



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
PRENSA NACIONAL
2010**

LA RIOJA

15 DE ENERO DE 2010

La historia se repite

La crítica internacional **redescubre ahora los blancos secos de viura de Rioja**, que llegaron a estar prácticamente extinguidos

A. GIL LOGROÑO

La paradoja riojana. Así titulábamos el especial de finales de noviembre 'lomejor del vino de Rioja' el apartado dedicado al resurgir de los 'maltratados' y 'malentendidos' clásicos blancos de viura riojanos, que casi desaparecieron con la imposición de la tecnología en frío y el gusto de los consumidores por los vinos más ligeros y afrutados. La paradoja consiste en que, tras abandonar prácticamente todas las bodegas dichos blancos, hoy casi todas las grandes firmas y nombres de la Denominación estaban trabajando en este tipo de vinos que, combinados con madera, superan con creces la supuesta ausencia de frescura con una extraordinaria complejidad y evolución en botella: blancos con alma de tintos y, además, escasos en el mundo.

Premontorio, oportuno y, como no, irónico, Miguel Ángel de Gregorio, bodeguero de Finca Allende, apuntaba en el especial lomejor del vino de Rioja que «quizá algún día un gurú venga a catar grandes blancos de Rioja»; este fin de semana, James Robinson, la crítica británica más influyente, escribía un amplio artículo en *Financial Times* diciendo a los blancos de Rioja. «El Allende 2003 es uno de los mejores blancos que he probado nunca», sostiene Robinson, quien se confiesa «cada vez más impresionado por los vinos elaborados a partir de una uva de la que apenas se ha escrito y de la que las autoridades de la región parecen avergonzadas».

La crítica británica se refiere a la autorización de nuevas variedades blancas en Rioja, entre ellas chardonnay y sauvignon blanc, y cuestiona la decisión de prohibir al mismo tiempo nuevas plantaciones de viura: «Parece innecesario -señala-, ya que hay mucho sauvignon y chardonnay en el mundo, por lo que yo hubiera pensado en la garnacha blanca, que es afrutada y la baja acidez no es un defecto en los blancos de Rioja de hoy». Califica además de «buenas noticias para los fans de los vinos blancos de Rioja que las cosechas 2006, 2007 y 2008 plantearon retos a los productores de vino tinto en el caso de la viura fueron espectaculares».

Robinson basa gran parte de su artículo en una conversación con el bo-

degüero de Briones Miguel Ángel de Gregorio, quien además del Allende blanco puso en el mercado el año pasado el Mártires, un vino 100% viura de un único pago del mismo nombre, que ya fue señalado por algún crítico como el mejor blanco de España.

Y también en EEUU

Este interés por los blancos de viura riojanos no es exclusivo en el mercado británico. *Wine Spectator*, la publicación impresa más influyente en EEUU, publicó el mes pasado su lista de los cien vinos más atractivos del mercado mundial y por primera vez aparece un blanco de Rioja: el reserva Viña Tondonia 1990 de Bodegas López de Heredia, la única que ha mantenido casi intacto el tradicional blanco de Rioja de largas crianzas y una bottega y la única artesanal que queda en España, que

rara vez, por no decir nunca, aparecía en los listados internacionales por su propia, clásica en el mejor de los sentidos, forma de entender el vino. Isaac Asimov, crítico de *The New York Times*, también ha ponderado los blancos y tintos de la casa jarrera, con lo que la moda, la tendencia del mundo del vino está comenzando a girar: las bombas tánicas de años atrás están dejando paso a vinos más delicados.

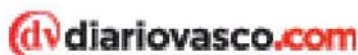
Wine Spectator incluye además otros cinco vinos españoles en su 'top 100' mundial: Numantia-Terres 2005, de la ex bodega de los Eguren en Toro en un extraordinario segundo puesto, Celler Max Doix 2006 (Priorat) en el número 63, El Viña Zaco 2006 de Bodegas Bilbatinas, Juan Gil 2006 (Jumilla) y Emilio Moro 2006 (Ribera del Duero). La lista completa y el artículo sobre los blancos en www.lomejor del vino de Rioja.com.

Reportaje sobre blancos lomejor del vino de Rioja



Wine Spectator incluye entre los 100 mejores del mundo un blanco de López de Heredia

Robinson califica el Allende 2003 como uno de los blancos más finos que ha probado



Febrero 2010

GENTE DE LA CIUDAD

Cata de vinos en la Artesana

Sumeliers y cocineros participaron en la presentación de caldos

26.02.10 - 02:15 -

JOTI DÍAZ JOTIDIAZ@FACILNET.ES |

No es habitual que una sociedad gastronómica sea escenario de actividades comerciales, pero en menos de un mes, hemos asistido a dos citas gastronómicas en dos sociedades distintas de la Parte Vieja donostiarra. Hace quince días aproximadamente, la gastronomía de Palencia se exhibió en Amaikak Bat sita en la calle 31 de Agosto y el pasado lunes estábamos citados en la Unión Artesana situada en la calle Euskalherria.

