer embarcadero estará en la salida ribereña de un calado histórico de López de Heredia, de Viña Tondonia. El túnel flanqueado de barricas se prolonga 147 metros vaciados entre 1890 y 1892. Es una de las obras ciclópeas promovidas por Rafael López de Heredia, fundador de la empresa de comercio de vinos en 1877 y posteriormente de las viñas y la bodega familiar que ya cumplió su primer siglo como archivo vivo de la viticultura y la enología riojana y española.

La zona más antigua del inmenso botellero, con casi 3.500 metros, se conserva cubierta con ese esponjoso moho que se encuentra en las bodegas de Tokay, una mantita blanda y protectora capaz de absorber humedad y devolverla cuando llegan los días secos. Y aquí y allá se conservan los utensilios que han hecho trabajo e historia. María José, representante de la cuarta generación, inagotable y vivaz, se muestra más racional que sus antepasados y aún ve con recelo la "locura" del barco de La Rioja, aunque salga de la puerta de su casa. El tiempo dirá. Por ahora las visitas se acercan a admirar en el patio una original

solución arquitectónica que conserva su histórico stand de la feria de Bruselas de 1910, de sedas, espejos venecianos y maderas nobles, bajo un fanal vanguardista diseñado por la famosa arquitecta iraquí Zaha Hadid, que así permite lucir la frágil estructura en el exterior, como tienda abierta al público (ver portada).

Otra familia que da nombre al vino del Barrio de la Estación son los vecinos Muga, desde cuya torre, inconfundible, emblema de la zona, se puede contemplar el cauce del río dibujado con tinta verde de chopos que en su día se tiñe de amarillo y refulgente luz. También ellos están a punto de estrenar

### D.O. Ca. Rioja Coloso del vino tinto

Aunque el nombre de La Rioja le fue prestado por otro río (el Oja, un pequeño tributario del Tíron), para que los vinos de la Denominación de Origen Calificada Rioja tengan ese carácter único, el Ebro es fundamental. Unos kilómetros más arriba de Haro, en el paraje llamado "Las Conchas de Haro", comienza esa grandiosa aventura del Ebro vinícola. El río actuará como suavizante térmico y remontará reminiscencias del clima mediterráneo hasta las frías tierras riojanas, vascas, navarras o castellanas. Las cifras de esta macrodenominación impresionan. Nada menos que 595 empresas gestionan la producción de más de 278.180.000 litros de vino, que pueden comercializarse con la contraetiqueta que emite el consejo regulador. Hay plantadas 63.371 hectáreas de viñedo con una producción media de 421.440.239 kg de uva. En 1991 se otorga el carácter de Calificada a la

Denominación de Origen Rioja, que entre otras obligaciones deberá comercializar el 90% de sus vinos embotellados. Durante muchos años, la plantación de variedades foráneas ha sido un tema tabú. Invariablemente, el Consejo Regulador se ha mostrado intransigente a la hora de autorizar otras cepas tintas que no sean las suyas. La razón de peso es que con sus Garnacha, Graciano, Mazuelo y su estrella, la Tempranillo, que en estas tierras adquiere la condición de excelsa, debería ser suficiente para elaborar uno de los mejores vinos del mundo. Pero se ha abierto mucho más la mano con las cepas blancas: recientemente se aprobó incluir en su inventario las variedades francesas Chardonnay y Sauvignon Blanc, además de la castellana Verdejo, que refuerzan a las antiguas Viura, Garnacha Blanca y Malvasía.



tienda. Aún hay lámparas por desembalar y el aire huele, más que nunca, a madera reciente. Un olor bien característico en esta bodega que, haciendo oídos sordos a los cantos de sirena del acero, siempre ha seguido elaborando sus vinos en tinos de roble fabricados en su propia tonelería. Y así siguen. Para demostrarlo, un enorme camión descarga gigantescos tabloneros en el patio, que tendrán que curarse en este clima, lavarse con lluvia y secarse al sol hasta que hayan perdido los tonos vegetales y los taninos bordes, hasta que estén educados para ser barricas. Quizá se llenen con vino procedente de uno de los primeros viñedos que flanquean el Ebro, Baltracones, antes Bosque Pequeño. En realidad, la primera viña que mira el río, a este lado de los montes Obarenes, es Viña Paceta, de Bodegas

Bilbaínas, y la segunda es la de los Muga, de tierra seca, una de las primeras de la casa. Jorge y Juan Muga son primos, los actuales representantes de las dos ramas de la bodega familiar. Torean al alimón, uno haciendo vinos, el otro en la brega comercial; uno defendiendo el tiempo en botella, el otro la moda americana de sacarlo pronto al mercado. Y desde siempre mantienen una entente ejemplar. Y enseñan su nuevo vino rosado o el de maceración carbónica con verdadero arrobo, como una pareja que presenta a su bebé robusto y guapetón. Y hablan de cómo se ha elegido el corcho de calidad y de lo que cuesta preservar lo que el pasado demostró como bueno, desde la imagen, la piedra, los oficios, las viejas viñas, la clarificación con huevo y la autenticidad de los sabores. Eso sí, en el catálogo,

\* junto a las joyas de cada añada o los altos de gama que ahora reposan en una flamante sala de barricas de piedra siempre hay novedades, como ese potente rosado. En La Rioja se llega al vino por muy distintos caminos. Esta Rioja histórica procede de la herencia del gusto francés y del accidente de la filoxera que arrasó su viñedo. Es La Rioja de los bodegueros. Pero buena parte de la innovación ha venido de la tierra, del





Arriba a la izquierda, Miguel Ángel de Gregorio, de Bodegas Finca Allende, y

campo, del conocimiento y el mimo de la viña. La familia de Miguel Ángel de Gregorio llegó hace casi medio siglo de La Mancha a la bodega del Marqués de Murrieta, y él ha seguido ese camino, como Ingeniero Agrónomo y como curioso. Así se ha convertido en abanderado de la nueva Rioja y, aunque aún no ha puesto el punto final a la magnífica sede de su bodega, fundada en 1995, en Briones, sus vinos son la embajada de ese estilo, de la fuerza, la sutileza y las sorpresas extraídas de la uva, incluso el milagro que consigue con la Viura.

La bodega es un sueño de 20 años, la restauración del Palacio de los Ibarra, fuera de las murallas. Una obra de ingeniero, más que de decorador, y eso se expresa en el rigor con que funde funcionalidad, ecología, estética y respeto a lo que fue, aunque parta de una pura ruina. Son 2.600 metros bajo el castillo que fuera la primera defensa de Castilla, presidiendo otro de los espectaculares meandros poblados de viña. Pero no defiende elaboraciones apabullantes, sino la filosofía del buen bebedor: "El vino es la más noble de las bebidas refrescantes, si pierde esa función, se equivoca".

#### Joyas para enoturismo

Al otro lado del pueblo está la mayor atracción turística riojana, el Museo del Vino, y también la bodega Dinastía Vivanco, un proyecto en el que corren paralelas las actividades y los fondos culturales con una novísima bodega en evolución a cargo de Rafael Vivanco. Y ambas, espectaculares. El padre, Pedro Vivanco, es un entusiasta del vino y un amante apasionado de su tierra. Mientras desarrollaba sus tareas de discre-

tísimo comerciante vinícola, secreto desfaedor de entuertos en las bodegas de la región, encontró las tierras privilegiadas donde hoy se asientan y fue reuniendo miles de piezas relacionadas con el vino, desde libros y documentos hasta prensas, sacacorchos, vasos, aperos, objetos etnográficos o decorativos y valiosas obras de arte. En los años noventa empezó a poner en pie su sueño en un vistoso edificio asomado a las más hermosas tierras altas de La Rioja. En el interior, vanguardista, se reúnen más de 10.000 piezas en un viaje por la historia, el arte y cada una de las labores relacionadas con el vino, de las más antiguas culturas a la actualidad. Cada espacio desvela un momento del vino: "Nacer, crecer, madurar", "Guardar las esencias", "La bodega: el sueño", "El vino: arte y símbolo", "Abrir, servir y beber". Es decir, de la vid a la bodega, a las botellas, los corchos, las copas, su servicio, la cata, el disfrute y la inspiración que el vino ha supuesto en diferentes épocas del mundo que muestran hasta qué punto la vid y el vino han servido de inspiración hasta la magnífica colección de artistas como Sorolla y Picasso. Y todo ello sobre una bodega concebida para funcionar por gravedad y guardar en las mejores condiciones vinos que ya van por el mundo cosechando premios, como un personalísimo Graciano o el Cuatro Variedades.

La carretera salta de Álava a La Rioja como en el juego de la Oca. Al fin y al cabo es el juego que refleja simbólicamente el Camino de Santiago, que atraviesa y ha dejado huella en esta zona.

El ayuntamiento no permitió que supera-

ra la altura de la iglesia, pero la imagen de Riscal, la *esculturarquitectura* del canadiense Ephraim Goldberg, más conocido como Frank Gehry, se ha convertido en el faro que conduce a Elciego desde los más remotos puntos del horizonte.

La bodega Marqués de Riscal es una de las más antiguas de La Rioja. Nacida en 1883, resulta aún más sorprendente el contraste con la vanguardista Ciudad del Vino que ha construido a su alrededor. Conserva sus reliquias, pero ha renovado su interior en busca de la máxima funcionalidad o, lo que es lo mismo, del mejor vino. Y a un costado, con la panorámica del pueblo, nació el hotel de lujo y el balneario que gestiona la empresa creadora de los Spa de Vino, la francesa Caudalie. Y un restaurante, en realidad dos – gastronómico y tradicional – que dirige un riojano de alcurnia, Francis Paniego, galardonado con una estrella Michelin en su casa familiar de Ezcaray, más cerca de la montaña que del río.

Al frente, a diario, están dos entusiastas, Josep, en la sala, y el chef José Ramón Piñeiro, formado en el Echaurren y campeón de cocineros de La Rioja, que borda platos epatantes como el famoso huevo de Gehry o la cuajada de foie con caviar de



vino tinto. Al lado de la histórica bodega cubierta de gloria y titanio, pequeños bodegueros como Florentino Martínez elaboran sus vinos tan acertadamente que todos los años se le acumulan los premios. Si el hotel está lleno no hay mas que acercarse a dos pasos, a Navaridas, para conocer una versión diferente de bodega enoturística. Es la casa rural Carpe Diem que regentan Elvira y Javier, de la bodega Guzmán Aldazábal. Media docena de habita-

ciones con diferente decoración, sencillas, encantadoras, con los balcones abiertos a las tejas y al canto de los mirlos. Entre sus vinos destaca un explosivo Graciano del que hacen sólo se 8.000 botellas a base de agricultura integrada y de mucho trabajo, de vendimias que se prolongan hasta mitad de noviembre para la malvasía tardía. El desayuno permite catar el aceite de su marca regando pan de pueblo, pues en los últimos tiempos ha revivido un hor-

no. Sabrosa energía para subir a la iglesia, al espléndido panorama de los montes y las viñas.

Desde Laguardia no se ve el río, pero como capital del vino y plaza fuerte medieval, encaramada en uno de los mejores oteros de La Rioja, es visita obligada, sea al Centro Temático del Vino Villa Lucia, al hotel bodega de Cosme Palacios, al restaurante del Castillo El Collado o, por supuesto, al pórtico de Santa María de los Reyes y alguna

de las bodegas subterráneas del centro, como la que homenajea a su hijo genial, el fabulista Samaniego.

Para buscar sus orígenes, la villa de Samaniego, el camino es ameno y al final flanqueado por la novísima y cristalina Baigorri a un lado y la clásica Ostatu al otro, en torno a un patio de esa característica piedra amarillenta y dulce. María Asun y su hermano Iñigo Sáenz de Samaniego, el enólogo, han pasado de hacer exclusivamente un vino de maceración carbónica a pulir los altos de gama en barrica de buen roble y a mimar las elaboraciones más exquisitas en un pequeño tino de 4.000 litros. Las uvas de sus 33 hectáreas cubren el 80% de su producción y se descargan desde el patio a cada depósito, sin bombas ni manojos, para respetar la esencia, la delicadeza, de la viña vieja.

Así lo hace también en el centro del pueblo, al son del repique del vecino campanario, Remírez de Ganuza, un revolucionario que a base sus ingenios, como la prensa de bolsa de agua o maceraciones muy cuidadas, ha logrado situar su joven bodega en el podio de lo mejor de La Rioja. Claro que cuenta con inmejorables viñedos centenarios.

Desde el patio se alcanza a ver la nieve que queda en Ezcaray, pero nuestro camino sigue al río, hacia Baños de Ebro, donde al pie del pueblo y a pesar de que el agua no tiene mucha caída, se está construyendo una inmensa central hidroeléctrica.

El sol transforma el paisaje en esta prima-

vera plenamente primaveral, loca y excitante. En Assa, mas allá de Laguardia, la carretera deja arriba el tino de Cune y lleva a Contino, muy cerca de la orilla del río, donde funciona la pequeña central eléctrica de El Cortijo, que ya viene a ser casi un barrio periférico a dos pasos de Logroño.

Una de las viñas lleva el nombre de Lentisco, aunque sólo queda una mata de esa especie en extinción, y Jesús Madrazo, que es quien la cuida, explica como están realizando la labor de quitar los brotes que no van a dar fruto y roban vigor a la planta. Dejan dos yemas ciegas por si aún hiela –alguna vez ha helado hasta mediados de mayo– y hubiera que recuperar la planta. A la vez, y a lo largo de años, se marcan con cinta azul entre estas viejas cepas las más sanas, las más perfectas, para reproducirlas. Jesús, heredero de la sabiduría de su padre y de la experiencia en CVNE, es un enólogo curioso, experimentado, que actualmente se esmera en buscar un blanco con personalidad y calidad, con catas permanentes.

