



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK  
NACIONAL  
2009**

Enero 2009

## Miguel Ángel de Gregorio Añadas para la reflexión

**E**l pasado mes de diciembre, en el restaurante Rubaiyat de Madrid, se desarrolló una cata insólita. Se presentaron añadas difíciles, aquellas que no tuvieron buena crítica entre la prensa especializada. Con esta intención, Miguel Ángel de Gregorio, propietario y enólogo de Finca Allende, quiso demostrar a los críticos más reputados de España que todavía algunas cosechas albergaban esperanza. Así, durante la comida catamos Allende Blanco 2006, magnífico y mineral; Allende Tinto 2000, armónico; Calvario 2003 sostenido por su buen roble; Aurus 1998, delgado en fruta, y Aurus 2005, pura elegancia, todos en botella Magnum. Según Miguel Ángel, sus añadas preferidas son: Calvario 2001 y 2005 y Aurus 1995 y 2006.



*Miguel Ángel de Gregorio organizó una cata de añadas difíciles para la crítica especializada.*

LA LUNA DE  
**METROPOLI**  
PUBLICADA DE OCTO PARA EL FIN DE SEMANA DE EL MUNDO. N°247, DEL 22 AL 24 DE ENERO DE 2009

VINOS

**LA APUESTA BLANCA DE LA RIOJA**

**LA MODERNIZACIÓN DEL VINO BLANCO ESPAÑOL TIENE UNO DE SUS PILARES EN LA PRINCIPAL ZONA PRODUCTORA DE TINTOS**

Contra todo pronóstico, Rioja, la primera de nuestras demarcaciones vinícolas de tintos, está teniendo una contribución decisiva en el rápido enriquecimiento de la oferta de vinos blancos españoles de vanguardia. Etiquetas como el Qué Bonito Cacarabá -anteriormente llamado Callocanta- o Predicador, ambos de Benjamín Romeo, autor también del tinto Contador -único vino de estos

pagos que ha obtenido 100 puntos de Parker en dos años consecutivos-, como el Allende, de Miguel Ángel de Gregorio, artífice de los igualmente multigalardonados Auros y Calvario, o el Capellán, obra de María Vargas, la joven profesional que ha puesto en hora el reloj de la histórica firma Marqués de Murrieta, están desmontando el mito de la inutilidad de la variedad de uva

viura para la obtención de blancos de primera categoría.

La última añada comercial de Allende, la 2006, de marcada elegancia y complejidad, destaca sobre todo por su delicada presencia del roble de crianza, con un equilibrio fruta/madera sensiblemente más logrado que en anteriores entregas.

El Predicador 2007 de Benjamín Romeo apunta algunos de los rasgos más nobles de su modelo, el citado Qué Bonito Cacarabá -cuya cosecha de 2007 llegará a las tiendas en unos pocos meses-, si bien parece que aún agradecerá un tiempo de afinamiento en botella para atemperar una madera algo

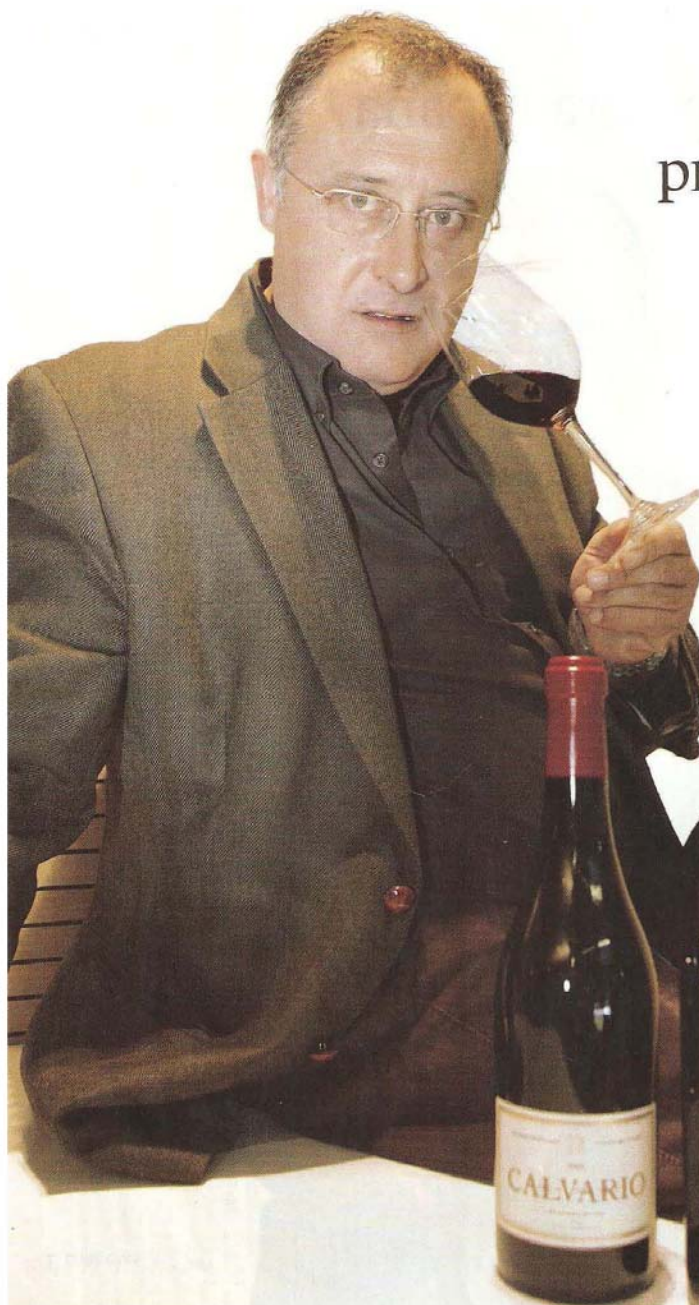
autoritaria. Por su parte, Marqués de Murrieta apuesta por la renovación de su estilo de blancos con el Capellán 2004, un vino que no renuncia al perfil de los clásicos blancos de la finca Igay pero que apor-

ta un talante sensiblemente más fresco y frutal, en sintonía con lo que demanda el mercado de nuestros días.

No están solos los bodegueros citados en esta empresa de otorgar una nueva vida a los blancos riojanos. Abel Mendoza juega esta interesante partida con sus malvasías, del mismo modo que bodegas como Viña Tobía, Ijalba o Vallobera se encuentran inmersas en la recuperación de viníferas blancas casi desahucadas, como tempranillo blanco, turruntés o tempranillo blanco, sin descartar el aprovechamiento de las nuevas posibilidades que se abren tras la autorización por parte de los reguladores de castas foráneas como las chardonnay, verdejo o sauvignon blanc... Un futuro más que prometedor. J.M. PEIRÓ

NUEVAS AÑADAS DE ARRIBA ABAJO, PREDICADOR 2003, CAPELLÁN 2004 Y ALLENDE 2006; LA PUNTA DE LANZA DEL BLANCO RIOJANO.





Finca Allende

## El placer de provocar placer

**Aurus 2005**

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

Miguel Ángel de Gregorio es un profesional. Capaz de lo mejor y de lo mejor. Una forma particular de entender la viña, creo que desde el corazón, minimalista, además, provoca demasiadas emociones en sus semejantes. Aurus es nuestro elegido, y Calvario, y Allende... Aurus es la finura, la elegancia, el placer de provocar placer. Calvario es el sentido, la tierra. Allende es el vino para todos los públicos: entre el placer y la tierra. Miguel Ángel de Gregorio, profesional, es indiscutible, un enólogo de reconocido prestigio, de un prestigio bien ganado, y algún día volverá a ser como Allende: para todos los públicos.

Miguel Ángel de Gregorio





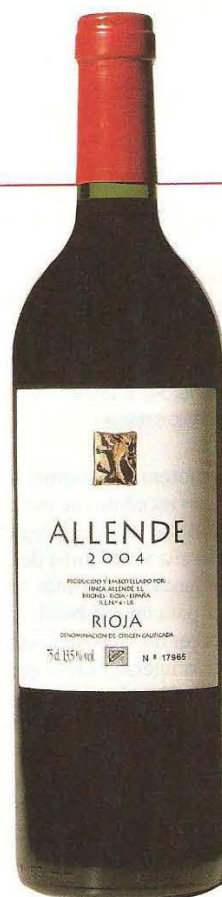
## Allende



### Finca Allende

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

La mano del enólogo es alargada. Tanto como para darle un repaso más a este Allende, 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. Luego, se viven otros momentos. Distintos, no mejores ni peores, pero es más sabroso en el primer paso en boca, con evidencias de fruta muy madura. Y presenta un final largo, persistente, con cierta acidez. Era y es uno de mis favoritos. Siempre fiel. Siempre bien hecho. Sigue siendo una elaboración sobresaliente. Crianza de 16 meses en barrica. Variedad: tempranillo.



Acompañar el brunch con un buen vino es esencial. Nuestra selección: *Tirant 2004* de Rotllán Torra, un gran tinto de autor; *Pemio 2007* de Rueda, un blanco verdoso de fuerte aroma afrutado; *AlLENDE 2006*, un rioja blanco y fresco, y *Datuau 2004*, un tinto de edición limitada.



... para que queden muy doradas y crujientes.

## ROLLITOS DE ESPINACAS, PIÑONES Y PASAS SULTANA

Se preparan con pasta filo (especial para rollitos), 1 paquete de espinacas congeladas ya picadas, 20 g de piñones y 20 de pasas sultana, 1 huevo batido, aceite de oliva virgen y sal. Rehoga las espinacas con aceite, sal, las pasas y los piñones, y resérvalas. Prepara la pasta filo como se indica en el paquete, rellénala con la mezcla de espinacas, haz los rollitos, sella los bordes con un poco de huevo batido y fríelos en aceite muy caliente hasta que se doren. Otra opción es comprar los rollitos congelados ya preparados (los encuentras con diversos rellenos en *Carrefour* y los supermercados de *El Corte Inglés*).



# elEconomista

## GUÍA 2009

### Allende

Blanco 2006

4

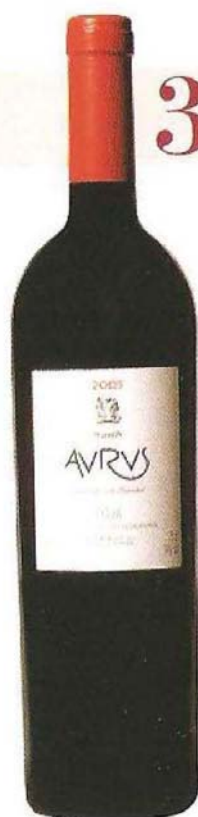
PUNTUACIÓN  
elEconomista  
8,5/10

Al igual que los vinos precedentes, este Allende también se sale de las tendencias de consumo. Complejo, expresivo, maduro y criado en barricas de roble, aporta una necesaria riqueza al panorama vinícola nacional, reacio a blancos con carácter. Su hallazgo se ha dado en uno de los territorios más fértiles para encontrar este tipo de vinos en España, el viñedo riojano, donde la hegemonía del tinto apenas deja espacio para la producción de blancos de malvasía, viura y garnacha blanca, que, aunque en pequeñas producciones, abanderan la búsqueda de los blancos españoles de mayor enjundia. Firmado por uno de los más prestigiosos enólogos del país -Miguel Ángel de Gregorio, responsable de los tintos Calvario y Aurus, entre otros-, este Allende 2006 llega al mercado tras una crianza de 15 meses en barricas de roble Allier y casi dos años en botella.

Así, este blanco riojano seduce con un intenso color amarillo pajizo, una nariz compleja, que combina notas de fruta blanca (albaricoque, melocotón), especias y hierbas, con la madera excepcionalmente bien integrada, y un paso por boca estructurado, con generosa acidez y textura cremosa, lo cual le convierte en un socio versátil para aventuras gastronómicas. Un blanco de gran riqueza, que incluso mejora considerablemente si se tiene la paciencia necesaria para guardarlo durante unos años en la cava.

**Bodega:** Finca Allende  
**D.O.Ca.** Rioja  
**Crianza:** 14 meses en barricas  
**Uva:** chardonnay  
**PRECIO** 16 €





## 33 Aurus 2005

Viticultor inquieto y apasionado, Miguel Ángel de Gregorio consigue una de sus más altas cotas de calidad con este tinto elaborado a partir de viñas muy viejas de tempranillo y graciano, plantadas en suelos arcillosos, en laderas. Una exigente selección de racimos, en el campo y a pie de bodega, y una medida crianza en roble *tronçais* dan como resultado un tinto de elegante expresión aromática, con notas lácteas, frutales y especiadas, y una boca sedosa, con nítidos recuerdos de la fruta y un largo y memorable final.

**PUNTUACIÓN**  
**elEconomista**  
**9/10**

**Bodega:** Finca Allende

**D.O.Ca.** Rioja

**Crianza:** 24 meses en barricas

**Uva:** tempranillo, graciano

**PRECIO:** 120 €

34

## Calvario 2005

**PUNTUACIÓN**  
**elEconomista**  
**9/10**

**Bodega:** Finca  
Allende

**D.O.Ca.** Rioja

**Crianza:** 16 meses  
en barricas

**Uva:** tempranillo,  
garnacha, graciano

**PRECIO:** 74 €

Hete aquí una de las más preciadas gemas de Finca Allende. Miguel Ángel de Gregorio, el mismo autor de otro tinto riojano de gran entidad, Aurus, mantiene el listón con este tinto de excepcional calidad, aunque de un perfil bien distinto al de su hermano. Las cepas que cultiva en Briones (Rioja) ofrecen un carácter más rotundo, fresco y mineral, con una expresión aromática compleja y una boca de paso elegante bien encorsetada por taninos maduros. Es un tinto que reclama paciencia -se puede conservar entre 12 y 15 años- para ofrecer lo mejor de sí.







Diciembre 2008

#### 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 €





17 de enero de 2009

## El encanto de la uva Graciano

Algunos vinos elaborados sólo con esta variedad son espectaculares.

**Enrique Calduch**

Son vinos curiosos. Tienen mucho color, lo cual se ajusta a la moda; muy intensos en nariz, lo que permite que aunque se les dé barrica sin miedo dominen los aromas varietales sobre los de la madera. En boca presentan una alta acidez, lo que les da vivacidad y nervio, pero no demasiado cuerpo ni volumen. Son vinos para entenderlos, y si se logra dotarlos de carnosidad, resultan espectaculares. Son los vinos elaborados sólo con la variedad Graciano.

Hace veinte años hubiera sido impensable. La Graciano es una uva difícil, escasa y cara, que se ha usado toda la vida en Rioja para hacer *coupages*. Cuando las contraetiquetas de vinos de Rioja nombran las variedades con las que están elaborados, aparece la triada típica: Tempranillo,

Graciano y Mazuelo, a los que acompaña muchas veces la Garnacha. La alta acidez y color de la Graciano servía para acompañar a la Tempranillo, más cálida, carnosa y contundente.

### Salvar a la Graciano

La Graciano es autóctona de Rioja. En 1904, el primer director de la Estación Enológica de Haro, Víctor Manso de Zúñiga, la definió como una variedad local, en Rioja Alta. En un estudio de las variedades riojanas de 1912, se hacían constar hasta cuarenta y cuatro tipos de uvas, de las que han desaparecido en estos años unas cuarenta, quedando sólo la dominante Tempranillo, la Garnacha, sobre todo en Rioja Baja, y la Graciano y la Mazuelo para acompañar. Los viticultores de la zona evitaron que se eliminaran,

porque con pequeñas cantidades redondeaban el vino. La búsqueda de originalidad hizo que a partir de los años 90 aparecieran los primeros monovarietales de Graciano, que llamaron la atención. Ahora se está extendiendo su plantación y elaboración hacia zonas más cálidas, como La Mancha. Son famosos y muy ricos los *Contino Graciano*, *Amaren*, de Bodegas Luis Cañas, *Graciano*; *Ijalba Graciano*, *Allende Graciano*, *Inspiración Valdemar Graciano*, y en zonas cálidas el *Coronado* y el nuevo vino que del Marqués de Griñón, *Domino de Valdepusa Graciano*. Hay que probarlos con curiosidad, con ganas de investigar, sin buscar un Rioja normal. Descubrirán unos vinos ricos, de una variedad afortunadamente salvada *in extremis*, y de toda la vida, aunque no se supiera.

Diciembre 2008



Miguel Ángel de Gregorio.

■ **Miguel Ángel de Gregorio**, “vinemaker” top, estuvo en Galicia con su sabiduría y su praxis: los *Allende*, *Aurus* y *Calvario*, grandes de España. Celebró lecciones-cata con periodistas y hosteleros de Vigo y Pontevedra.



Diciembre 2008

#### EXCELENTE IDEA DE ALLENDE

De un enamorado de la cultura del vino nace una excelente idea pensada para los amantes de

los grandes caldos. Sabedor de los problemas que plantean las botellas de 750 cc y 375 cc, por exceso o por defecto, el enólogo Miguel Ángel de Gregorio ha embotellado sus grandes vinos en recipientes de medio litro. El propietario de las bodegas Finca Allende y Finca Coronado, riojana y machega, respectivamente, presenta en caja de madera sus cuatro caldos más emblemáticos: **Allende blanco**

**2006** (un viura y malvasía fresco, sabroso, expresivo), **Allende tinto 05** (tempranillo de viñedos con 35 años de edad, de sabor amplio y sabroso), **Calvario 05** (tempranillo, garnacha y graciano con 16 meses de crianza en roble nuevo y embotellado sin filtración) y **Aurus 05** (tempranillo y graciano con una crianza de 24 meses). Precio del lote: 154 euros.





# EL VINO COMIENZA EN LA TIERRA

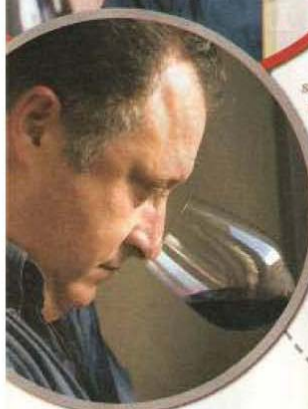
Pablo Amate



**MIGUEL ÁNGEL  
DE GREGORIO**

Es un enólogo enamorado del "terroir", de donde sabe que parten las influencias telúricas, que convierten ciertos viñedos en excepcionales. Siempre a la búsqueda de la diferenciación, es autor de vinos tan valorados por la crítica y público como el Allende blanco, Allende tinto, Calvario, Auras, y en la actualidad sus nuevos vinos en Castilla La Mancha, Finca Coronado.

Activo, de memoria portentosa e instinto natural para hacer vino, nació en Almodóvar del Campo, Ciudad Real, trasladándose, bueno, más bien trasladándolo, con nueve meses a la Rioja, donde su padre dirigió el viñedo de Marqués de Murrieta. Por tanto toda su vida transcurre entre barricas y efluvios vínicos, lo que le lleva a estudiar ingeniero agrónomo y enología, formación que le aporta un amplio conocimiento para lo que hace y para lo que dice.



62 | VIVIR GRANADA



## NO A LA ENCORSETACIÓN DE LAS D.O.

"Decir reserva, no es símbolo de calidad, sino de tiempo de crianza".

Enemigo de la categorización de los vinos establecida, entiende que no se puede ceñir la calidad de un vino, a unos ciclos señalados por las Denominaciones de Origen. "A cada vino hay que darle un tiempo de crianza y evolución en botella, en función de cómo ha sido la cosecha, las condiciones climatológicas, su vendimia, fermentaciones, etc. etc. No se pueden aplicar los mismos tiempos legislados año tras año, sin tener en cuentas estos parámetros".

Si bien entiende que la actual forma de hacer vinos algunas bodegas, que no se rigen por los tiempos de crianza establecidos en las D.O. producen y están produciendo confusión y estupor al consumidor, al no poder tener referente en las etiquetas. Los parámetros para valorar un vino que no se conoce, con estas nuevas reglas del juego, se deben basar en el "boca-oído", o recabar información en guías o páginas de Internet. Un medio, este último, que ayuda mucho a la difusión del los vinos.

En la contra etiqueta de muchos vinos, sólo figura ya la zona y cosecha. Es una etiqueta genérica. A partir de ahí, hay que probar y decidir si ese vino nos gusta y podemos otorgarle la confianza de consumirlo.

## EL FENÓMENO DEL ENOTURISMO

Su opinión sobre la expansión del enoturismo es especial. No cree que los viajes organizados para visitar bodegas sean una forma de crear afición y fomentar el conocimiento del vino. Muchos de los turistas que visitan las bodegas, hacen un recorrido "disney" pero no todos los viajeros se integran dentro del mundo enológico.

Frente a las últimas tendencias de contratar a eminentes arquitectos para diseñar fabulosas catedrales — bodegas, tiene también su singular juicio. "Las bodegas que han contado con el oficio de famosos arquitectos, hacen una puesta en valor como elemento diferenciador, creando belleza y distinción con firma y apellidos. Si bien lo importante es que los vinos que en ellas se producen estén perfectamente elaborados".





### **FINCA ALLENDE, O CÓMO HACER VINOS CON IDENTIDAD PROPIA**

"Fue en 1986 cuando llegué a Briones (Rioja Alta), descubriendo un terruño singular que siempre había soñado" "Empecé a comprar pequeñas parcelas de viñedo viejo, y a intentar conocer y comprender cada pago".

"Poco a poco fuimos encontrando cuál era nuestro modelo, un modelo de expresividad del terroir; modelo de vinos muy estructurados, con los taninos muy marcados, muchos aromas, muchos aromas minerales (que era lo que nos daba el terruño de Briones) y en esa misma línea hemos seguido a lo largo de los años.

Fue en 1995 cuando logra, por tenacidad y cabezonería enológica, vinificar el primer Allende.

Miguel Ángel de Gregorio se empeña y ha conseguido encontrar una nueva concepción, un nuevo estilo, donde busca y saca partido a la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago, y así fueron naciendo vinos tan expresivos como Calvario o Aurus.

El problema es que cada nuevo ensayo o modificación precisa de un año para volver a probar o rectificar lo acontecido.

### **UN DESTINO, UN FUTURO**

Integrado en el municipio de Briones, donde cultiva 56 ha de viñedo, repartido en 92 parcelas, el inquieto de Gregorio, abrirá el Palacio Ibarra del siglo XVII, en febrero, para ubicar su sede bodeguera y ofrecer un espacio para catar y conocer sus vinos, y si se desea, recalar en su hospedería, de

cuidadas habitaciones, siempre respetuosas con su entorno y tradición. No en vano es propietario de un pago donde cultivan y tienen las viñas más viejas de la Rioja, con 102 años de antigüedad y en producción. Porque la historia no debe de estar reñida con el carácter y la modernidad.

## DUELO EN LAS ALTURAS

Las dos regiones españolas más prestigiosas en la elaboración de tintos, Rioja y Ribera del Duero, miden sus fuerzas en este análisis de las últimas grandes añadas (2004 y 2005) a través de vinos de precio asequible: menos de 20 euros.

Texto: Federico Oldenburg  
Fotos: Massimiliano Pollés

### CERCA DE LA PERFECCIÓN

No conformes con el espaldarazo de la madre Natura, los riojanos repitieron excelencia al año siguiente. La climatología acompañó durante todo 2005, especialmente en la época de la vendimia, para ofrecer la maduración soñada y un perfecto estado sanitario en la mayor parte de la producción. Una suerte, sobre todo considerando la tremenda sequía que ese año afectó a la mayor parte de la geografía española. La producción fue, incluso, mayor en volumen que la del año anterior: los vinos calificados por la DO alcanzaron los 273 millones de litros.

Tras revisar los parámetros analíticos, los enólogos cantaron otra vez el Aleluya. "Una calidad nunca vista", exclamaron mientras se frotaban las manos pensando en las excelentes condiciones que tendrían estos vinos en el proceso de crianza: altos índices de polifenoles, buena graduación alcohólica, gran estructura y equilibrio. Miguel Ángel de Gregorio, el inquieto propietario de Finca Allende y autor de algunos de los tintos riojanos más importantes de la era moderna (Calvario, Aurus), corrobora la excelencia de ambas añadas, aunque puntualiza: "Creo que la de

2005 es una añada de medio recorrido, mientras que los vinos de 2004 tienen, a la larga, un mayor potencial".

### 91 ALLENDE TINTO 2005. FINCA ALLENDE. RIOJA.

Color cereza intenso. Aroma fruta madura, muy tostado (torrefactado), roble cremoso. Boca frutoso, potente, sabroso. 16€

# Expansión Fuera de serie

Abril de 2009

CATA

## Los mejores vinos de **Rioja (II)**



### Aurus

Bodega: Finca Allende  
Plaza Ibarra 1  
Briones (La Rioja)  
Tel. 941 32 23 01  
Precio: 120 euros

**Cata:** Instalada en Briones, en plena Rioja Alta, esta firma ha desarrollado una gran progresión y dispone de vinos de gran calidad, desde el básico Allende al muy especial Calvario. El Avrus presenta una nariz intensa y compleja, con buena fruta madura engarzada con especias como pimienta y canela, excelentes tostados y buena madera. En boca de nuevo es elegante, envolvente, con contundencia y una gran madurez.



#### **CATAS MAESTRAS**

Enamorado del mundo del vino como pocos, el bodeguero Miguel Ángel de Gregorio (foto, en la enoteca Barolo de Madrid) ilustra las catas de sus caldos con anécdotas relacionadas con las tareas de recuperación de explotaciones familiares que le han llevado a elaborar unos rioja con personalidades diferenciadas en función del pago. Aurus, Calvario y Allende son sus tres etiquetas de referencia en la Finca Allende de Briones. Además, elabora tintos de la Tierra de Castilla en la finca Coronado de Argamasilla de Calatrava que les da nombre.



## Rioja hay más de una, y dos...

Pocas zonas vitivinícolas pueden ofrecer un abanico de "tipicidades" tan variado y sugestivo como Rioja. Desde los "clásicos" inmortales, a los tintos de "alta expresión", pasando por los vinos de pago.

Algo trascendental está ocurriendo en la viticultura riojana. Un terremoto que afecta a las raíces de nuestra enología, cuyos primeros síntomas y sacudidas vienen de antaño, cuando Ribera del Duero se encaramó a los primeros puestos del *ranking* nacional con sus tintos potentes, pletóricos de fruta, tánicos, de intenso color y ajustada crianza en madera nueva.

Lo contrario de la mal llamada *tipicidad* riojana, dominante en los mercados. Claro que allí siempre estuvo Vega Sicilia, como un aviso a navegantes. No fue fruto de la casualidad, ni del ingenio indiscutible de hombres proverbiales como Alejandro Fernández y su Pesquera, sino del acierto en percibir que algo nuevo estaba ocurriendo en el gusto de los consumidores, tanto nacionales como extranjeros, y que los riojanos, bajo la modorra de sus laureles, no supieron vislumbrar. Luego irrumpió avasallador el Priorato, con sus Clos a precios franceses y puntuaciones americanas, sentenciando definitivamente una tendencia que ya no tenía vuelta de hoja. Fueron años de desconcierto, de aferrarse a viejas seguridades, a una forma de hacer y concebir el vino que parecía indisoluble con la esencia del auténtico rioja. Pero Rioja es mucho Rioja. El despegarse, iniciado por un puñado de bodegueros visionarios y culminado por el magisterio de Barón

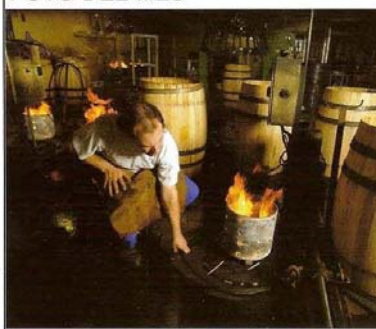
**«Aquí no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terruño».**

de Chirel, tardó unos cuantos años, pero terminó por imponerse en nuestra más prestigiosa Denominación de Origen. Mérito de profesionales como Paco Hurtado de Amézaga, los Muga, Enrique Forner, Martínez Bujanda, López de la Calle, Florentino Martínez, Miguel Ángel de Gregorio, Santolaya, Eguren, Fausti-

no Martínez, Benjamín Romero, Jesús Madrazo, Fernando Remírez de Ganuza, y un largo etcétera. Todos han convulsionado el panorama enológico de Rioja con los nuevos vinos de mayor o menor "alta expresión", modernos, carnosos, con el plus de finura que La Rioja es capaz de ofrecer. Porque aquí no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terruño, de elaborar los vinos con las uvas de las mejores fincas, olvidando la mezcolanza habitual en los riojas de peor calidad. Jugarse la añada si hace falta cuando el clima no acompaña.