En esta ocasión una veintena de profesionales cataron vinos, con la dirección de Miguel Angel de Gregorio, de la localidad riojana de Briones, gerente de la bodega Allende. Se cataron varios vinos de Finca Nueva, un blanco de 2008, un rosado también de 2008, del mismo año un tinto elaborado con 100% de tempranillo, un crianza de 2006, también elaborado con tempranillo, y un reserva de las mismas características de 2004. Ya en la cena los platos fueron acompañados por tintos: Mártires 2008, Allende 2005, Calvario 2005 y Auras 2005.

Esteve L'Abbe, sumelier del restaurante Martín Berasategui, participó activamente con sus opiniones. Es un gran conocedor de los vinos franceses. Lourdes Rekondo representaba al restaurante Rekondo, en compañía de Martín Flea, que controla una de las mejores bodegas de Europa. Desde Hondarribia llegaron Mikel Txapartegi, del restaurante Alameda y Ion Ayala, del restaurante Laia. Desde Mendaro, Asier Landa del restaurante Landa y Alberto Elorza del restaurante Zelaizabal de Oñati, un precioso caserón restaurado para este gran centro hostelero. En el barrio de Gros, Javier Ramos del restaurante Narru, que dirige en la cocina Iñigo Peña. También Kike García, que ha ampliado el comedor de su restaurante El Lagar. Xabier Salaberria dirige el restaurante Fagollaga de Hernani y el joven Xabier Nicolás representaba a su padre propietario de Casa Nicolás de Tolosa. Rubén Trincado alterna su trabajo en el Mirador de Ulia con el cuidado de su hijo recién nacido. Akelarre, ahora de vacaciones, envió a su sumelier Ángel Fernández. Xabier Díez y Aizpea Oianeder dirigen el restaurante Xarma de la avenida de Tolosa y Xabier Zabaleta, el cercano restaurante Aratz, con una gran bodega de variados vinos.

Tras la cata, Ander González, cocinero del vecino restaurante Astelena, preparó un acertado menú. No podía faltar el pastel de pescado, que 'inventó' su amona en el bar con el mismo nombre en la plaza de la Constitución. Una suave morcilla de cebolla con pimientos y cordero asado para terminar. Durante el ágape se cataron más vinos, cruzándose opiniones entre los comensales, destacando Iñigo Galatas, que el próximo lunes por la tarde celebra una fiesta de su programa gastronómico de Punto Radio en el restaurante del recinto Ferial Ficoba en Irun que dirige Iñigo Lavado. A su lado Mixel Ezquiaga atento a las explicaciones de los entendidos.

Coordinó el acto la periodista gastronómica Alicia Huidobro, que llegó desde Madrid expresamente para la ocasión. De la bodega Allende, el comercial Miguel Angel Martín y los invitados Marisa Ruíz y Miguel Angel Ciria. Representan a la bodega en Gipuzkoa Eneko Yarza, gerente de la distribuidora Ardo, con los comerciales Mikel Bengoa y José Luis Ayestaran.

REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA

DESCUBRE EL PLACER DE BEBER MEJOR

95**CALVARIO '06****Bod. Finca Allende. D.O.Ca. Rioja****Tinto / 14 meses en barrica / Guardar 4-5 años**

90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano. Aroma potente y rico en matices minerales y cacao cremoso sobre fondo de confitura de frutos y regaliz negro y un fundamento balsámico. En boca se muestra potente, carnoso, con fenomenal textura y tejido carácter de fruta y mineral. 90 €

94**AVRVS '06****Bod. Finca Allende. D.O.Ca. Rioja****Tinto / 24 meses en barrica / Guardar más de 5 años**

85% Tempranillo y 15% Graciano. Aroma potente de contenida finura, notas de fruta roja de hueso sabrosa y dulce sobre fondo cremoso, y especiado, buen fundamento mineral. En boca es sabroso, carnoso y conjugado, finos matices balsámicos; excelente equilibrio y potencial. 150 €

93**MÁRTIRES '08****Bod. Finca Allende. D.O.Ca. Rioja****Blanco / Guardar 1-2 años**

100% Viura. Aroma intenso, notas especiadas (jengibre), fruta fragante algo golosa y grata, hierbas de tocador, fondo terpénico de gran delicadeza (maderas dulces, especias). En boca es potente, carnoso, conjugado y con notas ahumadas; excelente acidez. 90 €



Marzo 2010

VINOS

ALLENDE 2005
★★★★★

Añada: 2005. **Denominación de Origen:** D.O.C. Rioja. **Variedades:** tempranillo. **Crianza en barrica:** 14 meses. Finca Allende. Briones (La Rioja). Tel: 941 32 23 01.