**DEIA**



	<p><b>ALLENDE 2006</b> Finca Allende. Briones (La Rioja) Precio: 16 € Puntos: 86</p> <p>Mezcla de Viura y Malvasía de color amarillo verdoso. Nariz dominada por matices tostados de la madera en este momento, aunque también hay aromas de albaricoque maduro, frutos secos y puntas cítricas refrescantes. Por lo demás, tiene buena intensidad. Boca oleosa y dulzónas con matices de caramelos de hierbas, balsámicos y té.</p>
--	--

# CincoDías

19 y 20 de Julio 2008



● **Allende blanco 2006.** Bodegas Allende. DO Rioja, 70% viura, 30% malvasía. 15 meses en barrica francesa. 16 euros. Un blanco excelente con la firma de Miguel Ángel de Gregorio, un auténtico creador de vinos. De nariz

compleja marcada por la fruta blanca y las notas tostadas de su crianza, en boca es cremoso, fresco, con cuerpo y volumen, muy equilibrado. Y con un final largo.





### Allende 2006

Finca Allende presenta el vino blanco 2006. Elaborado con las variedades Viura y Malvasía procedente de viñas viejas.

De color amarillo oro pajizo y reflejos verdosos.

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

En boca es fresco, con buena acidez, muy sabroso, expresivo, intenso y persistente.



#### **ALLENDE 2006**

**BODEGA FINCA ALLENDE**

**TEL. 941 322 301 - D.O.C. RIOJA**

**PRECIO:** 16 euros

**VARIEDADES:** viura (70%), malvasía (30%)

**CRIANZA:** 15 meses en barrica

**COMENTARIO:** Un gran vino, de estilo moderno y muy expresivo, con el sello inconfundible de su autor, Miguel Angel de Gregorio, enólogo de referencia en el mundo del vino. Elaborado en Briones con uva de viejos viñedos, vendimiada a mano y seleccionada a pie de bodega. Producción limitada a 24.000 botellas.

**CATA:** Brillante y limpio color amarillo pajizo, reflejos verdosos. En nariz es delicadamente intenso, con notas cremosas, herbáceas y de fruta blanca fresca, sobre un suave fondo balsámico y especiado. En boca es muy sabroso, fresco, expresivo y con una exquisita acidez. Final muy largo.

# MADRID PLUS

VERANO / SUMMER 2008

N.º 27

DESCUBRIENDO LA CIUDAD • DISCOVERING THE CITY

## ALLENDE BLANCO 06

Hasta los años setenta en La Rioja se producía más uva blanca que tinta, lo que significa que existía una gran tradición de elaborar y criar vinos blancos en bodega. Esa tradición se fue perdiendo, entre otras cosas por la aparición de zonas productoras de vinos blancos de calidad, como es el caso de los blancos gallegos, de Rueda o el Penedès. Miguel Ángel de Gregorio, enólogo y propietario de Finca Allende, fiel a su amor a la tierra y a la vid, decide darle una nueva oportunidad, recuperar y actualizar la tradición.

Nace así Allende Blanco, uno de los dos vinos esenciales de la bodega, junto al Allende tinto, que con tan sólo ocho añadas en el mercado, ya se ha convertido en un claro referente de los blancos nacionales y uno de los más buscados.

El color amarillo oro pajizo y los reflejos verdosos son característicos del Allende Blanco 2006, un vino con aromas medianamente intensos, al que acompañan sensaciones cremosas, hierba seca, fruta blanca fresca, notas balsámicas y una madera bien integrada, y disfrutarlo es la mejor forma de empezar un encuentro gastronómico. Allende Blanco 2006 es un vino fresco, con buena acidez, muy sabroso, expresivo, intenso y persistente. Elaborado con uva de las variedades viura y malvasía procedentes de viñas viejas ha estado 15 meses en bodega Allier. Un vino para una comida de principio a fin. Debe servirse entre 7 y 10 grados, la mejor forma de potenciar sus efectos olfativos y gustativos. Precio: 16€.



## ALLENDE BLANCO 06

Until the 1970s more white grapes were grown in the Rioja region than red grapes, which meant that there was a well-established tradition to produce and age white wines in casks. This tradition was being lost due to, amongst other things, the emergence of other areas producing quality white wines, such as the Galician wines of Rueda or Penedès. Miguel Ángel de Gregorio, a winemaker and owner of Finca Allende, forever loyal to his love of the land and the vine, decided to give it a fresh opportunity, and to recover and modernise this tradition.

This was how Allende Blanco came into being, one of the winery's chief wines, together with the red Allende, which with only eight vintage years on the market, has already become one of the key and most sought-after Spanish whites.

The golden yellow, straw-coloured hue with greenish highlights are characteristic of the Allende Blanco 2006, a creamy wine with moderately intense aromas, accompanied by a hint of dry herbs, fresh white fruit, balsamic touches and a well-integrated wood. Enjoying this wine is the best way to start off a gourmet meal. Allende Blanco 2006 is a fresh wine, with good acidity, very flavoursome, expressive and intense, with a long, persistent finish. Produced with the Viura and Malvasia varieties of grape from ancient vineyards, it has spent 15 months in Allier casks. This is a wine to enjoy from the start right to the end of a meal.

This wine should be served at between 7 and 10 degrees centigrade, the best way to strengthen the effects of its taste and smell. Price: €16.





Julio-Agosto 2008

60 V&R  
**panorama**

### **Finca Allende**

#### Allende Blanco 2006

Miguel Ángel de Gregorio ha sacado al mercado una nueva añada de uno de los vinos esenciales de su bodega riojana Finca Allende: Allende Blanco 2006. Un vino que hará las delicias de los amantes de los vinos personalistas y singulares, de estilo moderno y lleno de expresividad. El color amarillo oro pajizo y los reflejos verdosos son característicos del Allende Blanco 2006, un vino con aromas medianamente intensos, al que acompañan sensaciones cremosas, hierba seca, fruta blanca fresca, notas balsámicas y una madera bien integrada. Es un vino fresco, con buena acidez, sabroso, intenso y persistente, elaborado con *viura* y *malvasía* procedentes de viñas viejas y posteriormente madurado 15 meses en barrica. Para saber más: [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)



# Metrópoli

22-28 de Agosto de 2008



## COMER EL VINO Y LA RECETA

### 10 AÑOS DE «ALTA EXPRESIÓN»

UNA DÉCADA DESPUÉS DE LA REVOLUCIÓN RIOJANA, SUS PROTAGONISTAS SE MUESTRAN EN PLENITUD

▲ finales de los 90 se popularizó el término «alta expresión» para referirse a los tintos riojanos que protagonizaban una ruptura con el estilo tradicional de vinos pulidos y maderizados en exceso. El futuro llevaba tiempo pidiendo paso en Rioja y el reto fue recogido por un pequeño grupo de bodegueros, que señalaron otros caminos, más acordes con los gustos imperantes. Esta revolución significó el salto a la fama de una nueva vanguardia: Juan Carlos López de Lacalle, con Artadi; los hermanos Eguren, con San Vicente; Agustín Santolaya, con Roda y el posterior Cirsión; Miguel Ángel de Gregorio, con Calvario y Aurus... No fue-



PARA NO OLVIDAR, CIRSIÓN Y AURUS, DOS JOYAS DE LA ENOLOGÍA QUE JUSTIFICAN SUS ELEVADOS PRECIOS.

ron pocas las voces que criticaron la definición —por cursi, más que nada—, pero podrían contarse con los dedos de una mano quienes no se han rendido ante las nuevas etiquetas, comenzando por el rey de reyes de la crítica, Robert Parker. Quedaban, no obstante, razonables dudas acerca de la evolución de unos vinos que vinieron a multiplicar por dos o por tres las tarifas de las primeras marcas de la D.O. y que reivindicaban la fruta y la expresividad, frente a las largas crianzas. En los últimos meses hemos podido comprobar en cata vertical la evolución de dos de estas marcas pioneras —Cirsión y Aurus— a lo largo una década.

¿Conclusiones? La principal es que no son vinos marcanos, sino que han seguido con bastante fidelidad los vaivenes de calidad en las distintas cosechas de Rioja, lo cual habla de vinos de terroir. Perfil algo más bajo en las añadas difíciles, como 1997 o 2003, pero también valiosas joyas en las favorables. Minerales, de gran acidez y carácter atlántico los de 1999. Finura, sutileza y complejidad en los de 2000, con un plus de madurez en el caso de Aurus. Grandeza, sin paliativos, en 2001: amplitud, carnosidad, equilibrio; gran peso de fruta

en Aurus y tenor balsámico más acusado en Cirsión. También en la cumbre la 2004, con una rara mezcla de fuerza y elegancia, de vigor y equilibrio. Expectación ante las botellas de 2005, de evolución muy lenta, aún lejos de su plenitud, si bien apuntan alto. Incógnita, también, para los 2006, que ni han salido al mercado ni han sido concebidos para mostrar sus mejores cartas antes de 2010. Años grandes de Cirsión y Aurus, acabadas obras de arte de la enología contemporánea, a las que el buen aficionado haría bien en seguir la pista.

Diez años después, la «alta expresión» goza de una inmejorable salud. J.M. PEIRÓ

Magazine

El Mundo

17 de Agosto de 2008



#### LA CATA DE LA SEMANA

**Rioja (blancos con barrica).** Esta cata monográfica de blancos riojanos responde a la pujanza que están adquiriendo estos vinos con barrica y al buen número de ellos que van apareciendo en el mercado, en un goteo lento pero incesante. El buen balance general invita a que esta cita deje de ser ocasional y aleatoria y se convierta en una cata anual.

**16/20 Capellanía (2004).** Bodegas Marqués de Murrieta. Aroma de buena intensidad, blanco muy fino, con notas salinas y de crianza biológica, fruta de hueso y frutos secos. **17 euros.**

**15,5/20 Qué Bonito Cacareaba (2006).** Benjamín Romeo. Aroma de buena intensidad, con una madera de gran calidad en primer plano sobre un fondo de fruta madura. **30 euros.**

**15/20 Abel Mendoza Malvasia (2006).** Abel Mendoza Monge. Aroma de buena intensidad, con recuerdos de lías, madera de calidad, tostados y un fondo frutal. **13,80 euros.**

**15/20 Allende (2005).** Finca Allende. Fino y elegante, con madera de calidad en primer plano, un fondo de fruta blanca, un punto cítrico y recuerdos de lías al fondo. **16 euros.**

Sección elaborada con información procedente de [www.elmundovino.com](http://www.elmundovino.com)

# Sobremesa

Septiembre 2008



## estuvimos

### Noche en blanco

En la espectacular terraza de la Suite Presidencial del Hotel Meliá Fénix de Madrid tuvo lugar una de las veladas más esperadas del año. Organizada por Miguel Ángel de Gregorio, la cena contó con un acompañamiento vinícola de excepción, especialmente seleccionado por Miguel Ángel, con borgoñas y burdeos que no hicieron sombra al magnífico Allende Blanco 2006 de este renombrado bodeguero. Entre las joyas vinícolas se degustaron vinos como el Montrachet Joseph Drouhin Marquis de Laguiche 2001, Pavillon Blanc du Château Margaux 2002 y Château D'Yquem del 81.



Septiembre de 2008



# LOS SIETE MAGNIFICOS

POR JESÚS BERNAD  
FOTOGRAFÍA ESTUDIO LA LUNA

Siete son los elegidos para la gloria. Siete de los más prestigiosos elaboradores de vinos españoles, que gozan de gran prestigio y reconocimiento internacional, y cuyos caldos se sitúan entre los mejores del exclusivo Olimpo enológico mundial. Artistas sensibles, cuyos hijos predilectos son sus mejores creaciones: unos vinos singulares, procedentes de viñas con nombres y apellidos, la mayoría de venerable edad, cuyas uvas destilan una personalidad única. En este reportaje han elegido el vino preferido de sus respectivas bodegas, el que más satisfacciones les produce en estos momentos, una decisión siempre difícil. Y nos ha sorprendido en esta elección que no siempre escojan sus marcas más célebres y conocidas, aunque no por ello los aquí seleccionados son menores, pues todos ellos poseen una muy seductora personalidad. Les descubrimos el perfil de estos siete magníficos del vino español y sus caldos más emblemáticos.



Septiembre de 2008



**MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO**  
 En poco más de una década, Finca Allende se ha consolidado como uno de las bodegas más vanguardistas. Su vino Aurus, una de las cumbres enológicas españolas, interpreta el terreno de una parcela orientada hacia al norte, y posee una larga longevidad. Su vino favorito, con el que encuentra mejor sintonía, es su **Calvario 2005**, amable y con un encanto más mediterráneo, que simboliza la expresión concreta de un terroir. La viña, plantada en 1945 en el monte del Calvario, tiene exposición sur, y en ella predomina la variedad tempranillo, con algo de gamacha y graciano. Miguel Ángel es pionero en crear vinos de autor que expresen lo singular e irrepetible del terroir de Briones. Ha elegido este vino porque "Calvario es terroir en esencia pura, tiene mucho del viñedo y muy poco de mí". Y se emociona con la añada de 2005, la más grande hasta ahora, por su mineralidad y frescura. Su degustación así lo confirma: un vino grande, con noble pastosidad, sensual y elegante como pocos.