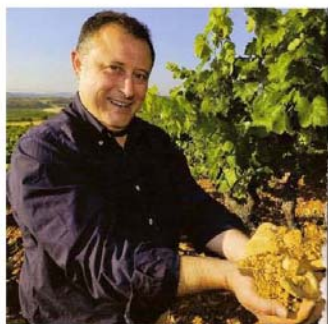
Una reacción que ha terminado afectando también a nuestros clásicos, esos magistrales riojas de toda la vida, de sutileza y elegancia suprema, que tienen en Tondonia, Rioja Alta, Riscal o Murrieta, su máximo exponente. Unos y otros conforman la riqueza insuperable de Rioja.

### FOTO DEL MES



Operario de un taller de la Tonelería Nadalie, en Médoc, supervisando el brasero donde se moldean y tuestan las duelas de madera de roble. Pág. 26.





## Rioja

Regreso al futuro



Allende: recomendable.

15,5

**Finca Allende**

**Allende 2006**

*Tan acertada su maduración (fresón), como la fusión con la madera (cedro, cardamomo). Sabroso, equilibrado en el inicio, cálido al final, con tacto delicioso, fundente y jugoso. Deja una huella frutal nítida. Recomendable. 2009 a 2012.*

16

**Finca Allende**

**Calvario 2006**

*La esencia de este vino radica en la similitud aromática de la fruta (con especial incidencia en la mineralidad, mucha tiza) con la del roble (genjibre, cardamomo). Todo frescura y jugosidad en su presentación, muy delicado en el recorrido (menos concentración frutal), con profusión de hierbas y notas ahumadas muy finas. Muy satisfactorio. 2009 a 2013.*

Miguel Ángel de Gregorio, en cierto modo, se ha criado entre las viñas de Rioja, pues su padre tenía una posición dirigente en la bodega Marqués de Murrieta. Después de estudiar enología en Madrid, volvió a Rioja en 1986. Su tarea era analizar, en el marco de un proyecto de investigación, la posibilidad de emplear cosechadoras en los viñedos del pueblo de Briones. Al joven enólogo pronto dejaron de interesarle las cosechadoras, que de todas formas no se podían emplear en las antiguas parcelas con cepas viejísimas. Pero se enamoró del terruño de Briones que, por las diferentes características de cada viñedo, le recordaba cada vez más a la legendaria Côte d'Or en Borgoña. El estudio de estos innumerables microterruños habría de convertirse en la obra de su vida. Miguel Ángel de Gregorio, por encargo de Bodegas Bretón, seleccionó en 1989 las uvas de una parcela de Briones e hizo con ellas el Dominio de Conté, el primer vino de un solo viñedo de Rioja vinificado siguiendo la filosofía borgoñona del microterruño. Pero no fue hasta 1995, año en que fundó su propia Finca Allende, cuando Miguel Ángel de

Gregorio pudo poner en práctica hasta sus últimas consecuencias el concepto de pago o viñedo individual.

Hoy es propietario de 56 hectáreas de viña en Briones, divididas en 92 parcelas. Pero no necesariamente ha de quedarse ahí. "Aún hoy, después de 22 años en Briones, descubro una y otra vez algún viñedo fantástico con cepas viejas", asegura. Sus dos vinos superiores de viñas viejas maduran a tan sólo unos cientos de metros de distancia, pero sobre suelos totalmente diferentes: el Calvario, sobre suelo pedregoso y gravilla, y el Aurus, sobre lodo rojo. Estas diferencias se manifiestan en los crus de la manera más sutil: el Aurus resulta un poco más elegante y jugoso, a diferencia del Calvario, algo más vigoroso y fogoso. Con la filosofía de las selecciones de un solo viñedo, la historia del vino de Rioja ha iniciado su capítulo más reciente. Que podría convertirse en el más interesante. Además, con estos crus, Rioja también ha avanzado hasta el extremo superior en lo que respecta a los precios. El Aurus de Allende alcanza actualmente precios de alrededor de 150 euros, y el Contador, un vino de pago de Benjamín Romeo en la localidad vinicultora de San Vicente de la Sonsierra que se sitúa alrededor de los 300 euros, puede jactarse de ser, en la actualidad, el cru más caro de Rioja.



• LOS MEJORES REGALOS GOURMETS

**COLECCIÓN FINCA ALLENDE.**

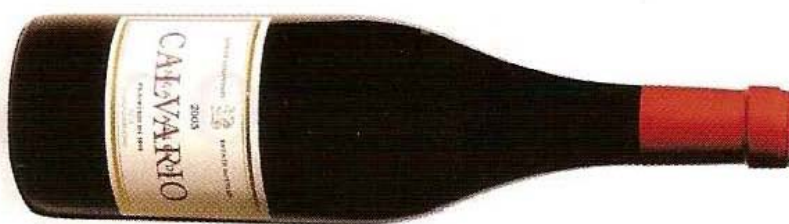
Finca Allende saca este novedoso pack de sus vinos en botellas de medio litro. Ni muy pequeñas, ni muy grandes: el tamaño justo para una cena en solitario. También es una buena forma de probar los vinos de altísima gama (de los mejores puntuados en España por las guías especializadas) de su bodega sin vaciar la cuenta.

**Precio: 154€**



**Abril 2009**

Te recomendamos...



**CALVARIO 2005**

Tinto incluido en la D.O. Ca. Rioja, que está elaborado con Tempranillo (90%) y Graciano (10%). Tras una vendimia manual, este vino es un crianza que ha pasado 16 meses en roble Allier nuevo. ([www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)).





Vinos de España



Wines from Spain

Marzo/Abril 2009 [www.winesfromspain.com](http://www.winesfromspain.com)

## Miguel Ángel de Gregorio, el artesano del 'terroir'

**Inquieto, afable y polemista nato es este ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero que ha revolucionado la manera de hacer vino. Con tan sólo 25 años se hizo cargo de una bodega en Logroño y en 1995 emprendió su propia aventura creando Finca Allende con la que puso patas arriba el mundo del vino en la D.O. Ca. Rioja. A partir de entonces, muchos han sido los que le han denominado el "enfant terrible riojano" por su capacidad de aprendizaje y asimilación y su nueva interpretación de las reglas establecidas, que ha hecho que sus vinos y sus bodegas fueran incluso más conocidas en el extranjero que en España**

Su filosofía consiste en ofrecer productos que recojan la máxima expresión de la tierra y la vid, dándoles una personalidad única y tratándolos con la máxima delicadeza para obtener vinos de alta expresión. **Vino de autor, fue una palabra que nació junto a Miguel Ángel para describir una generación de jóvenes enólogos que rompieron las pautas clásicas y se arriesgaron, sabiendo lo que hacían, para obtener un producto diferente a todo.** Él ha sido la cabeza visible de este movimiento, ha aportado planteamientos que nada tenían que ver con la ortodoxia de Rioja de los años 80, cambiando esquemas y demostrando que las cosas se podían hacer mejor y de otra manera.

Además, **Miguel Ángel de Gregorio fue uno de los primeros españoles en llevar el vino por el extranjero.** Por ello, por su concepción de la viticultura y por su tenacidad a la hora de llevarla a cabo y revolucionar el mundo del vino con obras como el prestigioso y premiado 'Aurus', un vino de Rioja de excelente calidad y gran personalidad, su prestigio y reputación se ha extendido por todo el mundo, sobre todo en Reino Unido y EE.UU., donde ha sido reseñado en las publicaciones más importantes relacionadas con el mundo vinícola y sus vinos valorados por los principales críticos.

A Miguel Ángel de Gregorio el mundo del vino le viene de herencia, su padre se trasladó de La Mancha a La Rioja con toda la familia para trabajar en una bodega riojana. Desde entonces Miguel Ángel comenzó a conocer las bondades de la tierra y el afán por "espachurrar uvas", como a él le gusta llamarlo. **Finca Allende, ubicada en la localidad riojana de Briones, fue la bodega con la que empezó su propia andadura vinícola, en la que efectuó por primera vez la aplicación concreta y libre de su propia filosofía.**

Allende significa "más allá", lema que aplica la bodega sin excepción. La Finca tiene 52 Ha. de viñedo que se haya situado en su totalidad en colinas, con orientaciones norte, noreste y noroeste, a fin de captar en toda su plenitud la influencia de vientos atlánticos. Se cultiva casi en exclusiva la variedad **Tempranillo** (40,5 Ha.) aunque también un poco de **Graciano** (1,5 Ha.) y pequeñas cantidades de **Garnacha**, **Mura** y **Malvasía**.

Por su parte, **Finca Coronado se encuentra en pleno corazón de La Mancha**, en el Campo de Calatrava en el municipio de Argamasilla de Calatrava. La topografía del lugar donde nació fue todo un reto para interpretar una tierra compleja. Esto le llevó en 1996, a iniciar un proyecto de recuperación de la explotación familiar a través de la reestructuración de viñedos y ensayos con nuevas variedades. **Miguel Ángel comenzaba a aprehender la esencia de un nuevo viñedo, a interpretar cada variedad en cada parcela y todo ello con un único objetivo, "obtener un vino único e irrepetible que expresara la magia y reflejara la fuerza de estos suelos".**

Finca Coronado ocupa en la actualidad 46 ha de viñedos propios de las variedades **Tempranillo**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Syrah**, **Petit Verdot** y **Graciano**. Son tierras ricas en minerales en las 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. En ella Miguel Ángel de Gregorio tras un 'Coronado 2001', experimental, lanzó 'Coronado 2004'.

En cuanto a los vinos que elabora entre ambas fincas, De Gregorio tiene su personal clasificación. **"Entre los vinos esenciales, aquellos que encierran la sinceridad de la tierra que los acoge, se encuentran 'Allende Tinto', 'Allende Blanco' y 'Coronado': los vinos especiales, que reflejan siempre alguna singularidad son 'Allende Graciano', 'Coronado Graciano' y 'Coronado Petit Verdot'; y los vinos mágicos, los grandes y singulares son 'Aurus' y 'Calvario'".** explica el enólogo que se centra fundamentalmente en la descripción de estos dos últimos vinos.

"A veces resulta complicado, incluso para mí, definir Aurus, explicar la extraordinariamente compleja riqueza de matices y mensajes que contiene y la enorme sencillez del mensaje único que encierra, ya que todos los matices y mensajes acaban resumidos en un único concepto. El origen de Aurus es la búsqueda del vino longevo, lleno de matices y sutilezas que se desarrollan en la botella cuando el paso del tiempo lima el nervio de la juventud y hace aflorar la tranquilidad de la madurez" afirma. "Aurus es un vino de 'terroir' sin querer serlo. Proviene de varias parcelas de viñedo viejo de Tempranillo y Graciano, de suelos de arcilla y subsuelos de grava, de orientación al norte, de vientos atlánticos, y es precisamente esta singularidad en el terroir lo que lo convierte en ese concepto ligeramente "demodé" de los vinos atlánticos de larga vida, de los vinos de guarda, que durante siglos fueron icono y objeto de culto para los productores y consumidores del viejo mundo", asevera.

Por otro lado De Gregorio insiste en que 'Aurus' no es un vino de coupage, ni siquiera de ensamblaje. Las dos variedades que participan en el vino, son recolectadas por separado pero fermentadas en conjunto de forma que año tras año se produce un vino único, monolítico. "Fue en principio un vino controvertido al que algunos desinformados calificaron de rupturista con la tipicidad riojana. Es por eso que para nosotros hoy, una década más tarde, es un gran orgullo que Aurus sea considerado por la crítica internacional como el máximo exponente del clasicismo riojano" manifiesta.

El otro niño de sus ojos, también elaborado en Finca Allende, es 'Calvario', que también en tan sólo una década se ha convertido en uno de los grandes referentes internacionales del vino español y en uno de los más elevados exponentes de la capacidad riojana para producir vinos de pago. Este vino procede de un pequeño viñedo situado en las laderas del monte Calvario en Briones. Plantado en 1945 en un suelo pedregoso orientado al sureste, se cultiva de la forma más tradicional, con absoluto respeto a los ciclos naturales de la planta. 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 se cría durante 16 meses en barricas de roble Allier nuevo y se embotella sin filtración. "Calvario' explora y expresa toda la singularidad del viñedo del que procede, es la expresión de la tierra que encierra la finca. Fresco y muy mineral. La cosecha 2005 reúne la singularidad de este terruño con una añada casi mágica en la Rioja Alta", explica.

En cuanto a su comercio en el exterior, **de las 300.000 botellas que se elaboran en Finca Allende, el 70% se exporta**. Los principales mercados son EE.UU. (25%) y Unión Europea (20%). Por su parte, **en Finca Coronado se elaboran 100.000 botellas de las que se exporta el 65%** siendo los principales mercados EE.UU., Reino Unido, Suiza, Suecia y Alemania. Ambas bodegas están presentes en un total de 41 países.

MAYO-JUNIO 2009



**PRESS BOOK**  
**PRENSA NACIONAL**

## CÍRCULO DEL VINO

### NUEVA AÑADA Y FORMATO ALLENDE BLANCO 2007

Círculo del Vino (Enviado por: Ernesto Gallud) , 30/05/09, 09:46 h

- Miguel Ángel de Gregorio saca al mercado una nueva añada de uno de los vinos esenciales de su bodega riojana Finca Allende: Allende Blanco 2007.



- Personalista y singular, de estilo moderno y lleno de expresividad se presenta en dos nuevos formatos: medio litro y mágnium.

El color amarillo dorado y una boca sabrosa son característicos del **Allende Blanco 2007**, 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 sido fermentado y criado durante 14 meses en barricas Allier (PVP. 14 €) Allende Blanco 07 se presenta en dos nuevos formatos: en medio litro (PVP. 10 €) y en tamaño mágnium (PVP 28 €). La botella de 500 c.c. resulta idónea para compartir en casa o en un restaurante, cuando los envases de 375 c.c. se quedan pequeños. Y el formato mágnium da respuesta a la demanda de aquellos clientes que desean conservar el blanco de Allende como vino de guarda. El formato **Allende Blanco 07 en verano** 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 2007 se sirva entre 7 y 10 grados, la mejor forma de potenciar sus efectos olfativos y gustativos. Y también recuerda que al vino no le gustan los cambios bruscos de temperatura, así que para conseguir la temperatura adecuada se aconseja poner la botella en una cubitera e ir añadiendo cubitos de hielo. Finca Allende. Plaza Ibarra 1. 26330 Briones. La Rioja. Telf. 941322301

### Cata en A Viña de Xabi con el enólogo Miguel Ángel de Gregorio

6.06.2009 3

El prestigioso enólogo, bodeguero y winemaker, Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende y Finca Calvario, viajará a Galicia para dirigir tres catas profesionales en A Coruña, Santiago y Ferrol, con motivo de la celebración de los diez años de uno de sus vinos míticos, Calvario. La cita en la capital gallega tendrá lugar el próximo día 9, a las 18.30 h. en A Viña de Xabi, donde los invitados podrán apreciar las cualidades de este vino de autor, audaz y moderno.

---

## CITA

### Miguel Ángel de Gregorio presenta sus Calvario en una cata exclusiva

El reconocido bodeguero celebra con este encuentro en A Viña de Xabi el décimo aniversario de su mítico vino · Las reuniones se repetirán en Ferrol y A Coruña, dirigidas a profesionales · Sus caldos cuentan con las más altas puntuaciones

ANA IGLESIAS · SANTIAGO



El bodeguero Miguel Ángel de Gregorio ante algunos de sus vinos

Ingeniero agrónomo, enólogo, bodeguero y vinicultor, Miguel Ángel de Gregorio se ha convertido en todo un referente en el ámbito vinícola europeo. Hoy viajará a Compostela para dirigir una cata exclusiva en A Viña de Xabi, una cita dirigida a profesionales del sector que se enmarca en una gira gallega conmemorativa del décimo aniversario de Calvario, uno de sus vinos míticos.

Después de lograr, un año más, que sus vinos Aurus y Calvario, de Finca Allende (D.O. Cal. Rioja) obtuviesen las más altas puntuaciones de la crítica, De Gregorio visita la capital gallega para acercar al público su proyecto vinícola que le ha llevado a obtener "un vino único e irrepetible que expresa la magia y reflejara la fuerza de los suelos".

Miguel de Gregorio comentará la cata de diversos vinos de Finca Allende y Finca Coronado, haciendo hincapié en el sentido cultural del disfrute hedonista que ya aparece en el Reino Unido en el siglo XVIII, pasando de ser un complemento en la dieta por su cierto poder energético a ser objeto de placer para los cinco sentidos.

En su presentación, el prestigioso enólogo habla de Briones, "el terruño singular que siempre había soñado" y cómo empezó a comprar "pequeñas parcelas de viñedo viejo y a intentar conocer y comprender cada pago".

"Poco a poco", explica, "fuimos encontrando cuál era nuestro modelo, un modelo de *expresividad del terroir*, de vinos muy estructurados con los taninos muy marcados y muchos aromas minerales".

"Veníamos de una tradición riojana", recuerda De Gregorio, "de una concepción bordelesa del *terroir* y poco a poco fuimos creando nuestro propio camino, nuestro propio estilo, buscando la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago, hasta que nacieron Aurus, Calvario...".

"Y cada año", afirma rotundamente, "intentamos extraer toda la esencia de cada una de nuestras viñas, para introducirla dentro de cada botella". En cuanto a Finca Coronado, explica que "en 1986 inicié un proyecto de recuperación de la explotación familiar, reestructurando viñedo, ensayando nuevas variedades... siempre con el objetivo de alcanzar un vino único e irrepetible que transmitiera la magia de la tierra".

· [ai Iglesias@elcorreoagallego.es](mailto:ai Iglesias@elcorreoagallego.es)



## “Pronto veremos aquí a la gente tomar vino de noche”

A Coruña ha ido educando su paladar. Tal vez por eso la hostelería ha hecho un «esfuerzo increíble» para colocar su carta de vinos a la altura de las mejores de Europa. La apreciación la hace uno de los grandes nombres de la viticultura española. Miguel Ángel Gregorio, el propietario de Finca Allende, en La Rioja, y Finca Coronado, en Castilla-La Mancha, estuvo ayer en la ciudad. El creador de caldos como el Calvario o el Aurus lo comprobó de primera mano.

-Hace años que usted viene por aquí. Comenta que en todo ese tiempo ha notado un cambio...

-Durante los últimos veinte años he venido bastante por temas de vino. Antes en A Coruña había una minoría que tenía una carta buena. Pero ahora cada año el nivel de la hostelería va mejorando. Los sumilleres han hecho un esfuerzo increíble. Quizá también porque el público lo pide. Pero el nivel que hay en A Coruña es de los primeros de Europa. La selección es correcta.

-¿Hay un cambio en el consumo?

-Cada vez existe un mayor interés por buscar algo más, vinos más peculiares. Luego hay cada vez más gente que lleva vino para comer o cenar en casa. A ello han contribuido los controles de tráfico y también el contexto económico porque, claro, es más barato. Ello permite también probar porque pueden tomar varios vinos diferentes entre varias personas. Haciendo un consumo responsable, claro.

-Ese interés por probar cosas diferentes les ha llevado a sumergirse en un nuevo proyecto...

-En septiembre presentamos Finca Nueva. La idea nació cuando un amigo me hizo una crítica. Comentó que la gente joven que comenzaba a iniciarse en el mundo del vino no era capaz de comprender los vinos que hacíamos. Entonces comenzó a gestarse la idea. La intención es hacer vinos divertidos, creativos. La gente para iniciarse precisa un vino que sepa a vino.

-¿Ve cerca el momento en el que en Galicia el vino comience a consumirse en los pubs?

-Cerca, tan cerca como en muchos países en los que es moda. En lugar de combinados toman una copa de vino. Pronto veremos beber vino de noche. Es más barato y más saludable. Carece de efectos secundarios.

-Porque tomándolo con moderación tiene muchos efectos saludables.

-Nunca lo hay que equiparar con otras bebidas alcohólicas. El alcohol es natural, digestivo... Ayuda a controlar el colesterol... Forma parte de la dieta mediterránea.

## Miguel Angel de Gregorio presenta sus Calvario en una cata exclusiva

**CITA** ► El reconocido bodeguero celebra con este encuentro en A Viña de Xabi el décimo aniversario de su mítico vino ► Las reuniones se repetirán en Ferrol y A Coruña, dirigidas a profesionales ► Sus caldos cuentan con las más altas puntuaciones

ANA IGLESIAS • SANTIAGO

Ingeniero agrónomo, enólogo, bodeguero y vinicultor, Miguel Ángel de Gregorio se ha convertido en todo un referente en el ámbito vinícola europeo. Hoy viajará a Compostela para dirigir una cata exclusiva en A Viña de Xabi, una cita dirigida a profesionales del sector que se enmarca en una gira gallega conmemorativa del décimo aniversario de Calvario, uno de sus vinos míticos.

Después de lograr, un año más, que sus vinos Aurus y Calvario, de Finca Allende (D.O. Cal. Rioja) obtuviesen las más altas puntuaciones de la crítica, De Gregorio visita la capital gallega para acercar al público su proyecto vinícola que le ha llevado a obtener "un vino único e irrepetible que expresa la magia y reflejara la fuerza de los suelos".

Miguel de Gregorio comentará la cata de diversos vinos de Finca Allende y Finca Coronado, haciendo hincapié en el sentido cultural del disfrute hedonista que ya aparece en el Reino Unido en el siglo XVIII, pasando de ser un complemento en la dieta por su cierto poder energético a ser objeto de placer para los cinco sentidos.

En su presentación, el prestigioso enólogo habla de Briones, "el terruño singular que siempre había soñado" y cómo empezó a comprar "pequeñas parcelas de viñedo viejo y a intentar conocer y comprender cada pago".

"Poco a poco", explica, "fuimos encontrando cuál era nuestro modelo, un modelo de expresividad del terroir, de vinos muy estructurados con los taninos muy marcados y muchos aromas minerales".

"Veníamos de una tradición



El bodeguero Miguel Ángel de Gregorio ante algunos de sus vinos

riojana", recuerda De Gregorio, "de una concepción bordelesa del terroir y poco a poco fuimos creando nuestro propio camino, nuestro propio estilo, buscando la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago, hasta que nacieron Aurus, Calvario...".

"Y cada año", afirma rotundamente, "intentamos extraer toda la esencia de cada una de nuestras

viñas, para introducirla dentro de cada botella". En cuanto a Finca Coronado, explica que "en 1986 inicié un proyecto de recuperación de la explotación familiar, reestructurando viñedo, ensayando nuevas variedades... siempre con el objetivo de alcanzar un vino único e irrepetible que transmitiera la magia de la tierra".

■ [aiglesias@elcorreogallego.es](mailto:aiglesias@elcorreogallego.es)

### A TENER EN CUENTA

#### Rompiendo pautas para diferenciarse

A Miguel Ángel de Gregorio la pasión por los viñedos y la tierra le viene de lejos. Su padre trabajó en la bodega Marqués de Murrieta, y él tenía 25 años cuando se hizo cargo de una en Logroño, donde consiguió llamar la atención con vinos de una personalidad muy marcada, audaces y modernos.

En 1995 emprendió su propia aventura creando Finca Allende, donde produce su multipremiado Aurus, un vino de excelente calidad y gran personalidad, reconocido internacionalmente.

De Gregorio pertenece a una generación de jóvenes enólogos que rompieron las pautas clásicas y asumieron riesgos para obtener un producto diferente a todo lo que había en el mercado. Y es con ellos, precisamente, cuando nace el término de *vino de autor*, con Miguel Ángel a la cabeza de un movimiento que, aportando planteamientos que nada tenían que ver con la ortodoxia de entonces y cambiando esquemas, demuestran que las cosas se podían hacer de otra manera y mejor. Una forma de trabajar que a De Gregorio le ha dado prestigio internacional ■



## Miguel Ángel de Gregorio presenta sus Calvario en una cata exclusiva

**09.06.2009** El reconocido bodeguero celebra con este encuentro en A Viña de Xabi el décimo aniversario de su mítico vino. Las reuniones se repetirán en Ferrol y A Coruña, dirigidas a profesionales. Sus caldos cuentan con las más altas puntuaciones

ANA IGLESIAS • SANTIAGO



El bodeguero Miguel Ángel de Gregorio ante algunos de sus vinos

Ingeniero agrónomo, enólogo, bodeguero y vinicultor, Miguel Ángel de Gregorio se ha convertido en todo un referente en el ámbito vinícola europeo. Hoy viajará a Compostela para dirigir una cata exclusiva en A Viña de Xabi, una cita dirigida a profesionales del sector que se enmarca en una gira gallega conmemorativa del décimo aniversario de Calvario, uno de sus vinos míticos.

Después de lograr, un año más, que sus vinos Aurus y Calvario, de Finca Allende (D.O. Cal. Rioja) obtuviesen las más altas puntuaciones de la crítica, De Gregorio visita la capital gallega para acercar al público su proyecto vinícola que le ha llevado a obtener "un vino único e irrepetible que expresa la magia y reflejara la fuerza de los suelos".

Miguel de Gregorio comentará la cata de diversos vinos de Finca Allende y Finca Coronado, haciendo hincapié en el sentido cultural del disfrute hedonista que ya aparece en el Reino Unido en el siglo XVIII, pasando de ser un complemento en la dieta por su cierto poder energético a ser objeto de placer para los cinco sentidos.

En su presentación, el prestigioso enólogo habla de Briones, "el terruño singular que siempre había soñado" y cómo empezó a comprar "pequeñas parcelas de viñedo viejo y a intentar conocer y comprender cada pago".

"Poco a poco", explica, "fuimos encontrando cuál era nuestro modelo, un modelo de *expresividad del terroir*, de vinos muy estructurados con los taninos muy marcados y muchos aromas minerales".

"Veníamos de una tradición riojana", recuerda De Gregorio, "de una concepción bordelesa del *terroir* y poco a poco fuimos creando nuestro propio camino, nuestro propio estilo, buscando la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago, hasta que nacieron Aurus, Calvario...".

"Y cada año", afirma rotundamente, "intentamos extraer toda la esencia de cada una de nuestras viñas, para introducirla dentro de cada botella". En cuanto a Finca Coronado, explica que "en 1986 inicié un proyecto de recuperación de la explotación familiar, reestructurando viñedo, ensayando nuevas variedades... siempre con el objetivo de alcanzar un vino único e irrepetible que transmitiera la magia de la tierra".