Bodega: Finca Allende
Precio: 16 euros



La felicidad

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA



Un instante, un beso, un roce... Un sueño, imaginaciones, sensaciones de paz. Calma. Silencio. Un aroma,

paisajes, viento entre viñedos. Allende es mucho. Mucho más que esto. Es el tiempo detenido para construir un deseo. Es añada 2005. Es placer frutal. Es empeño. Luego la ficha de cata corroe todos los sueños y escribe torcida lo que es vida y sentimientos. Allende puede ser hasta la felicidad, si alguien supiera realmente qué quiere decir eso. Y yo juraría que sí, que es ejemplo. Mantiene de principio a fin todos los ingredientes para obtener premio, con una profundidad en nariz altamente recomendable, como esa combinación perfecta entre fruta y barrica, como esa sensación de finura, de elegancia plena... Paz, calma, silencio. Allende es eterno en tu boca. Y en tu pensamiento. Son las entrañas de la tierra que se convierten en uva. Y la uva en vino. Y el vino en misterio. Como la felicidad. Allende puede serlo. Miguel Ángel de Gregorio, su autor, cree que la felicidad es un sueño. Yo creo que es el horizonte, siempre en tus ojos pero nunca dentro. A Miguel Ángel le gustaría «saber qué es del todo la felicidad». Y a mí beber su vino. Es luz. Es un ejemplo.

La Nueva España

ASTURIANA

OVIEDO, SÁBADO, 13

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

Propietario y enólogo de las bodegas Finca Allende

«El vino es la única bebida natural que nos queda, junto con el aceite de oliva»

«Se puede tomar un blanco con carne y un tinto con pescado y no pasa nada; los caldos son para disfrutarlos»



Miguel Ángel de Gregorio, ayer, en Las Caldas, catando uno de sus vinos.

Ángel FIDALGO Miguel Ángel de Gregorio, propietario y enólogo de las bodegas Finca Allende, es miembro del comité ejecutivo de la Federación Europea de Grandes Vinos. Es uno de los personajes más célebres en la elaboración de riojas de «nuevo estilo». Ayer estuvo en Las Caldas para participar con sus caldos en una cata de carnes de calidad.

—¿Qué opina de los que dicen que el vino es la mejor droga de diseño de la humanidad?

—Que están equivocados. Para empezar, no es una droga de diseño, como puedan ser los vinos que hacen en otros países. El vino es la única bebida natural que nos queda, junto con el aceite de oliva. Todas las demás tienen una intervención industrial. El vino es, como decía Ortega y Gasset, algo capaz de elevar el espíritu hasta lo cósmico.

—¿La sed de vino es cultura?

—Siempre, porque forma parte de nuestra esencia, tanto en las zonas en las que somos productores como aquí, en Asturias, que además, junto con Galicia, es la mayor zona consumidora de vino de España, y forma parte de toda esa esencia nuestra de entender la vida, que sería muy distinta sin el vino, y particularmente en la comida.

—¿El vino evoluciona con el cambio de gustos de los consumidores o son éstos los que imponen las modas?

—El consumidor es siempre el que marca la pauta. Otra cosa es que, en general, lo que cada vez se busca más es lo auténtico, porque es lo que le gusta, por su vinculación a la tierra, y eso nos obliga a conseguir que el vino cada vez sea más auténtico.

—Con tanta variedad de uvas,

¿cuántos vinos más pueden aparecer?

—Muchos, y eso será bueno. Además, la gente joven cada vez apuesta más por conocer y saber del mundo del vino, y ellos constituyen un gran motor que a los productores nos anima a seguir haciendo nuevos vinos.

—¿Es partidario de experimentar haciendo nuevos caldos con la mezcla de distintas denominaciones de origen para conseguir un vino muy singular?

—Rotundamente, no. Una de las esencias del vino, igual que ocurre con la sidra, es su anclaje al territorio. El mérito de un vino está en ser el reflejo de su tierra, y si lo mezclamos con los de otra zona sólo conseguiremos un líquido sin autenticidad.

—Algunos vinos blancos son sorprendentemente buenos con las carnes rojas. ¿Cae un mito?

—Porque eran los falsos mitos que había entorno al vino. Se puede tomar un blanco con carne y un

buen tinto con pescado. No pasa nada. El vino está pensado para disfrutar, compartir y conversar. Si nos obsesionamos con tomarlo con un plato determinado acabamos sufriendo y no disfrutando.

—¿Los españoles trasegamos más que degustamos?

—Antes sí, pero ahora ocurre todo lo contrario. No olvidemos que el vino es un producto médicamente saludable. Tiene sales minerales, es antioxidante, anticancerígeno y

ayuda a la digestión. Pero nos proporciona un cierto poder energizante y euforizante por su contenido de alcohol, lo que requiere un consumo inteligente.

—¿A partir de qué copa dejamos de saborear el vino?

—Para una persona que pese entre setenta y ochenta kilos, media botella de vino no le plantea ningún tipo de problema, y es más que suficiente para disfrutar de una comida.

«Las edades de las carnes», una cata a pleno vacuno

«Las edades de las carnes» fue el título de la cata celebrada ayer en Las Caldas y que fue dirigida por Luis Alberto Martínez. Un grupo de periodistas gastronómicos de diferentes comunidades autónomas verificaron las excelentes variedades de carnes de vacuno, en diversos cortes y en sus distintas elaboraciones culinarias. En la fotografía, una de las camareras, con una de las carnes de la cata.