SEPTIEMBRE 2008 ESQUIRE 227

# GUÍAPENÍN

## DE LOS VINOS DE ESPAÑA

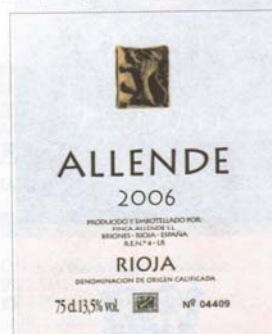
### 2009

#### FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1  
26330 Briones (La Rioja)  
☎: 941 322 301 - Fax: 941 322 302  
info@finca-allende.com  
www.finca-allende.com  
Año de fundación: 1995  
🍷 25% 🍷 75%

**ALLENDE 2006 B** \*\*\*16€  
viura 70%, malvasía 30%

**91** Color amarillo brillante. Aroma elegante, fruta madura, especias dulces, hierbas de tocador. Boca sabroso, fresco, carnoso, especiado, persistente.



**CALVARIO 2005 T** 90€  
tempranillo 90%, garnacha 8%, graciano 2%

**96** Color cereza muy intenso. Aroma elegante, equilibrado, fina reducción, tierra húmeda, fruta fresca, cacao fino. Boca frutoso, sabroso, lleno.

**ALLENDE 2005 T** \*\*\*16€  
tempranillo 100%

**91** Color cereza intenso. Aroma fruta muy tostado (torrefactado), roble cremoso, frutoso, potente, sabroso.

**CALVARIO 2006 T**  
tempranillo 90%, garnacha 8%, graciano 2%

**93** Color cereza muy intenso. Aroma fruta muy tostada, equilibrado, cerrado, complejo. Boca potente, frutoso, espirituoso.



**ALLENDE 2006 T**  
tempranillo 100%

**89** Color cereza intenso. Aroma café aromático, roble cremoso, fruta madura. Boca sabroso, potente, espirituoso, estructurado.

**AVRVS 2005 T**  
tempranillo 85%, graciano 15%

**95** Color cereza intenso. Aroma roble cremoso, cacao fino, fruta fresca, complejo, elegante, equilibrado, expresivo.

**ALLENDE GRACIANO 2005 T**  
graciano 100%

**88** Color cereza muy intenso. Aroma hierbas, fruta confitada. Boca frutoso, potente, sabroso.

Octubre de 2008

## VINOS RIOJANOS DE TERRUÑO

# Rioja hace alarde de su tierra

**N**o existe una gran comarca de vinos donde el terreno no marque la diferencia. En este aspecto, Rioja es una de las más afortunadas. Quien visite aquellas venturosas tierras con un poco de atención podrá observar que hay subzonas bien diferenciadas, y en ellas, distintas disposiciones del viñedo, múltiples alturas, variables cualidades del suelo o microclimas tan diferentes. Vamos, lo que se dice un lugar ideal para producir vinos que lleven la particularidad inconfundible de cada terruño. Sin embargo, hace mucho tiempo que sus productores eligieron el sistema, que todavía pervive, de elaborar los tipos "crianza", "reserva" o "gran reserva", que lleva a la homogenización, mezclando los vinos de las distintas zonas tradicionales. Esta práctica difumina (o integra con otros) el carácter de un viñedo concreto. Así, muy pocas bodegas conservarían sus vinos de "terruño", sólo un nombre que sirve para poco más que adornar las etiquetas, porque es muy probable que en La Rioja se etiquetaran las primeras botellas con el nombre de la viña en España. En Rioja se encontrará, a poco que husmee en libros antiguos o en alguna de las guías de vinos más actuales, marcas con alusión al terruño con muchos años de historia, algunas con más de un siglo. Viña Real, Viña Ardanza, Tondonia, Gravonia, Pomal, Zaco... Aunque, claro, no dejan de ser más que una marca comercial en la mayoría de los casos.

### LA FUERZA DEL TERRUÑO

Pero desde hace ya bastantes años, sobre todo cuando surge ese movimiento tan sumamente polémico del vino de alta expresión, los enólogos vuelven a fijarse en el pago y poco a poco aparecen esos vinos que expresan la personalidad de un terruño, que hoy son en bastantes casos el buque insignia de las bodegas. Y no es para menos: su calidad y su originalidad los encumbran a ese lugar destinado solamente a los grandes vinos del mundo. Si utilizamos la línea del Ebro como eje, en las viñas de la margen izquierda, la subzona de Rioja Alavesa y San Vicente, surgen muchos de estos vinos que tan buenas sensaciones nos brindan. De ahí procede el viñedo de los Eguren, de la bodega Sierra Cantabria, una de las primeras, de la época moderna, que elaboraron y etiquetaron un vino de una sola parcela, el Finca El Bosque, capaz de despertar los sentidos del cono-

realiza esta empresa familiar para ofrecer vinos diferentes, capaces de transmitir la huella del terruño, como en sus viñedos de Párganos, donde se recrean en sus vinos de finca: El Puntido, vino de gran regularidad, y La Nieta, nacido de una parcela aún más pequeña.

### CREADOS PARA DOMINAR

Es loable la capacidad de trabajo de Miguel Ángel de Gregorio, que elabora por separado los pagos que más le entusiasman (aunque después, ya el vino criado, vaya a engrosar su Finca Allende). Su Calvario -a pesar de su nombre es una gozada y uno de los riojanos que más expresan el peso de un terruño-. Luis Alegre es una bodega que ha logrado elevar su vino de cosechero a la lista de los mejores y más regulares. Pero con este Pontac demuestra que también puede sacarle un buen partido a los grandes viñedos. Precisamente al amparo de viejos majuelos de Elciego, surgen nuevas bodegas y naturalmente nuevos vinos, como Annua, un tinto pleno de equilibrio y elegancia.

Remítez de Garmuza nos brinda una novedad muy especial. Se trata de un vino llamado La Coqueta, elaborado con una excelente materia prima de la parcela del mismo nombre, enclavada en Samaniego. Es un vino elegante y muy equilibrado hasta en su precio. Gonzalo Antrón, hombre inquieto, vinculado a la hostelería desde siempre y gerente de Bodegas Izadi, se ha embarcado en un nuevo proyecto: Bodegas Orben, del que ya es realidad un vino vivo, poderoso y distinto de lo acostumbrado. Se llama Malpuestro, pero contradice su nombre. Quizás el primer vino que salió en Rioja con la inspiración puesta en el viñedo bordelés fue Contino, casa que ha tenido una gran regularidad a lo largo de su historia y que llegó a la culminación de estos vinos de finca con el lanzamiento de su extraordinario Viña del Olivo, ejemplo que siguió Marqués de Murrieta en una pequeña parcela de la Finca Ygay llamada Pago Canejas, de donde sale el expresivo Dalmau, que ha sido el ejemplo de modernización de la bodega más antigua de Rioja. Quedan muchos por nombrar y poco espacio, pero me gustaría resaltar el Finca Valpiedra, el Colección Jaime Rodríguez o el Barón de Chirel, vinos de gran personalidad y armonía.

El panorama vinícola de Rioja es muy amplio, y aún más ahora que estos vinos de finca han hecho su aparición, aunque en muchos casos no procedan exclusivamente de un solo pago.

BARTOLOME SÁNCHEZ

OCTUBRE DE 2008 **miVino** 6

## CATA DE RIOJAS DE TERRUÑO

### AURUS 2005

Finca Allende. Tel. 941 322 301

Viñedo La Dehesa. Potencia y finura en un mismo plano, grandes dosis de moras, fresas y especias con un fondo mineral descarado. Trago de gran profundidad (frutal y tacto grandioso).

### CALVARIO 2005

Finca Allende. Tel. 941 322 301

Viña Calvario. Tiene fruta, pero subraya su lado más mineral (pálvora, arcilla). Trago vigoroso, fundente, enorme en sensaciones. Inolvidable.





# la Revista

Octubre 2008 N° 30

## Muy confidencial

la Revista 

Los vinos para comprar, beber y guardar

## Blancos

No nos cansamos de traer verdejos a nuestras páginas. Y es que Rueda está en plena ebullición, con muchas firmas vinícolas de todo el país elaborando (en bodega propia o no) los blancos que más triunfan dentro y fuera de España gracias al argumento de su imbatible relación calidad-precio. Destaca entre ellos un Marqués de Riscal Limousin rejuvenecido que guarda muy bien los equilibrios entre fruta y madera. El Allende 2006 de Rioja son palabras mayores, un imprescindible para los amantes de los blancos que también podrán saciar su curiosidad de cosas nuevas con el original Sió mallorquín.

## Allende 2006

Blanco, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

16,00 €



## NEGOCIO & ESTILO DE VIDA

14 Octubre 2008



**SALIR Y MÁS**



**Buen vino en botella de medio litro**

■ Miguel Ángel de Gregorio es uno de los mejores enólogos de España. Para comprobarlo, basta con oírle hablar con pasión y conocimiento del arte de hacer caldos. Y, por supuesto, con paladear sus estupendos Calvario y Aurus, dos vinos que salen de sus fincas Allende, en La Rioja, y Coronado, en Castilla-La Mancha. Como no son muchos los vinos de alta gama que pueden disfrutarse en pequeño formato, De Gregorio los ha lanzado en botellas de medio litro, en un pack, Colección Finca Allende, que se presenta en caja de madera. En su interior, Allende blanco 06, un vino sabroso y expresivo elaborado con las variedades de uva *viiura* y malvasía; Allende tinto 05, que procede de viñedos con una edad media de 35 años; Calvario 05, fresco y muy mineral; y Aurus 05, el más elegante de todos. ♦

**Colección Finca Allende**  
**Precio: 154 €**



Noviembre de 2008

## Desde Nueva York

### CATA DE TEMPRANILLO EN FIAMMA

El famoso restaurante del **Soho Fiamma** organizó una cata de varias bodegas distribuidas por la compañía **Tempranillo**. **Nekeas, Allende, Emilio Moro, Remírez de Ganuza, Juan Gil, El Nido, Luzón, Finca Sandoval, Borsao, Alto Moncayo, Jorge Ordóñez** y los **Eguren** con varios de sus vinos, presentaron sus más recientes añadas, así como sus novedades. Entre las primeras destacan los tintos del 2004 y 2005, desde un equilibrado **Muga Reserva** hasta los potentes **Aro, Calvario, Ganuza, Amancio o El Bosque**, así como el **Sancho Martín 2005** de **Emilio Moro**, que justificó por primera vez la diferencia de precio con un también gran **Valderramiro**.



### COLABORACIÓN DE BODEGUEROS

Importantes sumilleres, vendedores y críticos norteamericanos participan en el mismo, así como **Victor Pascual**, presidente del Consejo Regulador de **Rioja**, arquitectos, cocineros y bodegueros. Entre estos últimos están **Jesús Madrazo de Contino, Jorge Muga, Fernando Remírez de Ganuza, Miguel Ángel de Gregorio, Agustín Santolaya, María José y Mercedes López de Heredia, Jaime Echóvarri**, del **Grupo Barón de Ley, Manuel Ruiz, de Solagüen, Ivan Vega, Rafael Vivanco, Marcos Eguren, David Moreno, Elena Adell, de Campo Viejo, José María Ryan, de Bretón** y **Vicente Cebrián**, que desglosan en los distintos capítulos su visión de la **Rioja** actual.



Núm. 24.052 Año LXIV  
Martes 4 de Julio de 2005  
Precio 1 euro  
Director Eduardo Parotta de Ana

DIARIO REGIONAL DE ANDALUCÍA

# IDEAL

GRANADA

4 Noviembre de 2008

VIVIR

50 IDEAL

MARTES  
4 DE NOVIEMBRE DE 2008

**M**OMENTOS antes de empujar su charla, Miguel Ángel de Gregorio llenaba su copa de agua. La sostiene con tres dedos, sujetando con fuerza la base. Remueve un poco el cristal y, por fin, da el sorbo. Como los buenos vinos, de Gregorio lleva muy profundo unas cualidades que afloran de manera innata. Él es uno de los mejores enólogos de España y visitó ayer Granada para participar en el II Salón del Vino y Delicatessen con su conferencia 'La magia del terroir'.

El salón reunió a un centenar de profesionales de toda España que respondieron a la convocatoria de Nicolás Rodríguez y Antonio Fernández, organizadores del evento que se celebraron de espaldas a clientes, proveedores y bodegueros y de «dar a conocer a la hostelería de Granada los vinos y productos delicatessen». Rodríguez apuntó que en una época en la que «los medios de comunicación nos bombardean con la crisis, este tipo de actos vienen a subrayar la importancia de que el sector esté unido».

## Cuidar el suelo

El centro de la mañana, sin duda, fue Miguel Ángel de Gregorio -que en palabras del crítico gastronómico Pablo Amate, «casi nació en una cuba». Su empeño fue conseguir llevar al aforo el concepto de 'terroir' y la importancia de que para «cuidar el vino hay que cuidar el suelo». La traducción más cercana de 'terroir' (término francés) sería 'terruño', 'terreno' o 'tierra'. «Sin embargo no hay palabra en español capaz de traducir con precisión 'terroir'. Es muy complejo, sutil... No sólo es el terreno,

El II Salón del Vino y Delicatessen recibió a Miguel Ángel de Gregorio, insigne enólogo que dio la conferencia 'La magia del terroir'

## Filosofía de la buena tierra

TEXTO Y FOTO: JOSÉ E. CABRERO / GRANADA



Pablo Amate, en el centro, con Miguel Ángel de Gregorio, a su izquierda.

no sólo influyen factores físicos o climáticos; también es el hombre, la fauna, la flora, todo lo que lo rodea», analiza de Gregorio.

Y va más allá: «La calidad del vino es fruto de las decisiones que toma el hombre. De cómo trabaja, de cuándo decide vendimiar, de qué tipo de productos usar... En

realidad -recalca- un 'terroir' es como una gran sinfonía de Beethoven, si está escrita sólo hace falta interpretarla bien. Es un concepto inalterable».