. [aiglesias@elcorreoagallego.es](mailto:aiglesias@elcorreoagallego.es)

## A TENER EN CUENTA

### Rompiendo pautas para diferenciarse

A Miguel Ángel de Gregorio la pasión por los viñedos y la tierra le viene de lejos. Su padre trabajó en la bodega Marqués de Murrieta, y él tenía 25 años cuando se hizo cargo de una en Logroño, donde consiguió llamar la atención con vinos de una personalidad muy marcada, audaces y modernos.

En 1995 emprendió su propia aventura creando Finca Allende, donde produce su multipremiado Aurus, un vino de excelente calidad y gran personalidad, reconocido internacionalmente.

De Gregorio pertenece a una generación de jóvenes enólogos que rompieron las pautas clásicas y asumieron riesgos para obtener un producto diferente a todo lo que había en el mercado. Y es con ellos, precisamente, cuando nace el término de *vino de autor*, con Miguel Ángel a la cabeza de un movimiento que, aportando planteamientos que nada tenían que ver con la ortodoxia de entonces y cambiando esquemas, demuestran que las cosas se podían hacer de otra manera y mejor. Una forma de trabajar que a De Gregorio le ha dado prestigio internacional .



# La Opinión

## A Coruña

9 de Junio de 2009

**María de la Huerta**

A CORUÑA

—Usted lleva el vino en la sangre.

—Así es. Mi familia lleva más de cuatro siglos dedicada a este negocio, me he criado entre viñedos y, desde muy niño, no he sabido hacer otra cosa.

—También es ingeniero.

—Sí, cuando terminé mis estudios de Bachillerato dejé temporalmente La Rioja y me trasladé a Madrid para estudiar Ingeniería Agrónoma, que por aquel entonces era la única titulación relacionada con el mundo del vino.

—¿Sabe que en algunos foros de internet le conocen como el *enfant terrible* de La Rioja?

—(Ríe a carcajadas). Ese es un sobrenombre que me gané hace algunos años, cuando era más joven...

—¿Por qué se lo pusieron?

—Supongo que por ser la figura más notable de un grupo de bodegueros que, a finales de los 80, empezamos a apostar por los vinos de la tierra frente a otras variedades obtenidas mediante procesos más industrializados. En este mundillo pasa como en todos; cuando rompes los esquemas, parece que eres el eterno rebelde...

—¿Qué características debe tener un buen vino?

—Tiene que divertir a quien lo bebe. Su única misión es esa, causar placer.

—Suenas muy hedonista.

—(Sonríe) Este mundo lo es.

—¿Un vino caro es siempre el de mayor calidad?

—No tiene por qué. Hay vinos a un precio moderado que son verdaderas joyas.

—Vino blanco para el pescado y tinto para la carne, ¿otro tópico anticuado?

—Cada momento tiene un vino. Un blanco poderoso puede acompañar estupendamente a una carne, igual que un tinto delicado a un pescado. Lo que sí hay es una gama de alimentos que no se deben combinar nunca con el vino, porque destroran su sabor.

—¿Por ejemplo?

Miguel Ángel de Gregorio es propietario de dos prestigiosas bodegas, Finca Allende (La Rioja) y Finca Coronado (Castilla-La Mancha), y uno de los enólogos más reconocidos de España. Ayer

dirigió en A Coruña una cata profesional para celebrar los diez años de uno de sus vinos más míticos, Calvario. Esta misma tarde repetirá en Santiago y mañana, en Ferrol

## MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

Ingeniero agrónomo, bodeguero y enólogo

### “Galicia es la mejor zona de España para producir vino blanco”

“Algunos empresarios han intentado comprar nuestra forma de vida, pero para los auténticos bodegueros el vino no es negocio”



Miguel Ángel de Gregorio, ayer, en A Coruña. / CARLOS PAPDELLAS

—Las ensaladas aliñadas con vinagre, por su acidez acre; o determinados vegetales, como las alcachofas, los espárragos o las coles de bruselas, que tienen un sabor un tanto dulce.

—¿Qué opina de los caldos

gallegos?

—Galicia es una tierra con unas características muy definidas: su suelo es ácido, tiene un clima mediterráneo con influencia lluviosa del Atlántico y, además, aquí el sol luce con menos intensidad. Todas

estas peculiaridades hacen que sea la mejor zona de España para producir vinos blancos. Por eso hay verdaderas maravillas, como el Albariño, el Treixadura de Ribeira, etc... Pero también tintos estupendos, como por ejemplo, el Sousón.

—¿Qué tiene el mundo del vino que tanto atrae a los empresarios?

—Es un mundo cargado de tradiciones, con una forma de entender la vida muy curiosa, y esto hace que personas que han ganado mucho dinero con el ladrillo, e incluso mediante la especulación inmobiliaria, hayan querido ennoblecerse comprando nuestra forma de vida. Y sí, han conseguido ser dueños de una e incluso de varias bodegas, pero nunca serán bodegueros. Para los auténticos bodegueros, el vino no es un negocio.

—Entonces, ¿hay mucho snobismo?

—Desgraciadamente, sí.

El sector del vino es como el Vaticano: trabajamos para la eternidad y siempre miramos hacia el cielo

—Hablando de dinero, ¿la crisis afecta también a este sector?

—Sí. La situación de incertidumbre que atraviesa la economía mundial hace que el consumo haya bajado en todos los ámbitos: se compran menos coches, se va menos al cine, se bebe menos vino... De todas formas, nuestro sector siempre ha estado en crisis. Somos como el Vaticano: trabajamos para la eternidad y siempre estamos mirando hacia el cielo.

—Ha venido a Galicia para dirigir tres catas profesionales. En este tipo de pruebas, una de sus herramientas básicas de trabajo es la nariz. ¿Nunca ha pensado en asegurarla?

—¿Sé de algún compañero enólogo que sí lo ha hecho? (ríe). Yo nunca me lo he planteado, y tampoco creo que lo haga.

ENTREVISTA | **MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO** | Enólogo, propietario de Finca Allende y Finca Coronado

## «Pronto veremos aquí a la gente tomar vino de noche»

M.C.

A CORUÑA | A Coruña ha ido educando su paladar. Tal vez por eso la hostelería ha hecho un «esfuerzo increíble» para colocar su carta de vinos a la altura de las mejores de Europa. La apreciación la hace uno de los grandes nombres de la viticultura española. Miguel Ángel Gregorio, el propietario de Finca Allende, en La Rioja, y Finca Coronado, en Castilla-La Mancha, estuvo ayer en la ciudad. El creador de caldos como el Calvario o el Aurus lo comprobó de primera mano.

—Hace años que usted viene por aquí. Comenta que en todo ese tiempo ha notado un cambio...

—Durante los últimos veinte años he venido bastante por temas de vino. Antes en A Coruña había una minoría que tenía una carta buena. Pero ahora cada año el nivel de la hostelería va mejorando. Los sumilleres han hecho un esfuerzo increíble. Quizá también porque



El enólogo riojano estuvo ayer en A Coruña y hoy irá a Santiago de Compostela

el público lo pide. Pero el nivel que hay en A Coruña es de los primeros de Europa. La selección es correcta.

—¿Hay un cambio en el consumo?

—Cada vez existe un mayor interés por buscar algo más, vinos más peculiares. Luego hay cada vez más gente que lleva vino para comer o cenar en casa. A ello han contribuido los contro-

les de tráfico y también el contexto económico porque, claro, es más barato. Ello permite también probar porque pueden tomar varios vinos diferentes entre varias personas. Haciendo un consumo responsable, claro.

—Ese interés por probar cosas diferentes les ha llevado a sumergirse en un nuevo proyecto...

—En septiembre presentamos

Finca Nueva. La idea nació cuando un amigo me hizo una crítica. Comentó que la gente joven que comenzaba a iniciarse en el mundo del vino no era capaz de comprender los vinos que hacíamos. Entonces comenzó a gestarse la idea. La intención es hacer vinos divertidos, creativos. La gente para iniciarse precisa un vino que sepa a vino.

—¿Ve cerca el momento en el que en Galicia el vino comienza a consumirse en los pubs?

—Cerca, tan cerca como en muchos países en los que es moda. En lugar de combinados toman una copa de vino. Pronto veremos beber vino de noche. Es más barato y más saludable. Carece de efectos secundarios.

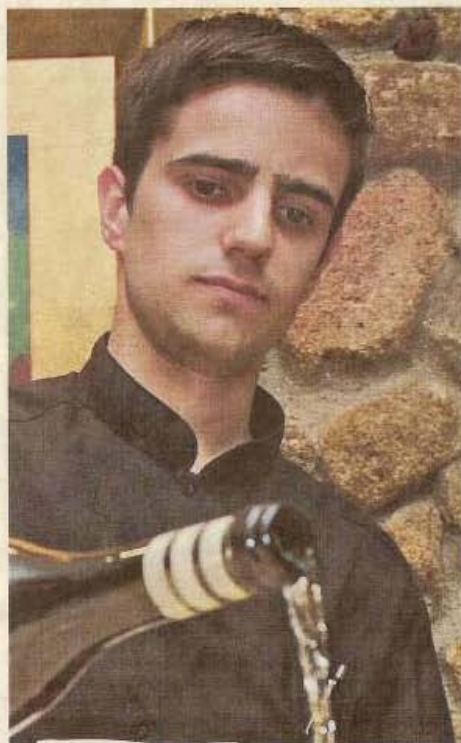
—Porque tomándolo con moderación tiene muchos efectos saludables.

—Nunca lo hay que equiparar con otras bebidas alcohólicas. El alcohol es natural, digestivo... Ayuda a controlar el colesterol... Forma parte de la dieta mediterránea.



6 | LOS DOMINGOS DE LA VOZ | 21 DE JUNIO DEL 2009

REPORTAJE | UNA MODA CONVERTIDA EN LITURGIA



## El diccionario del vino, de la A a la Z

El vino es hedonismo. Un placer que trata de escapar a los tópicos y comienza a descubrir nuevos espacios, seduciendo a todo tipo de público. Este es su ABC.

MARÍA CEDRÓN

«¿Qué sabores apreciáis. A qué os sabe este vino? La pregunta, lanzada durante una cena en un Estado del norte de Europa, resultó absurda a los comensales reunidos ante un caldo de Rioja. «¿Qué sabor va a tener? A vino», respondieron. «Claro, efectivamente. El vino tiene que saber a eso, a vino, tiene que gustar», aclara el enólogo y propietario de Finca Allende, en La Rioja, y Finca Colorado, en Castilla-La Mancha, Miguel Ángel de Gregorio. Para aquellos comensales y para todos los que están iniciándose, pero aprecian el caldo de la uva, este experto, padre de vinos como el Calvario o Aurus, ofrece un abecedario atípico para todos los que quieren rendirse al placer hedonista que supone demostrar un buen caldo

EL EXPERTO



Miguel Ángel de Gregorio, enólogo

### Ante todo, moderación

■ El vino, tomado con control y moderación, es tendencia. En Estados Unidos ha desbancado a los combinados. Está «vino» nadir una copa de vino en

de aromas capaces de llenar la nariz. Un cristal fino, que cante, es perfecto.

**D**escorche. Se trata de un hábito que empieza a extenderse en España. Hay establecimientos hosteleros que cobran el servicio de abrir y servir el caldo. Ese es el descorche. El usuario no tiene obligación de comprar el vino en el restaurante. Puede haberlo adquirido en cualquier lugar. Es un hábito que fomenta el ahorro y hace que más gente pueda acceder a vinos de gama más alta. Los lugares en los que los impuestos del vino son elevados en el sector de la restauración son los que utilizan esa práctica. La gente también empieza a perder la vergüenza. Cuando sobra vino, basta con pedir el corcho y ordenar la botella para llevar.





En un buen vino el aroma pertenece después de ser abierto

MARTINA MISER

Para entender de vinos, sólo hay que hacer una cosa: probar y probar. Con responsabilidad, claro.

**A**romas. Son uno de los elementos que definen un vino, una carta de presentación. Cada persona puede percibirlos de un modo particular. Son infinitos, igual que las sensaciones táctiles que puede percibir la boca. Hay que jugar con ellas, apreciarlas. Ayudan a interpretar un caldo mucho más que el gusto. «Ese último es el más tonto de los sentidos porque el ser humano únicamente puede percibir cinco sabores», comenta este experto. Hay vinos con aromas a monte bajo, otros tienen sabor a frutas, a bollería... El olfato tiene que actuar. En un buen vino el aroma permanece después de ser abierto. La combinación entre el olor y el gusto forma el conocido y popular buqué.

**B**atonage. Es un término que procede del francés. Es utilizado para definir el acto de coger un bastón que se introduce en la barrica para remover las lías posadas en el fondo y hacer que suban hacia arriba.

**C**opa. Es otro de los elementos que influye en la cata. Cada vino tiene una liturgia. El sabor de un mismo vino es diferente en función del recipiente en el que se lleva a la boca. Una copa tipo Borgoña, por ejemplo, es perfecta para un vino delicado. Permite realzar el aroma. Captarlo como una gran cascada

un local nocturno, esta «oute» optar por el combinado. Esa tendencia está comenzando a calar en España. También en Galicia. En Ferrol, por ejemplo, ya hay locales que ofrecen la opción de degustar un vino de calidad a las dos o a las tres de la madrugada. Todavía no ha desahogado a las copas en la noche.

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio comenta las ventajas de cambiar el hábito. Habla de ellas, y recalca que como todo el vino también hay que tomarlo con moderación. Explica que es mucho mejor para la salud que los otros alcoholes.

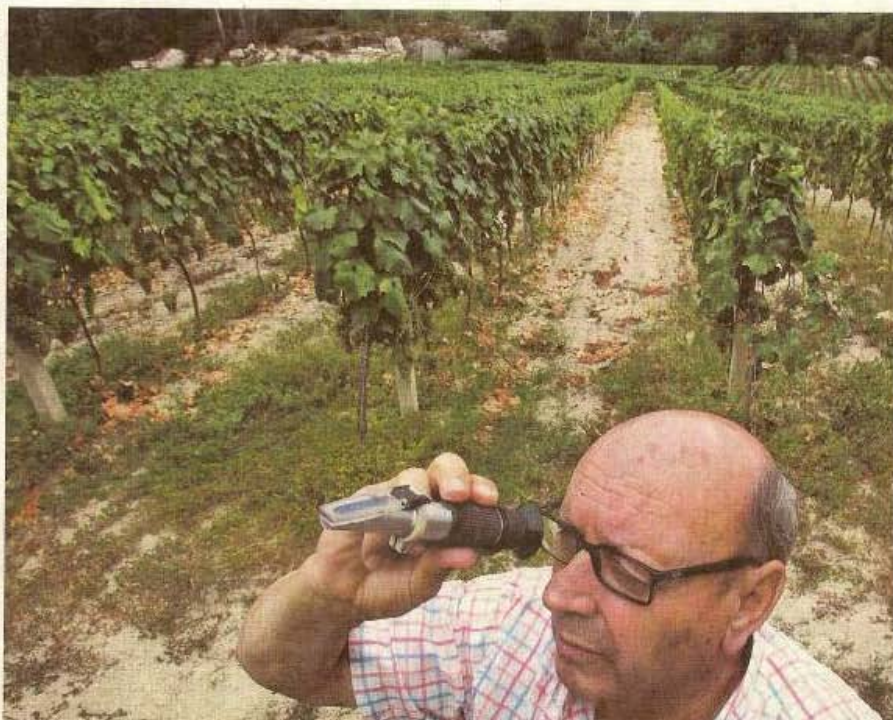
**E**noología. Es la ciencia que estudia todo lo relativo al vino. Desde sus tipos hasta los componentes o las técnicas de maduración. En los últimos años, la popularización de locales especializados como las vinotecas han multiplicado el número de aficionados. En Galicia ya hay grandes cartas de vino. Para muestra, Ferrol.

**F**ormato. El vino evoluciona de forma diferente en función del tamaño del envase. Es un ser vivo. El formato tradicional es una botella de 70 centilitros. Pero las bodegas han ido adaptándose a las nuevas tendencias que marcan los consumidores. Por ello, han comenzado a utilizar envases de 50 centilitros. «En una cena para dos permiten, por ejemplo, en lugar de pedir una botella de un único caldo, probar dos vinos diferentes», comenta este enólogo. Pero también hay la opción de ordenar un magnum cuando el número de invitados es mayor. En esa botella de mayor tamaño el vino madura de forma diferente. Hay que tener en cuenta que en cualquier caldo nunca una botella es igual. Puede ser que alguna tenga corcho o, por el cambio en las condiciones en las que ha estado almacenado, haya sufrido alguna alteración. En España, las bodegas todavía reemplazan aquellas botellas que no valen para consumir. Por eso, cuando un caldo está estropeado el restaurante lo retira. Hay estados en que eso ya no ocurre. Lo que no es correcto es pedir que

sea reemplazado un caldo que no gusta, pero que está en perfectas condiciones.

**G**uarda [vino de...]. Es un tipo de caldo que por sus características puede guardarse durante varios años. Galicia, en general, prefiere los vinos jóvenes. Los viejos son mucho más complicados. Hay bodegueros como en el caso de Finca Allende, explica su dueño, que están tratando de elaborar un producto para ese tipo de público que comienza a entrar en el mundo del vino. «En septiembre estrenamos Finca Nueva, una aventura pensada para hacer vinos divertidos, creativos. Vinos que saben a vino», explica. «Esto es como conducir un piloto que acaba de quitar el carné y le dan un porche. Probablemente acabe estrellado en la primera curva. Un principiante tiene que empezar con un caldo fresco», comenta.

**H**ollejo. Es la piel de la uva. El color del vino está ahí. Es mentira que el vino blanco sea producto de uvas blancas y el tinto de las moradas. «Puede hacerse perfectamente un vino blanco con uvas tintas», explica este enólogo. La razón es que ambas tienen igual corazón. Blanco y carnoso.





**I**ntenso. Una de las palabras que repiten los catadores con frecuencia en las citas que tienen. Hace referencia al color, el aroma o el sabor.

**J**amón. Es uno de los alimentos perfectos para picar con todo tipo de vino. Mejor cuando hay buen jabugo. Claro, a nadie le amarga un dulce.

**K**osher [vino...]. Caldos elaborados en base a fórmulas propias que van dirigidas al consumo de judíos. Todo el proceso comienza ya en la tierra. Las vides, por ejemplo, no pueden ser nuevas. Tienen que tener un mínimo de cuatro años de edad. El cultivo volvió a florecer en Israel.

**L**ías. Son levaduras naturales que tiene el vino. Cuando este termina de fermentar cae al fondo de la bodega. Las lías conceden al caldo un aroma a bizcocho. Para que adopte ese aroma lo que se hace es el batonage.

**M**aridaje. Maridar un vino con una comida es un tópico. El enólogo que nos guía es consciente que, en esto del vino, no hay uno para cada comida. «Cada uno tiene una mujer, o bueno, un hombre», explica. Para este experto los vinos están ligados a un momento, a una persona. Por eso destaca las bondades de un producto que invita a ser consumido en compañía. Un acto de compartir.

**N**o tomar con vino. Las claves son pocas. Pero son premisas que no hay

Juan Míguez, propietario de bodegas O Ventoseta, comprueba la acidez de la uva

VITOR MEJUTO

que olvidar. El espárrago es uno de los grandes enemigos del vino. La razón es que el azúcar que contienen rompe los caldos. Hay que comerlos con cerveza. Tampoco debe tomarse con alimentos que lleven vinagre porque la acidez estropea el vino. Hay que aparcar también las coles de Bruselas o alcachofas.

**O**xígeno. Es algo muy importante en el proceso. Una molécula de oxígeno y una de alcohol hacen que los taninos se unan.

**P**oso. Aunque exista quien piense que hallar esos restos en una botella implica que el vino es o está malo, está en un error. Al contrario, es una muestra de calidad. Cuando el vino está enturbiado es un defecto, pero los precipitados son algo natural. Para que no tenga posos, el vino tiene que ser sometido a procesos de filtración. Para eliminarlos, hay que decantar el caldo. Ante la duda, hay que hacerlo. El vino gana porque se oxigena, adquiere una mayor expresividad floral. Los vinos viejos, por ejemplo, son como venerables ancianos a los que hay que ayudar. Por eso, en ese caso, conviene usar esa técnica. Otra opción es abrirlo dos o tres horas antes.

**Q**ueso. Es otra de las grandes compañías del vino. Hay tantas variedades como vinos. El propio Charles



CÉSAR TOIVIL

de Gaulle en 1962, en plena desesperación por el caso de Argelia, se hizo una vez una pregunta: «¿Cómo podré gobernar un estado que tiene un queso para cada día del año?». En Galicia también hay más de 200 tipos.

**R**ecipiente. La tradición marca, ya desde la Edad Media, que la barrica o tonel sea un recipiente de madera de roble con una capacidad para 225 litros.

**S**auvignon blanc. Es una variedad de uva para hacer vino blanco. Tras la chardonnay es una de las más finas entre las que proceden de plantas de uva blanca en origen.

**ALTERACIONES.** En una botella de mayor tamaño el vino madura de forma diferente. Hay que tener en cuenta que en cualquier caldo nunca una botella es igual. Puede ser que alguna tenga corcho o, por el cambio en las condiciones en las que ha estado almacenado, haya sufrido alguna alteración.

**T**anino. Son unos compuestos orgánicos que hay en el vino. El enólogo Miguel Ángel de Gregorio los compara con unas pequeñas piezas responsables de la astringencia (sensación castaña dulce en la boca) que tiene el vino. «Esas pequeñas piezas —apunta— pueden unirse entre ellas. La crianza hace unirse a los taninos que, al juntarse ofrecen un gusto suave y sedoso. Los cortos dan un gusto amargo».

**U**va. Es el origen del vino. La fruta a partir de la que se logran los caldos. Hay multitud de tipos de uva. Algunas de las más conocidas son albariño, cabernet sauvignon, sauvignon blanc, chardonnay, treixadura, tempranillo...

**V**endimia. Labor de recolección de la uva para hacer vino. Los pequeños bodegueros pueden recogerla a mano, como era tradicional. Pero las que comercializan utilizan máquinas. En Castilla, explica este enólogo, hay que hacerlo por la noche. Un truco para escapar del calor.

**Y**odado (aroma). Es el olor alcohólico con rasgos tostados y dulzones.

**Z**arzano. La viña es una liana trepadora que se agarra para trepar. Lo que le permite hacerlo son una especie de pequeñas ramitas que se agarran para sostenerse.

09/06/09

Ingeniero agrónomo, bodeguero y enólogo

## Miguel Ángel De Gregorio: 'Galicia es la mejor zona de España para producir vino blanco'

"Algunos empresarios han intentado comprar nuestra forma de vida, pero para los auténticos bodegueros el vino no es negocio"

**Miguel Ángel de Gregorio, ayer, en A Coruña. / carlos pardellas**

Miguel Ángel de Gregorio es propietario de dos prestigiosas bodegas, Finca Allende (La Rioja) y Finca Coronado (Castilla-La Mancha), y uno de los enólogos más reconocidos de España. Ayer dirigió en A Coruña una cata profesional para celebrar los diez años de uno de sus vinos más míticos, Calvario. Esta misma tarde repetirá en Santiago y mañana, en Ferrol



**MARÍA DE LA HUERTA | A CORUÑA** -Usted lleva el vino en la sangre.

-Así es. Mi familia lleva más de cuatro siglos dedicada a este negocio, me he criado entre viñedos y, desde muy niño, no he sabido hacer otra cosa.

-También es ingeniero.

-Sí, cuando terminé mis estudios de Bachillerato dejé temporalmente La Rioja y me trasladé a Madrid para estudiar Ingeniería Agrónoma, que por aquel entonces era la única titulación relacionada con el mundo del vino.

-¿Sabe que en algunos foros de internet le conocen como el enfant terrible de La Rioja?

-(Ríe a carcajadas). Ese es un sobrenombre que me gané hace algunos años, cuando era más joven...

-¿Por qué se lo pusieron?

-Supongo que por ser la figura más notable de un grupo de bodegueros que, a finales de los 80, empezamos a apostar por los vinos de la tierra frente a otras variedades obtenidas mediante procesos más industrializados. En este mundillo pasa como en todos: cuando rompes los esquemas, parece que eres el eterno rebelde...

-¿Qué características debe tener un buen vino?

-Tiene que divertir a quien lo bebe. Su única misión es esa, causar placer.

-Suenas muy hedonista.

-(Sonríe) Este mundo lo es.

-¿Un vino caro es siempre el de mayor calidad?

-No tiene por qué. Hay vinos a un precio moderado que son verdaderas joyas.

-Vino blanco para el pescado y tinto para la carne, ¿otro tópico anticuado?

-Cada momento tiene un vino. Un blanco poderoso puede acompañar estupendamente a una carne, igual que un tinto delicado a un pescado. Lo que sí hay es una gama de alimentos que no se deben combinar nunca con el vino, porque destrazan su sabor.

-¿Por ejemplo?

-Las ensaladas aliñadas con vinagre, por su acidez acre; o determinados vegetales, como las alcachofas, los espárragos o las coles de bruselas, que tienen un sabor un tanto dulce.

-¿Qué opina de los caldos gallegos?

-Galicia es una tierra con unas características muy definidas: su suelo es ácido, tiene un clima mediterráneo con influencia lluviosa del Atlántico y, además, aquí el sol luce con menos intensidad. Todas estas peculiaridades hacen que sea la mejor zona de España para producir vinos blancos. Por eso hay verdaderas maravillas, como el Albariño, el Treixadura de Ribeiro, etc... Pero también tintos estupendos, como por ejemplo, el Sousón.

-¿Qué tiene el mundo del vino que tanto atrae a los empresarios?

-Es un mundo cargado de tradiciones, con una forma de entender la vida muy curiosa, y esto hace que personas que han ganado mucho dinero con el ladrillo, e incluso mediante la especulación inmobiliaria, hayan querido ennoblecerse comprando nuestra forma de vida. Y sí, han conseguido ser dueños de una e incluso de varias bodegas, pero nunca serán bodegueros. Para los auténticos bodegueros, el vino no es un negocio.

-Entonces, ¿hay mucho snobismo?

-Desgraciadamente, sí.

-Hablando de dinero, ¿la crisis afecta también a este sector?

-Sí. La situación de incertidumbre que atraviesa la economía mundial hace que el consumo haya bajado en todos los ámbitos: se compran menos coches, se va menos al cine, se bebe menos vino... De todas formas, nuestro sector siempre ha estado en crisis. Somos como el Vaticano: trabajamos para la eternidad y siempre estamos mirando hacia el cielo.

-Ha venido a Galicia para dirigir tres catas profesionales. En este tipo de pruebas, una de sus herramientas básicas de trabajo es la nariz. ¿Nunca ha pensado en asegurarla?

-¡Sé de algún compañero enólogo que sí lo ha hecho! (ríe). Yo nunca me lo he planteado, y tampoco creo que lo haga.



## Finca Allende: o espírito de pago na Rioxa

10 Xuño, 2009

Cando un escoita a Miguel Ángel de Gregorio, o viticultor propietario de Finca Allende, descubrir, case palmo a palmo, cada unha das hectáreas das diversas fincas (agrupadas) que integran a propiedade actual da adega, na vilanía rioxana de Briones, comeza a intuír que vai probar algo grande. Un dos principais problemas que lle vexo eu á Rioxa é a escaseza de viños con personalidade propia, que expresen condicións de *terroir*. E Allende cos seus consegue facelo. Reconcíliate con esa certeza que levas dentro de ti: esa terra de outeiros ondulantes baixo a Sierra Cantabria ten que ser un auténtico viveiro de matices vinícolas.