LUCIANA MURIAS

La Voz de Asturias

Marzo 2010

Viendo la hierba crecer

REGINA BUITRAGO

Y de una celebración a otra bien distinta. La de la cata de carnes a la que fui invitada en el restaurante Viator del Real Balneario de Las Caldas. Luis Alberto Martínez, su director y chef ejecutivo, manejaría, como suele de bien, en distintas preparaciones, tartar, carpaccio, vapor, plancha, frito y parrilla, las carnes de ternera blanca, rosada, vaca vieja y buey, procedentes de la empresa cárnica a nivel mundial, Los Norteños, cuyo consejero delegado, el asturiano Constantino Álvarez, acudió como representante, **saboreando orgulloso el maridaje que, con sus excelentes productos, ofrecían los vinos de las bodegas Finca Allende, Finca Coronado y Finca Nueva, propiedad del enólogo y bodeguero Miguel Angel de Gregorio.**

Tras la cata inicial, amenamente dirigida por el periodista gastronómico Luis Cepeda y explicados los vinos por De Gregorio, la degustación de una sutil carne gobernada, en estofado de morcillo, en otro salón contiguo. La sala estuvo diligentemente atendida por el maître Manuel Turnés y por los camareros Iván Granda, Estefanía Martínez y Mario Rodríguez. Entre los asistentes, periodistas gastronómicos nacionales como José M Lorente, Constanza Belda, Marisol González, Juan Fernández-Cuesta y grandes restauradores de la región como Marcelo Conrado Antón y Pedro Morán.

En el postre, el poderoso consejero delegado de la empresa Los Norteños me desgranaba, evocador, sus recuerdos de niño: "Cuando llevaba las vacas a pastar, yo veía crecer la hierba. A mí ahora, el mundo se me queda pequeño". Y es que cada uno de nosotros, tiene una manera bien distinta de celebrar eso que llaman el paso del tiempo.



Abril 2010



Cata de carnes en Las Caldas Villa Termal

Fiel al compromiso con el sector de la agroalimentación regional y nacional, el director de la revista ARGÍ acudió el 12 de marzo a la cata Las Edades de las Carnes, organizada por el Grupo Norteños en Las Caldas Villa Termal, a ocho kilómetros de la capital asturiana. **La cata se acompañó de vinos elaborados en las tres bodegas de Miguel Ángel de Gregorio: Finca Allende y Finca Nueva, de la DO Ca Rioja, y Finca Coronado, de la DO La Mancha**

Briones es 'Lasiesta' de 'Gran Reserva'

14 Abr 2010

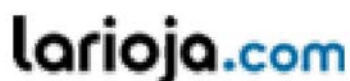
TVE estrena a bombo y platillo **'Gran Reserva'**, una mezcla entre **'Dinastía'** y **'Falcon Crest'**, con el **mundo del vino** y sus bodegas como escenario perfecto en el que se enfrentarán las familias Cortázar y Reverte a la manera de los Montesco y los Capuleto de **'Romeo y Julieta'**. No habrá duelos de espada, pero poco le faltará. Amor, misterio, traición, infidelidades a porrillo, ansias de poder, secretos de familia son algunos de los ingredientes de esta serie que también tiene como escenario uno de los pueblos más bellos de la geografía riojana, la **'muy noble y muy leal villa' de Briones**. La **localidad medieval** se convierte gracias a la magia televisiva y al capricho de los guionistas en Lasiesta.

Para ofrecer el paisaje riojano con la mayor fidelidad, **'Gran Reserva'** se ha rodado en **alta definición**. De hecho, para su rodaje se utilizaron **dos cámaras HD** y un equipo de 10 personas y cinco eléctricos. De la dirección de fotografía se encarga **Jacobo Martínez**. El cinematógrafo gallego ha sido el encargado de la misma parcela en series como **'Guante blanco'**, **'Desaparecida'** y en tres episodios de **'Los simuladores'** además de participar también en el rodaje de varias series para la televisión gallega. Su productor es otro gallego, **Ramón Campos**, uno de los padres también de la idea original. Responsable también de la serie **'Guante blanco'**, Campos, fue guionista en los 79 episodios de la teleserie de éxito de la televisión gallega **'Padre Casares'**.

Los responsables de la serie han apostado por un **elenco de lujo**. Veremos a actrices consagradas como **Ángela Molina**, **Ana Risueño** y **Paula Echeverría** y actores como el gran **Emilio Gutiérrez Caba**, **Tristán Ulloa** y **Francesc Garrido**, entre otros. Otros como son los casos de **Daniel Reverte**, Aitor (**'Los hombres de Paco'**) Luna, sin duda, uno de los más perseguidos por Briones. Pero tampoco nos podemos olvidar de **Armando Del Río**, el **neurótico inspector** Diego Torres de **'Sin tetas no hay paraíso'**. Pero Del Río también es recordado por otras series como **'Hospital central'**, **'A tortas con la vida'** y películas como **'Historias del Kronen'** y **'Jamón, jamón'**.

Ángela Molina es doña Sofía Reverte, la jefa del clan Reverte, y Gutiérrez Caba, el homólogo del clan Cortázar, dos familias riojanas enfrentadas porque ven el mundo del vino de distinta manera. Para los **Cortázar**, el vino es un lucrativo negocio y los **Reverte** consideran que la viña y la tierra son una forma de vida. Así no es de extrañar que la lucha esté servida.