A lo largo de su charla, de Gregorio expuso numerosas fotos de los 'terroirs' más famosos del mundo, sobre todo franceses, aunque

sin olvidar los de La Rioja, su tierra natal. «En Finca Allende -su empresa- tenemos 92 'terroirs' y procuramos analizarlos pormenorizadamente. Pero como sólo podemos vendimiar una vez al año, los cosechamientos tardan en llegar. Aún así, me comprometo a contarles todos los secretos que des-

**Los profesionales del sector disfrutaron de una cata de más de 200 vinos españoles**

cubramos», concluyó el enólogo.

Al terminar su ponencia, de Gregorio abrió el turno de preguntas al resto de asistentes. Tres fueron especialmente relevantes. Primera: «¿Se nota la crisis en el vino?». «La lluvia nos ha venido muy mal, es una auténtica crisis -ironiza-. Económicamente, creo que igual que se ha dado dinero para salvar a los bancos, ahora toca rescatar a los hosteleros, restaurantes y bodegueros... Con menos ayuda claro, porque hemos ganado mucho menos dinero que ellos».

«¿Qué piensa del creciente número de marcas de vino en el mercado?». «Es bueno. Magnífico para todos. A veces nos empeñamos en hacer un gran vino que sólo entiendan los profesionales. Quizás deberíamos hacer vinos más divertidos, para el domingo y la paella». «¿Ha llegado el momento de bajar el precio de los vinos?». «Los vinos no son caros, los suécos son demasiado bajos», sentencia entre risas de Gregorio.

Concluida la actividad en la sala de conferencias del Hotel Nazaries, era el momento de trasladarse a la zona donde se iba a realizar la cata: vino, ron, vermouth y whisky, sin olvidar productos de gran calidad gastronómica (espárragos, mermeladas, jamón, queso...). Una cata que se extendió hasta las ocho de la tarde, cuando se dio por clausurado el II Salón del Vino y Delicatessen.





Noviembre de 2008

## **LA BODEGA**



**ALLENDE BLANCO 2006.** Miguel Ángel de Gregorio nos presenta uno de los esenciales de su bodega riojana. Personal y singular, moderno y expresivo, son las principales características de este vino de aromas medianamente intensos, al que acompañan sensaciones cremosas. Precio, 16 €.

**Noviembre 2008**

NUESTRO ESTILO DE VIDA  
I Productos *delicatessen*

## VINO: colección de sensaciones



La colección Finca Allende incluye cuatro botellas de medio litro que representan una muestra destacadísima del panorama vinícola español. El *pack* está compuesto por *Allende Blanco 2006* (15 meses en barrica Allier); *Allende tinto 05* (aroma a frutas rojas); *Calvario 05* (fresco y muy mineral); *Aurora 05* (crianza 24 meses en roble). Precio aprox.: 154 euros.



7 al 13 de Noviembre 2008

**ON MADRID**  
**COMER** 57

**COMI VINO**



**ALLENDE TINTO  
2005 50CL**

Finca Allende. Tinto con crianza. Briones (La Rioja). Tel. 941 32 23 01. D.O.Ca La Rioja. Variedad tempranillo 100%. 13.5% Vol. Precio: 10 €.  L. CEPEDA

• **¿Por qué me gusta?** ¡Ya era hora de que hubiera vinos de autor en medio litro! Es de Miguel Ángel de Gregorio, un renovador del rioja, y tiene la justa medida, para no pasarse. Hay un buen pensamiento detrás de la idea.

• **¿A qué me sabe?** A vino maduro y con recorrido, que aporta frescura también, como si estuviera cincelado en mármol rojo, de una sola pieza pero con vetas y matices; de esencia férrea pero elegante.

• **¿Cuándo lo tomaría?** Siempre es preferible compartir el vino, pero puedes disfrutarlo en solitario, por su formato. Me encanta con carnes rojas a la parrilla o guisos.

**CARMEN DURÁ**  
ESCULTORA



11 de Noviembre de 2008

LA MIRILLA

## Cata con Miguel Ángel de Gregorio, el bodeguero heterodoxo

CRÓNICA

Soledad Antón  
soledad.anton@lavor.es

**Seis siglos de historia familiar vitivinícola.** Es la dulce mochila -«tenemos referencias en casa de que la familia ya hacía vino en 1490»- que lleva colgada a la espalda Miguel Ángel de Gregorio, el bodeguero heterodoxo al que el tiempo ha venido a dar la razón. «Ahora resulta que ya no soy el *enfant terrible*; por arte de magia me he convertido en integrista», comentaba ayer con la ironía que caracteriza a este ingeniero agrónomo, uno de los contados revolucionarios en el panorama vitivinícola español, al que llegó hace casi dos décadas.

Durante los inicios *espalló* su filosofía en bodega aiena hasta

para el folc... Y las tracas finales, un *Culvario* de 2005 para las coochas, y un *Aurus* para la carne. Ahora quedó claro por qué dichas tracas están todos los años en la nómina de los mejores del panorama internacional.

A la hora de los postres, cuando la conversación es más propicia a confesiones Miguel Ángel hizo una de cierta enjundia: «Me encantaría hacer vino en Galicia». Dicho esto (y porque hasta ahí podía leer) prefirió derivar la charla de sobremesa por otros derroteros. Por ejemplo, insistió en que el vino se hace en el campo. «Lo que hay que hacer en la bodega es no estropear mucho la uva». O, por ejemplo, que «en esto del vino hay pocos entendidos pero muchos enterados». Echó mano de una comparación para ex-

que, en 1995, se decidió a iniciar aventura propia. A Galicia viajó por placer siempre que puede, pero por trabajo lo hace en contadas ocasiones. Ayer fue una de ellas. Reunió en una comida en Los Abetos a algunos de sus mejores clientes (y a cuatro periodistas contados) y les (nos) ofreció un recital de cata.

Lo curioso es que más que de los caldos en sí, cinco en total, de lo que habló Miguel Ángel fue de terruño. «La madre del cordero de todo», de montañas, de clima y de investigación. «De las bondades del vino tiene que hablar el propio vino», sostiene.

Sólo después de ponernos al corriente de cómo empezó todo en Finca Allende, la niña de sus ojos en la Rioja, dio luz verde al citado recital. Un sorprendente *Allende* blanco de 2006 para abrir boca con el salmón, un tinto de la misma marca para el carpaccio; un *Coronado* del 2004

plicarse: «Hemos pasado de la motocicleta al Porche. La cultura está ahí, pero falta el necesario tiempo de acople».

La atipicidad de Miguel Ángel como bodeguero, al margen de su heterodoxia empresarial, queda clara cuando se le pregunta cuál es su vino favorito y, sin pestañear, da un nombre de la competencia: «*Léoville-Las Cases* de 1982. He comprado todas las botellas que he encontrado».

Antes del punto y final, los asistentes (Moisés, Manuel, Juan, Mario, Mauro, Secundino, Moncho, Jesús, Mónica, Malena, José, Raúl...) aún tuvieron oportunidad de conocer las cifras más jugosas de Finca Allende: Situada en el municipio de Briones, tiene una superficie de 56 hectáreas repartidas en 92 pequeñas parcelas, en las que pueden diferenciarse hasta 14 terruños singulares. La bodega, que ocupa un palacio del si-



Miguel Ángel de Gregorio ofreció en Vigo una cata de los vinos que elabora en su bodega riojana Joscua Viquez

glo XVII, elabora unas 300.000 botellas anuales, de las que más de 200.000 terminan en Nueva Zelanda, Antigua, Barbados, Caímán, Japón, Estados Unidos y media Europa. Chin-chin.



11 de Noviembre de 2008

44 • SOCIEDAD

FARO DE VIGO  
 MARTES, 11 DE NOVIEMBRE DE 2008

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO ■ Enólogo

## “En cinco años, la variedad estrella del panorama mundial será el albariño”

El prestigioso bodeguero ofrece estos días catas a empresarios de Pontevedra

**“El sistema crianza, reserva y gran reserva es un engaño”**

—No cree en la categorización de los vinos en crianza, reserva y gran reserva. ¡Con lo sencillo que resulta para los consumidores entender esta etiqueta!

—¿Sencillo? ¿Por qué? —Porque nos da a entender que un vino es bueno, mejor o maravilloso.

—¡Ahí está el error! Esta categorización simplemente nos informa del tiempo que ese vino ha estado en la bodega, pero en ningún momento se habla de la calidad. Es un engaño. Al renunciar hace 20 años a ese sistema se me criticó mucho, pero yo decidí que lo importante era que el consumidor supiera que tomaba vino en estado puro. Además, esta categorización que muchos creen que es el tradicional, realmente se institucionalizó en 1978 así que no es tan antigua.

—En su Finca Allende tiene una forma compleja de cultivar, donde cada parcela tiene un cuidado individual.

—Las 56 ha. de viñedo antiguo que cultivamos, se distribuyen en 92 pequeñas parcelas, en las cuales se pueden distinguir hasta 14 terruños diferentes entre sí. Cada parcela se cultiva de forma individualizada y se vendimian por separado, cuando llega el momento óptimo. A este encanto de la esencia, de lo pequeño, se le llama “vinos de pago”. Siempre busco el vino definitivo, pero el proceso es de continuo aprendizaje. Cada año es un nuevo concierto sin ensayo previo.

AMAIÁ MAULEÓN ■ Vigo

FICHA PERSONAL

Pocas veces escucha uno hablar a alguien con tanta pasión y con palabras tan bellas sobre el vino. Y es que Miguel Ángel de Gregorio casi ha saboreado los caldos desde el biberón, animado por su abuelo y su padre, ilustre en la firma Marqués de Murrieta. Tras hacerse cargo con sólo 25 años de una bodega en Logroño, donde consiguió llamar la atención con unos vinos de marcada personalidad, decidió en 1995 establecerse por su cuenta creando Finca Allende, donde elabora el premiado Aulus, el “niño bonito” de su bodega. Aspira a elevar el vino que produce en Briones (La Rioja) a la categoría de arte. Estos días ofrece una serie de catas a hosteleros y empresarios de la provincia de Pontevedra.

—El clima templado de este verano, ¿augura buenos caldos?

—Este año ha sido más frío y lluvioso de lo habitual. Las zonas del sur de España este año pueden conseguir caldos espectaculares. Sin embargo, a las zonas de corte atlántico que se hayan precipitado en la vendimia, les faltará alma. Elegir el momento de la recogida es la decisión más difícil del enólogo.

—¿En qué consiste ser un “diseñador de vinos”?

—Para mí, el viñedo es como una partitura musical. El enólogo es el director de la orquesta, que cada año tiene instrumen-

tos diferentes (el viento, el granizo, la lluvia). El hacedor de vinos debe entender bien esa partitura que es el viñedo: observar, escuchar, pasear la viña. No hay que imponerse a la vida, sino respetar por dónde quiere ir.

—Así planteado, parece un arte en toda regla.

—La misión del vino es halagar a los sentidos. El vino como alimento es pobre: tiene cierto poder energético, sales minerales, propiedades antioxidantes... Su función principal es causar placer. También está el vino de consumo diario, que busca refrescarnos. La diferencia es como un Picasso y una pintura de brocha gorda.

—Y los caldos gallegos, ¿tienen arte?

—Empieza a haber vinos inter-



Miguel Ángel de Gregorio, ayer en Vigo. ■ Rafa Estévez

resantes y poco a poco se van abriendo al mundo. Me atrevo a decir que en los próximos cinco años la variedad estrella en el panorama mundial será el albariño.

—Si en los vinos también hay modas, ¿qué características bus-

ca el consumidor actual?

—Pues, en blancos, quiere cada vez variedades más frescas con la acidez controlada y aromas más florales que frutales, ligeros en el paso de boca, pero a la vez con peso. La gente busca vinos que le diviertan, evidentes.



19 Noviembre 2008



**El placer  
del vino,  
ahora a  
tu medida**

♦ **La Colección Finca Allende** presenta una selección de sus vinos en botellas de medio litro, para disfrutarlos en pequeño formato. Incluye: Allende blanco 06, Allende tinto 05, Calvarius 05 y Aurus 05. P.V.P. 154 €.

# La Razón

23 de noviembre de 2008



## vinos

### Colección Finca Allende

**Contenido:** Cuatro botellas de medio litro  
**D.O.:** Rioja  
**Precio:** 154 €

## Grandes vinos en pequeñas dosis

L. A. >> MADRID

La botella tradicional resulta grande en ocasiones. Ya no se disfruta del vino sólo en comidas o cenas de varias personas. A todos los amantes del buen caldo nos gusta saborearlo también en el aperitivo, como copa por la tarde... De ahí que muchas bodegas entraran en el terreno de los envases de 375 cc. Pero, en vista de que éstos pueden quedarse «cortos» en determinados momentos, Miguel Ángel de Gregorio -enólogo y propietario de Finca Allende y Finca Coronado- ha decidido envasar algunos de sus mejores caldos en botellas de medio litro. Y ha sacado al mercado su Colección Finca Allende: una botella de Allende blanco 06, una de Allende tinto 05, una de Calvario 05 y otra de Aurus 05. Todas ellas

de 500 cc. Una variada y excelente selección.

El Allende blanco 06 es un vino fresco, expresivo y muy sabroso elaborado con viura y malvasía y criado en barrica durante 15 meses, mientras que el Allende tinto 05, monovarietal de tempranillo con 16 meses en barrica, es un caldo sabroso y serio. Calvario 05, un tinto fresco y muy mineral, se obtiene a partir de uvas tempranillo, garnacha y graciano vendimiadas a mano y pasa 16 meses en roble Allier nuevo. Aurus 05 es un tinto elegante, de gran complejidad aromática y gran armonía en boca. Procede de viñas viejas de tempranillo y graciano y se cria en roble tronçais durante dos años.