Miguel Ángel de Gregorio vai situando no proxector mapas xeolóxicos nos que se aprecian as sutís, ou non sutís, variacións na composición do solo dos viñedos. O seu soño, aventura, é producir ata 14 viños de pago diferentes, cada un cun tratamento especial, cunha variedade, unha fermentación, unha crianza específica que obteña o máis propio de cada anaco de terra. “Algún é de media hectárea”, avísame. Por agora, o emblemático foi o primeiro que sacou na súa aventura rioxana: El Calvario. Cumpre agora dez anos e, en breve, presentará en público outro. Fáltanlle só máis de dez. Toda unha vida de enólogo!

A cata que ofreceu Finca Allende na Viña de Xabi contribuíu a suavizar ese mito do Rioxa estandarizado e monosabórico. De Gregorio obtén viños redondos en Briones, con matices definidos de *terroir* e elaboración. Comezamos co Allende Blanco 07, un interesante branco fermentado en barrica, co *coupé* clásico da Rioxa entre viura (90%) e malvasía (10%) e un custe de sobre 10 euros. De aí pasamos ao viño máis comercial e estendido da adega, o Allende 2005, un viño moi por riba da media deste tipo de marcas nas adegas, con gran carga de froita vermella en boca e notas minerais, e que é o típico viño que funciona ben tanto con xente de gustos clásicos coma con outros máis modernos. Anda sobre os 15 euros e a relación calidade prezo, neste caso, é un valor seguro.

Os seguintes dous viños son os que fan máis famosa a esta adega. Está o Calvario 2005, un viño de finca de interesantísima nariz a grafito, a mineral, corpo medio e notas a froita negra, nas que aparece tamén o



chocolate e unha gran sutileza xeral. Puro, puro terroir. Do Calvario fanse 8500 botellas e custa a frioleira de 70 eurazos. Un viño interesantísimo, moi atractivo, ao igual que o seguinte. O Aurus 2005, tamén tempranillo, componse a partir dun coupage de cepas de varias fincas: é unha pasada. Un viño redondo en todos os aspectos, tecnicamente tan ben traballado desde o seu nacemento na finca que o primeiro que sorprende é a súa perfección. De Gregorio enfatizou o carácter de garda destes viños. De taninos suaves, o que sobrancea é o paso longo, a suavidade e a sedosidade en boca, a certeza de poder saber que este viño aínda ten moita vida en botella, e de percibir unha estrutura feita por un auténtico fenómeno da viticultura. O prezo é de 120 euros / botella.

Na cata tamén puidemos probar un par de viños a maiores. O Finca Coronado 2005, un viño da adega que De Gregorio ten en Ciudad Real, feito cun coupage de seis variedades, “para compensar coas variedades a calor abrasadora desa zona”, aseguroume De Gregorio. Se cadra, un viño difícil, menos expresivo e con algunhas aristas máis que os perfectos Allende. E o Finca Nueva 2006 é a nova aposta de Allende. Trátase da outra adega da Rioxa, e este tinto crianza, aínda non comercializado, é a aposta da empresa para chegar a un mercado de consumidores máis amplo cun caldo doado de consumir, e que non estaba nada mal (especialmente nunha nariz moi particular, que daba notas agradábeis que non son quen de describir).

# El Correo Gallego.

10 de Junio de 2009



Los promotores de la cata, Jacobo Domínguez, Miguel Ángel de Gregorio, José Calvo y Xabi Rúa

**Cata exclusiva dirigida por el enólogo Miguel Ángel de Gregorio en A Viña de Xabi**

El reconocido enólogo y bodeguero Miguel Ángel de Gregorio viajó ayer a Compostela para dirigir una cata exclusiva para profesionales en la vinacoteca A Viña de Xabi, donde habló de las excelencias de los vinos Finca Allende y Finca Coronado. El encuentro se celebra en el marco de la conmemoración del décimo aniversario de su vino Calvario, con premios de prestigio internacional, que engloba distintas citas enológicas en diversas ciudades gallegas. La cata de ayer resultó todo un éxito ■ REDACCIÓN

## El Correo Gallego.es

### Cata exclusiva dirigida por el enólogo Miguel Ángel de Gregorio en A Viña de Xavi

10.06.2009 REDACCIÓN



Los promotores de la cata, Jacobo Domínguez, Miguel Ángel de Gregorio, José Calvo y Xabi Rúa  
FOTO: Fernando Blanco

El reconocido enólogo y bodeguero Miguel Ángel de Gregorio viajó ayer a Compostela para dirigir una cata exclusiva para profesionales en la vinacoteca A Viña de Xavi, donde habló de las excelencias de los vinos Finca Allende y Finca Coronado. El encuentro se celebra en el marco de la conmemoración del décimo aniversario de su vino Calvario, con premios de prestigio internacional, que engloba distintas citas enológicas en diversas ciudades gallegas. La cata de ayer resultó todo un éxito.

## El enólogo Miguel Ángel de Gregorio visita hoy el Illas Gabeiras

La Voz

FERROL | El prestigioso enólogo y bodeguero Miguel Ángel de Gregorio participará esta tarde en una presentación de vinos en el restaurante Illas Gabeiras. Será a las 18.30 horas, y se acercará a la ciudad para participar en la presentación de caldos de las bodegas Calvario, con denominación de origen de La Rioja.

De Gregorio ha logrado con sus vinos Aurus y Calvario las más altas puntuaciones de la crítica. Es un referente en el ámbito vinícola europeo, y una persona con un amplio conocimiento del panorama del vino actual.



## Vino en los pubs, ¿por qué no?

### CRÓNICA

Concha Pino

concha.pino@lavoz.es

**Un enólogo con olfato.** El enólogo, bodeguero y propietario de las fincas Allende y Calvario, en La Rioja, y de la Coronado en Castilla La Mancha, promociona sus vinos en Galicia al tiempo que comprueba que las cartas de los restaurantes gallegos han mejorado mucho y presentan una buena selección de vinos. Es Miguel Ángel de Gregorio, descendiente de una larga estirpe de viticultores y creador, entre otros vinos, del que bautizó con el nombre de la tierra que lo produce: Calvario, un caldo que celebra sus diez años de trayectoria entre los mejores, y el Aurus, de la finca Allende, convertido en un referente vinícola en Europa. La cita en Compostela de Miguel Ángel fue ayer por la tarde en La Viña de Xavi, la vinoteca del corazón del Ensanche en la que tuvo lugar una cata profesional. Pero antes se paseó por el Obradoiro, donde comprobó en su propia piel el «fatigazo» que le dio la energía que según él se concentra en este lugar, y no a causa del granito, «sino de fuerzas de la naturaleza», las mismas que, asegura, decidieron los enclaves de monasterios y otros centros religiosos, levantados donde civilizaciones precristianas situaron sus lugares de culto. De energías sabe mucho este riojano de Briónes, porque entre otras facetas tiene a gala la de zahorí. Y de su olfato y visión de futuro, que le llevan a aventurar que no tardarán en servir copas de vino en los locales de la noche, en los pubs, una moda que ya se impuso en otros países. Y como la cultura del vino no es privativa de las clases más pudientes, cree que hay que acercarla a los jóvenes «con cosechas divertidas, creativas y de precios asequibles». La idea ya casi es un hecho, porque después del verano prevé presentar la producción de los caldos de Fin-



De Gregorio promocionó sus vinos con una cata, su sentido de la tierra y su buen humor / SANDRA ALONSO



Celestino Lores, con la guía didáctica sobre el Camino / RAMÓN LEIRO

ca Nueva, con los que espera sorprender gratamente.

**Conxo y el Camino Portugués.** El Camino Portugués, la ruta de peregrinación hasta Santiago que discurre por el vecino país, entra en la ciudad por Conxo. Al menos es lo que defiende un experto como Celestino Lores Rosal, presidente de la Asociación de Amigos do Camiño Portugués a Santiago, en consonancia con sus estudios sobre el tema. Incluso ha elaborado una guía didáctica sobre este itinerario. Y para explicar y promover la reivindicación del barrio compostelano de Conxo como el punto de referencia del Camino Por-

tugués, Lores Rosal va a pronunciar una conferencia en el centro sociocultural Aurelio Aguirre, mañana a las ocho y media de la tarde.

**Reapertura de A Tapería.** La capacidad de echarle valor y empuje para superar las adversidades queda de manifiesto en la rapidez con la que, así de literal, resurge de sus cenizas A Tapería, el establecimiento del sector hostelero situado en la Rúa Nova de Abaixo que sufrió un aparatoso incendio el pasado 26 de mayo. El viernes por la noche reabre sus puertas con sus instalaciones impecables y muchas ganas de recuperar el tiempo y las ganancias perdidas con el

accidente. Vuelve con su oferta de variadas y sabrosas tapas y raciones, así que sus clientes, amigos y el público en general tienen una cita.

**Atlánticos.** Con este título reúne en Barcelona la galería Tuset a tres artistas cuyo nexo es el océano Atlántico. Uno es de Guadalajara, Emilio Almaguera, aunque fijó su residencia en Gran Canaria hace años y de allí es la luz y la brisa que anida en sus cuadros. Los otros dos creadores son gallegos y compostelanos, el escultor Francés, apellativo con el que se conoce a José Francisco López Noya, que nació en París de padres de aquí; y el tercero es Alonso Sucasas, nacido en Santiago hace 43 años, uno menos que Francés. La exposición de los tres artistas se inaugura el próximo martes y estará abierta al público hasta el 31 de julio. En el acto de apertura servirán, como no, un cóctel, que en honor de los protagonistas del acontecimiento será a base de productos típicos de Canarias y de Galicia. Así que seguramente servirán mojopición y empanada, y dada la época, es posible que también degusten pimientos de Padrón.

# La Voz de Galicia.es

**PATIO DE VECINOS** Concha Pino concha.pino@lavo.es  
10/6/2009

El enólogo, bodeguero y propietario de las fincas Allende y Calvario, en La Rioja, y de la Coronado en Castilla La Mancha, promociona sus vinos en Galicia al tiempo que comprueba que las cartas de los restaurantes gallegos han mejorado mucho y presentan una buena selección de vinos. Es **Miguel Ángel de Gregorio**, descendiente de una larga estirpe de viticultores y creador, entre otros vinos, del que bautizó con el nombre de la tierra que lo produce: Calvario, un caldo que celebra sus diez años de trayectoria entre los mejores, y el Aurus, de la finca Allende, convertido en un referente vinícola en Europa. La cita en Compostela de Miguel Ángel fue ayer por la tarde en La Viña de Xavi, la vinoteca del corazón del Ensanche en la que tuvo lugar una cata profesional. Pero antes se paseó por el Obradoiro, donde comprobó en su propia piel el «latigazo» que le dio la energía que según él se concentra en este lugar, y no a causa del granito, «sino de fuerzas de la naturaleza», las mismas que, asegura, decidieron los enclaves de monasterios y otros centros religiosos, levantados donde civilizaciones precristianas situaron sus lugares de culto. De energías sabe mucho este riojano de Briones, porque entre otras facetas tiene a gala la de zahorí. Y de su olfato y visión de futuro, que le llevan a aventurar que no tardarán en servir copas de vino en los locales de la noche, en los pubs, una moda que ya se impuso en otros países. Y como la cultura del vino no es privativa de las clases más pudientes, cree que hay que acercarla a los jóvenes «con cosechas divertidas, creativas y de precios asequibles». La idea ya casi es un hecho, porque después del verano prevé presentar la producción de los caldos de Finca Nueva, con los que espera sorprender gratamente.

# La Voz de Galicia.es

La Voz  
10/6/2009

El prestigioso enólogo y bodeguero Miguel Ángel de Gregorio participará esta tarde en una presentación de vinos en el restaurante Illas Gabeiras. Será a las 18.30 horas, y se acercará a la ciudad para participar en la presentación de caldos de las bodegas Calvario, con denominación de origen de La Rioja.

De Gregorio ha logrado con sus vinos Aurus y Calvario las más altas puntuaciones de la crítica. Es un referente en el ámbito vinícola europeo, y una persona con un amplio conocimiento del panorama del vino actual.



# Diario de Ferrol

11 de Junio de 2009

## CÁMARA VIAJERA



### Cata de vinos

■ El restaurante ferrolano Illas Gabeiras acogió ayer una cata de vinos dirigida por el "winemaker" Ángel de Gregorio, con caldos de Calvario. Este prestigioso enólogo y bodeguero es, además, un gran conocedor de los vinos que se elaboran en Galicia.

## Cata exclusiva dirigida por el enólogo Miguel Ángel de Gregorio en A Viña de Xavi

REDACCIÓN



Los promotores de la cata, Jacobo Domínguez, Miguel Ángel de Gregorio, José Calvo y Xabi Rúa  
FOTO: Fernando Blanco

El reconocido enólogo y bodeguero Miguel Ángel de Gregorio viajó ayer a Compostela para dirigir una cata exclusiva para profesionales en la vinoteca A Viña de Xavi, donde habló de las excelencias de los vinos Finca Allende y Finca Coronado. El encuentro se celebra en el marco de la conmemoración del décimo aniversario de su vino Calvario, con premios de prestigio internacional, que engloba distintas citas enológicas en diversas ciudades gallegas. La cata de ayer resultó todo un éxito .

**CRÓNICA** | Hosteleros ferrolanos realizan una cata vertical de una de las joyas de Finca Allende

## Calvario elige Ferrol para celebrar su aniversario

M.C.

FERROL | Pudo ser Londres, Tokio, Nueva York o París. Pero no fue Ferrol. La ciudad fue elegida por Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende y Finca Coronado, para celebrar el décimo aniversario de una de sus joyas: el Calvario, un vino de terruño cultivado el La Rioja que ha logrado cautivar a los más excelsos paladares de todo el planeta. La elección del enólogo no fue al azar. Ferrol, explicó, fue uno de los lugares que confió en la idea de Calvario ya en 1999, el año de la primera cosecha. Pero también porque Ferrol aprecia el vino, algo que confirman las cartas de caldos que tienen la hostelería de la urbe. Unas de las mejores de Europa, comentó.

Ayer, en el Illas Gabeiras, rodeado de clientes que,



Un hostelero cata el aroma de una de las añadas del vino que estaba de aniversario | CÉSAR TOIMIL

tras tantos años, ya son amigos, hicieron una cata vertical (donde son probados vinos del mismo sello, pero de diferentes añadas) para probar la evolución del caldo.

Charlaron de las percepciones que les sugerían el Calvario 1999, la primera cosecha; el del 2001, con una maceración de 34 días; el del 2004, criado 18 meses en roble fran-

cés; el del 2005, hecho en una vendimia temprana; o el del 2006. Cada uno de los presentes eligió un preferido, aunque todos, coincidieron, son un placer.



# La Voz de Galicia.es

## HOSTELERÍA

Hosteleros ferrolanos realizan una cata vertical de una de las joyas de Finca Allende

M.C.  
11/6/2009

Pudo ser Londres, Tokio, Nueva York o París. Pero no fue Ferrol. La ciudad fue elegida por Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende y Finca Coronado, para celebrar el décimo aniversario de una de sus joyas: el Calvario, un vino de terruño cultivado el La Rioja que ha logrado cautivar a los más excelsos paladares de todo el planeta. La elección del enólogo no fue al azar. Ferrol, explicó, fue uno de los lugares que confió en la idea de Calvario ya en 1999, el año de la primera cosecha. Pero también porque Ferrol aprecia el vino, algo que confirman las cartas de caldos que tienen la hostelería de la urbe. Unas de las mejores de Europa, comentó.



Un hostelero cata el aroma de una de las añadas del vino que estaba de aniversario

Ayer, en el Illas Gabeiras, rodeado de clientes que, tras tantos años, ya son amigos, hicieron una cata vertical (donde son probados vinos del mismo sello, pero de diferentes añadas) para probar la evolución del caldo. Charlaron de las percepciones que les sugerían el Calvario 1999, la primera cosecha; el del 2001, con una maceración de 34 días; el del 2004, criado 18 meses en roble francés; el del 2005; hecho en una vendimia temprana; o el del 2006. Cada uno de los presentes eligió un preferido, aunque todos, coincidieron, son un placer.

# Diario de Ferrol

14 de Junio de 2009

**NOR  
DE  
SÍA**

**Miguel Ángel  
de Gregorio**  
"En pocos sitios hay tanta  
pasión por el vino  
como en Ferrol"



Domingo, 14 de junio de 2009. Nº 537  
www.diariodeferrol.com  
nordesia@diariodeferrol.com

## MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

**"En muy pocos  
sitios hay el interés,  
el conocimiento y la  
pasión por el vino  
que hay en Ferrol"**

Para los amantes del buen vino, nombres propios como Aulus, Calvario, Allende, etc. remiten directamente al alma páter, a uno de los enólogos más prestigiosos de España y, por tanto, del mundo, Miguel Ángel de Gregorio. Esta semana visitó Ferrol, ciudad con la que le unen vínculos muy fuertes, para celebrar con un grupo de profesionales del sector el décimo aniversario del vino que lo catapultó a lo más alto





Texto Jose Gómez  
Fotos Daniel Alexandre  
Caricatura Juan J. Veiga

**H**acer en Ferrol una parada para celebrar como se merece el décimo aniversario del lanzamiento del vino que le dio un nombre en el competitivo mundo de la enología era para De Gregorio un "compromiso moral" ineludible. "Hace ahora diez años —recuerda— se inició una aventura de tal calibre que ni yo mismo soñaba nunca que alcanzaría la dimensión que alcanzó. Llevaba tiempo enamorado de una pequeña parcela de apenas dos hectáreas, Calvario, y en 1999, tras muchos ensayos y muchas pruebas, decidimos lanzarnos a la aventura de vinificarla, de intentar interpretar ese terruño tan singular y trasladarlo a una botella. No sabíamos entonces hasta qué punto habíamos sembrado la pequeña semilla de lo que luego fue toda una revolución y de la recuperación en España del concepto del vino anclado a una pequeña parcela de tierra, a la magia que da la singularidad. Eso, y que en diez años Calvario se haya convertido en uno de los grandes iconos del vino español y europeo, nos llena de satisfacción. Hay mucho trabajo detrás y había que celebrarlo, y lo normal sería hacerlo en París, Londres, Nueva York, Madrid, etc., pero desde los orígenes de Finca Allende tenemos una vinculación muy especial con Ferrol. Cuando comenzó aquella aventura, Finca Allende existía en EEUU y en Ferrol: todos los demás vinieron luego, con lo cual de alguna forma nosotros teníamos el compromiso ético de celebrar este cumpleaños aquí".

**—De lo cual se deduce que en Ferrol hay gente que entiende mucho de vino...**

—Posiblemente haya muy pocos sitios en el mundo, quizá Londres y poco más, con el nivel interés, de conoci-

miento y de pasión por el vino y el cariño que se pone en cada botella, nuestra o de otros productores, que hay en Ferrol. Es algo que en esta comarca marca la diferencia con el resto de España.

**—¿Qué balance haces de estos diez años?**

—Jamás pensé que Calvario iba a alcanzar las dimensiones que alcanzó porque, además, fue algo inmediato, nada más salir. Diez años han supuesto la consolidación, poder entender mejor esa finca y ver cómo sacar de ella todo lo que lleva dentro. Y todavía seguimos aprendiendo, pues el proceso de entendimiento de un viñedo es algo que no acaba nunca, pero sí es cierto que hoy ya es una década en que, año tras año, se repiten las mismas características en ese vino, con las matizaciones que cada año la climatología les confiere, pero eso da la esencia de lo importante, que es cómo ese terruño se expresa.

**—¿De dónde viene tu afición?**

—Yo creo que no es afición, es una pequeña desgracia: no sé hacer otra cosa. Hay dos formas de entender el vino: una, como un negocio en el que la gente invierte dinero, es decir, que si ha ganado mucho en la construcción, se compra una bodega. Eso está muy al orden del día. Pero no se compra con eso una forma de vivir, con eso sólo se adquiere un negocio. Para los que somos del mundo del vino, éste es una forma de vivir, no sabemos hacer otra cosa. Yo enseño a mi hijo cosas parecidas a las que aprendí de niño de mi padre, y él del suyo, etc., de forma que los que de verdad vivimos el mundo del vino somos un poco como el Vaticano: trabajamos para la eternidad y siempre estamos mirando al cielo: si llueve, si sale el sol, si no sale...

**—De todos los factores que intervienen en el proceso del vino, ¿cuál es el más determinante?**

—Los factores son tantos y tan incontrolables... Hay uno que es esencial, que es la característica de la tierra de la que procede el vino. Eso es inmutable a lo largo del tiempo y marca a cada vino: cada uno es fruto del terruño del que sale, con un clima concreto que varía cada año. También es importante el factor humano, sobre todo para entender todo lo que necesita un viñedo para ser grande. Una persona no puede mejorar un viñedo, pero sí puede estropearlo si no entiende ese viñedo, no sabe en qué fecha hay que probarlo, si necesita podas más largas o más cortas, más o menos laboreo, más o menos aclareo de vegetación en verano... No todos los viñedos tienen las mismas necesidades y si tú eres capaz de entender ese viñedo y acertar en lo que hay que hacer en él, ese viñedo te lo da todo; si intentas imponer criterios de receta de cocina sobre él, éste se vuelve contra ti, se encierra y lo estropeas. Lo mismo ocurre cuando tienes la uva: no hay nada en un vino que no haya estado antes en la uva, y nuestro trabajo es tanto mejor cuanto menos cosas perdamos en el camino. Mejorar la uva es imposible, lo que tenemos que intentar es no estropearla.

**—¿Es tanta la diferencia que existe entre Rioja y las demás?**

—Quizá hay más diferencia que la que había antes. Rioja no sólo es una zona con un clima y una tierra adecuados para la producción de vino, pues hay otras que también lo son. En Rioja se reúne el factor humano, un poso de tradición que se remonta al siglo XII, pero sobre todo desde mediados del siglo XIX, y una forma de entender todos los procesos del vino que marca muchísimo. Eso hace que ese oficio que se ha ido transmitiendo de generación en generación permita a Rioja mantener un liderazgo sobre otras zonas que hace quince años sustituyeron la remolacha por viñedo. Aquí la forma del entender el cultivo del viñedo se ha mantenido durante centenares de años. Ese oficio es lo que en los últimos años ha permitido a Rioja no perder posiciones: mientras los demás mejoraban mucho, nuestro oficio nos ha permitido ir a una velocidad de crucero más rápida

cultivo para obtener una uva que te dé el vino que tú quieres, y si te equivocas en algo no puedes repetir hasta el año siguiente. Son procesos creativos muy lentos, no se puede innovar de la noche a la mañana.

**—¿Hay mucho esnobismo en este mundo?**

—Hay dos componentes. Éste es un mundo donde hay —y en este aspecto Ferrol es una excepción— muy pocos entendidos y muchos enterados. Es un mundo que tiene una componente importantísima de glamour, de nobleza; es un mundo muy honesto, muy sincero, donde la realidad está en la copa, y eso hace que mucha gente quiera acercarse a este mundo únicamente por esnobismo. Si lo hay, pero también una realidad; hay una parte que es moda, que es todos esos esnobs —constructores, especuladores inmobiliarios, futbolistas, toreros, cantantes, actores...—, y que compran un viñedo como al día siguiente un periódico, por ejemplo; compran lo que sea para salir en el papel couché. Eso es inevitable. Pero lo que también es innegable es que hay una tendencia en la que la gente normal lo único que busca es disfrutar de una buena comida, disfrutar de un gran vino o de un vino divertido; disfrutar y compartir el vino con los amigos, porque el vino no es una bebida solitaria que fomenta el alcoholismo, todo lo contrario.

Eso es una tendencia imparable que va a seguir desarrollándose cada vez más en los próximos años, y el esnobismo, igual que han subido, desaparecerá.

**—¿Hacia dónde camina este mundo y tú en concreto?**

—En general, cada vez camina hacia mejores vinos. ¿Nosotros? En una doble dirección: por un lado, en Finca Allende seguiremos el camino que nos trazamos desde el primer día de profundizar cada vez más en el conocimiento del terruño para intentar extraer cada vez más esa esencia de la tierra para trasladarla al vino. Por otro lado, trabajamos en otra línea, que es nuestro taller, que es todo un proceso creativo de buscar esos vinos de los que hablaba antes: vinos placenteros, divertidos en sí mismos, sin buscar nada detrás.

**"En este mundo hay muy pocos entendidos y muchos enterados"**



que zonas que hace veinte años cultivaban otras cosas.

**—¿Qué ha cambiado en los últimos con respecto a la cultura del vino, a la popularización de la concepción del vino como puro placer?**

—Es que hoy, a Dios gracias, es hedonismo, disfrute, placer, conversar. Para nuestros abuelos también, porque era, con el orujo, la única bebida refrescante que había en las tabernas, pero en esa época el acceso a los destilados de marcas multinacionales o a las grandes bebidas carbónicas no existía. Ha cambiado, sobre todo, que nos hemos preocupado cada vez más, y eso ha ocurrido con todo, también con la música o la gastronomía, por ejemplo. Pero nuestros abuelos tenían una situación económica y laboral muy dura y su mayor preocupación era llevar los garbanzos todos los días a casa. Eso hoy está más o menos resuelto, y el vino ha dejado de ser un complemento energético a la dieta porque ya tenemos una dieta equilibrada, y por eso nos podemos permitir dar el salto. Uno piensa en el arte cuando tiene el estómago lleno; cuando lo tienes vacío, sólo piensas en comer. Lo que ha ocurrido en los últimos treinta años, cada vez con mayor intensidad, es que hemos ido teniendo el estómago más lleno y hemos podido pensar en la fase artística del vino y en su disfrute. Ahora se está dando otro fenómeno, en España aún incipiente, que es el retorno a la cultura del consumo del vino frente a los destilados, sobre todo en el segmento de la gente más joven. En EEUU es habitual que en una discoteca más del 50% de la gente no tome un combinado, sino una copa de vino, que es sano, saludable y deja la cabeza despejada al día siguiente. No podemos olvidar que la pequeña parte de alcohol que contiene el vino es un natural, no destilado, y eso lo hace sano para la digestión y la salud. Para eso, los productores tenemos que pensar en ese tipo de consumidor y hacer vinos que sean mucho más divertidos, pues en ese momento un joven no tiene tiempo para meditar en la profundidad de los taninos, sino algo placentero.

**—¿Cómo se programa un vino? ¿Puede predecirse el resultado al 100%?**

—Al 100% jamás, eso te lo va dando el oficio, la experiencia y el "ensayo y error". Por eso, cualquier proceso de creación de un modelo de vino lleva muchos años, porque sólo podemos vendimiar una vez al año. Lo que hay en un vino siempre procede de las uvas que fermentan para dar ese vino, que se cultivan en el campo. Es un proceso que durante todo un año tienes que intentar, entendiendo las características de un viñedo, adaptar el

**—¿Las características de Ferrol son tan adversas para el cultivo del vino?**

—Sí. También hubo vino en Alemania, como aquí, como prueban algunos topónimos. Pero aquél era otro concepto: se consumían vinos ácidos, con 6 o 7 grados, que hoy no tendrían lugar. Aquí el clima es excesivamente atlántico, no hay suficientes horas de sol para la vid y, aunque la pluviometría es relativamente alta, no lo es más que en otras zonas. Pero no es un problema de lluvia sino de temperatura media y de horas de sol para una correcta maduración. Por eso, en general, esta zona, cuando había vino, parte de él se utilizaba directamente para destilar y hacer orujos. La vid en Pontevedra brota muy temprano, es capaz de cubrir el ciclo para, cuando llega el otoño, haber madurado; aquí brotaría mucho más tarde, no tendría calor para desarrollarse en el verano, y no sería capaz de madurar. De hecho, no lo era cuando hubo viñedos y por eso se destilaban.

rior. De Gregorio según Juan José Vega. Abajo, en la cata que protagonizó en el restaurante Illos Gabeiras de Ferrol el pasado miércoles junto a su amigo José A. Calvo.