La serie ha sido rodada entre agosto de 2009 y marzo de este año en un montón de escenarios. Buena parte de los interiores fueron rodados en Madrid y otros exteriores llevaron a Segovia o Chinchón. Se llegó también a construir un **plató de 1.500 metros cuadrados** que reproducía las dos bodegas de los Cortázar y los Reverte. Pero otros interiores de la serie también se rodaron en Briones como una secuencia en el Bar del Jubilado. **Otro de los escenarios fue el Palacio de Ibarra, sede de Finca Allende, una de las bodegas emblema de la localidad medieval**. En las oficinas de la bodega se rodó otra secuencia para la serie, una producción en la que para cada capítulo de 65 minutos aproximados de duración se invirtieron la friolera de **11 jornadas de 9 horas**. Minería pura.



Abril 2010

TELEVISIÓN

TVE estrena hoy la serie 'Gran Reserva'

El argumento. Dos familias enfrentadas por conceptos distintos del mundo del vino y de la vida misma

15.04.10 - 00:45 -
CASIMIRO SOMALO

Detrás del vino, de una botella, de una copa, de las narices pretendidamente ilustres que se aseguran hoy (más para llamar la atención que para catar) está la tierra y los hombres que la trabajan. Mal panorama para aquellos que sólo catan el vino hasta en una copa negra.

El vino es, también, y fundamentalmente, un mundo de colores y de vida. Por ello lo ensalzaron tanto y lo cantaron. Y por la misma razón se hicieron poemas religiosos y profanos, películas y series de televisión como 'Gran Reserva', a cuyo estreno asistimos esta noche en TVE, a las 22.15 horas.

'Gran Reserva' quiere convertirse en la gran apuesta de la cadena pública desde hoy hasta el verano. El titular se asocia en España necesariamente al vino; algo de culpa tenemos los riojanos aunque no lo entiendan mucho en el extranjero.

La serie ha sido rodada con un argumento clásico. Dos familias, Reverte y Cortázar, con dos conceptos sustancialmente diferentes del mundo del vino. La tradición más singular y la herencia familiar y los recién llegados con la cartera llena. Nada nuevo en un mundillo amplio, diverso y rico en matices de nuestra DOC Rioja. Tecnología de alta definición, actores de primera fila en el panorama nacional, bendiciones varias de bodegas e instituciones y un escenario por el que desfilan varias localidades y bodegas de La Rioja (Briones, Cenicero, Fuenmayor, Logroño...).

La apuesta de Bambú Producciones ha querido transmitir algo más que las figuraciones de los clásicos culebrones de la televisión americana como Falcon Crest o Dinastía.

Rodada entre agosto del 2009 y marzo de este año, 'Gran reserva' cuenta con actores como Ángela Molina o Emilio Gutiérrez Caba, Ana Risueño, Paula Echeverría, Tristán Ulloa, Francesc Garrido, Daniel Reverte y Armando Ríos, entre otros.

Ángela Molina dirige el clan Reverte y Gutiérrez Caba a los Cortázar. Una pelea de gallos en un territorio pequeño y hermoso como el de nuestra región en el que se cruzan intereses y el mundo de los jóvenes. No se sorprendan. Más allá de los odios africanos de nuestros ancestros siempre se cruzaron atractivos los sentimientos. Aquí no iba a ser diferente.

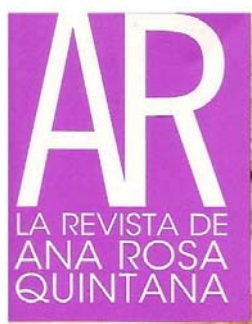
Por lo que nos fueron contando durante su estancia en La Rioja, los detalles del guión y los diálogos se cuidaron al máximo para no caer en tropelías y barrabasadas sin cuento como sucede entre muchos que escriben o hablan del vino sin saber lo que es un renque. Miguel Merino, hijo, un joven bodeguero de Briones, se encargó de los detalles.

A partir de hoy vamos a ver a Briones convertida en otra localidad llamada Lasiesta. La hermosa localidad riojana está inmersa en la serie con numerosas escenas exteriores, con sus meandros del Ebro, con las panorámicas espectaculares de los cambios de estación, con muchos de los rincones conocidos...

Por la misma serie podremos contemplar igualmente **escenarios rodados en Finca Allende, una bodega de Briones**; en Finca Valpiedra (Fuenmayor) siempre mirando al padre Ebro; en la calle Laurel de Logroño...