C. SOMALO BRIONES

Con Briones hay que aparcarse los tópicos. La pequeña localidad fronteriza de otros tiempos es hoy un viejo enclave en el que algunos han ido buscando la esencia de los mejores viñedos, de los que han ido quedando en el recuerdo del imaginario colectivo. En la zona pervive un espíritu procesional en los campos. Ahí es donde aterrizó Miguel Ángel de Gregorio para iniciar y desarrollar su proyecto, 'Finca Allende', con el nombre de una virgen de la zona y pagos tan especiales que recuerdan las viejas referencias de una elegancia que tiene en la piedra caliza de sus monumentos otras 'joyas' que no desentonan con el paisaje sino que lo engrandecen y complementan.

En la zona, las piedras y los caminos rezuman historia y religiosidad. Pequeñas fincas, viñas viejas de tronco amplio y generoso, olivos próximos que acompañaron siempre al viñedo y algunos terrenos sin labrar.

Un vía crucis procesional auténtico, con cruces para marcar las estaciones, recorre el camino entre Briones y el pequeño monte que hace de Calvario. En una de las faldas o ladera, con suelos formados por gravas y piedras orientados al sureste, está la finca de Miguel Ángel de Gregorio. De allí proceden las uvas con las que elabora el vino del mismo nombre, Calvario.

La parcela apenas tiene dos hectáreas en un terreno irregular y con una inclinación de hasta el 8 por ciento. El suelo es franco-arcilloso, con piedra y grava. Su color rojizo deja entrever su contenido en hierro.

El viñedo de Calvario tiene sus años; fue plantado en 1945. Aquí no hace preguntarle a las cepas. Troncos generosos y brazos altos que serán rebajados para que no sufra tanto la planta. La próxima poda le va a caer encima.

Volver a los viejos tiempos es recordar cómo fueron los viñedos años atrás. Viñedos compactos de uno por sesenta y con una media de 4.200 cepas por hectárea. Hoy es una historia casi imposible. Y brazos, tres, con 12 yemas vistas por pie. Ver para creer. Es lo que había en una época no muy lejana y lo que tenemos más próximo en una tierra que tiene capacidad para sorprender.

Miguel Ángel de Gregorio se ha limitado a recorrer las parcelas, contemplarlas con toda su trayectoria, reconocerlas con admiración y decir que en cada una de ellas hay lo que andaba buscando. El bodeguero riojano (sí, es así) nació en una localidad de La Mancha por la propia historia familiar.

50

LA RIOJA / DOMINGO 30 DE NOVIEMBRE DE 2008

PAISAJES DEL RIOJA BRIONES

## Viacrucis al Calvario

Miguel Ángel de Gregorio eligió Briones para instalar Finca Allende buscando la singularidad de sus terroirs para expresar su propia visión de los vinos de Rioja



CALVARIO. Miguel Ángel de Gregorio en la pequeña finca de apenas dos hectáreas. Al fondo, Briones. /GIAZ URREL

### FINCA ALLENDE

#### Miguel Ángel de Gregorio

► **Viñedo:** Finca Calvario. Plantada en 1945. 90% tempranillo, 8% garnacha y 2% graciaño. 480 metros y suelo franco-arcilloso, con piedra y grava y contenido de hierro.

► **Paisaje:** El final del Vía Crucis, desde el que se contempla una panorámica espléndida de Briones.

► **El vino:** Calvario 2005. Misma composición que la finca.



Las viñas viejas de El Calvario. /GIAZ URREL

nos consideraron 'novedosa' y que no hacía sino volver sobre los pasos para intentar mejorarla con el tiempo y los avances de la propia enología.

Si algo tiene el paisaje, el viñedo, el trabajo, la filosofía y hasta las maneras de Finca Allende es historia, tradición y respeto: son formas de captar el paisaje, los viñedos, el suelo, el microclima, la orientación y saber, siempre, que la historia del vino no se construye de hoy para mañana, sino en el día a día, con años, décadas y para que otros reconozcan que lo único que se hizo fue mantener ritmos y pautas para que disfrutáramos todos.

Desde Briones, terreno fronterizo entre peleas históricas con reinos medievales, en los que se ha cultivado la piedra, sí, la piedra, la viña y la compañía de siempre del olivo (dos de nuestros cultivos más mediterráneos), sale un pequeño camino religioso que conduce al Calvario. El recorrido no es territorio de sufrimiento; es un camino de pasión y de gloria hasta un pequeño monte próximo a la exaltación cuasi religiosa.

Desde el monte de Calvario se encuentra una vista próxima de Briones, un viejo castro con historia sobre el que se han sumado piedras en estratos. Briones es uno de los altos próximos al Ebro en los que hay que perderse en el casco urbano y en los alrededores. Y es, también, uno de nuestros rincones que hay que cuidar más de lo que nos dejan contemplar.

## Una nueva y vieja historia

■ La historia particular de Finca Allende es una nueva vieja historia típica y característica de la tierra. Con unas profundas raíces entroncadas en los ámbitos más clásicos (también muy denostados en otros tiempos por la ignorancia de algu-

nos), Miguel Ángel de Gregorio ha terminado ofreciendo más de sí mismo. Hay quienes venden nada cuando no tienen sino una etiqueta, una idea, una mala copia y ninguna historia detrás. Finca Allende está reiventando un proyecto viejo con un soporte tradicional, un trabajo que se mimetiza con los pagos y de la mano de un personaje del que no se puede captar nunca su parte más etérea.



## Viacrucis al Calvario

01/12/2008



Calvario. Miguel Ángel de Gregorio en la pequeña finca de apenas dos hectáreas. Al fondo, Briones. /Díaz Uriel

Miguel Ángel de Gregorio eligió Briones para instalar Finca Allende buscando la singularidad de sus terroirs para expresar su propia visión de los vinos de Rioja.

C. Somalo | Briones

Con Briones hay que aparcarse los tópicos. La pequeña localidad fronteriza de otros tiempos es hoy un viejo enclave en el que algunos han ido buscando la esencia de los mejores viñedos, de los que han ido quedando en el recuerdo del imaginario colectivo. En la zona pervive un espíritu procesional en los campos. Ahí es donde aterrizó Miguel Ángel de Gregorio para iniciar y desarrollar su proyecto, 'Finca Allende', con el nombre de una virgen de la zona y pagos tan especiales que recuerdan las viejas referencias de una elegancia que tiene en la piedra caliza de sus monumentos otras 'joyas' que no desentonan con el paisaje sino que lo engrandecen y complementan.

En la zona, las piedras y los caminos rezuman historia y religiosidad. Pequeñas fincas, viñas viejas de tronco amplio y generoso, olivos próximos que acompañaron siempre al viñedo y algunos terrenos sin labrar.

Un vía crucis procesional auténtico, con cruces para marcar las estaciones, recorre el camino entre Briones y el pequeño monte que hace de Calvario. En una de las faldas o ladera, con suelos formados por gravas y piedras orientados al sureste, está la finca de Miguel Ángel de Gregorio. De allí proceden las uvas con las que elabora el vino del mismo nombre, Calvario.

La parcela apenas tiene dos hectáreas en un terreno irregular y con una inclinación de hasta el 8 por ciento. El suelo es franco-arcilloso, con piedra y grava. Su color rojizo deja entrever su contenido en hierro.

El viñedo de Calvario tiene sus años: fue plantado en 1945. Aquí no hace preguntarle a las cepas. Troncos generosos y brazos altos que serán rebajados para que no sufra tanto la planta. La próxima poda le va a caer encima.

Volver a los viejos tiempos es recordar cómo fueron los viñedos años atrás. Viñedos compactos de uno por sesenta y con una media de 4.200 cepas por hectárea. Hoy es una historia casi imposible. Y brazos, tres, con 12 yemas vistas por pie. Ver para creer. Es lo que había en una época no muy lejana y lo que tenemos más próximo en una tierra que tiene capacidad para sorprender.

Miguel Ángel de Gregorio se ha limitado a recorrer las parcelas, contemplarlas con toda su trayectoria, reconocerlas con admiración y decir que en cada una de ellas hay lo que andaba buscando. El bodeguero riojano (sí, es así) nació en una localidad de La Mancha por la propia historia familiar. Allí vivió pocos meses hasta que lo trajeron a vivir y convivir con la gran panorámica familiar junto a los viñedos de Marqués de Murrieta. Si algo le debe a su padre son sus referentes. Por eso, reconoce sin empacho su propia historia, que espera continúe: «Mi hijo ya está inscrito en la escuela de Burdeos», sonríe [lo inscribió con seis meses y ya hace vino de golosinas con unos pocos años].

Tiempo al tiempo porque a Miguel Ángel de Gregorio ya no le pega aquello del niño malo que rompía esquemas y tipismos años atrás. Pequeña y pobre percepción de algunos que limitaban la perspectiva al ámbito de lo más próximo sin saber que, teniendo Murrieta en los tuétanos, terminaría volviendo sobre sus pasos para construir otra historia que algunos consideraron 'novedosa' y que no hacía sino volver sobre los pasos para intentar mejorarla con el tiempo y los avances de la propia enología.

Si algo tiene el paisaje, el viñedo, el trabajo, la filosofía y hasta las maneras de Finca Allende es historia, tradición y respeto: son formas de captar el paisaje, los viñedos, el suelo, el microclima, la orientación y saber, siempre, que la historia del vino no se construye de hoy para mañana, sino en el día a día, con años, décadas y para que otros reconozcan que lo único que se hizo fue mantener ritmos y pautas para que disfrutáramos todos.

Desde Briones, terreno fronterizo entre peleas históricas con reinos medievales, en los que se ha cultivado la piedra, sí, la piedra, la viña y la compañía de siempre del olivo (dos de nuestros cultivos más mediterráneos), sale un pequeño camino religioso que conduce al Calvario. El recorrido no es territorio de sufrimiento; es un camino de pasión y de gloria hasta un pequeño monte próximo a la exaltación cuasi religiosa.

Desde el monte de Calvario se encuentra una vista próxima de Briones, un viejo castro con historia sobre el que se han sumado piedras en estratos. Briones es uno de los altos próximos al Ebro en los que hay que perderse en el casco urbano y en los alrededores. Y es, también, uno de nuestros rincones que hay que cuidar más de lo que nos dejan contemplar.

### Una nueva y vieja historia

N la historia particular de Finca Allende es una nueva vieja historia típica y característica de la tierra. Con unas profundas raíces entroncadas en los ámbitos más clásicos (también muy denostados en otros tiempos por la ignorancia de algunos), Miguel Ángel de Gregorio ha terminado ofreciendo más de sí mismo. Hay quienes venden nada cuando no tienen sino una etiqueta, una idea, una mala copia y ninguna historia detrás. Finca Allende está reventando un proyecto viejo con un soporte tradicional, un trabajo que se mimetiza con los pagos y de la mano de un personaje del que no se puede captar nunca su parte más etérea.

# SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO

Diciembre de 2008

## Nuevos formatos para nuevos tiempos

Miguel Ángel de Gregorio rompe moldes con un nuevo formato de 50 cl. para sus emblemáticos vinos. En caja de madera y con un diseño impecable, encontramos su Allende blanco y tinto y sus dos joyas, Calvario y Aurus. Una fórmula para disfrutar de grandísimos vinos sin el dolor de dejar parte de su esencia en la botella y poder terminarla en una cena para dos.



# DIVINO

ABC

## La mejor cesta

Vinos desde 5 euros y hasta los 30-35 para  
disfrutar de las fiestas... y del vino

**Allende 2005** (16 euros). Allende 2005. Bien consolidado como uno de los tintos de Rioja con mayor calidad. Un punto más de complejidad en nariz, de la armonía necesaria entre fruta y barrica. Es, diría, un conjunto perfecto. Era y es uno de mis favoritos. Siempre fiel. Siempre bien hecho. Hoy sigue siendo una elaboración sobresaliente, y vive una vida nueva.

## Los “tres lacres” de *La Guía TodoVino 2009*

Éste es el año con menos “tres lacres” en la historia de *La Guía TodoVino*, en parte por la debilidad de la cosecha 2006 frente a sus predecesoras 2004 y 2005, aunque no se lleven a error: hay excelentes tintos de esta añada en el mercado. Y por supuesto, aún siguen apareciendo etiquetas de las cosechas anteriores. Como siempre, los tres lacres intentan ser lo que nos ha parecido más excepcional entre todo lo catado para la presente edición de *La Guía*. Los vinos que más nos han impresionado, los más complejos, los que tenían más cosas que decir y que además eran capaces de transmitirlo con mayor pureza y profundidad.

  
114,95 € 

85% Tempranillo, 15% Graciano  
24 meses en roble francés nuevo  
Tronçais  
14% vol.

### Aurus 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

Uno de los vinos más importantes del país y con sólida trayectoria, tal y como pudimos comprobar en la cata vertical realizada hace ahora un año cuando recibió la “Estrella TodoVino”. La etiqueta más ambiciosa de Miguel Ángel de Gregorio, enólogo clave en Rioja durante los últimos años, cuyo nombre evoca la “proporción áurea” y, en consecuencia, la armonía, la perfección y el gran vino que intenta conseguir como resultado de la tensión entre la madurez perfecta y el efecto refrescante de viejos viñedos con

orientación norte. Un tinto difícil, que tarda en mostrarse y que necesita desarrollo en copa y en botella. No es una de sus añadas más atlánticas pero ofrece un excelente carácter mineral y gran profundidad. Sólo 6.200 botellas. Negro apiculado. Complejo, fino e intenso, fruta madura, hierbas aromáticas, especias, balsámicos, tostados, bombón de licor. Sedoso, elegante, goloso, gran equilibrio, aromático, tanino maduro, grata calidez, expresivo y con larguísimo final de boca, complejo e intenso.