# La Voz de Galicia.es

**PATIO DE VECINOS** Concha Pino [concha.pino@lavo.es](mailto:concha.pino@lavo.es)  
10/6/2009

El enólogo, bodeguero y propietario de las fincas Allende y Calvario, en La Rioja, y de la Coronado en Castilla La Mancha, promociona sus vinos en Galicia al tiempo que comprueba que las cartas de los restaurantes gallegos han mejorado mucho y presentan una buena selección de vinos. Es **Miguel Ángel de Gregorio**, descendiente de una larga estirpe de viticultores y creador, entre otros vinos, del que bautizó con el nombre de la tierra que lo produce: Calvario, un caldo que celebra sus diez años de trayectoria entre los mejores, y el Aurus, de la finca Allende, convertido en un referente vinícola en Europa. La cita en Compostela de Miguel Ángel fue ayer por la tarde en La Viña de Xavi, la vinoteca del corazón del Ensanche en la que tuvo lugar una cata profesional. Pero antes se paseó por el Obradoiro, donde comprobó en su propia piel el «latigazo» que le dio la energía que según él se concentra en este lugar, y no a causa del granito, «sino de fuerzas de la naturaleza», las mismas que, asegura, decidieron los enclaves de monasterios y otros centros religiosos, levantados donde civilizaciones precristianas situaron sus lugares de culto. De energías sabe mucho este riojano de Briones, porque entre otras facetas tiene a gala la de zahorí. Y de su olfato y visión de futuro, que le llevan a aventurar que no tardarán en servir copas de vino en los locales de la noche, en los pubs, una moda que ya se impuso en otros países. Y como la cultura del vino no es privativa de las clases más pudientes, cree que hay que acercarla a los jóvenes «con cosechas divertidas, creativas y de precios asequibles». La idea ya casi es un hecho, porque después del verano prevé presentar la producción de los caldos de Finca Nueva, con los que espera sorprender gratamente.

■ ENTREVISTA



Bodeguero

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

## “Hay muy pocos entendidos en vino y demasiados enterados”

**Esta es la opinión de uno de los mejores enólogos del mundo. “Labrador”, como él mismo se define, gran entendido y amante productor. Miguel Ángel de Gregorio apuesta por desmitificar lo superfluo que rodea a un producto tan ligado a la idiosincrasia española como el vino. Un “ser vivo” que, como tal, interactúa con los sentidos de cada consumidor.**

Juani Loro

A la par que se llevaba a cabo una cata exclusiva de los vinos de la nueva bodega de Miguel Ángel de Gregorio —que se pondrán a la venta en septiembre—, este productor de vino puso algunos puntos sobre las íes en la dialéctica y la estética ornamental que suele rodear el mundo del vino. Más allá de palabras vacías de contenido, para este amante de la tierra, el vino supone un modo de vida, una forma de sentirse en contacto con lo que hemos sido y lo que somos.

**¿Por qué los expertos utilizan tantos tecnicismos y términos poco entendibles para el resto al hablar del vino?**

Yo también me planteo esa cuestión muy a menudo. La verdad es que la mayor parte de los tecnicismos encubren el desconocimiento por parte del que los utiliza. El problema del mundo del vino es que hay muy pocos entendidos y demasiados enterados, tanto entre aficionados como entre los profesionales. A veces, cuando tienes una falta de conocimiento sobre

algo, la adornas con aquello que no entienda nadie para encubrir tu falta de esencia.

**Entonces, ¿no es tan complicado ese mundo como parece?**  
 El mundo del vino es muy sencillo. Es más intuitivo de lo que pudiera parecer.

**¿El vino es alimento o placer?**  
 El vino, como alimento, tiene un valor muy escaso. Posee sales minerales. Si es tinto, tiene compuestos tánicos que son muy bue-

nos como antioxidantes, y tiene, además, un poder energizante notable. Pero, como alimento, es más recomendable el chuletón de ternera. El verdadero valor del vino es hedonismo puro, causar placer y el placer es una cuestión de sensaciones. Cada cual disfruta con unas cosas concretas. Hay gente que disfruta, por ejemplo, con Bruce Springsteen y otros con Beethoven, pero también hay quienes disfrutamos con los dos.

**Pero al hablar del vino se refieren a él como “ser vivo”, cosa que no ocurre con el arte o con la música.**

Es que el vino es un ser vivo. No es un elemento estático fruto de contemplación, sino que te invita a la interacción. Por eso, todo depende de nuestra receptividad. Y la práctica te hace disfrutar más.

Por ejemplo, yo he leído 11 veces *Cien años de Soledad*, y cada vez he entendido un poco más Macondo y, a lo mejor, me he sentido un poquito más Buendía.

**Esa práctica, ¿es imprescindible para disfrutar de un buen vino?**  
 Claro. A veces los entendidos —y si son enterados, más— se empeñan en que leamos —y sigo con el ejemplo anterior— *Cien años de Soledad*. Y no se dan cuenta de que no lo disfrutaré plenamente si, anteriormente, no leo *El principito* o a Julio Verne.

**¿Cuál es la base sobre la que debe asentarse un buen vino?**  
 Sólo hay una: la honestidad. Es la única base. Y la honestidad sólo la da la viña, la tierra. El mejor vino es aquel que mejor expresa la tierra de la que procede. Y, por ende, el mejor hacedor de vinos es aquel que más respeta la esencia de la viña, el que menos interviene dejando que la uva y la naturaleza se transformen y permite que toda la esencia de la tierra pase de la uva a la botella.

**¿La honestidad está en relación directa con el precio?**

Hay vinos honestos por 6 euros y vinos honestos por 500 euros. Si manipulas la naturaleza, lo que obtendrás es un producto de arteificio. El precio indica muchas veces la calidad y la singularidad, y siempre la cantidad que está dispuesto a pagar un consumidor. Humedad excesiva porque ésta puede deteriorar el corcho.

### VERDADES Y MENTIRAS SOBRE EL MUNDO DEL VINO...

**Hay un vino para cada ocasión.** Sí, y también para cada persona.

**El mejor vino es el más caro.** No. El mejor vino es aquel con el que más disfrutes.

**En España el vino es...** Algo consustancial a nuestra cultura y a nuestra existencia.

**Elaborar vino es un gran negocio.** No. Es una necesidad social, con un enorme valor ecológico y de fijación de la población al territorio.

**El rosado no es un vino de calidad.** Tiene mala prensa porque no pasa de ser un vino divertido. No nos hemos esforzado en hacer un gran rosado. Hace unos 10 años que se están haciendo esfuerzos en este sentido.

**El tinto, para la carne.** Acompaña la comida que quieras con el vino que te apetezca. Disfruta.

**Algunos alimentos impiden saborear plenamente el vino.** Sí, como determinadas vinagretas, las co-

les de brúselas, los espárragos, alcachofas, porque sus componentes dulces impiden saborear el vino.

**Un plato de cordero, con un blanco.** Efectivamente. Busca un blanco que sea poderoso, con mucha personalidad y nunca ácido.

**Vino bueno, vino con D.O.** No necesariamente. Vino bueno, vino de productor honesto.

**Es mejor un reserva que un crianza.** Esa clasificación sólo hace referencia al tiempo que el vino pasa en barrica. Sólo tiempo, no calidad. Si metes un mal vino en una mala barrica durante tres años, tendrás un mal vino que se llamará “reserva”.

**El vino es una mercancía, un producto.** No. Es esencia, es una forma de entender la vida, el fruto del trabajo de mucha gente. Tengo que cuidar mis viñas. Hago mi vino para que mi hijo Miguel mejore algún día lo que yo hice y lo transmita.





21 al 27 de Junio de 2009

## ESPECIAL LUJO INTELIGENTE

LAS MEJORES  
COMPRAS AL MEJOR  
PRECIO

## 10 maravillas por 10 € (o menos)

El auténtico lujo está en saborear lo mejor, no en pagar precios desorbitados. Por eso hemos seleccionado diez joyas que, seguro, no van a marear tu tarjeta de crédito. Toma nota.

Por Juan Luis Recio



### Finca Allende Blanco 2007

El moderno formato de medio litro permite saborearlo en compañía. Elaborado con viura (80%) y malvasía (20%) procedente de viñas viejas y criado en roble nuevo francés, a un precio comedido. Elegante y sutil en nariz, boca grasa y untuosa.

Zona: D. O. Ca. Rioja  
Bodega: Finca Allende  
Precio: 10 €

## Usa la cabeza

Le hemos pedido a nuestro experto que confiese sus trucos. Éstos son...

### Una gran colección en pequeño formato.

Miguel Ángel de Gregorio, enólogo, apuesta por la innovación en el formato y ofrece cuatro de sus joyas en botellas de medio litro. Vinos de alta gama como el Calvario y el Aurus por un total de 154 € y que incluye también los crianzas blanco y tinto de 2005. Tel.: 941 32 23 01.

### Allende madera 2007



Al destacar la palabra madera nos referimos a que las uvas, en este caso viura y malvasía, cuyo mosto de flor ha sido fermentado en roble. Lo que le trasmite ese sabor especial, tan característico y elegante conseguido gracias, también, al provenir las uvas de cepas viejas del pueblo de Briones. Un blanco diferente y con carácter de Miguel Ángel de Gregorio



REGIÓN

## Miguel Ángel de Gregorio



Dirigirá una cata en los cursos de verano de la complutense

Miguel Ángel de Gregorio dirigirá una cata de vinos organizada por la Universidad Complutense de Madrid dentro de sus cursos de verano. El enólogo riojano participará además en una mesa redonda sobre la evolución de los vinos españoles, en la que compartirá espacio con el presentador José Ribagorda y el actor Juan Echanove. Será el 4 de agosto en dos jornadas dedicadas a la gastronomía.

# SEMANA

1 de julio de 2009

## NOVEDADES





**Julio 2009**

## nuestras aficiones

■ TE RECOMENDAMOS...



### **ALLENDE BLANCO 2007**

Elaborado con Viura (80 por ciento) y Malvasía (20 por ciento), Allende Blanco 2007 está incluido en la D.O. Ca. Rioja. Posee un color amarillo dorado y en nariz se muestra elegante y sutil con recuerdos cítricos. Se trata de un vino especial para paladares especiales. Sírvelo entre 7 y 10 grados. Precio: 10 euros (500 ml) y 28 euros (mágnium). [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com).



Julio 2009

## nuestras aficiones

■ GASTRONOMÍA

### Falsos mitos sobre el vino

Miguel Ángel de Gregorio aclara la esencia...

**Hay un vino para cada ocasión. Sí, y también para cada persona.**

**El mejor vino es el más caro.** No. El mejor vino es aquel con el que más disfrutes.

**Las puntuaciones de las Guías son el mejor referente.** No. En la Guía se recoge la opinión de un experto. No está mal asesorarse por una Guía sería como la *Pelín o Gourmet*. Es un poco como lo que ocurre con los críticos de cine. Tienes que encontrar el tuyo.

**En España el vino es...** Algo consustancial a nuestra cultura y a nuestra existencia. Pero hasta, aproximadamente 1980, no se convirtió en un elemento de placer y disfrute. Antes, nuestros padres y nuestros abuelos lo utilizaban como complemento energético en labores duras de trabajo. Pero no se podía pensar en él como elemento de culto.

**En los últimos años el vino ha perdido puestos respecto al boom gastronómico.** No. La revolución que ha hecho el mundo del vino ha sido mucho mayor que la gastronómica, aunque tal vez menos mediática. Ahora mismo tenemos cuatro o cinco Ferrán Adriá en el mundo del vino, aunque no salen en la portada del *Time*.

**Elaborar vino es un gran negocio.** No. Es una necesidad social, con un enorme valor ecológico y de fijación de la población al territorio. En España hay muchas zonas en las que si no produjeran vino sus gentes se verían abocadas a emigrar a otras ciudades. Es, por tanto, un elemento socio-ecológico indispensable.

**El nivel de nuestros vinos es bastante**

**bueno.** Hoy,

en España, hay vinos de primera línea a nivel mundial.

**El rosado no es un vino de calidad.** Tiene

mala prensa porque no pasa de ser un vino dñerido. No nos hemos esforzado en hacer un gran rosado. Siempre se hizo con la uva que no servía para hacer un gran blanco o un gran tinto. Hace tan sólo unos 10 años que se están haciendo esfuerzos en este sentido.

**El tinto debe acompañar a los platos de carne.** No necesariamente. Acompaña la comida que quieras con el vino que te apetezca. Disfruta.

**Algunos alimentos impiden saborear plenamente el vino.** Hay algunos, como determinadas vinagretas, las coles de bruxelas, los espárgos, alcachofas, porque los componentes dulces de estos vegetales te impiden saborear por completo el sabor del vino.

**Un plato de cordero, con un blanco.** Efectivamente. Busca un blanco que sea poderoso, con mucha personalidad y nunca ácido.

**Vino bueno, vino con Denominación de Origen.** No necesariamente.

Vino bueno, vino de productor honesto. Es mejor un reserva que un crianza. Esa clasificación sólo hace referencia al tiempo que el vino pasa en barrica. Sólo tiempo, no calidad. Si metes un mal vino en una mala ba-

rrica durante tres años, tendrás un mal vino que se llamará "reserva".

**El vino es una mercancía, un producto.** No. Es esencia, es una forma de entender la vida, el fruto del trabajo de mucha gente. Tengo que cuidar mis viñas y hago mi vino para que mi hijo Miguel mejore algún día lo que yo hice y lo trasmita.

**El envase más moderno contiene el mejor vino.** No necesariamente. Es sólo cuestión de marketing. Fíjate que uno de los mejores vinos del mundo, el *Petrus*, nos llega en botellas totalmente anodinas. No hay nada que esconder.

**La etiqueta está falta de información.** Sí, debemos aportar más información sobre cómo consumir y tratar cada vino en concreto. Es aún una asignatura pendiente.

**Los formatos de 500 ml. son más prácticos.** Tal y como ha cambiado el consumidor, sí. Ahora, tienes la posibilidad de disfrutar del un vino o de dos gracias a estos tamaños.



**Julio 2009**

**nuestras aficiones**

■ GASTRONOMÍA



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

## “Hay muy pocos entendidos en vino y demasiados enterados”

Esta es la opinión de uno de los mejores enólogos del mundo. “Labrador”, como él mismo se define, gran entendido y amante productor, Miguel Ángel de Gregorio apuesta por desmitificar lo superfluo que rodea a un producto tan ligado a la idiosincrasia española como el vino. Un “ser vivo” que, como tal, interactúa con los sentidos de cada consumidor.

POR JUAN LORO FOTOS: M.A. GREGORIO

A la par que se llevaba a cabo una cata exclusiva de los vinos de la nueva bodega de Miguel Ángel, que se pondrán a la venta en septiembre, este productor de vino puso algunos puntos sobre las íes en la dialéctica y la estética ornamental que suele rodear el mundo del vino. Más allá de palabras vacías de contenido, para este amante de la tierra, el vino supone un modo de vida, una forma de sentirse en contacto con lo que hemos sido y lo que somos.

¿Por qué los expertos utilizan tantos tecnicismos y términos poco entendibles para el resto al hablar del vino? Yo también me planteo esa cuestión muy a menudo. La verdad es que la mayor parte de los tecnicismos encubren el desconocimiento por parte del

que los utiliza. El problema del mundo del vino es que hay muy pocos entendidos y demasiados enterados, tanto entre aficionados como entre los profesionales. A veces, cuando tienes una falta de conocimiento sobre algo, la adomas con aquello que no entienda nadie para encubrir tu falta de esencia.

Entonces, ¿no es tan complicado ese mundo como parece?

El mundo del vino es muy sencillo. Es más intuitivo de lo que pudiera parecer.

¿El vino es alimento o puro placer?

El vino, como alimento, tiene un valor muy escaso. Posee sales minerales. Si es tinto, tiene compuestos tánicos que son muy buenos como antioxidantes, y tiene, además, un poder energizante notable. Pero, como alimento, es más



recomendable el chuletón de ternera. El verdadero valor del vino es hedonismo puro, causar placer y el placer es una cuestión de sensaciones. Cada cual disfruta con unas cosas concretas. Hay gente que disfruta, por ejemplo, con Bruce Springsteen y otros con Beethoven, pero también hay quienes disfrutamos con los dos.

Pero al hablar del vino se refieren a él como "ser vivo", cosa que no ocurre con el arte o con la música.

Es que el vino es un ser vivo. No es un elemento estático fruto de contemplación, sino que te invita a la interacción. Por eso, todo depende de nuestra receptividad. Y la práctica te hace disfrutar más. Por ejemplo, yo he leído 11 veces *Cien años de Soledad*, y cada vez he entendido un poco más Macondo y, a lo mejor, me he sentido un poquito más Buendía.

Esa práctica, ¿es imprescindible para disfrutar de un buen vino?

Claro. A veces los entendidos -y si son enterados, más- se empeñan en que leamos -y sigo con el ejemplo anterior- *Cien años de Soledad*. Y no se dan cuenta de que no lo disfrutaré plenamente si, anteriormente, no leo *El principito* o a Julio Verne.

#### MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

Herederero de una tradición vinícola y agraria que sobrepasa los matices del negocio, Miguel Ángel de Gregorio es el productor de algunos de los vinos más peculiares de nuestro país: Allende, Aurus y Calvario que ahora celebra su 10º aniversario. Unos vinos que priorizan la viña ante la bodega y que sorprenden a aquellos que buscan "honestidad y calidad".



¿Cuál es la base sobre la que debe asentarse un buen vino?

Sólo hay una: la honestidad. Es la única base. Y la honestidad sólo la da la viña, la tierra. El mejor vino es aquel que mejor expresa la tierra de la que procede. Y, por ende, el mejor hacedor de vinos es aquel que más respeta la esencia de la viña, el que menos interviene dejando que la uva y la naturaleza se transformen

y permite que toda la esencia de la tierra pase de la uva a la botella.

¿La honestidad está en relación directa con el precio?

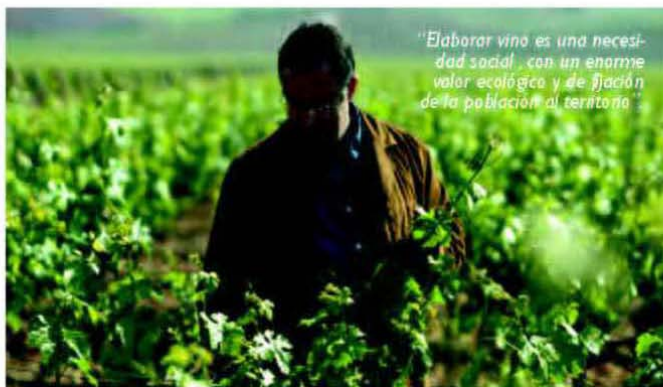
Hay vinos honestos por 6 euros y vinos honestos por 500 euros. Si manipulas la naturaleza, lo que obtendrás es un producto de artificio. El precio indica muchas veces la calidad y la singularidad, y siempre la cantidad que está dispuesto a pagar un consumidor.

¿Cómo debe conservarse el vino en casa?

Hay que mantenerlo a una temperatura no superior a los 15-16°C, ni menor de los 13-14°C. Es mejor conservarlo en un lugar donde no haya luz y donde no exista humedad excesiva porque ésta puede deteriorar el corcho.

Y, ¿cómo ha de servirse?

A la temperatura que nos resulte agradable. En verano deben servirse un poco más frescos. Los tintos, a 17-18°C en invierno, y a los 13-14°C en verano.



"Elaborar vino es una necesidad social, con un enorme valor ecológico y de fijación de la población al territorio."



# LA VANGUARDIA

FUNDADA EN 1881 POR DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GORD

## PULSO CIUDADANO

### Los mejores bodegueros en el libro los 75 años de Vila Viniteca

**BARCELONA** ▶ Así como los grandes cocineros se reúnen con frecuencia en los congresos gastronómicos que se celebran por todo el mundo, es muy difícil ver juntos a los mejores elaboradores de vino españoles y mucho más reunidos en una imagen de familia. Los grandes enólogos (desde Mariano García a Didier Belondrade, la familia Palacios, Peter Sisseck, Miguel Ángel de Gregorio, Telmo Rodríguez, Sara Pérez y René Barbier, Tomás Cusiné o Marcos Eguren) coincidieron el pasado

enero en Madrid, donde posaron para una de las fotografías que ilustra el volumen conmemorativo de los 75 años de Vila Viniteca. Quim Vila presentó ayer noche su libro *26 nombres, 26 vinos, 75 aniversario* en la Llotja de Mar, en una gran fiesta que volvió a contar con la presencia de los grandes elaboradores que aparecen en él. Cada uno de ellos ha contribuido en la celebración del aniversario elaborando un vino especial con uvas del 2007, año en que se cumplió el 75 aniversario

del emblemático establecimiento barcelonés. Las botellas -mil de cada vino- forman una exclusiva colección que se entregará a los compradores en el 2010. El libro, con textos de Quim Vila, se ha gestado durante todo un año de recorrido por las bodegas, donde Carlos González Armesto ha retratado a cada uno de los bodegueros. El diseño de la publicación y de la colección de botellas está firmado por la diseñadora Pati Núñez. / Redacción



La imagen del libro *26 nombres, 26 vinos, 75 aniversario* en la que posaron los mejores bodegueros de España

CARLOS GONZÁLEZ ARMESTO



MÁRTIRES 2008 (Más de 20 €)

Finca Allende. D.O. Ca. Rioja. Tel. 941 322 301

Acerolas, chirimoya. Fina crianza. Magnífica simetría grasa-acidez con un recorrido largo, de frutalidad justa y delicioso ahumado. *[Pescado a la sal]*.



Julio 2009

# **CATA** **Los 25 vinos** españoles que hay que probar en esta vida

Hemos querido hacer una particular selección de aquellas botellas que todo enópata debe descubrir. Son vinos cuya cata o degustación se recordará para siempre.

POR  
JUAN MANUEL DEL LIVERA\*  
FOTOGRAFÍAS BOTELLAS  
DE J.M. PRESAS



## **14. AURUS 2005, FINCA ALLENDE (DOC RIOJA).** PRECIO, 120 EUROS.

Miguel Ángel de Gregorio es otro de los talentos riojanos que lideraron la revolución vitivinícola de esta región en los 90. Trabajando con microparcetas diseminadas en torno al municipio norteño de Briones, produce un crianza moderno (Allende), un vino de finca profundo y masculino (Calvario) y este elegantísimo Aulus, procedente de viejas vides de tempranillo y graciano de una ladera arcillosa, que en cosechas como 2001 o 2005 alcanza una finura y femineidad adictivas.

**OPCIÓN ALTERNATIVA:** Calvario 2005, Finca Allende (DOC Rioja). Precio, 65 euros.



Julio 2009



**E**l prestigioso enólogo, bodeguero y "winemaker" Miguel Ángel de Gregorio estuvo de gira por el norte español, más concretamente por la provincia de A Coruña presentando sus últimas y golosas elaboraciones vinícolas. Así, el pasado 8 de junio en el restaurante Playa Club, fue el anfitrión de una cata vertical de distintas añadas seleccionadas de Finca

Calvario. Un día después, en la vinoteca La Viña de Xabi, en Santiago de Compostela, presentó los vinos de Finca Allende. La *tournee* vinícola de de Gregorio culminó en Ferrol, en el restaurante Illas Gabeiras donde repitió la cata vertical de los vinos de Calvario. Las tres catas dirigidas por el enólogo estuvieron destinadas sólo a profesionales y uno de los motivos

de esta incursión por el noroeste peninsular se debió a la celebración de los diez años de la primera añada de uno de sus vinos míticos: Finca Calvario. Conviene destacar que en el presente 2009, los vinos Aurus y Calvario, de Finca Allende y del que es autor de Gregorio, han recibido las más altas puntuaciones por parte de la crítica especializada.



Julio 2009

## Alende Blanco 07

Es la nueva añada que sale al Mercado de la mano de Miguel Ángel de Gregorio. Este 80% viura y 20% malvasía, procedente de viñedos de más de 35 años situados en la localidad riojana de Briones, también ofrece la novedad de sus formatos: en medio litro y en tamaño magnum. Se trata de un vino con aromas intensos, sensaciones cremosas, notas balsámicas, fresco, sabroso y persistente.



## NUESTRA ELECCIÓN

**96** Mártires  
2008 Blanco

(DO Ca. Rioja) Finca Allende

**90€**



Cuando un enólogo se cubre de gloria con tintos como Calvario o Avrus es difícil colegir que la aventura del blanco pueda caminar por el mismo sendero de gloria, más cuando se trata de utilizar la sobria *viura* en la elaboración de vinos de élite. Sin embargo, el resultado ha sido espectacular.

Después de las intentonas con Allende Blanco, Mártires se introduce con todos los honores en el corazón de Banco de Pruebas. Claro que este vino es la joya de un orfebre, con tan sólo 1.800 botellas. Mártires presenta un conjunto de matices donde los equilibrios son absolutos. La cremosidad del roble de Allier, el concienzudo trabajo con las lías finas y la excelente regularidad en la maduración de las uvas, se expresan aquí en unos matices que llegan a su culminación. Excelente color pajizo brillante, con un aroma entre fruta madura y fruta fresca, y a especias dulces. En fin, todos los atributos que se esperan de un *cru* borgoñón, que no de Briones.



## PASIONES

La viticultura más respetuosa con el terruño se aúna con la mejor tecnología vinificadora.



De Gregorio reivindica una filosofía que basa la riqueza de un vino en la expresión de su terruño.

El pago del Calvario recoge la singularidad de Briones, un municipio que tendría D.O. propia en Francia.