2006 Finca Allende Allende ■ Add to Print List	
RATING: 90 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Tempranillo DRINK: - ESTIMATED COST: \$26 SOURCE: WA, #188 Apr 2010	Allende 2006 tinto se crió en roble nuevo predominantemente francés durante 14 meses antes del embotellado sin la filtración. De color carmesí profundo, emite una atractiva nariz de espresso, plomo de lápiz, humo, la caja de especia, y frutas negras. En el paladar es un vino de cuerpo medio, ha mostrado fruta sabrosa, excelente concentración, el roble integrado, y un final muy largo. Es un valor excelente dentro de del Rioja serio. Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767 ~Jay Miller
2006 Finca Allende Aulus ■ Add to Print List	
RATING: 95 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2017 - 2036 ESTIMATED COST: \$248 SOURCE: WA, #188 Apr 2010	El buque insignia Aulus es 85% de viejas viñas de tempranillo y 15% de Graciano criado durante 24 meses en roble francés nuevo. De color púrpura negra, entrega un perfume súper expresivo de trufa, betún, regaliz negra, incienso, grosella negra y zarzamora. Opulento, Rubenesco en el paladar, tiene un equilibrio impecable, roble totalmente integrado y un final de 45 segundos. Déle a este impresionante Rioja uso 6-8 años de guarda adicional y bébalo desde 2017 hasta 2036. Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767 ~Jay Miller
2007 Finca Allende Blanco ■ Add to Print List	
RATING: 88 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: - ESTIMATED COST: \$17-\$29 SOURCE: WA, #188 Apr 2010	El mas serio Allende 2007 es un assemblaje de 70% de viejas viña de viura y 30% de viejas viñas de Malvasia. De color dorado medio, en nariz revela algunas notas oxidativas así como miel, melón y flores de primavera. Flexible y liso sobre el paladar con la profundidad buena, debería ser consumido en un termino próximo mientras la fruta este intacta. Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767 ~Jay Miller
2006 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
RATING: 92 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2014 - 2026 ESTIMATED COST: \$150 SOURCE: WA, #188 Apr 2010	Calvario 2006 esta elaborado con viñas viejas : 90% de tempranillo, 8% de garnacha de 2% de Graciano proviniendo del viñedo con el mismo nombre plantado en 1945. el vino envejeció en roble francés nuevo durante 16 meses y se embotello sin filtración. De un color púrpura que cubre el cristal, muestra un bouquet de frutas negras profundas, grafito, trufa, especias asiáticas, y zarzamora. Ya complejo en el paladar con cargas de fruta succulenta, posee bastante tanino de grano fino para evolucionar durante 3-4 años y ofrecerá un periodo para beber que se extiende a partir de 2014 hasta 2026. Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767 ~Jay Miller
2008 Finca Allende Martires ■ Add to Print List	
RATING: 91 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Viura DRINK: - ESTIMATED COST: \$150 SOURCE: WA, #188 Apr 2010	Martires 2008 esta elaborado con 100% de viña viejas de viura procedentes de viñedo del mismo nombre plantado en 1970. Fermentó en roble francés nuevo tras el cual envejeció 8 meses sobre lías con frecuentes batonnages. De color dorado medio, despliega un perfume convincente de tostada, mineral, melón, cociendo al horno especias y flores blancas. Intenso, con diferentes capas, textura cremosa y ya es complejo, esto bien puede desarrollarse durante varios años, pero puede ser disfrutado ahora con platos de fuertes pescados. Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767 ~Jay Miller



Junio 2010

En copa. El vino blanco es la mejor compañía para casi cualquier bocado. En nuestra cesta hemos metido *Allende 2006* (11,50 €/ 50 cl), de **Finca Allende**, un vino con crianza de uvas malvasía y viura.

El picnic más chic

Mantel de flores y cesta en mano, sucumbe a las delicias más gourmet para disfrutar en el campo

Aperitivo. Manteliza algunas cosas frescas, como unas chips de verduras, con salsa de mostaza. **Trabajo.** (4 €) de **Tyrell's**. Y propón un refrescante cóctel con néctar de frambuesa (4 €) de **Alan Millot**, y champán **Pop** (13 €) de **Pommery**.

Al más puro estilo de Ascol, recorre un picnic con mucho *glamour* y sin complicarte la vida. Con estas pequeñas delicias no tendrás que cocinar, sólo saber combinarlas: un succulento bocado de un queso suizo con mermelada de higo francés, griseses artesanos envueltos de un *carpaccio* de hisopo, piquillos con empanadillas de atún, *chips* ingleses de verduras... Todo regado con un cóctel de champán. Elige: ¿playa o montaña?

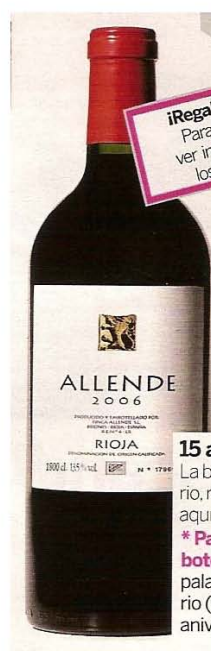
En copa. El vino blanco es la mejor compañía para casi cualquier bocado. En nuestro cesto hemos metido *Allende 2006* (11,50 €/ 50 cl), de **Finca Allende**, un vino con crianza de uvas malvasía y viura.

Navarra de mánbré. Lo más chic es estar en un lugar que viene cubiertos, vasos, platos... ¿o no? Una empanadilla con mermelada de hisopo, para las tardes, se recomienda beber algo de nequero. Los empanadillos en la *Distribuidora*.





Junio 2010



15 años de Finca

La bodega riojana, también de aniversario, recomienda su célebre *Allende* 2006, aquí en formato XXL (18 l./700 €).