## Muy confidencial

Los vinos para comprar, beber y guardar

### Calvario 2006

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Allende

  
68,95 € 

Como concepto, es el vino opuesto al Aurus que también firma Miguel Ángel de Gregorio en su bodega de Briones. Procedente de un viejo viñedo situado en un promontorio del que toma este nombre tortuoso, la madurez aquí se lleva al límite para alumbrar un tinto sedoso, amable y muy bebible desde su misma salida al mercado. Un vino que seduce con facilidad y que en esta añada se muestra espe-

cialmente inspirado: con seriedad y mineralidad, sin excesos y un fresco y original final a hierbas aromáticas. Se han elaborado 8.200 botellas. Negro amoratado. Serio, complejo y elegante, fruta roja y negra madura, nota mineral, algarroba, ahumados, tostados, regaliz. Elegante, fluido, fresco, excelente equilibrio, muy aromático, nota balsámica y de hierbas aromáticas. Final largo y persistente.

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





#### FINCA ALLENDE, S.L.

Plaza Ibarra, 1, 26330 Briones (RIOJA (LA)).  
941 322 301 - info@finca-allende.com  
www.finca-allende.com

##### Allende 2005

91 Puntos

Uvas: 100% Tempranillo.  
Gastronomía: Guisos riojanos, embutidos.  
Aspecto: Vestido en rojo burdeos con ribetes violáceos de bonita calda.  
Aroma: Aroma complejo e intenso, a fruta confitada y fondos balsámicos.  
Boca: Entrada generosa, potente paso de boca y de jugosos taninos. Largo y persistente postgusto.  
Consumo preferente: Hasta 2012  
Precio de bodega: 16 Euros

##### Allende Blanco 2006

93 Puntos

Uvas: 70% Viura, 30% Malvasía.  
Gastronomía: Aperitivos, pescados ligeros.  
Aspecto: Elegante vestido en amarillo dorado e intenso. Limpio y brillante.  
Aroma: En nariz franco y sincero, de gran intensidad y franqueza. Expresivas notas herbáceas.  
Boca: Fresco, ágil y sincero. Postgusto largo y firme.  
Consumo preferente: Hasta el 2010  
Precio de bodega: 16 Euros

##### Allende Graciano 2005

91 Puntos

Uvas: 100% Graciano.  
Gastronomía: Carnes rojas, embutidos.  
Aspecto: Vestido en rojo burdeos muy cubierto de gran intensidad.  
Aroma: Potente en nariz, complejo tonos varietales de gran sutileza, especias, tostados muy marcados.  
Boca: Amplia entrada en boca. Expresiva. Elegante y potente final de gran persistencia.  
Consumo preferente: Hasta 2013  
Precio de bodega: 26 Euros

##### Aurus 2005

95 Puntos

Uvas: 85% Tempranillo, 15% Graciano.  
Gastronomía: Platos de caza, aves.

Aspecto: Vestido rojo granate de gran luminosidad y elegante calda.

Aroma: Franco e intenso. Destacan los fondos balsámicos sobre finos tostados y elegantes torrefactos.

Boca: Untuoso, redondo, equilibrado, de gran estructura con un destacado y solemne final.

Consumo preferente: Hasta 2016  
Precio de bodega: 150 Euros

##### Calvario 2005

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: En nariz de gran complejidad. Tonos de fruta madura, especias, cueros, café. Vino de gran carácter.

Boca: Amplia y sabrosa entrada en boca. Redondo, untuoso, estructurado, equilibrado.

Elegante y largo postgusto.  
Consumo preferente: Hasta 2014  
Precio de bodega: 90 Euros



NOTAS DE **Cocina**

## picoteo de lujo

*Un aperitivo gourmet antes  
de la comida o la cena  
o, simplemente, porque  
quieres agasajar  
a tu grupo de amigos*



**BLANCOS Y MUY FRÍOS** Este aperitivo queda perfecto regado con un buen vino blanco, servido frío. Nuestra selección: dos albariños especiales (*De Saa*, de *Fuera de la Carta*, y *Abadía de San Campio*, de *Terras Gauda*) y un rioja de *Allende*.



Diciembre de 2008



*Celler:* Finca Allende

*Regió vitícola:* DOQ Rioja

*Varietat:* 90% ull de llebre, 8% garnatxa i 2% *graciano*

*Tipus de vi:* negre de criança

*Elaboració:* 14 mesos en barriques noves de roure francès

*Anàlisi sensorial*

*Examen Visual:* color picota fosc amb rivet violaci i de capa alta.

*Examen Olfactiu:* nas intens però que resulta elegant, pel conjunt de la fruita i del seu torrat.

Fruita marcada amb tocs de móres i gerds. Després comencen a sortir subtils aromes florals i balsàmiques.

*Examen Gustatiu:* presenta un atac amable; després, l'evolució ens fa percebre una intensitat de caràcters. Té uns tanins sedosos i una acidesa que ens procura frescor. És llarg en boca sense ser pesat. Parlem d'un punt de referència en vins de la Rioja, amb una gran capacitat d'evolució en el temps i que desenvoluparà una gran complexitat.



# BRIONES

DESCUBRA EL ENCANTO DE LA RIOJA EN OTOÑO

**HECTÁREAS DE VIÑEDO Y DECENAS DE BODEGAS**

Briones se localiza en la denominada Rioja Alta, muy próxima a las localidades de Ollauri, San Asensio, Cenícero o Haro. Región de reconocido prestigio por sus bodegas, aquí se pueden visitar algunas de las más destacadas de la denominación, muchas de ellas centenarias. Conviven espectaculares bodegas, como es el caso de Dinastía Vivanco (Tel.: 902 320 001), junto a otras más acogedoras, como Finca Allende (Plaza

Ibarra, 1. Tel.: 941 322 301), donde se elabora el afamado Aulus. En la vecina localidad de San Asensio merece la pena conocer el trabajo bien hecho de Bodegas Tobía (Ctra. N-232, km. 438. Tel.: 941 457 425).



**NUEVO FORMATO**

**Finca Allende** se lanza al medio litro y presenta una selección de sus vinos exclusivos (**Allende Blanco 2006**, **Allende Tinto 2005**, **Calvario 2005** y **Aurus 2005**) vinos con una personalidad marcada por enólogo *Miguel Ángel de Gregorio*, que aportan una concentración frutal y el toque equilibrado de elegantes maderas, donde destacan **Aurus** y **Calvario** que transmiten a la perfección la filosofía de este gran enólogo.

[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)





## Colección Finca Allende



Unos vinos maravillosos en un formato más que adecuado. Los grandes vinos están asociados a las botellas de tres cuarto o incluso a las de mayor capacidad, pero ha llegado una auténtica revolución con esta colección de cuatro espléndidos vinos de **Finca Allende**, que, entre otras cosas, constituye un muy adecuado regalo para estas próximas fiestas navideñas o para cualquier momento. Ha sido el prestigioso enólogo **Miguel Ángel de Gregorio** quien ha lanzado esta selección de sus vinos en botella de medio litro para disfrutarlos en pequeño formato.

Y es que los envases de 375 c.c. muchas veces se quedan pequeños a la hora de compartir una cena, y los de 750 c.c. pueden resultar algo grandes. **Miguel Ángel de Gregorio**, enólogo y propietario de **Finca Allende (Rioja)** y **Finca Coronado (La Mancha)** ha decidido acercar sus vinos a un público que ha cambiado sus hábitos en los últimos años y al que además le resulta difícil encontrar en el mercado vinos de alta gama en botella de medio litro. La **Colección Finca Allende** resulta idónea para los amantes de los vinos personalistas y singulares, de estilo

moderno y llenos de expresividad que elabora **De Gregorio**.

En esta selección, que se presenta en caja de madera y con la imagen identificativa de la bodega, se pueden encontrar **Allende Blanco 2006** y **Allende Tinto 2005**, los vinos esenciales de la bodega, así como dos de las principales referencias del panorama vitivinícola español: **Calvario 2005** y **Aurus 2005**.

El color amarillo oro pajizo y los reflejos verdosos son característicos del **Allende Blanco 2006**, un vino con aromas medianamente intensos, al que acompañan sensaciones cremosas, hierba seca, fruta blanca fresca, notas balsámicas y una madera bien integrada. Es un vino fresco, con buena acidez, muy sabroso, expresivo, intenso y persistente. Elaborado con uva de las variedades viura y malvasía procedentes de viñas viejas ha estado 15 meses en barrica **Allier**.

**Allende Tinto 2005**, elaborado exclusivamente con tempranillo procedente de viñedos con una edad media de 35 años, se ha criado en barrica de roble **Allier** y americano durante 16 meses. Presenta un color cereza intenso con matices púrpura, con una nariz en la que predominan las sensaciones frutales de zarzamora o arándanos y una boca seria, vivaz, amplia y sabrosa.

De la **Finca Calvario**, plantada en 1945, sale **Calvario 2005**. Las variedades tempranillo, garnacha y graciano son vendimiadas a mano y seleccionadas a pie de bodega. La uva se despalilla y macera durante 30 días. Su crianza es de 16 meses en roble **Allier** nuevo y se embotellado sin filtración. Es la expresión de la tierra que encierra la finca. Fresco y muy mineral.

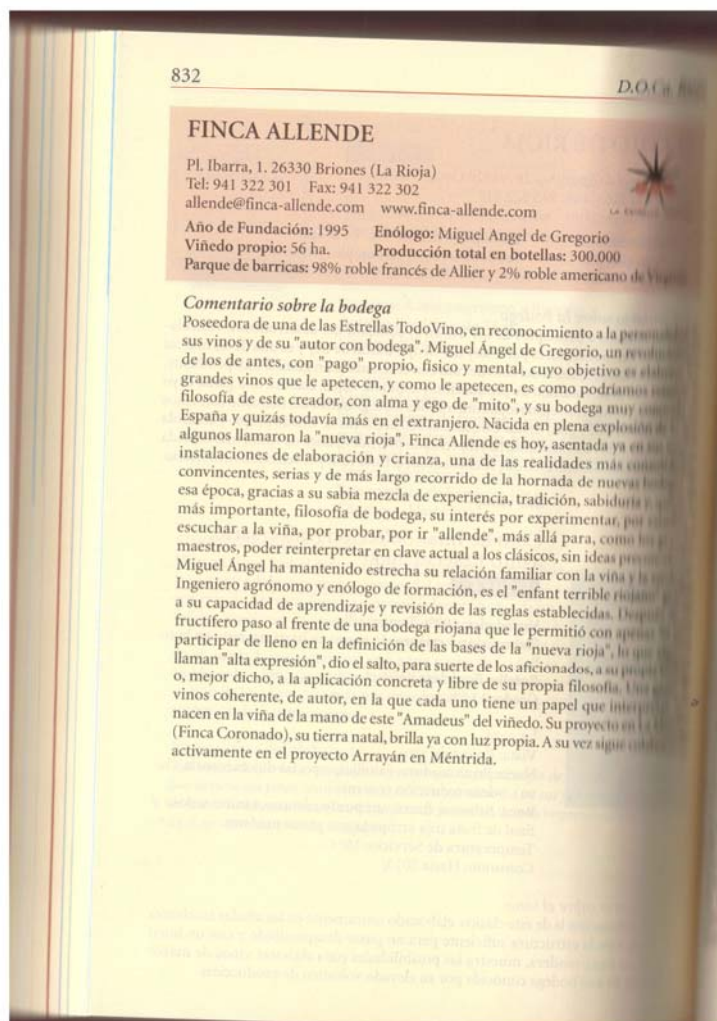
**Aurus 2005** completa esta colección en pequeño formato. El tempranillo y el graciano de viñas muy viejas, que crecen en suelos arcillosos de ladera es la base de este vino que surge tras una primera selección de racimos en el campo y una segunda a pie de bodega. Criado en roble tronçais durante 24 meses es de un color rojo púrpura intenso, con una gran complejidad aromática y gran armonía en boca en la que predominan los sabores de frutos negros, pasa, regaliz, café, tinta y hierbas aromáticas: tiene un final largo y persistente y es la elegancia hecha vino.

El precio aproximado de venta al público de la caja con los cuatro vinos es de 154 €. También se pueden comprar las botellas de medio litro sueltas. En este caso, los precios son de 10 € para el **Allende blanco** y tinto, 46 € para **Calvario** y 98 € para **Aurus**.