### Calvario 1999-2009

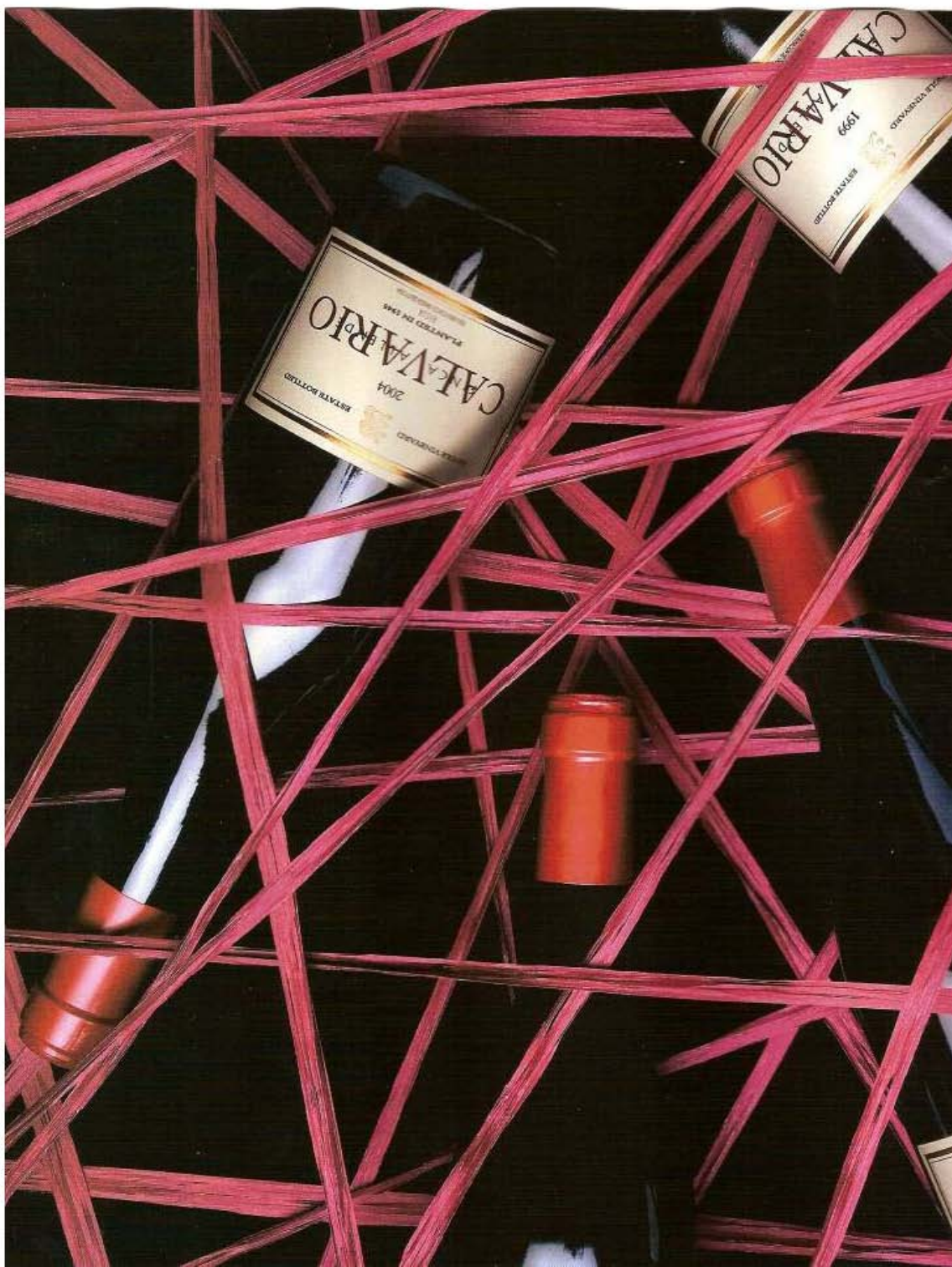
## Diez años que cambiaron Rioja

Texto: Ernesto Portuondo. Foto: Antonio de Benito

Pocas trayectorias más distintivas y singulares entre los vinicultores españoles que la de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los responsables principales de la enorme transformación experimentada por los vinos hispanos en general y los riojanos en particular. Y entre sus grandes obras, pocas tan originales y rompedoras como este Calvario que ahora cumple 10 años, celebrándolo con una serie de catas históricas de todas sus añadas. Un genuino vino de pago, entendido a la manera borgoñona, que expresa las especiales cualidades de este terruño

de Briones: apenas 2 ha. en suave pendiente de cepas de tempranillo, garnacha y graciano con más de cincuenta años en unos suelos franco-arcillosos con grava y notable contenido ferruginoso. Un vino que incluso en las más difíciles cosechas muestra características únicas y seductoras para los buenos aficionados, y que cada año que pasa va mostrando nuevos matices que expresan con mayor riqueza la originalidad de su terruño. Antes de que termine el año nacerá un nuevo miembro de la familia Allende: el blanco de pago Mártires, 100% viura.







REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS

# Vinos de España

5€ (ONLY SPAIN) / NÚM. 77  
CUBIERTAS 8.15€ (IVA IVA INCLUIDO EN EL PRECIO)

## FINCA ALLENDE

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

**Visitas a la bodega:** Concretar día de la semana y horario con la bodega

**Peticiones:** 941 322 301

**Contacto:** Recepción

**Posibilidad de comprar vino:** Sí



### AURUS '05

Tinto ♦ 24 meses en barrica ♦ Guardar más de 5 años ♦ 150 €

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



### CALVARIO '05

Tinto ♦ 16 meses en barrica ♦ Guardar 4-5 años ♦ 90 €  
**90% Tempranillo, 8% Gamacha y 2% Graciano.** Nariz intensa y profunda, con aromas de frutillos negros concentrados, compota de ciruela negra sobre fondos cremosos de un roble de calidad, recuerdos de toffee; en boca tiene una buena estructura, con tanino amable y tacto aterciopelado, carnosos y con fuerza frutal, notas de mermelada de arándanos, chocolate y regaliz.



### ALLENDE '05

Tinto ♦ 14 meses en barrica ♦ Guardar 3-4 años ♦ 16 €  
**Tempranillo.** Nariz con buena concentración frutal, notas de arándanos en confitura, con tonos de roble fino y cremoso bien ensamblado; en boca es amplio, con un tanino amable y tacto aterciopelado, fruta negra en confitura y regaliz, con ligeras puntas balsámicas en su final.



### ALLENDE '06

Blanco ferm. barrica ♦ Consumo inmediato y en 1 año ♦ 16 €  
**Viura y Malvasía.** Nariz con buena intensidad, notas maduras de fruta blanca, puntas melosas y fondos cremosos del roble; en boca es glicérico, con notas ahumadas envolviendo una fruta madura, leves puntas cítricas y de hinojo fresco, sabroso.



### ALLENDE GRACIANO '05

Tinto ♦ 24 meses en barrica ♦ Guardar 3-4 años ♦ 26 €  
**Graciano.** Muestra una nariz con gran expresión frutal, notas de ciruela negra, moras y regaliz, con aromas balsámicos intensos y puntas especiadas del roble; en boca es carnosos, con sensación de volumen, notas balsámicas, menta fresca y frutillos rojos en licor, sabroso y con sensación muy fresca.



## Blancos de Rioja Imagen en alza

Está claro que Rioja es tierra de tintos. No en vano, de sus 61.000 hectáreas de viñedo apenas el 6,7% (poco más de 4.000 hectáreas) son de viñas blancas.

Pero además, el 96% del viñedo blanco se corresponde con la variedad Viura, casi hegemónica en la denominación en cuanto a blancos se refiere, una uva que tiene sus limitaciones a la hora de pro-

ducir blancos de relevancia, ya que su potencial aromático es más bien escaso y muy difícil de competir con otras castas nacionales de la talla de Verdejo, Godello o Albariño.

Aún así, las bodegas riojanas empiezan a sacarle partido y, aunque la mayoría elaboran este tipo de vinos para completar su gama, hay ciertos guiños, con fermentaciones en roble y maceraciones sobre lías, que



empiezan a dar unos resultados esperanzadores. También se hace notar la escasa Malvasía con su participación en los distintos coupages, que aporta nobleza aromática y procura los mejores ejemplos.



**ALLENDE '07**  
 Blanco ferm. barrica  
 Bod. Finca Allende

Aromas sutiles de maderas finas y cremosas que dejan paso a una fruta blanca fresca; en boca hay notas de fruta madura (manzana reineta, pera) con elegantes tostados, muy finos, que no se apoderan del vino, elegante y con intensidad.

★ ★  
**16 euros**  
 Produc.: 32.000 bot.

**Miguel Ángel de Gregorio**  
 Enólogo y propietario de Finca Allende  
 (D.O. Cal. Rioja) y Finca Coronado  
 (Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha)



## LOS BLANCOS DEL SIGLO XXI

**H**istóricamente, en nuestro país, tanto la producción como el consumo de vinos blancos fueron superiores a la de vinos tintos. A finales de los años 60 y principios de los 70, la tendencia cambió tanto en España como en el mundo, desplazándose hacia los vinos tintos.

A partir de mediados de los 80 la preferencia comienza a ser a nivel mundial inversa, con crecimiento del consumo de los vinos blancos frente a los tintos hasta prácticamente llegar a igualarse. En España este fenómeno se ha retrasado casi una década, pero en los últimos años tanto productores como consumidores, cada vez más, centran su atención en el disfrute de los vinos blancos. La frase: "el mejor blanco es un tinto" comienza a dejar de escucharse.

Este fenómeno ha hecho que zonas históricamente productoras de blancos como Rueda o Rías Baixas hayan renacido con una fuerza inusitada. Seguramente el consumidor recuerda que, incluso en Galicia, los blancos que se bebían procedían de la Comunidad con nombre de vino. En los últimos años también

Rioja ha recuperado, en gran medida, algunas de sus posiciones como referente de vino blanco en el consumidor. Y en los próximos años, sin duda, disfrutaremos de novedades en blanco en casi todas las zonas tradicionalmente productoras.

Hasta los años 70, Rioja producía más blanco que tinto. Es en 1975 cuando por primera vez la producción de tintos supera la de blancos. Generalmente los blancos en Rioja eran blancos criados en madera, con similares periodos a los de los vinos tintos. El cambio de tendencia hacia blancos más frescos, jóvenes y afrutados, junto con la preferencia del consumidor por los tintos, hizo que perdieran interés en el mercado. Hoy los blancos criados de Rioja renacen con fuerza al amparo de un consumidor experto que busca el disfrute de la complejidad de la Viura y su capacidad para ser enveja.

Otras zonas como Rías Baixas desarrollan la capacidad de la variedad albariño para madurar sobre lías y experimentan con el uso de maderas, aunque por ahora la utilización de maderas no parece ser el camino. Zonas como Ribeira

o Valdepeñas recuperan sus castas autóctonas, investigando a la vez el pasado y el futuro, al amparo de la potencia y la expresión frutal de sus monovarietales de Treixadura o Godello. Rueda ha conseguido situar la Verdejo como referente internacional y ha logrado que la Sauvignon Blanc parezca una casta originaria de la zona. Somontano, con su apuesta masiva por variedades de origen francés (Sauvignon, Chardonnay, Chenin, Gewürztraminer, etc.) ha proporcionado alegrías en los segmentos medios, e incluso zonas como Mancha y Jerez producen blancos limpios, agradables y a precios competitivos de Airen y Palomino.

A nivel mundial, el panorama también es ampliamente satisfactorio, pero especialmente porque son los consumidores los que, con sus conocimientos e inquietudes en torno al mundo del vino, están logrando que productores, restaurantes, tiendas especializadas... estemos apostando por vinos de mayor calidad, complejidad y más diversidos.

Nueva Zelanda, Chile o Sudáfrica, cada vez se consolidan más como pro-

ductores de vinos agradables y a muy buen precio. Francia mantiene el clasicismo de los grandes blancos borgoñeses y alsacianos y vive auténticas revoluciones en otras zonas como el Loire o el Rodano.

Quizá en los últimos años la mayor novedad sea la irrupción con fuerza en el mercado de los vinos alemanes y, sobre todo, austríacos, que hasta hace poco eran desconocidos para el consumidor y hoy variedades como la improporcionable Gutsfer-vertliner, resultan habituales en los restaurantes de gran nivel de todo el mundo.

Y comienza a ser evidente que la tendencia internacional de preferencias del consumidor se está desplazando, abandonando paulatinamente los modelos de Chardonnay al estilo californiano, grasos, dulces, pesados y cargados de madera hacia modelos de mayor frescura, acidez y mineralidad.

Y es que no debemos olvidar que el vino es para el disfrute. De ahí que los blancos vayan tomando mayor protagonismo. Y lo vemos en España: cada vez es más común no sólo encontrar vinos

blancos de todas las zonas productoras de nuestro país, sino también una buena representación de los blancos del mundo. Los Riesling, Chardonnays, Gewürztraminer...

En Finca Allende lo tuvimos muy claro desde nuestros inicios. Es evidente que cuando nació la bodega, en el año 95, conocíamos las posibilidades de la Viura y la Malvasía, teníamos la experiencia de la vida de un vino blanco en barrica, y lo único que tuvimos que hacer fue no estropear la uva en la bodega. Nació así Allende blanco. La primera añada que llegó al mercado fue la del 99 y, desde entonces, tanto a nivel internacional como doméstico, el blanco es uno de los vinos esenciales de la bodega.

El futuro es, sin duda y a pesar de la crisis, prometedor. Los blancos se van imponiendo en las mesas y en las cartas... Y ya sólo nos queda lograr que, al igual que sucede en Estados Unidos, Francia o Alemania, empecemos en España a consumir vino hasta cuando salimos por la noche, como el perfecto sustituto de los combinados a base de alcohol destilado. El vino es una bebida natural, fresca, divertida y saludable. ¡Salud! Y a disfrutar. ○

## DOSSIERvinos blancos

### ALLENDE BLANCO 2007. D.O. Ca. Rioja

El enólogo **Miguel Ángel de Gregorio**, autor del premiado Aulus, firma ahora este Allende Blanco 2007, un vino singular y expresivo. Se caracteriza por sus aromas, de intensidad moderada, y sensaciones cremosas. De color amarillo dorado y boca sabrosa, este vino destaca por su buena acidez, su intensidad y persistencia. Está elaborado con uvas Viura y Malvasía procedentes de viñas viejas. Su crianza de 14 meses en barricas Allier otorgan carácter y personalidad a este blanco que se embotella, aparte del formato tradicional de 75 cl., en medio litro y mágnium. Por cierto, que el propio enólogo recomienda una temperatura de servicio de entre 7 y 10°C para potenciar nariz y boca.

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







### **ALLENDE 2007**

**BODEGA FINCA ALLENDE**

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

**PRECIO:** 14 euros

**VARIEDADES:** viura 80%, malvasía 20%

**CRIANZA:** 14 meses en barrica.

**COMENTARIO:** Nueva añada de este exquisito blanco con crianza que Miguel Ángel de Gregorio elabora en su bodega de Briones. Elaborado con uva de viejos viñedos, vendimiada a mano y muy seleccionada, fermentó en barrica y llega al mercado tras un prolongado paso por madera.

**CATA:** Color amarillo dorado, reflejos limonados. En nariz es amplio, fresco e intenso, recuerdos frutales y un delicado apunte cítrico sobre un fondo balsámico, levemente tostado. En boca es amplio, potente y untuoso, de excepcional sabor, perfectamente equilibrado. Final muy largo.

# SOBREMESA

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS



RIOJA

## Las razones del líder

LLEGÓ RIOJA Y MANDÓ CALLAR. NUESTRA CARISMÁTICA REGIÓN HA DESPLEGADO TODA SU FUERZA EN UNA CATÁLOGO PARA EL RECUERDO EN LA QUE LOS GRANDES TINTOS RIOJANOS HAN DEJADO CLARO POR QUÉ SE ENCUENTRAN ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO. POR SI ESTO FUERA POCO, LOS BLANCOS PROGRESAN ADECUADAMENTE.

### 94 Aurus

Tinto 2006 | Tempranillo y graciano | D.O. Ca. Rioja | Bod. Finca Allende

150 €

Un Aurus grande, con un potencial de futuro admirable. Nariz repleta de matices y boca por conjuntar aunque ya ofrece un grado de placer muy elevado. Toda una apuesta por la calidad sin fisuras.

① Limpia, minimalista, elegante.  
② Rojo intenso con reflejos granate.

③ Aromas de intensidad media-alta, con notas de fruta fresca recién cortada bien compenetradas con otras de cacao, bálsamos y ecos de alta complejidad que hacen pensar en el pedernal.

④ Muy en sintonía con la fase aromática. Apuesta por la fruta en primer plano bien soportada en la madera. Taninos magníficamente trabajados que transmiten sedosidad y elegancia. Un vino para disfrutar.

### 90 Calvario

Tinto 2006 | Tempranillo, garnacha y graciano | D.O. Ca. Rioja | Bod. Finca Allende

90 €

Habrà que esperar a que Calvario 2006 despliegue el inmenso potencial que guarda tanto en nariz como en boca, donde ya brinda excelentes rasgos de complejidad y singularidad.

① Elegante, limpia, clara. Botella borgoñona.

② Rojo picota bien cubierto de capa.

③ Fragante y especiado, con aportes de la madera que equilibran el frescor y la madurez de la fruta. Al fondo, recuerdos de hojarasca y flor de azahar. Enorme potencial.

④ Más conjuntado que en la fase aromática, responde a un estilo de exhibición frutal sin renunciar a la personalidad y la complejidad. Es carnosos, aromático, maduro. Larga vida por delante.

### BLANCOS

#### 93 Mártires

Blanco fer. bar. 2008 | Viura | D.O. Ca. Rioja | Finca Allende

90 €

Lo último de Miguel Ángel de Gregorio es un blanco fuera de serie que va a sorprender a propios y extraños. La viura llevada a su máxima expresión de calidad.

① Sigue la línea de la casa (Calvario).

② Amarillo ocre con poco brillo.

③ Alta intensidad aromática, con notas de madera de gran calidad y un repertorio frutal exquisito. Hay toques de panadería, de flores secas e hinojo. Una nariz soberbia y magníficamente conjuntada.

④ Estructura de cuerpo medio-alto. Desde la entrada en boca deja claros tanto su elegancia como su poderío. Al paso resulta glicérico, frutal, untuoso. Final repleto de matices. Un blanco desafiante.

### 91 Allende

Blanco 2007 | Viura y malvasía | D.O. Ca. Rioja | Finca Allende

16 €

El lanzamiento del muy nuevo y poderoso blanco de la casa no le ha hecho perder un ápice de calidad. Allende atesora una sólida estructura gustativa y un logrado repertorio aromático.

① Clásica, limpia.

② Amarillo con reflejos acerados.

③ Aromas de intensidad media, con toques de flores y frutas bien conjuntadas. Hay, al fondo, notas de plantas aromáticas que le dan profundidad y otras originales que hacen pensar en la salmuera.

④ Estructura de cuerpo medio. Paso de boca muy grato, con el alcohol y la acidez en equilibrio. La presencia de la madera no impide que la fruta se haga valer a mitad de boca. Final de medio recorrido.

Kasia Romanska: "MÁRTIRES es un blanco de enorme complejidad con un comportamiento en boca soberbio. Es denso, untuoso, equilibrado".





SEPTIEMBRE 2009

**ALLENDE 07** **6,75/10\***



**Bodega:** Finca Allende  
**Zona:** Rioja  
**Tipo:** Blanco  
**Variedad:** 80% viura y 20% malvasía  
**Crianza:** 14 meses en barrica  
**P.V.P.:** 14 €

**Nota de cata:**  
Paja con reflejos verdosos. De buena intensidad en nariz, aromas de su estancia en barrica en primer plano (ahumados), fruta blanca y cítrica junto a ligeras notas balsámicas. Graso y de buena estructura, con un paso de fruta exótica y cítrica. Final largo con recuerdos de vainilla.



## Allende Blanco 2007

### Nueva añada y nuevos formatos

El enólogo 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 2007. El color amarillo dorado y una boca sabrosa son característicos del Allende Blanco 2007, 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 sido fermentado y criado durante 14 meses en barricas Allier. Personalista y singular, de estilo moderno y lleno de expresividad, se presenta en dos nuevos formatos: medio litro y magnum.



# RABAT

## MAGAZINE

OTOÑO 2009

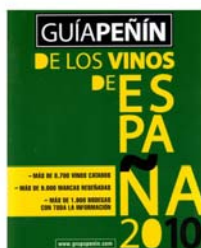


### **ALLENDE BLANCO 2007**

*Finca Allende ∞ D.O.Ca. Rioja*

*PVP: 15 € ∞ [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)*

Más allá del éxito de los blancos de expresión más fresca y sencilla, poco a poco comienzan a hacerse lugar también aquellos más complejos, expresivos y maduros. Y es en Rioja, tierra de tintos, donde uvas como la malvasía, viura y garnacha blanca apuntan algunos de los blancos de crianza más notables de España. Buen ejemplo de ello es el Allende 2007, que firma el prestigioso enólogo Miguel Ángel de Gregorio: un blanco de nariz seria, donde las notas de fruta blanca madura conviven con matices especiados y herbáceos, con una boca elegante, estructurada y bendecida por una generosa acidez.



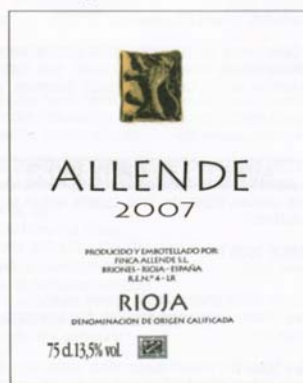
## FINCA ALLENDE

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

**ALLENDE 2007 B**  
viura 80%, malvasía 20%

★★★16€

**93** Color pajizo brillante. Aroma potente, fresco, fruta madura, cítricos, fruta escarchada. Boca sabroso, potente, carnoso, frutoso, largo.



**MARTIRES 2008 B**  
viura 100%

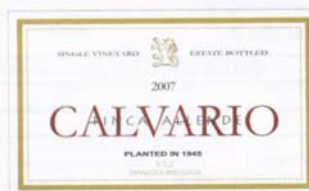
90€

**95** Color pajizo brillante. Aroma potente, fruta madura, fruta fresca, expresión frutal, especias dulces, roble cremoso, mineral. Boca sabroso, potente, carnoso, complejo, especiado.

**CALVARIO 2007 T**  
tempranillo 90%, garnacha 8%, graciano 2%

90€

**94** Color cereza intenso, borde granate. Aroma potente, expresión frutal, fruta madura, especias dulces, roble cremoso, cacao fino. Boca sabroso, carnoso, especiado, tostado, elegante, taninos suaves.



**ALLENDE 2007 T**  
tempranillo 100%

★★★16€

**92** Color cereza muy intenso. Aroma potente, roble cremoso, muy tostado (torrefactado), fruta fresca, fruta roja. Boca potente, carnoso, sabroso, estructurado, taninos secos pero maduros.

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

90€

**94** Color cereza, borde granate. Aroma potente, terroso, balsámico, tostado, roble nuevo, chocolate, fruta madura. Boca sabroso, potente, carnoso, especiado, balsámico.

**AVRVS 2006 T**  
tempranillo 85%, graciano 15%

150€

**93** Color cereza intenso, borde granate. Aroma fruta madura, potente, tierra húmeda, especiado, espirituoso. Boca potente, carnoso, especiado, lleno, tostado, taninos secos pero maduros.

**ALLENDE 2006 T**  
tempranillo 100%

16€

**89** Color cereza intenso. Aroma potente, especiado, fruta madura, tostado. Boca especiado, cálido, fino amargor, taninos maduros.

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

150€

**96** Color cereza, borde granate. Aroma potente, fruta madura, especias dulces, madera de cedro, mineral, balsámico, roble cremoso. Boca sabroso, carnoso, complejo, especiado, largo, taninos maduros.

**ALLENDE 2005 T**  
tempranillo 100%

★★★16€

**91** Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, roble cremoso, elegante, complejo, mineral. Boca sabroso, frutoso, taninos maduros, tostado.





**Allende**

**Añada:** 2005  
**Origen:** D.O.C. Rioja  
**Variedades de uva:** tempranillo  
**Precio:** 16 euros  
**Bodega:** Finca Allende, Briones (La Rioja). Tfno: 941 322 301

**91**  
 puntos

Impactante elaboración a un precio de venta al público por debajo de los veinte euros. Es Rioja, y mucho más. Sensaciones sobresalientes por su fruta, tipo de bodega, frescura... Sirve de compañía para todo, y todo bueno.

Martínez Lacuesta, López de Heredia, Sierra Cantabria, Rioja, Artadi, Valdeora, Cortader, Finca Altado, Miguel Morino, Dinastía Vivanco... Viaje por el planet que suponen Rioja Alavesa y Rioja Alta

© 2004 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 255: 105–112

1980, 1981  
1982, 1983  
1984, 1985  
1986, 1987  
1988, 1989  
1990, 1991  
1992, 1993  
1994, 1995  
1996, 1997  
1998, 1999  
2000, 2001  
2002, 2003  
2004, 2005  
2006, 2007  
2008, 2009  
2010, 2011  
2012, 2013  
2014, 2015  
2016, 2017  
2018, 2019  
2020, 2021  
2022, 2023  
2024, 2025  
2026, 2027  
2028, 2029  
2030, 2031  
2032, 2033  
2034, 2035  
2036, 2037  
2038, 2039  
2040, 2041  
2042, 2043  
2044, 2045  
2046, 2047  
2048, 2049  
2050, 2051  
2052, 2053  
2054, 2055  
2056, 2057  
2058, 2059  
2060, 2061  
2062, 2063  
2064, 2065  
2066, 2067  
2068, 2069  
2070, 2071  
2072, 2073  
2074, 2075  
2076, 2077  
2078, 2079  
2080, 2081  
2082, 2083  
2084, 2085  
2086, 2087  
2088, 2089  
2090, 2091  
2092, 2093  
2094, 2095  
2096, 2097  
2098, 2099  
2100, 2101  
2102, 2103  
2104, 2105  
2106, 2107  
2108, 2109  
2110, 2111  
2112, 2113  
2114, 2115  
2116, 2117  
2118, 2119  
2120, 2121  
2122, 2123  
2124, 2125  
2126, 2127  
2128, 2129  
2130, 2131  
2132, 2133  
2134, 2135  
2136, 2137  
2138, 2139  
2140, 2141  
2142, 2143  
2144, 2145  
2146, 2147  
2148, 2149  
2150, 2151  
2152, 2153  
2154, 2155  
2156, 2157  
2158, 2159  
2160, 2161  
2162, 2163  
2164, 2165  
2166, 2167  
2168, 2169  
2170, 2171  
2172, 2173  
2174, 2175  
2176, 2177  
2178, 2179  
2180, 2181  
2182, 2183  
2184, 2185  
2186, 2187  
2188, 2189  
2190, 2191  
2192, 2193  
2194, 2195  
2196, 2197  
2198, 2199  
2200, 2201  
2202, 2203  
2204, 2205  
2206, 2207  
2208, 2209  
2210, 2211  
2212, 2213  
2214, 2215  
2216, 2217  
2218, 2219  
2220, 2221  
2222, 2223  
2224, 2225  
2226, 2227  
2228, 2229  
2230, 2231  
2232, 2233  
2234, 2235  
2236, 2237  
2238, 2239  
2240, 2241  
2242, 2243  
2244, 2245  
2246, 2247  
2248, 2249  
2250, 2251  
2252, 2253  
2254, 2255  
2256, 2257  
2258, 2259  
2260, 2261  
2262, 2263  
2264, 2265  
2266, 2267  
2268, 2269  
2270, 2271  
2272, 2273  
2274, 2275  
2276, 2277  
2278, 2279  
2280, 2281  
2282, 2283  
2284, 2285  
2286, 2287  
2288, 2289  
2290, 2291  
2292, 2293  
2294, 2295  
2296, 2297  
2298, 2299  
2300, 2301  
2302, 2303  
2304, 2305  
2306, 2307  
2308, 2309  
2310, 2311  
2312, 2313  
2314, 2315  
2316, 2317  
2318, 2319  
2320, 2321  
2322, 2323  
2324, 2325  
2326, 2327  
2328, 2329  
2330, 2331  
2332, 2333  
2334, 2335  
2336, 2337  
2338, 2339  
2340, 2341  
2342, 2343  
2344, 2345  
2346, 2347  
2348, 2349  
2350, 2351  
2352, 2353  
2354, 2355  
2356, 2357  
2358, 2359  
2360, 2361  
2362, 2363  
2364, 2365  
2366, 2367  
2368, 2369  
2370, 2371  
2372, 2373  
2374, 2375  
2376, 2377  
2378, 2379  
2380, 2381  
2382, 2383  
2384, 2385  
2386, 2387  
2388, 2389  
2390, 2391  
2392, 2393  
2394, 2395  
2396, 2397  
2398, 2399  
2400, 2401  
2402, 2403  
2404, 2405  
2406, 2407  
2408, 2409  
2410, 2411  
2412, 2413  
2414, 2415  
2416, 2417  
2418, 2419  
2420, 2421  
2422, 2423  
2424, 2425  
2426, 2427  
2428, 2429  
2430, 2431  
2432, 2433  
2434, 2435  
2436, 2437  
2438, 2439  
2440, 2441  
2442, 2443  
2444, 2445  
2446, 2447  
2448, 2449  
2450, 2451  
2452, 2453  
2454, 2455  
2456, 2457  
2458, 2459  
2460, 2461  
2462, 2463  
2464, 2465  
2466, 2467  
2468, 2469  
2470, 2471  
2472, 2473  
2474, 2475  
2476, 2477  
2478, 2479  
2480, 2481  
2482, 2483  
2484, 2485  
2486, 2487  
2488, 2489  
2490, 2491  
2492, 2493  
2494, 2495  
2496, 2497  
2498, 2499  
2500, 2501  
2502, 2503  
2504, 2505  
2506, 2507  
2508, 2509  
2510, 2511  
2512, 2513  
2514, 2515  
2516, 2517  
2518, 2519  
2520, 2521  
2522, 2523  
2524, 2525  
2526, 2527  
2528, 2529  
2530, 2531  
2532, 2533  
2534, 2535  
2536, 2537  
2538, 2539  
2540, 2541  
2542, 2543  
2544, 2545  
2546, 2547  
2548, 2549  
2550, 2551  
2552, 2553  
2554, 2555  
2556, 2557  
2558, 2559  
2560, 2561  
2562, 2563  
2564, 2565  
2566, 2567  
2568, 2569  
2570, 2571  
2572, 2573  
2574, 2575  
2576, 2577  
2578, 2579  
2580, 2581  
2582, 2583  
2584, 2585  
2586, 2587  
2588, 2589  
2590, 2591  
2592, 2593  
2594, 2595  
2596, 2597  
2598, 2599  
2600, 2601  
2602, 2603  
2604, 2605  
2606, 2607  
2608, 2609  
2610, 2611  
2612, 2613  
2614, 2615  
2616, 2617  
2618, 2619  
2620, 2621  
2622, 2623  
2624, 2625  
2626, 2627  
2628, 2629  
2630, 2631  
2632, 2633  
2634, 2635  
2636, 2637  
2638, 2639  
2640, 2641  
2642, 2643  
2644, 2645  
2646, 2647  
2648, 2649  
2650, 2651  
2652, 2653  
2654, 2655  
2656, 2657  
2658, 2659  
2660, 2661  
26

[illegible]

Artadi y Vallobera, nuestros primeros pasos en la segunda jornada del viaje, suponiendo dos de las principales firmas en Rioja Alavesa. La cata de Artadi la celebramos dentro de los muros de Larraiedra.