15 a
La b
rio, n
aquí
* Pa
bote
pala
rio (e
aniv

'Creador' de vinos

MIGUEL DE GREGORIO

Uno de nuestros enólogos de mayor proyección presenta nueva bodega

Verónica Rodríguez

Cuenta que la etiqueta de enólogo no define bien lo que hace. "Tiene connotaciones de botica", nos contaba en una entrevista a este periódico hace tiempo. En realidad, Miguel Ángel de Gregorio lleva veinte años creando vinos: "Interpretando el viñedo para extraer productos singulares". Algo que se entiende a la perfección en el mundo anglosajón o el francés que emplean conceptos como *winemakers* o *consultant*.

Eso es De Gregorio, uno de nuestros más internacionales creadores de vinos, cuyo último proyecto es Finca Nueva, 20 hectáreas de viñedos situados en Briones, que ya han dado sus primeros frutos: "Vinos de calidad a precios asequibles para nuevos consumidores y acordes a las demandas del mercado exterior, que ansía una nueva imagen de los vinos de la Rioja".

Inquieto, afable y de carácter animado. Así se puede definir a este ingeniero agrónomo que ha revolucionado la manera de hacer vino. Con sólo 25 años, se hizo cargo de una bodega en Logroño, donde consiguió llamar la atención con caldos de una personalidad muy marcada, audaces y modernos. En 1995 emprendió

El curriculum

Personal: nació en Almodóvar del Campo, Ciudad Real, en marzo de 1964.

Carrera: ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero.

Logros: su primer proyecto fue Finca Allende de la que salió el vino Aurus, premiado y de gran prestigio. En 1996 se propuso recuperar la explotación familiar en La Mancha con Finca Coronado. Su último proyecto es Finca Nueva.

su propia aventura creando Finca Allende y de paso, revolucionó el mundo del vino en la Rioja, con el premiado Aurus, un vino de calidad y de gran personalidad, según los críticos.

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 altísimo nivel". Su nacimiento como enólogo coincidió con el concepto *vino de autor*, para describir una generación de jóvenes enólogos que rompieron las pautas clásicas y se arriesgaron, con sabiduría, para obtener un producto diferente a todo.



elEconomista

Con apenas 25 años se hizo cargo de una bodega en Logroño y llamó la atención con vinos muy modernos

Miguel Ángel ha sido la cabeza de este movimiento, muchas veces poniendo en tela de juicio al mismo consejo regulador de Rioja. Ha aportado planteamientos que nada tenían que ver con la ortodoxia de entonces, cambiando

esquemas y demostrando que las cosas se podían hacer de otra manera. Por ello ha sido llamado el *enfant terrible* de la Rioja.

Lo del vino le viene de herencia, su padre se trasladó de La Mancha a la Rioja, con toda la familia, cuando De Gregorio era muy pequeño, para trabajar en la bodega Marqués de Murrieta. Desde entonces empezó a conocer las bondades de la tierra y el afán por "espachurrar uvas", como a él le gusta llamarlo, le ha llevado a convertirse en un referente internacional en el mundo del vino.

De Gregorio, obstinado y decidido, con ideas bien claras y opiniones rotundas, a menudo respecto a la mediocridad protegida desde ciertos sectores, se ha ganado la fama de rebelde y revolucionario, algo así como el líder de la guerrilla riojana: defensor del terruño, de los vinos de pago, de romper con viejas malas prácticas y costumbres –que no tradiciones–, de no creer que los buenos vinos los hacen los reglamentos, ignorando las clasificaciones, etiquetas y contraetiquetas y la defensa ante todo de las castas autóctonas y del carácter de cada uno de los pueblos (¿no podía ser un viticultor borgoñón?), lo que le ha causado problemas en más de una ocasión (o dos).

Briones en la sangre

Las primeras añadas las vinificó en una pequeña bodega alquilada en San Asensio. Simultáneamente De Gregorio adquirió el Palacio de Ibarra, situado en la misma entrada de Briones, en la plaza de Ibarra, tras el que se encuentra la bodega, y cuyas estancias acogen desde 2001 la sede de la bodega, tras largo tiempo esperando a tener dinero para la restauración que merece un soberbio edificio como éste.

Briones es un municipio rico en historia, nombrado en honor a los berones, antiguos pobladores de la región, aunque sus orígenes se remontan posiblemente a la edad de bronce. En Briones hay unas 1.300 hectáreas de viñedo, en su gran mayoría tinto (el blanco ocupa menos de 90 hectáreas), siete bodegas registradas y 911 habitantes allí empadronados según la estadística de 2009. Un siglo antes, su población era tres veces mayor, lo que nos da una idea de la importancia que tenía por aquel entonces. Haro se había abastecido tradicionalmente de los viñedos de Briones, pues casi no los tenía propios, y se decía que vinos como el Imperial de CVNE provenían principalmente de un viñedo específico de Briones.

Los suelos de la viña de Briones son en su gran mayoría de color rojizo, que denota las arcillas ferrosas que los componen, con un importante sustrato de gravas, y sólo una pequeña proporción es de color pardo, con un componente principal arcilloso-calcáreo. En la actualidad, Finca Allende cuenta con 56 hectáreas de viñedo, de las que produce una media anual de unas 300.000 botellas.