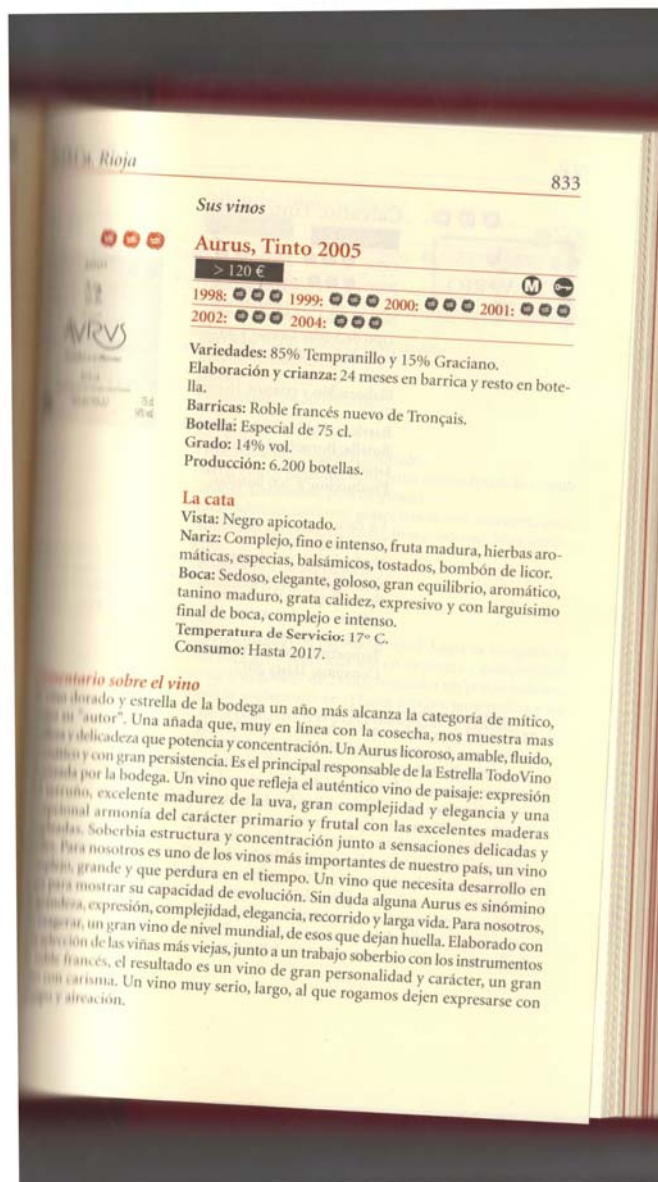


#### 4. COLECCIÓN FINCA ALLENDE RIOJA.

Selección de los vinos de Miguel Ángel de Gregorio en botellas de 0,5 litros: Allende blanco 2006, Allende tinto 2005, Calvario 2005, Aurus 2005. Precio, 154 €










834
DOSSIER



### Calvario, Tinto 2006

90-120 €

1999:	2000:	2001:	2002:	2003:	2004:	2005:	2006:
●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●

Nombre del viñedo: Calvario.  
 Tipo de Suelo: Gravas y piedras.  
 Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Merlot.  
 Elaboración y crianza: 16 meses en barrica y resto en botella.  
 Barricas: Roble francés nuevo de Allier.  
 Botella: Borgoña de 75 cl.  
 Grado: 14% vol.  
 Producción: 8.200 botellas.


**La cata**  
 Vista: Negro amaratado.  
 Nariz: Serio, complejo y elegante, fruta roja y negra, especias, nota mineral, algarroba, ahumados, tostados.  
 Boca: Elegante, fluido, fresco, excelente equilibrio, amigable, nota balsámica y de hierbas aromáticas. Largo y persistente.  
 Temperatura de Servicio: 16° C.  
 Consumo: Hasta 2017.

**Comentario sobre el vino**  
 El vino del pago del monte Calvario, en Briones, sigue con su particularidad en este caso de extrema y sufrida calidad y personalidad. Una añada que destaca en esta estación de los tres lances por su elegancia, complejidad, profundidad, mineralidad, carácter primario, delicadeza y todo ello, con gran fluidez. Un Calvario de pago es uno de los vinos más sutiles y delicados del país, en él todo es elegante, su carácter frutal, sus maderas, su riqueza aromática y su final de boca. Un vino primario en estilo, la borgoña riojana en botella, sutileza, sedosidad, madurez, fluidez y amigable y por su carácter de vino de pago, un "single vineyard" que le da el nombre, se realiza una exhaustiva selección. Seguimos pensando que Calvario es uno de los grandes vinos españoles a gusto del buen consumidor. Un vino sincero, que enamora a primer olfato, por su abrumadora nariz y su golosa boca, en él es necesario profundizar para dejarse llevar. El vino que mejor aúna la elegancia de la casa, con sutileza y delicadeza.



**Finca Allende** 835

---



### Allende, Blanco 2006

12-18 €

2000: ●
2004: ●
2005: ●

**Variedades:** 70% Viura y 30% Malvasía.  
**Elaboración y crianza:** 15 meses en barrica y resto en botella.  
**Barricas:** Roble francés nuevo de Allier.  
**Botella:** Bordelesa de 75 cl.  
**Grado:** 13,5% vol.  
**Producción:** 24.000 botellas.

**La cata**

**Vista:** Amarillo dorado alimonado.

**Nariz:** Fino y elegante, sutil, fruta cítrica (pomelo), fruta carnosa, ahumados, pipa de girasol.

**Boca:** Sabroso, untuoso, graso, fresco, con volumen, seco, aromático, carnoso, elegante, fino e intenso. Muy persistente.

**Temperatura de Servicio:** 8° C.

**Consumo:** Hasta 2013.


---

**Comentario sobre el vino**

Este vino es uno de los mejores blancos de España. Miquel Àngel de Gregorio se esfuerza en cada nueva añada para ir un poco más allá en elegancia y complejidad. Producción limitada (pero no anecdótica) de 24.000 botellas a un precio más que razonable y con el arte de que la madera esté en el lugar preciso, para realzar y sin ocultar. El vino, además, tiene características para evolucionar en botella.



836
D.O. Ca. Rioja



### Allende, Tinto 2006

**12-18 €**

1999: ● 2001: ● 2002: ● 2003: ● 2004: ●

Variedades: 100% Tempranillo.  
Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.  
Barricas: Roble francés de Allier.  
Botella: Bordelesa de 75 cl.  
Grado: 13,5% vol.  
Producción: 300.000 botellas.

**La cata**  
Vista: Picota amoratado.  
Nariz: Complejo y fino, aromas de fruta en licor, especias, balsámicos.  
Boca: Amable, sabroso, equilibrado, con grata y fina textura, paso láctico, redondo y final de boca con buenas sensaciones.  
Temperatura de Servicio: 17° C.  
Consumo: Hasta 2013.

**Comentario sobre el vino**  
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 amantes de la zona en lo que se entiende por la mejor expresión de la "nueva rioja" sin indicación de crianza. Un vino en el que destaca el buen ensamblaje de excelentes maderas de distintas de las mejores tonelerías francesas que el maestro Miguel Ángel selecciona. Una añada que muestra la acostumbrada complejidad y finura, con una perfecta combinación de fruta y crianza, en esta ocasión, más madura y dulce. Una añada más hecha y pulida que las anteriores, señal de su gran momento de consumo, algo a tener en cuenta para su salida al mercado. Un tinto con gran riqueza aromática y volumen, es probablemente una de las mejores imágenes de la zona hoy.





DICIEMBRE 2008



CATAS VINOS DE ESPAÑA *los oros de 2009*



**AURUS '05**  
Finca Allende  
D.O.Ca. Rioja

96 puntos

150 euros

85% Tempranillo y 15% Graciano. Nariz intensa y compleja, notas minerales de pedernal sobre fondos intensos de frutillos negros concentrados, con puntas golosas, chocolate y regaliz envuelto en un robe cremoso, con tonos de toffee y café con leche; gran estructura en boca, con buena expresión frutal, moras maduras, licor de cerezas, elegante y potente a la vez, con persistencia.



**CALVARIO '05**  
Finca Allende  
D.O.Ca. Rioja

95 puntos

90 euros

90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano. Muestra una nariz intensa y profunda, con aromas de frutillas negros concentrados, compota de ciruela negra sobre fondos cremosos de un robe de calidad, recuerdos de toffee; en boca tiene una buena estructura, con tannino amable y tacto aterciopelado, carnoso y con fuerza frutal, notas de mermelada de arándanos, chocolate y regaliz.



NUESTRO ESTILO DE VIDA  
Los mejores regalos



### Esencia Rioja

*Aurus 2005* es el perfecto aliado para los momentos especiales. Incluido en la D.O. Ca. Rioja, este tinto posee un color rojo púrpura intenso. Finca Allende ha conseguido un vino de gran elegancia y complejidad aromática.

Precio (super magnum 3 l): 700 euros  
(sólo se elaboran 30 botellas)

[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)



#### COLECCIÓN FINCA ALLENDE RIOJA

Miguel Ángel de Gregorio, enólogo y propietario de Finca Allende (Rioja) y Finca Coronado (La Mancha), ha decidido acercar sus vinos a un público que ha cambiado sus hábitos en los últimos años y al que además le resulta difícil encontrar en el mercado vinos de alta gama en botella de medio litro. Esta selección se presenta en una caja de madera que contiene: Allende blanco 06, Allende tinto 05, Calvario 05 y Aurora 05.

**TAPRESS**






FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK  
INTERNACIONAL  
2008**



The Wine Advocate  
Tasting Notes



2005 Finca Allende Allende <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Add to Print List</span>	
<b>RATING:</b> 92 points <b>PRODUCER:</b> Finca Allende  <b>FROM:</b> Rioja, Spain <b>VARIETY:</b> Tempranillo <b>DRINK:</b> - <b>ESTIMATED COST:</b> \$34 <b>SOURCE:</b> WA, #175 Feb 2008	The 2005 Allende is 100% Tempranillo barrel-fermented and aged for 14 months in mostly new French oak. Purple-colored, it offers up an enticing bouquet of pain grille, crushed stone, spice box, scorched earth and blackberry. Ripe, layered, and complex, it has gobs of spicy fruit, several years of aging potential, and a lengthy finish. Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates From Spain; tel. (781) 461-5767
2005 Finca Allende Aulus <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Add to Print List</span>	
<b>RATING:</b> 98 points <b>PRODUCER:</b> Finca Allende  <b>FROM:</b> Rioja, Spain <b>VARIETY:</b> Proprietary Blend <b>DRINK:</b> 2008 - 2040 <b>ESTIMATED COST:</b> \$241 <b>SOURCE:</b> WA, #175 Feb 2008	The 2005 Aulus is 85% old-vine Tempranillo and 15% Graciano. It was aged for 24 months in French oak and bottled unfiltered. Purple/black in color, the aromatics seem to have an extra dimension of complexity. Notes of pain grille, pencil lead, crushed stone, blueberry, and blackberry are superb. This leads to a thick, rich, opulent, massive wine with an exceptionally lengthy finish and a decade of aging potential. Drink this behemoth through 2040. Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates From Spain; tel. (781) 461-5767
2006 Finca Allende Blanco <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Add to Print List</span>	
<b>RATING:</b> 90 points <b>PRODUCER:</b> Finca Allende  <b>FROM:</b> Rioja, Spain <b>VARIETY:</b> Proprietary Blend <b>DRINK:</b> 2008 - 2011 <b>ESTIMATED COST:</b> \$34 <b>SOURCE:</b> WA, #175 Feb 2008	The 2006 Allende Blanco is composed of 70% old-vine Viura and 30% old-vine Malvasia. This local form of Malvasia has nothing in common with the more pedestrian Mediterranean variety. The wine was barrel-fermented in new French oak and aged for 13 months. During the first 6 months the wine was sur lie with batonnage twice weekly. Medium straw colored with green highlights, the wine has an excellent toasty nose, notes of vanilla and spice box, and green apple and pear aromas. Smooth-textured, ripe and lengthy, the wine is about as good as white Rioja gets. Drink it over the next 2-3 years. Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates From Spain; tel. (781) 461-5767
2005 Finca Allende Calvario <span style="float: right;"><input checked="" type="checkbox"/> Add to Print List</span>	
<b>RATING:</b> 95 points <b>PRODUCER:</b> Finca Allende  <b>FROM:</b> Rioja, Spain <b>VARIETY:</b> Proprietary Blend <b>DRINK:</b> 2013 - 2035 <b>ESTIMATED COST:</b> \$145 <b>SOURCE:</b> WA, #175 Feb 2008	The 2005 Calvario comes from a single vineyard planted in 1945. It is 90% Tempranillo, 8% Garnacha, and 2% Graciano aged for 16 months in new French oak. It delivers an alluring perfume of toasty new oak, wild black berry, black cherry, and floral notes. Layered and with serious depth, the wine has great concentration and balance. Give it 5-7 years in the cellar and drink it through 2035. Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates From Spain; tel. (781) 461-5767

## GRANDS VINS D'ESPAGNE

# Reconquête L'âge d'or des vins d'Espagne

Longtemps la France a reproché à la Péninsule ses vins efflanqués, secs, au boisé caricatural. Mais en ce début du XXI<sup>e</sup> siècle, les vignerons espagnols affinent leur style : des vinificateurs pétris de talent nous surprennent avec des vins au profil contemporain. **PAR PIERRE CASAMAYOR**

**C**haque année, au mois de novembre, le rendez-vous madrilène de la Cata de los Lacres (dégustation des sceaux), organisée par le site de vente en ligne et de conseils en sommellerie TodoVino, présente les plus grands vins d'Espagne. Une occasion unique de faire le point sur le nouveau millésime, rencontrer les propriétaires, saluer les vieilles connaissances et découvrir de nouveaux visages. Car des nouveautés, il en éclot chaque année dans cette Espagne viticole bouillonnante.

### Une ambition internationale

Avec un dynamisme remarquable, l'Espagne est entrée avec panache dans le club des grands vins de la planète, avec une ambition internationale. Certes, les cépages autochtones (tempranillo, monastrell, albarino ou verdejo) sont toujours à l'honneur, mais les styles se sont affirmés pour séduire une clientèle aux quatre coins de la planète. Oublié les cuvées séchées par un vieux boisé américain, aux oubliettes les vins rustiques et épais, l'Espagne moderne a redécouvert le fruit frais, les bouches charnues et veloutées, les tanins gras et le bois

neuf. À noter : les vins sont le plus souvent issus de vignobles propres, la notion de cru ayant définitivement pris le pas sur le négoce de raisin, du moins dans le haut de gamme. Là, toute cuvée qui se respecte est désormais rattachée à un terroir. Autre tendance nouvelle, les barriques françaises ont pris le pas sur le boisé américain. Certes, quelques péchés de jeunesse ont, ici et là, engendré des vins surextraits, surboisés ou trop ambitieux, mais tout cela est en train de se rééquilibrer vers la finesse



L'Espagne viticole, en pleine effervescence, révèle chaque année de nouveaux talents.

### LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Tous les vins ont été dégustés lors du salon de la Cata de los Lacres à Madrid, en novembre 2007, par Pierre Casamayor. Les prix indiqués ont été relevés début 2008 sur le site de vente par correspondance [www.todovino.com](http://www.todovino.com). Certains tarifs n'étaient pas encore fixés lors de la dégustation, les vins correspondants n'étant pas encore disponibles sur le marché. D'autres prix ont pu évoluer depuis.

et le respect des origines, avec cette touche bien particulière que les "auteurs" de la péninsule savent insuffler à leurs créations. Avantagés par une climatologie ensoleillée, avec un bagage technique souvent acquis dans les meilleures écoles françaises, ces jeunes vinificateurs ont le sens de ce que désire le marché actuel, des vins de personnalités, de véritables créations inspirées par une péninsule en effervescence. Des créations qui ont leur prix, parfois terrifiant ! ●



**De la Navarre à la province de Cadix**  
Ces 32 cuvées illustrent le dynamisme espagnol

18/20

FINCA ALLENDE

**Aurus 2004**

Miguel Angel de Gregorio fait partie de cette élite de l'œnologie espagnole qui a compris l'importance de travailler

avec un vignoble propre, réhabilitant la notion de cru contre celle de bodega. Véritable créateur, chef de file de la Rioja nouvelle, ce vinificateur génial propose des vins qui éclatent de personnalité. Aurus 2004, après aération, se révèle complexe, avec un fruité profond. Belle bouche sapide, charnue, superbes tanins veloutés, épicés avec mesure. Très bel équilibre, dans un style moderne raffiné. La cuvée Calvario 2005 sera une grande bouteille au fruité explosif, avec une bouche charnue et très dense, des tanins gras et fondus, un grand vin contemporain (17/20, 66,95 €). **109,95 €**





РЕСТОРАН «ГРИН ГРИЛЬ ПАЛАС» А. КОММА  
Адрес: ул. Петровка, д. 30/7  
Телефон: 650 6887  
Шеф-повар: Анатолий Комм  
Сомелье: Владимир Юрьев

Тар-тар из краба турго

Рекомендация сомелье:  
белая риска нового стиля  
Allende Blanco от Finca Allende

### Finca Allende Aurus Rioja DOCa 1999

Регион: Риоха (Испания)

Ассамблеж: темпранильо 85%,  
граканьо 15%

Из поколения в поколение в семье де Григори передаются секреты производства вина. В 1986 году Мигель Анхель и его сестра Мерседес приобрели виноградники со старыми лозами недалеко от городка Брионес, чтобы создать вино класса премиум нового стиля Риохи. В 1995 и 1996 гг. появились вина Allende и Aurus. В настоящее время хозяйство находится в процессе создания новых вин с отдельных виноградников, наделенных уникальным терруаром, и они в скором времени появятся на рынке. В переводе с испанского Allende означает «дальнейший». Это слово выражает нацеленную на будущее философию хозяйства. Aurus — топовое вино хозяйства. Выдержанное 18 месяцев во французском дубе, оно демонстрирует невероятную концентрацию: ноты трюфеля, лакрицы, обожженного дуба и цветов в букете. Волнующее послевкусие длится более минуты.

Рейтинг:

Robert Parker — 98/100





## Le nouveau visage de la Rioja

La Rioja ne sera pas le théâtre d'un nouvel affrontement entre les Anciens et les Modernes. Les jeunes générations savent profiter des leçons du passé et préparent ainsi une douce transition entre un classicisme qui a fait ses preuves et une modernité bien tempérée. **Par Marie-Louise Banyols**



La Rioja, l'un des plus fameux terroirs ibériques.

La Rioja restera la Rioja, malgré le réveil de beaucoup de nouvelles zones qui, encouragées par quelques succès rapides, ont pensé un temps être en mesure de l'éclipser. Le tempranillo domine sur les soixante-trois mille cinq cents hectares de vignes de la DO (denominación de origen) et la production s'élève à trois cent millions de litres annuels, dont 90 % de rouges, ce qui n'altère en rien la qualité ni la compétitivité de ses vins sur le marché international et national (40 % des vins vendus avec DO sur le marché espagnol sont des Rioja et 30 % se vendent à l'export). La Rioja se positionne encore et toujours comme un leader indiscutable aussi bien en Espagne que sur la scène internationale. Pour la grande majorité des consommateurs, Rioja est synonyme de qualité et reste une région qui fait école :

outre les modèles classiques qui évoluent pour ne pas mourir (Marqués de Riscal, Marqués de Murrieta, Rioja Alta...), sont apparus des vins de conception nouvelle qui, sans conteste, sont une source d'inspiration pour toute l'Espagne viticole et la Rioja du futur. De facture plus contemporaine, loin des styles historiques et issus de domaines relativement jeunes, ils privilégient avant tout l'expression du terroir et non l'élevage, palliant ainsi une des grandes carences de la Rioja par rapport à d'autres zones viticoles européennes. Il faut rajouter à cela une spectaculaire arrivée de nouvelles bodegas avec des investissements considérables et des architectures spectaculaires (Marqués de Riscal, Ysios, Baigorri...) qui convertissent la Rioja en véritable pôle d'attraction touristique. ●



### FINCA ALLENDE

Tél. : 0034 941 322 301  
allende@finca-allende.com  
www.finca-allende.com

18,5/20

#### AURUS 2004

Un des grands vins de la Rioja, que Miguel Ángel voulait diffé-

rent, moins explosif que les Californiens et plus bourguignon. Pari réussi avec ce vin d'une grande complexité aromatique : le nez dégage des notes mentholées, épicées, minérales et de cacao léger. La bouche est harmonieuse, les tanins doux, pleins de fruits noirs, de réglisse et d'herbes aromatiques. Finale longue et persistante. Vin de garde. **134 €**

18/20

#### CALVARIO 2004

Un des grands rouges de Miguel Ángel de Gregorio, subtil, soyeux et mûr. Au nez dominant les fruits rouges et noirs associés à des notes d'épices et d'encre de Chine sur un élégant fond boisé. La bouche est bien structurée avec une bonne acidité, un fruit qui recouvre le bois. Finale balsamique et de chocolat noir. **72 €**

15/20

#### ALLENDE 2004

Fruité puissant, cerises, fines notes florales et sensations toastées. La bouche offre un corps vif, frais et équilibré. Un vin harmonieux. Bon rapport qualité/prix. **14,60 €**

## VINS D'AUTEUR

# Neuf "divas" des chais

Adulés des médias, ils signent de très grandes bouteilles qui défraient la chronique, en Espagne et au-delà. Galerie de portraits des nouveaux magiciens du vignoble. Par P. C., M.-L. B. et R. P.

## VINS D'AUTEUR



### Miguel Ángel de Gregorio vigneron de conviction

C'est l'homme qui a élevé un cru de Rioja au rang des plus grands vins modernes. Issu d'une famille de la Mancha venue s'installer à Briones, il va s'inspirer de la tradition française pour y créer le domaine le plus révolutionnaire, avec des vins de village, des vins communaux, des premiers crus et des grands crus. Professeur à l'université de Madrid, il commence par acheter une petite parcelle, puis devient « vigneron » à temps plein. Aujourd'hui à la tête de cinquante-six hectares sur lesquels il a isolé quatorze sortes de terroirs, il va initier un grand vin, décliné en plusieurs crus. Son sens des vinifications et des élevages lui vaut d'être reconnu comme un des meilleurs créateurs espagnols. Il conseillera plusieurs domaines, mais c'est son retour aux origines familiales, avec Finca Coronado dans la Mancha, qui fait l'actualité.

• VT TIERRA DE CASTILLA, FINCA CORONADO PETIT VERDOT 2004. Beau fruit noir poivré, avec une bouche structurée, réglissée, aux tanins gras et mûrs. 17/20. 26 €.  
Tél. : 0034 618 614 888  
marketing@finca-allende.com

Небо над Испанией временно перестало быть безоблачным: поругались два самых известных испанских шеф-повара.

Началось все с того, что Санти Сантамария, шеф барселонского San Fables и еще нескольких ресторанов (автор множества книг, телезвезда, обладатель в сумме шести звезд Мишлена и прочее в том же духе), получая приз за лучшую кулинарную книгу года («Голая кухня»), обозвал кухню Феррана Адриэ, чей El Bulli недавно стал лучшим рестораном мира в третий раз, «неэтичной». Впервые Сантамария «наехал» на молекулярщиков еще в прошлом году, сказав в пламенной речи на конгрессе Madrid Fusion, что современные шефы — «снобы и готовят для снобов». Но тогда он не конкретизировал, кого имеет в виду, а в этот раз прямо сообщил, что законы этики Ферран нарушил, применяя эмульгаторы и стабилизаторы желе (в частности метилцеллюлозу), без которых пресловутая молекулярная кухня неммыслима. Далее Сантамария уточнил, что он имел в виду: «употребление в пищу более 6 г метилцеллюлозы может быть опасным для здоровья». Кроме того, он добавил, что «ее вообще нельзя употреблять детям до шести лет». Обвинение странное, поскольку метилцеллюлоза, имеющая в европейском реестре пищевых добавок код E461, добавляется во многие промышленно произведенные продукты (от мороженого до соков), и покупатели супермаркетов подвергаются, в таком случае, куда большему риску,

чем посетители El Bulli (среди которых вряд ли много пятилетних детей). Тем более, что Адрия в одну порцию, например, «теплого мороженого» добавляет от силы полграмма подозрительного вещества. О чем он и заявил в ответном интервью The Daily Telegraph, где подчеркнул, что его еда, разумеется, не опасна.

Санти покусился почти на святое — на международное реноме испанской кухни, за что был подвергнут всеобщему осуждению, причем немеленно. Почти сразу же 800 шефов — членов испанского филиала Euro-Toques (Международная ассоциация европейских поваров) высказались Сантамарии свое «фи», сообщив в пресс-релизе, что он «уронил престиж Испании, заработанный, в том числе, за счет выдающейся кухни», а также «покусился на профессиональную солидарность». А Антони Луис Адурис, еще один выдающийся приверженец молекулярной кухни, был менее сдержан в выражениях и сообщил прессе, что Сантамария — «Уго Чавес от гастрономии, который добивается популярности провокационными заявлениями».

Однако Санти не одинок. Читатели El País пишут письма в его поддержку, сообщая, что они любят «жареную картошку, яичницу и кровяные колбаски» и хотят «вернуться к простым вкусам». Правда, не очень понятно, что, собственно, им мешает поедать всю эту прекрасную

еду. В El Bulli никого силком не загоняют, попасть туда просто так невозможно — очередь расписана на год вперед, — а некоторые особо ушлые граждане иногда даже заказывают броню столиков в интернете. К слову, в ресторане самого Сантамарии, San Fables, подают такие же, и там можно ни в чем себе не отказывать, по крайней мере, вкусные и абсолютно понятные блюда: жаренная из цесарки, рыбу на пару с горошком и пр.

При этом Санти, к изумлению наблюдателей, упорно продолжает пнуть Феррана со стороны тех самых «простых вкусов», которым тот тоже не чужд. Предыдущий скандал в испанском гастрономическом сообществе вызвал подписанный Адрией контракт с корпорацией PepsiCo: он согласился стать «лицом» картофельных чипсов Lay's (отдельной линейки, которая вроде бы производится только из натуральных продуктов с обжаркой в оливковом масле). Многие повара тогда высказывались в поддержку, что какими бы натуральными ни были эти чипсы, никому шефу не к лицу рекламировать «мусорную еду». И за чипсы-то Феррана можно было приложить очень убедительно. Так что, вероятно, Адурис не совсем прав, если бы Сантамария решил возродить подувядшую популярность и заработать очки на скандале, он бы выбрал более очевидный повод для выяснения отношений. Кроме того, в этой дискуссии многие повара его скорее бы поддержали, а сейчас он выглядит почти гордым сумасшедшим, от которого отвернулись коллеги.

Вот раз это убеждает в его искренности. Он действительно «сын фермера», о чем постоянно говорит, и убежден, что лучшая кухня — это идеальные продукты, приготовленные максимально просто. Недаром Санти постоянно подчеркивает, что считает Адрию великим поваром: ведь не осуждает не само дарование, а способ его применения. Этот скандал демонстрирует очевидный факт: только очень зрелая и развитая гастрономия может позволить себе подобные концептуальные споры. Двадцать лет назад французские шефы, представители самой великой на тот момент гастрономической культуры, ругались со всем миром о возможности применения не-французских продуктов для высокой кухни. Точно так же сейчас испанцы обсуждают проблемы, которые для большинства стран просто не актуальны. Но нам все равно стоит понаблюдать за происходящим. Подобные истории, возможно, наступят и нас. Лет через двадцать.

#### ВИНО МЕСЯЦА ОТ АННЫ КУКУЛИНОЙ

Finca Allende Rioja DOC Allende Blanco 2005  
(Испания)

Классическая белая риоха (70% виура, 30% мальвазия) — идеальное летнее вино. Это чистое, свежее вино с концентрированным вкусом прекрасно сопровождает рыбу и белое мясо на гриле. 1400 рублей\*





For

## The better reds

*the first of our four-part guide to festive drinking, Jancis Robinson recommends delicious reds*

I have concentrated on red wines that taste seriously delicious now and are well suited to festive fare. This selective list starts with the cheapest, from as little as £8.99 from one stockist, finishing with the most expensive (£85).

### Finca Allende, Calvario 2004 Rioja

Spicy, full and rich with real depths of tobacco leaf flavour. The oak management is superb. It's expensive, but extremely fine. 14% £65 BBR

See [www.wineseacher.com](http://www.wineseacher.com) for international stockists and [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com) for more detailed tasting notes

### MORE RED WINES

For an extended list of more than 60 reds that Jancis Robinson has chosen for the festive season go to [www.ft.com/christmas](http://www.ft.com/christmas)