[illegible]

mo al coc total irremediado, por lo que una bodega para almacenar los cambios de los años que se trabajen. Los copesos para el flete de las tres veces que se necesitan cruzar, o al menos 11, a los Copacabana 2004. Y por supuesto, del extranjero se va a traer que los copesos de la bodega que durante este tiempo se cobren.

Lo curioso que en cualquier viaje a La Riva existen en un copesos una serie de bodegas de obligados empalmados. Uno de ellos es el Sr. Carlos Cordero, un señor blanco de los copesos.

[illegible]

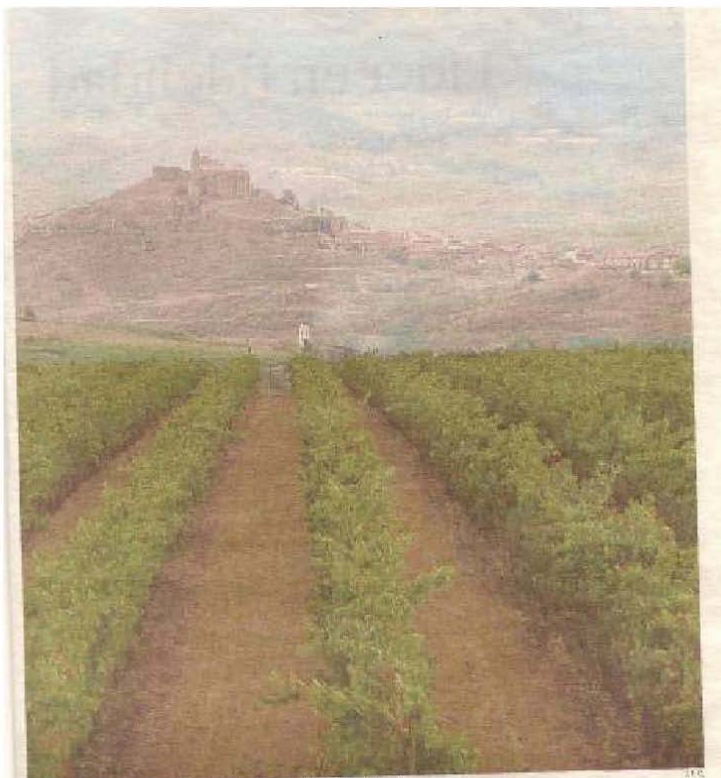
destacamos a Vallobera por su facilidad para hacer grandes vinos para todos los gustos. Y eso, hoy, es clave para la supervivencia.

Matías y Benjamín (Beronia y Contador) son el alma de dos bodegas que sin ellos no existirían. Antagónicos en apariencia, pero seguro que iguales en su amor por la tierra. Calpurnio, pero seguro que iguales en su amor por la tierra. Calpurnio, pero seguro que iguales en su amor por la tierra. Calpurnio, pero seguro que iguales en su amor por la tierra.

De Gregorio tiene sus dominios en Briones (La Rioja), y

allí acabamos nuestras aventuras con un vino delicioso, primero, que se llama Unanum. Pocos lo conocen, pocas botellas se elaboran, pero su autor, Miguel Merino, sabe mucho y pone siempre sus principales conocimientos al servicio del consumidor. Fue el perfecto prólogo a una visita tan deseada como nunca realizada: Dinastía Vivanco.

Es un museo, es una impresionante tienda, es un magnífico restaurante. Lo es, pero hay más. Empezará ser una referencia con algunos de sus vinos que mantienen un precio perfecto: Dinastía Vivanco crianza y Dinastía Vivanco rosado. Todos aquellos que visitaran La Rioja deberían guardar una mañana (comida incluida) o una tarde para entender un poquito más este mundo que nos cautiva. Este mundo llamado vino.



Víñedos en Rioja, con el pueblo de San Vicente de la Sonsierra al fondo

## Un viaje de ida y vuelta



En algún lugar del corazón siempre existe un hueco para los vinos de Rioja. Se puede denominar una historia de amistad, de deseos compartidos, de amor, y siempre es una historia de ida y vuelta. Imperial, Ardoña, Marqués de Riscal, Txakur, por ejemplo, confirman tus (mis) recuerdos primarios, pero esos recuerdos regresan en ciertas añadas y se aposentán de nuevo como un sentido más. Y en su exilio, nacieron, crecieron y vivieron, nuevas formas de hacer vino, desde el viñedo, siempre desde el viñedo. La familia Eguen, que hoy personifico en Marcos, como Juan Carlos López de Lacalle, Benjamín Romeo y Miguel Ángel de Gregorio son algunos de los principales nombres propios que conviven también entre los campos de Rioja. Unos y otros han provocado que la Rioja Alavesa y la

Rioja Alta supongan, siempre, una historia de ida y vuelta. De fidelidad a una marca, de ese deseo compartido por tantos y tantos aficionados al vino. En España se ha aprendido mucho. Una inmensa mayoría de las bodegas son capaces de extraer de las uvas sentimientos subterráneos que luego se transmiten a los consumidores en cada botella. El sentido del negocio con calidad se ha aposentado y nuestros bodegueros son capaces de presentar vinos a dos euros que pasarían con nota cualquier examen de esos consumidores, que son, al fin, lo único que nos debe importar a todos. Y, por supuesto, vinos extraordinarios a un precio cien veces superior. Vinos dignos de pasión. Por unos y por otros, por ese viaje siempre de ida y vuelta, Rioja se merece, hoy, fidelidad. Alta fidelidad.

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA



## Artículo

## Rioja, casi olímpica

16/10/2009

**Los vinos de Finca Allende acompañan la candidatura de Madrid como sede de los Juegos desde el inicio de la aventura en Atenas**

Texto: A. Gil

No pudo ser. Madrid, por segunda vez consecutiva, se quedó sin hacer realidad la aspiración de millones de españoles, y otras tantas corazonadas, de convertirse en sede de los Juegos Olímpicos. El proyecto de Madrid, valorado por los técnicos como el mejor, tanto en la primera elección de Singapur para 2012, en la que sorprendente se llevó el gato al agua Londres pese a sus carencias de infraestructuras, como en la reciente de Copenhague, donde Lula da Silva ganó la partida con Río de Janeiro, se quedó de nuevo con la miel en los labios. La complejidad y la inversión necesaria para configurar una candidatura con opciones requiere cuidar al máximo los detalles y, en ambas citas, el restaurante el 'Txistu' de Madrid ha sido el encargado de intentar 'conquistar' a los miembros del Comité Olímpico Internacional con la más típica comida española. Y, en ambas ocasiones, 'Txistu' ha confiado en los vinos de Finca Allende, la bodega de Briones de Miguel Ángel de Gregorio, para acompañar sus platos.

## Desde Atenas

De hecho, desde la primera instalación de la 'Casa de España' en Atenas, por la celebración de los juegos olímpicos en la capital griega en el año 2004 para promover Madrid 2012, 'Txistu' ha organizado y elaborado las comidas para los invitados de la candidatura española y, desde entonces, los vinos de la bodega riojana acompañan la propuesta gastronómica: Allende, Calvario y Aunus, algunas de las referencias más apreciadas el Rey de España, auténtico impulsor también de la aspiración olímpica. Los vinos de la bodega riojana estuvieron en Singapur, donde Londres obtuvo la candidatura para 2012 y en Copenhague, en el hotel d'Angleterre, donde el 'Txistu' despachó hasta 500 comidas al día: 50 jamones ibéricos, mil botellas de vino, 40 lomos ibéricos, quesos, pimientos habas y bonito a la riojana fueron las 'armas' culinarias de Madrid 2016.

La asignatura pendiente sigue siendo la celebración final y, quien sabe, si será dentro de cuatro años con Madrid 2020. Lo más probable es que allí, en la Casa de España, vuelva a estar el 'Txistu' y, con toda probabilidad, los vinos de Finca Allende. Para la celebración frustrada, el bodeguero Miguel Ángel de Gregorio había enviado una botella especial de 27 litros de Allende 2004, aunque finalmente no fue abierta porque pocas ganaron quedaron de celebración.

## 130 restaurantes de Chicago y NY promocionan los Riojas

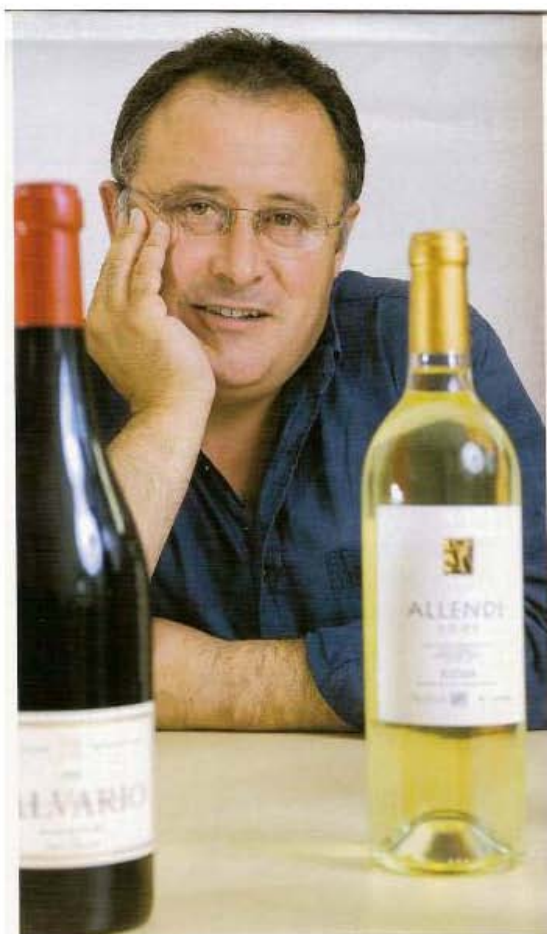
Más de 130 restaurantes de Chicago y Nueva York promocionarán los vinos de Rioja desde el próximo 18 hasta el 25 de octubre. Todas aquellas personas que lo deseen podrán reservar, desde cualquier parte del mundo, una mesa de entre más de 130 restaurantes de Nueva York y Chicago a través de la web [www.riojarestaurantweek.com](http://www.riojarestaurantweek.com).

Los consumidores obtendrán menús a precios especiales mandados con vinos de Rioja y ofertas exclusivas de botellas de vino o vino por copas. Rioja Restaurant Week forma parte del plan de promoción en Estados Unidos, que es actualmente el mercado que ofrece unas mayores expectativas de crecimiento futuro del consumo de vino. El año pasado, este país importó 7,3 millones de litros de vino de Rioja, ocupando el tercer lugar del ranking, después de Reino Unido y Alemania.



La botella, de 27 litros.

Octubre 2009



**E**laborar un buen vino es un proceso laborioso que comienza mucho antes de que la uva recogida durante la vendimia llegue a la bodega. Es el resultado de un trabajo que empieza por analizar y comprender la tierra que da sustento a la vid y el carácter de las uvas escogidas. Miguel Ángel de Gregorio (enólogo, ingeniero agrónomo y bodeguero) trata con esmero cada elemento que interviene en la creación del vino. Sus primeros vinos elaborados en una bodega riojana ya llamaron la atención por su marcada personalidad. Después, en años sucesivos (1995 y 1996) se lanzó a la aventura de contar con bodega propia. De Finca Allende (Briones, Rioja) y de Finca Coronado (Argamasilla de Calatrava, La Mancha) surgieron caldos innovadores -como Aurus- con los que supo ofrecer novedad y calidad. Ahora vuelve a la carga con fuerzas renovadas -bodega nueva y vinos nuevos, también en Rioja- para sorprendernos con su manera de soñar el vino y de embotellar la tierra. // Mari Cruz Marina

## Miguel Ángel de Gregorio

### **"Finca Nueva es mi laboratorio de ideas"**

**IH.-** Vd. se convirtió en enólogo casi de forma 'natural', por su vinculación familiar y alguna vez ha definido una bodega simplemente como una filosofía. ¿Cuáles son esas filosofías que le han guiado en Finca Allende y en Finca Coronado?

**Miguel Ángel de Gregorio.-** Según mi entender, sólo hay una filosofía aplicable al mundo del vino: la de la tierra. Lo que yo hago es interpretar la tierra, comprenderla, adaptarme a ella. Lo demás lo hace, o debe hacerlo, la naturaleza. Pero también hay que tomarse en serio el mundo del vino. Cada vez hay más entrantes ajenos a este mundo... y eso se refleja en los propios vinos. Hablamos de un ser vivo, el vino, que evoluciona y cambia, y hay que estar preparado para ello. Seguir los dictados de la moda puede ser un camino, pero las modas cambian y, al final, quedan los "clásicos". El enólogo interpreta la uva y, yo, ante todo, la tierra. Sí, quizás todos mis vinos tengan ese hilo conductor: el respeto a la tierra.

*"Hay que tomarse en serio el mundo del vino. Cada vez hay más entrantes ajenos a este mundo... y eso se refleja en los propios vinos."*

**IH.-** Concretamente Finca Coronado supone la recuperación de un terreno que es una antigua mina de hierro. ¿Cuáles son las peculiaridades de la riqueza de este suelo y qué clases de vinos permite elaborar?

**M.A.G.-** Quizás la finca de la Mina sea la más emblemática de Finca Coronado. En general son tierras ricas en minerales, especialmente La Mina, ya que sus viñas están plantadas en una mina de hierro a cielo abierto de la época romana, con un suelo oscuro y pedregoso. Está en Argamasilla de Calatrava, justo en el límite entre Castilla y Andalucía, con un clima fuertemente continental con vera-

nos muy secos y calurosos, otoños templados durante el día y fríos durante la noche. Los suelos son franco-arcillosos y el subsuelo de margas calizas. Todo ello ha dado lugar a unos vinos muy singulares.

**IH.-** José Peñín le calificó de 'enfant terrible' de La Rioja. ¿Qué opinión le merece esta fama que le acompaña?

**M.A.G.-** Eso fue hace muchos años, cuando creé Finca Allende y con ella unos vinos que sorprendieron por su singularidad y por salirse de los cánones establecidos. Pero hoy son ya unos clásicos.

**IH.-** Vd. cuenta con una doble tarjeta de presentación, La Rioja y Castilla-La Mancha. ¿Puede llegar a diferir mucho ser bodeguero en una y otra región?

**M.A.G.-** Mi experiencia me dice que no. Lógicamente las viñas no se comportan igual, ya que ni las alturas, ni el clima son los mismos. Pero las cicatrices se hacen entender cada tierra. Hay que mirar la tierra, olerla, respetarla, mirar el viñedo, acariciar las hojas durante la primavera, cortar la uva cuando está en sazón, llevarla con mimo a la bodega y, una vez dentro, lo demás es simple: sólo hay que no estropearla, porque la uva siempre es generosa.

**IH.-** ¿La Mancha es todavía una zona para reivindicar, pese a los buenos vinos que lleva tiempo produciendo?

**M.A.G.-** Creo que los elaboradores que hemos elegido La Mancha reivindicamos cada día, con nuestro trabajo, la calidad de los vinos que esta tierra puede ofrecer. Lo que hace falta es que todos los que formamos parte del mundo del vino tengamos confianza en nuestro trabajo y que miremos al consumidor. Es él el único que debe valorar el trabajo, con su elección.

**IH.-** ¿En qué proyectos nuevos está trabajando ahora?

**M.A.G.-** Lo más inmediato es el lanzamiento de la nueva bodega, Finca Nueva, en la Rioja. Sale a la luz un proyecto en el que trabajamos desde el año 2004.





En un momento en el que se cumplen 14 años del nacimiento de Finca Allende, y tras el asentamiento de Finca Coronado, en La Mancha, pues es cuando estamos preparados para esta nueva apuesta. Está en Briones, muy cerca de donde se encuentra Finca Allende, en una bodega de nueva generación. Digamos que es mi laboratorio de ideas, donde la apuesta está dirigida hacia un consumidor que quiere vinos para disfrutar en cualquier situación. En octubre estarán en el mercado las seis referencias que hemos elaborado. Vinos de nueva generación, frescos, divertidos y más asequibles.

**IH.- Además, pronto tendrá en el mercado un nuevo blanco, lo que despierta ciertas expectativas después de los éxitos conseguidos. ¿Qué nos puede avanzar sobre este vino?**

**MA.G.-** Es Mártires 2008, un vino de pago. Lo llamo "el hermano blanco de Calvario", nuestro, por ahora, otro gran vino de pago. Pero es blanco, 100% Viura. Es un vino que antes de salir al mercado ya está siendo demandado. Y es que sólo se han producido 1.300 botellas. El pago está situado sobre un dólmen neolítico junto a la ermita medieval de los Mártires, y de un lugar así sale este vino que ya denominan "elixir". ☐

## Puntualizando...

**IH.- Díganos, una variedad de uva predilecta y otra que le haya sorprendido.**  
**MA.G.-** Sinceramente, me cuesta elegir una, ya que me siguen sorprendiendo. Pero me ha gustado ver cómo se comporta una variedad como es la Graciano en zonas tan distintas como son La Mancha y Rioja. En Finca Allende y en Finca Coronado cultivamos la Graciano y elaboramos vinos monovarietales. Catarlos juntos es toda una experiencia.

**IH.- ¿Cree que se utiliza debidamente la expresión vinos de autor? ¿Existe un público específico para estos caldos?**  
**MA.G.-** La expresión "vino de autor" nació para definir a los vinos que se elaboraban bajo el criterio de un enólogo, y que presentaban una concepción, unas características, unas formas de elaboración singulares. Y todavía hoy se mantiene. Y sí, creo que hay personas que buscan este tipo de vinos, ya que reflejan una forma concreta de entender el vino.

**IH.- La creatividad a la hora de elaborar un vino, ¿reside antes en interpretar fielmente un terreno o en extraer sus máximas posibilidades?**

**MA.G.-** Creo que ambas cosas. Pero, sin duda, lo más importante es conocer la tierra y cómo se comporta la uva en ella. Sólo así es posible pensar en el vino que quieres hacer.

**IH.- Cambiando de tema, ¿Cuál es su perspectiva del escenario internacional en el que intenta abrirse camino el vino español?**

**MA.G.-** Nosotros exportamos a 54 países, y te aseguro que abrir mercados no es fácil. Hay mucha competencia y, además, está la crisis. El consumidor cambia de hábitos, y hay que saber adaptarse a ellos. Eso u ofrecer un producto único, singular, no globalizado. Y para llegar a ese consumidor hay que conocer los canales de distribución o elegir cada canal en función del producto. Y para todo ello hay que tener información, radiografías que nos ofrezcan pautas; y en eso queda mucho trabajo por realizar.

**IH.- ¿Cuáles son los puntos fuertes y débiles del vino español en ese campo?**

**MA.G.-** En España ofrecemos cantidad, calidad y singularidad. De eso no hay duda. Pero no tenemos la fuerza y la presencia internacional que como país productor nos merecemos. Tendríamos que sumar sinergias.

**IH.- Una última cuestión, recomiéndenos un vino, algún descubrimiento reciente o uno suyo.**

**MA.G.-** Pues tanto si eres entendida, como si te quieres iniciar en el mundo del vino, prueba alguno de los vinos de Finca Nueva. ¡Seguro!



Noviembre 2009

#### OTRA SORPRESA ALLENDE

Acostumbrados como nos tiene a las sorpresas, el enólogo Miguel Ángel de Gregorio ([www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)) lanza al mercado la primera añada de Mártires 2008 (90€), vino elaborado con Viura procedente de la finca Mártires plantada en 1970, del que se comercializan 1.300 botellas. Pero el inquieto De Gregorio ya prepara la salida de seis vinos de una bodega de nueva generación, Finca Nueva, ubicada también en el término riojano de Briones, al igual que su reconocida hermana mayor Finca Allende.



**MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO** ENÓLOGO QUE DIRIGIÓ UNA CATA DE VINOS EN SAMOS

► Miguel Ángel de Gregorio, conocido enólogo y bodeguero, dirigió en Samos una cata de vinos representativos de lugares que atraviesa el Camino Francés. Y es que esta ruta de peregrinación es también «camino de vinos» por su estrecha relación con monasterios benedictinos, asegura.

## «El Camino Francés a Santiago está indisolublemente unido a los vinos»

POR: A. CASANOVA  
FOTO: EP

**INGENIERO AGRÓNOMO**, enólogo y bodeguero, Miguel Ángel de Gregorio es propietario de Finca Allende y Finca Nueva (La Rioja) y de Finca Coronado, en La Mancha. Creador de premiados vinos como 'Aurus' o 'Ca'hario', no descarta nuevos proyectos en Galicia. Se define como un «vicultor» criado entre viñedos e insiste en que el vino «no es sólo un negocio sino una forma de vida».

**¿Qué relación se puede establecer entre el mundo del vino y el Camino Francés a Santiago?**

El Camino Francés es un camino de vinos. La relación es total, no podemos olvidar que el Camino está jalonado de monasterios benedictinos, orden que iba trasladando con ella el cultivo del viñedo. En las zonas donde el cultivo era posible se hacía junto al propio monasterio. En otras zonas, como Samos, donde el clima no lo permitía, los monjes tenían sus viñedos en El Bierzo. El vino formaba parte de la vida monástica, era imprescindible para la consagración. Además, formaba parte de la dieta de los monjes porque les proporcionaba calorías, ayudaba a combatir el frío y tenía propiedades saludables para combatir la gastroenteritis. Por motivos religiosos y dietéticos, fueron los monjes quienes fueron introduciendo el cultivo del vino. Por eso el Camino Francés está indisolublemente ligado a los vinos.

**¿Qué opina de los vinos gallegos y de la Ribeira Sacra?**

Los vinos gallegos han experimentado en los últimos años un renacer increíble, algunos de los mejores vinos blancos de este país se están haciendo en Galicia. La Ribeira Sacra es una zona maravillosa, pero queda mucho por trabajar. Es la zona de más viticultura heroica, porque no es nada fácil cultivar esas laderas.

**¿Existen unos parámetros para catalogar un vino como bueno o todo depende de cada paladar?**

Las dos afirmaciones son ciertas. Hay parámetros objetivos y, a su vez, no olvidemos que es un alimento creado para causar placer a quien lo bebe. A Dios gracias no lo necesitamos como alimento básico ni como medicina, pero es cada vez más importante como elemento de cultura y de placer.

**¿En qué medida influye en la venta el etiquetado y la presentación?**

En los segmentos medio y bajo es fundamental. Cuando hablamos



Miguel Ángel de Gregorio, en sus viñedos.

### Galicia

Los vinos gallegos han tenido un renacer increíble. Algunos de los mejores blancos se están haciendo en Galicia»

del segmento medio alto o de premium la presentación pasa a un segundo lugar, porque se mueven en un círculo de conocedores.

**Calidad y precio moderado son conceptos reñidos?**

Depende de lo que uno busque. Hay vinos de magnífica calidad para el consumo diario a un precio muy asequible y hay grandes vinos que le hacen a uno ver la gloria a un precio más alto.

**¿Afectará el cambio climático a la**

### Mercado

En los segmentos medio y bajo el etiquetado y presentación del vino es fundamental para su venta»

**producción de los viñedos?**

De hecho está afectando, lo que pasa es que sabemos muy poco de cambio climático. Sabemos que zonas donde antes no se podía cultivar hoy se está cultivando.

**Es miembro del comité ejecutivo de la Federación Europea de Clubs del vino y uno de los primeros en llevar los caldos españoles al extranjero. ¿Cómo se reciben los vinos españoles en otros países?**

España es poco conocida como

productora de vino de alta calidad, es más conocida como productora de vino a otros niveles y baratos. Queda mucho camino por recorrer, pero las altas calidades poco a poco se van imponiendo.

**Dicen de usted que ha revolucionado la forma de hacer vino.**

Eso fue hace tiempo, quizás era un momento en que nadie pensaba en la viña, pensaban que el vino se hacía en la bodega. Apostamos por una filosofía que el tiempo parece habernos dado la razón, en la que prestábamos más atención al viñedo que a la bodega.

**¿Es esa la razón por la que huye de clasificar como crianza o reserva?**

Efectivamente. Era una cosa extraña en España y hoy casi todos los vinos de alta calidad en España han seguido nuestra idea.

### Percepciones

«El mundo del vino tiene la magia de la belleza y está muy relacionado con el glamour»

**¿Qué tiene el mundo del vino para generar tanta fascinación?**

Tiene magia, la misma que el monasterio benedictino, un paisaje, una sinfonía de Beethoven o un cuadro. La magia de la belleza, de la perfección técnica y estética.

**¿Es un mundo elitista?**

Está muy relacionado con el glamour, aquellos que han ganado dinero a veces les apetece participar de nuestro glamour pensando que se compra. Han sido muchos los que se han introducido y pocos

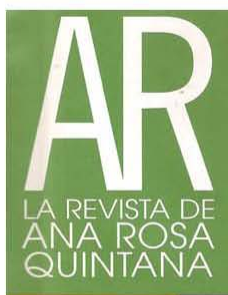
los que han triunfado: sólo quienes han tomado esto como forma de vida y no un simple negocio.

**¿Hay un vino para cada ocasión?**

Para cada ocasión y para compartir con cada persona. El estado de ánimo también es básico.

**¿Podría dar algunas recomendaciones para acompañar platos?**

No creo en eso. Creo más en un vino para cada momento y cada persona. Lo del blanco para el pescado y el tinto para la carne es un tópico. Lo que nunca se debe tomar es vino con alcachofas, espárragos, coles de bruselas ensalada aderezada con vinagre.



DICIEMBRE 2009

SON LOS MÁS  
SOLICITADOS,  
ALGUNOS  
HASTA CON  
LISTA DE ESPERA;  
OTROS SON  
DE AUTOR,  
DE DISEÑO O  
DE NUEVA  
GENERACIÓN...  
ESTA NAVIDAD  
NO TE QUEDES  
ANTIGUA Y  
ELIGE

LOS  
**Vinos**  
de  
*moda*

Texto: CONSTANZA BELDA



**Mártires.**  
Rioja (90 €),  
de B. Finca  
Allende.



Noviembre 2009

## HAY OTRAS OPCIONES

España es un país de gran prestigio vitivinícola. Pero, además de sus vinos 'estrella', todas las grandes bodegas ofrecen otras opciones de coste más ajustado y calidad excelente. Esta guía le ayudará a descubrirlas sin descuidar su bolsillo.

Por Carlos Delgado



21

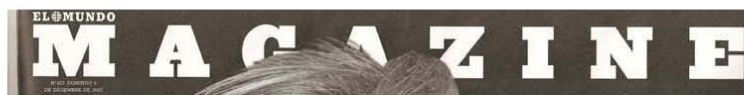
### 21. Finca Allende

El 'top': **Aurus 2005**. Precio aproximado: 120 euros La segunda opción:

**Allende 2005**. Tipo: tinto crianza, 13,5%. Cepas: tempranillo. Precio: 16 euros. Puntuación: **8,9/10**.

En nariz se expresan, nítidos, amplios y frescos, aromas de frutos rojos y negros silvestres, con marcadas notas a madera nueva y café. En boca resulta sabroso, con la fruta emergiendo de sus taninos robustos y maduros.

• Plaza de Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja). 945 60 90 86. DO: Rioja.  
[www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)



Noviembre 2009

de vinos **el gourmet**

## El placer según Carlos Herrera

Bajo el lema "un país para comérselo y bebérselo", el popular periodista radiofónico muestra devoción por nuestros productos. Por eso dedica un espacio en su programa a la gastronomía y abrió un club del *gourmet* a precios democráticos: "Quiero servir buen género a la mayoría de los españoles".

por Lorenzo Díaz\* fotografía de Chema Coneja

**P. Dime tres factores que expliquen el boom reciente de nuestros vinos.**

**R.** Primero, interpreto que el trabajo de jóvenes enólogos, que ya son venerables, ha sido clave. Encabeza la lista Mariano García, el gran brujo, y su escuela, única, imbatible. No me olvido de Telmo Rodríguez, Alvarito Palacios, Miguel Ángel de Gregorio... Segundo, la importación de variedades foráneas, como la syrah, por ejemplo. La chardonnay ha hecho milagros en tierras hostiles al buen vino. Y tercero, la modernización de estructuras. En ese sentido, Marcos Eguren o Remírez de Ganuza han diseñado bodegas perfectas.



## EL VINO ANTE LA CRISIS



Escaparate de vinos en una tienda especializada con propuestas de maridaje. /REUTERS

# Acción y reacción

Varios bodegueros punteros sacan al mercado **nuevas bodegas y marcas** con vinos a precios más económicos para hacer frente a los tiempos difíciles

A. GIL

La crisis es evidente. El sector del vino afronta uno de los retos más difíciles tras el espectacular crecimiento de las últimas décadas, con algún vaivén que otro. En Rioja, las cosas no van mejor; al menos de momento, que en la gran mayoría de zonas vitícolas del mundo pese a los importantes esfuerzos en promoción que se están realizando.

Los escenarios de comercialización previstos no animan al optimismo y el sector riojano debatirá en las próximas semanas si reduce la producción amparada al 90% durante los próximos años o toma alguna medida más drástica para intentar equilibrar la oferta y la demanda, en línea con lo pactado por productores y bodegueros de Champagne para la pasada campaña.

La crisis está afectando a todos los estamentos de elaboración. A los vendedores de 'volumen', que acumulan ofertas en los lineales de alimentación con propuestas de tres botellas a precio de dos en el mejor de los casos o precios que ponen en tela de juicio el esfuerzo realizado por viticultores y comercializadores en los últimos años a favor de la calidad.

En la exportación, que parece soportar mejor la recesión que el mercado nacional, la fortaleza del euro frente a la libra de Reino Unido, el principal mercado con diferencia de Rioja, y frente al dólar en EEUU, la gran esperanza de los últimos años, ha encarecido nota-

blemente el precio de los vinos en los últimos tiempos, con lo que los márgenes se están resintiéndose de forma notable. Así las cosas, la crisis afecta también a los productores más punteros, a los grandes vinos que en años pasado se han codeado con algunas de las marcas históricas francesas en precio y en las mejores mesas.

Aunque la mayoría insiste en desvincular de la recesión actual, los movimientos seguidos en los últimos meses o años, lo cierto es que el mercado está comenzando a recibir vinos más asequibles económicamente elaborados por estos grandes bodegueros.

Álvaro Palacios, la gran referencia en España, movió ficha en junio al sacar al mercado su Ca-

## LA CLAVE

## Ventas de Rioja

- De enero a septiembre: La caída de la comercialización supera el 9%.
- En España: Pérdida de un 8% de mercado respecto al mismo periodo del año anterior.
- En el exterior: Caída del 11%.
- Vinos jóvenes: Pérdida del 4%.
- Crianzas: Bajada del 9%.
- Reservas: Pérdida del 24%.
- Grandes reservas: Caída del 27%.

mins del Priorat, a un precio en el entorno de los 14 euros, que le ha permitido reducir la producción de Les Terrasses de los últimos años. Las uvas de las cepas más

jóvenes son las que van a parar al Camins, que hace accesible prácticamente a todo el público los vinos de Priorat del bodeguero riojano.

En Ribera del Duero, Peter Siseck ya ha anunciado una bodega nueva y vinos más asequibles, mientras que en Rioja, Miguel Ángel de Gregorio también ha puesto en el mercado los vinos de Finca Nueva, con precios de entre seis y doce euros y con una amplia gama: «Vinos divertidos para hacer frente más que a la crisis económica, a la más grave crisis de consumo», sostiene el autor. La iniciativa supone la puesta en el mercado de vinos jóvenes, de crianza y de reserva vinificados por el enólogo a precios más ase-

quibles. Un proyecto similar ha puesto en marcha Carlos San Pedro, de Bodegas y Viñedos Pujanza, con la bodega Ares, dedicada a vinos de crianza: «La verdad es que la bodega se fundó hace tres años con otros socios para elaborar crianzas con uvas de Rioja Alavesa y la Sonsierra». «No voy a negar que nos ha venido muy bien en estos momentos difíciles, pero la idea y los vinos nacieron antes de la crisis».

Familia Martínez Bujanda es otro ejemplo. La producción de Finca Valpiedra es superior a la que embotella con la misma marca del pago y del Cantos. Esa uva tradicionalmente la vendían a terceros, pero la crisis también en el mercado

## LAS OPINIONES



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

«Hay una fuerte crisis económica, pero hay otra mayor y anterior de consumo»



JUAN CARLOS LÓPEZ DE LACALLE

«Hemos meditado sacar un vino más barato, pero ya tenemos buena relación calidad/precio»



ÁLVARO PALACIOS

«El Camins sí ha venido bien porque los vinos de más de 30 euros están muy perezosos»



CARLOS SAN PEDRO

«La idea de Ares es anterior, pero no puedo negar que nos vienen bien los vinos más asequibles»



GUÍAS  
ABC  
**VINO**  
GUÍA 2010

Noviembre 2009



**95 puntos**

Miguel Ángel de Gregorio obtiene el primer fruto de un terruño de una hectárea de viura en La Rioja. Su carácter mineral, unido a una extraordinaria visión de su permanencia en barrica, le confieren un carácter especial. La viura llevada a un punto donde todos los matices de la madera le prestan sus mejores vestidos para componer una imagen que brillará en los

mejores escaparates. Una viura hecha carne (lo nunca visto), una viura expresiva (lo nunca visto), una viura sabrosa... Lo nunca visto es lo que «fábrica» el enólogo Miguel Ángel de Gregorio con este Mártires en La Rioja. Una viura, por fin, que se encuentra al alcance de todos los paladares.

• Briones (La Rioja). Tel.: 941 322 301. [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)

GUÍAS  
ABC  
**VINO**  
GUÍA 2010

Noviembre 2009

**ALLENDE 2005**

**92 16 €**

**FINCA ALLENDE**

941 322 301

Briones . La Rioja

Una excelente añada para una excelente elaboración. Un vino soberbio, impactante por su finura y también por su carácter. Se ha convertido en un vino con una gran personalidad debido a la tierra que le vio nacer y a los mimos constantes que recibe el viñedo. Armonía en nariz, armonía en boca, elegancia de principio a fin. Y cuando aparezca dentro de un tiempo la añada 2006, comprobaremos hasta dónde llega la sabiduría del enólogo. Una elaboración sobresaliente, Crianza de 16 meses en bodega. Variedad: tempranillo.

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



**ALLENDE BLANCO 2007**

**90 16 €**

**FINCA ALLENDE**

Tel. 941 322 301

Briones

La Rioja

Eterno, indiscutible, uno de los mejores vinos blancos de España. Muy marcado su carácter por su unión con la madera. Amplio, más que sabroso. También fresco, más de lo habitual en esta añada. Lo mejor de todo es que ha encontrado una continuidad por encima de añadas, y a la vez saca lo mejor de cada una. Variedades: viura y malvasía.

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



## El Búho Sibarita

Revuelto de gastronomía, vinos y música

### EL FACTOR HUMANO

**Miguel Ángel de Gregorio** también se crió en una bodega, ya que su padre se encargaba de los viñedos de *Marqués de Murrieta*. Ingeniero agrónomo y enólogo, Miguel Ángel revolucionó el mundo tradicional del vino en La Rioja, ya que cuestionó la clasificación de los vinos de calidad en crianzas, reservas y grandes reservas. Con toda la razón del mundo expresa que un gran reserva se puede elaborar con un vino impresentable siempre que cumpla los plazos reglamentarios de estancia en barrica y reposo en botella y utilice los tipos de uva autorizados por el Consejo Regulador. Así que empezó a elaborar vinos de gran calidad que no tenían el paraguas de reserva o gran reserva en la contraetiqueta. El Búho había probado en muchas ocasiones *Finca Allende*, 250.000 botellas anuales de un muy digno vino de crianza y en una cata dirigida por Miguel Ángel tuvo la inmensa suerte de catar sus dos espléndidos vinos *Calvario* y *Aurus*. Gran expresividad, aromas profundos y una madera de altísima calidad bien ensamblada producen una orgía de los sentidos. Sólo 7.500 botellas del primero y apenas 5.000 o 6.000 del segundo convierten en privilegiados a los que consiguen probar estos vinos.

Estos enólogos y otros muchos que aprendieron con ellos o en las ocho universidades españolas que imparten Enología o en la tradicional Universidad de Burdeos son los que han conseguido que los españoles podamos sentirnos orgullosos de nuestros vinos





## Todosloscaminos.com


Asociación de Periodistas del Camino de Santiago

### Miguel Ángel de Gregorio resalta la relación entre vino y Camino

¿Qué relación se puede establecer entre el mundo del vino y el Camino Francés a Santiago? Esta es la pregunta que el periodista A. Casanova hace en **el diario lucense El Progreso** al enólogo Miguel Ángel de Gregorio (con dos bodegas en La Rioja y una en La Mancha). De Gregorio responde que "el Camino Francés es un camino de vinos", y asegura que "la relación es total, no podemos olvidar que el Camino está jalonado de monasterios benedictinos, orden que iba trasladando con ella el cultivo del viñedo. En las zonas donde el cultivo era posible se hacía junto al propio monasterio". Ya centrándose en Galicia, se detiene en Samos, y, tras constatar que el clima era y es todo menos idóneo para la vides, "los monjes tenían sus viñedos en El Bierzo", y afirma que "el vino formaba parte de la vida monástica, era imprescindible para la consagración".

En otro momento el entrevistado asegura que los caldos "formaban parte de la dieta de los monjes porque les proporcionaban calorías, ayudaban a combatir el frío y tenían propiedades saludables para combatir la gastroenteritis". Y acaba: "Por motivos religiosos y dietéticos, fueron los monjes quienes fueron introduciendo el cultivo del vino. Por eso el Camino Francés está indisolublemente ligado a los vinos".



CALVARIO 2005 (MÁS DE 20 €)   
Finca Allende. Tel. 941 322 301  
De un pago cuya extensión no supera las 2 hectáreas. En 2009 cumple diez años y Miguel Ángel de Gregorio asegura que “es redondo y un espejo del terruño”. Enorme, por su fragancia, profundidad y aporte frutal. Será muy elegante. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18° C. Guardar.





## Allende

Añada: 2005 D.O: Rioja

### SELECCIÓN DE elEconomista

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

**Crianza:** 14 meses  
de barrica francesa y  
americana.

**Uva:** tempranillo.

**PVP aprox.:** 16€

Fragante, limpio y franco. Vivo. Muchas sensaciones de frutas silvestres rojas y negras, en sazón. Gratos recuerdos de su crianza, con apuntes de maderas finas y aromáticas y recuerdos de tabacos. Buena acidez, amplio y sabroso en boca. El hermano pequeño de la casa tiene mucho que decir. Los mayores, Árus y Calvario, enormes, no alcanzan la producción para estar en la guía.







#### Finca Allende, S.L.

info@finca-allende.com  
www.finca-allende.com

##### Allende

2006 - 16 Euros

Uvas: 100% Tempranillo

Gastronomía: Guisos riojanos, embutidos.

Aspecto: Rojo burdeos con ribetes caobas de bonita caída.

Aroma: Complejo e intenso, a fruta confitada y fondos balsámicos y especiados.

Boca: Potente entrada, untuoso y equilibrado. Persistente.

91 Pt

##### Allende

Blanco Fermentado en Barrica 2007 - 16 Euros

Uvas: 20% Malvasía, 80% Viura

Gastronomía: Aperitivos, mariscos.

Aspecto: Amarillo dorado e intenso de gran luminosidad

Aroma: Complejo, a fruta blanca, hierba fresca y manzanillas.

Boca: Fresco, estructurado y firme.

94 Pt

##### Allende Graciano

2005 - 24 Euros

Uvas: 100% Graciano

Gastronomía: Carnes rojas, embutidos.

Aspecto: Rojo burdeos muy cubierto de gran intensidad.

Aroma: Complejo, sutil, a vainillas, especias y fruta negra con fondos muy marcados tostados.

Boca: Expresiva. Elegante y potente final de gran persistencia.

92 Pt

##### Aurus

2006 - 150 Euros

Uvas: 15% Graciano, 85% Tempranillo

Gastronomía: Platos de caza, aves.

Aspecto: Rojo granate de gran luminosidad y elegante caída.

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

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

94 Pt

##### Calvario

2006 - 90 Euros

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

Gastronomía: Guisos riojanos, carnes rojas.

Aspecto: 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: Redondo, untuoso, estructurado, equilibrado. Elegante y largo postgusto.

93 Pt

##### Mártires

2008 - 90 Euros

Uvas: 100% Viura

Gastronomía: Carnes blancas, pescados.

Aspecto: Amarillo intenso con destellos dorados.

Aroma: Intenso y fresco. Fruta blanca, hierba fresca y notas balsámicas.

Boca: Untuoso, graso. Vino especial de gran intensidad.

94 Pt

## «Quizá algún día venga un gurú a catar grandes viuras»

29/11/2009



Miguel Ángel de Gregorio. /Díaz uriel

**A.Gil Lo de Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) con los blancos es casi una obsesión. En las bodegas en las que anteriormente trabajó y, a partir de los noventa en Finca Allende, la elaboración de un gran blanco ha sido una de sus prioridades.**

Acaba de sacar el mercado el primer 'Martires 2008', que se ha sido reconocido por algunas guías especializadas como el mejor de España: «Es un vino de un viñedo muy singular, plantado sobre un macizo rocoso y rico en hierro, que expresa muy bien el terreno». De Gregorio es un gran defensor de la viura, aunque en el caso de 'Martires', más allá de la variedad y del tipo de elaboración y crianza, la importancia del suelo, del 'terroir', es la clave: «No me opongo a la libertad, pero creo más importante cultivar bien nuestras uvas y respetarlas que buscar otras opciones fuera».

El bodeguero recuerda que «hasta mediados de los años 70 Rioja, aun con el aporte tradicional para tintos, producía más uva blanca que negra». Ahora, paradójicamente, «al consumidor le cuesta asumir que un blanco se haga en Rioja». De Gregorio considera en este sentido que «tenemos que trabajar nuestra imagen como productora de blancos» y está convencido de que con la viura «bien cultivada y con rendimientos bajos tenemos muchas posibilidades»: «Los grandes vinos blancos—continúa— de España siempre se hicieron con viura; sólo tenemos que volver a creer en ella».

Además del 'Martires', el bodeguero elabora también 'Allende Blanco', con viura y malvasía y, siempre valorado entre los mejores de España. Fermentado en barrica y criado después durante unos 14 meses en maderas nuevas y nobles francesas, el bodeguero ha demostrado que se pueden hacer vinos frescos con uvas autóctonas y sin renunciar a la capacidad de guarda y a una evolución muy positiva en botella: «Quizás algún día—ironiza— venga algún gurú a catar grandes blancos de viura de Rioja».

# EL BUEN VIVIR

## de Juan Luis Recio



### Mártires

026.11.09 @ 15:02:05. Archivado en Vinos



Seguramente sea solo para darles envidia, pero no me puedo resistir a contarles el vino que estoy probando. Se llama **Mártires**, pero creo que será un mártir el que no lo ha probado. En fin, siento martirizarles, pero les prometo que me dejaré martirizar por ustedes, cual moderno **San Sebastián**, oyendo sus comentarios sobre otras joyas y elixires a los que yo no haya tenido acceso... ¿Vale?

Les explico. Fiel a su carácter inquieto, **Miguel Ángel de Gregorio** lanza al mercado **Mártires 2008**, la primera añada de un vino que está elaborado exclusivamente con las uvas procedentes de la **Finca Mártires**, plantada en 1970, de la variedad viura.

**Mártires 2008** se vendimió el 17 de octubre. Los racimos fueron recolectados a mano y seleccionados a pie de bodega. Tras un suave prensado y fermentación de mosto flor en barrica nueva **Allier**, se crió sobre lías durante 8 meses en roble **Allier** nuevo. Bastoneo dos veces a la semana.

Son sólo 1.300 botellas borgoña tradición que desafían a los paladares más inquietos y que se presenta en tres formatos: 50 cl, 75 cl y 150 cl. (PVP 75cl: 90€)

La **Finca Mártires** fue plantada en 1970, 100% viura, sobre suelo francoarenoso. Densidad de plantación 3.500 pies/ha. Meseta llana y elevada. Orientación norte-sur. Suelo franco-arcilloso sobre roca arenisca. Elaborado exclusivamente con las uvas procedentes de la **Finca Mártires**, de la variedad viura. Vendimia manual y selección a pie de bodega. Suave prensado y fermentación de mosto flor en barrica nueva de roble **Allier**. Crianza sobre lías durante 8 meses en roble **Allier** nuevo. Bastoneo dos veces a la semana. Producción 1.300 botellas.

Es todo un lujo de vino, sabroso, complejo, aromático y pleno. Todo un descubrimiento y un experimento a la vez de muy buen resultado. Equilibrado, untuoso, frutal y con unos toques de fina madera muy bien conjuntados. Agradable y satisfactorio. ¡Enhorabuena!





# PLÁCET

Diciembre 2009



blanco, el Mártires 2008 de la Finca Allende, D.O. Rioja, creado por el inquieto enólogo Miguel Ángel de Gregorio. 95 puntos y 90€.

# vivir con júbilo

Diciembre 2009

## ✧ **Mártires 2008**

*Mártires 2008*, del que sólo se han producido 1.300 botellas, es un vino exclusivo incluido en la *D.O. Ca. Rioja*.

Es un elixir, el resultado del buen hacer de **Miguel Ángel de Gregorio**. [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com).

**Precio: 90 euros.**





FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK  
INTERNACIONAL  
2009**





#### 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-.

#### AURUS 2005 ●

Finca Allende / +34 941 322 301 / [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)

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 \$\$\$\$

Finca Allende / +34 941 322 301 / [www.finca-allende.com](http://www.finca-allende.com)

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

# MEININGER'S

WINE BUSINESS INTERNATIONAL

## TEMPRANILLO EXPLAINED

Although its origins are still shrouded in mystery, Tempranillo is spreading rapidly, becoming a truly international variety. But, as Victor de la Serna explains, there are good reasons why Tempranillo from Rioja still ranks as the best in the world.

Less than four decades ago, grape varieties were a very minor matter of concern in wine literature, and worldwide awareness of Tempranillo has only happened very recently. The fact that the variety has remained largely within its native country, Spain, is one major reason for this.

One well-known piece of evidence of the protracted ignorance of Tempranillo is to be found in the pages of early editions of Hugh Johnson's *World Atlas of Wine* (1971), in which the author incorrectly identified Grenache as the "preponderant" variety in Rioja. At that time, wines from that region were making their first major push into the British market, and it was often repeated that they had many similarities with Châteauneuf-du-Pape – hence, perhaps, the confusion.

By then the respective historical roles of Tempranillo and Grenache in Rioja had already been studied in depth by a Frenchman, Alain Huetz de Lemps. He revealed that Grenache was largely non-existent in Rioja before the Phylloxera louse struck in 1899. Tempranillo had always been dominant in the region, but Grenache was used extensively when the warmer, eastern part of the region was replanted a decade later.

### Tempranillo's origins

What has not been quite ascertained is the birthplace of Tempranillo. Modern DNA fingerprinting has discarded old tales about its kinship to Pinot Noir, and it does seem to be native to Spain. But from Rioja? Its oldest name in the Duero valley, 'tinto aragonés', which is echoed by 'aragonês' in Portugal's Alentejo, would seem to point to Aragón, the same Spanish region, east of La Rioja, where

Grenache originated. But for at least two centuries, the one Spanish region where Tempranillo was truly dominant was La Rioja. So this may just as well be considered as its true birthplace, although a few sources point to the southern La Mancha region of central Spain.

Tempranillo bears the hallmarks of an Atlantic variety, with its short ripening cycle

more southerly places, Tempranillo wines tend to flabbiness and a loss of varietal character. Another viticultural characteristic that has a bearing on quality is the tendency of Tempranillo berries to swell excessively whenever there is excessive rain, and tend to give dilute juice. This problem is much diminished when the vines are planted on clay-limestone soils. There are practically no high-quality Tempranillo wines in Spain that come from other types of soils. Too-warm climates and/or limestone-deficient soils are the reasons why Tempranillo has never fared well in such otherwise fine wine producing regions as Priorat or Jumilla.

### Growing popularity

Despite these obvious viticultural limitations, the prestige gained by Tempranillo through the great wines of Rioja and Ribera del Duero has led, since the early 1990s, to its expansion throughout Spain.

In 1992, the surface planted to Tempranillo in Spain, according to Patrick W. Fegan of the Chicago Wine School, was 88,000 ha. By 2007, the total had more than doubled to 190,000 ha.

Some authors have compared the homogenising loss of diversity caused by this boom in Spain with the spread of other international varieties like Cabernet



"We think it's a fantastic grape. We really believe in it."

Chief winemaker,  
Peter Lehmann  
Andrew Wigan

('temprano' means 'early' in Spanish) which enables it to be ready before rain and frost attack in October, its small black-blueish berries with a thick skin, and its medium-sized, compact, cylindric bunches. It's quite sensitive to oidium and other fungal diseases, but on the other hand fruit set usually has no problems. In British wine writer Oz Clarke's opinion: "To get elegance and acidity out of Tempranillo, you need a cool climate. But to get high sugar levels and the thick skins that give deep color you need heat. In Spain these two opposites are best reconciled in the continental climate but high altitude of the Ribera del Duero."

Actually, the acidity problem is seldom fully overcome. Tempranillo's roots absorb potassium easily, which makes pH in its pulp and must shoot upwards, and total acidity plummet. In Rioja this deficiency has traditionally been solved by blending it with some high-acidity Mazuelo (Carignan) and Graciano grapes. In the Duero Valley the cool summer nights preserve some acidity. But in

Sauvignon or Chardonnay elsewhere in the world.

There are more than 10,000 hectares of Tempranillo each in Portugal and in Argentina, where it is sometimes called Tempranilla and was only recently rediscovered for quality winemaking after being relegated for a century to the role of provider of jug wines. There are smaller surfaces in southern France's Aude and Hérault 'départements', where they produce, at best, undistinguished rosés, and in Uruguay, in Mexico and in Chile. In the US there are both old, unappreciated vineyards of so-called Valdepenas (Tempranillo's local name) in California's Central Valley and newer, now-fashionable Tempranillo plots elsewhere in California, Oregon and New Mexico. It's also grown in several Australian regions, from McLaren Vale to the Adelaide Hills, and more than 100 Australian wineries now make wine from Tempranillo. Worldwide, Tempranillo is now among the top five grape varieties with some 220,000 hectares, or 530,000

acres. The reason for this lightning-quick expansion is an infatuation with the elegant, well-rounded, easy-to-drink style Tempranillo can impart to wines. However, a few misunderstandings continue about the grape's aromatic and flavor profiles. The tobacco-leaf, vanillin-infused notes many fans extol actually come from the traditional Rioja-style winemaking and aging methods, which include very long stays in American oak barrels, rather than from Tempranillo itself. Young, unoaked Tempranillo gives a more precise picture of its inherent characteristics.

It's not aromatically powerful, and its mouthfeel is distinguished as much by a fine-grained, often velvety tannic structure as by distinct flavours of red and black berries. Vegetal overtones are infrequent in Tempranillo grape skins, a factor that helps in the perception of smoothness the wine transmits. There are, however, no markedly recognisable varietal features in Tempranillo that can compare with the immediately perceptible characteristics in

other grape varieties, such as Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Riesling or Gewürztraminer. But this is often compensated, as lovers of old Rioja often attest, by Tempranillo's ability to add layers of complexity from aging, as it can make remarkably long-lived wines when it's either blended with other grapes providing an acid backbone or it comes from high vineyards which help it retain some acidity - which is the case with the top Ribera del Duero reds. ■

#### Top Tempranillo

##### TOP FIVE SPANISH TEMPRANILLOS

Benjamín Romeo Contador, DOC Rioja  
Artadi Viña El Pisón, DOC Rioja  
Finca Allende Calvario, DO Rioja  
Pingus, DO Ribera del Duero  
Termanthia, DO Toro

##### TOP NON-SPANISH TEMPRANILLO

O. Fournier, Mendoza, Argentina

SOURCE: VÍCTOR DE LA SERNA