Más que aburridas y detalladas notas de cata añada tras añada, descripciones y datos técnicos, nos interesa mucho más una visión general, entender el carácter, ver la misma añada cómo se refleja en cada uno de los

vinos (que habla de la transparencia en la elaboración), ver cómo las cosas van poniéndose en su sitio, como la materia está en equilibrio con la madera, entender la lógica de cada vino, la evolución de los vinos, la posibilidad de ver las cosas con cierta perspectiva y de atisbar el potencial del terruño privilegiado del que vienen, y las características reales de los vinos de éste. De Allende tinto probamos las 15 cosechas, pero sólo algunas añadas del resto de los vinos.

Catamos casi el equipo al completo de elmundovino.com, y no sabemos muy bien por qué, pero además de las diferencias de gusto y criterio que ya conocemos entre nosotros, hubo una disparidad de valoraciones y opiniones fuera de lo normal. ¿Será que los Allende son vinos que levantan pasiones?

Los blancos, clásica sorpresa

La verdad es que el blanco de Allende es un vino que nos ha pasado inadvertido. Se comenzó a producir en muy pequeñas cantidades (4.200 botellas en 1999, 6.000 en 2000, 18.000 en 2003, y unas 36.000 cada añada a partir de 2004). Hoy prácticamente la mitad del Allende blanco se vende en Inglaterra.

Comenzó con un alto porcentaje de malvasía que ha ido reduciendo (40% en 1999, bajó al 30% en 2003, y posteriormente no más del 20%), ya que cada vez está más convencido Miguel Ángel del potencial de la viura. Como todos sus vinos, está hecho exclusivamente con uva de Briones, fermentado con levaduras autóctonas y envejecido en roble francés, barricas nuevas fabricadas por François Frères.

Probamos el 1999, el más complejo, muy fresco, algo medicinal, mentolado, con notas de aceitunas verdes, sabroso (¿salado? ¿umami? hmm...), con sólo 12,2% de alcohol, hoy nuestro favorito entre los blancos. Una auténtica sorpresa.

La de 2000 ha sido, según nos relata De Gregorio, la única añada que él ha conocido en la que se alcanzó la madurez fenólica antes que la glucométrica. Fue una añada muy cálida, con un larguísimo ciclo vegetativo, y en la que más tarde vendimió el blanco. Se encuentra hoy con un color más evolucionado, oro intenso, con más recuerdos de caramelo y miel. Aunque Jancis Robinson puede haber exagerado un poquito al afirmar que el Allende Blanco 2003 es el mejor rioja blanco que haya probado jamás, la verdad es que la cosecha nos sorprendió por su frescor para una añada muy cálida. Mientras que los tintos de ese año no se encuentran entre los mejores

añadas, sí que parece ser una cosecha muy buena para el blanco –no necesariamente para el tinto–, incluso más fresco hoy que el 2000.

El 2005 es el que menos nos gustó hoy, lo encontramos más sencillo, con la madera más presente. 2006 coincide con la idea que tenemos de la añada, cálida, con notas de fruta de hueso, muy madura y exótica. En el 2007 vemos paralelismo con el 1999, muy fresco, con buena acidez. Para terminar probamos la única añada embotellada de Mártires, de nuevo una viña de propiedad exclusiva en las afueras de Briones, el nuevo blanco de lujo (sólo 1.200 a 1.500 botellas), pura viura plantada en 1970, fermentado y criado en madera, con vocación de envejecer muchos años en botella, con notas especiadas, incluso curry, tal vez un poco subido de alcohol.

Está claro que los blancos de viura, poco expresivos en su fase frutal y de juventud, necesitan de la madera y de los años en botella para desarrollar su complejidad y para alcanzar el estatus de grandes vinos. Que lo pueden ser. Por ello, al ver hoy el Allende blanco desde 1999 hasta 2007, un vino que empezó de una manera discreta, pensamos que las valoraciones en su juventud no reflejan en absoluto lo que alcanza un decenio después de la cosecha, ni el potencial de envejecimiento aún mayor que tiene. Hoy el 1999 nos ha encantado, y nos ha recordado a las grandes botellas de Murrieta o de López de Heredia. Podemos entonces hacer una pequeña proyección mental del Mártires 2008, sí, en este momento cargado de madera, pero con una acidez y una materia para vivir muchos años, y no sólo para vivir, sino para mejorar. La pena es que no es un vino para beber ahora, y la mayoría de las botellas no llegarán ni a su tercer cumpleaños...

Aurus y Calvario, norte y sur

Son las dos etiquetas más exclusivas en lo que a tinto se refiere. Aurus viene de nueve pequeñas parcelas de viñas viejas de tempranillo y graciano plantadas sobre suelo arcilloso y orientadas al norte. En 1996, con unas uvas y una añada excepcionales, consiguió prestada un ratito una despalilladora para tratar una pequeña cantidad de esta uva y elaborar como quería su primera añada. Calvario es un vino de pago, de una viña de orientación sureste, plantada con 90% tempranillo, 8% garnacha y 2% graciano en 1945. La viña del Calvario pertenece a la familia De Gregorio, y después de mucho pensarlo se embotella por primera vez con la añada 1999. Por tanto podemos decir que uno más frío y atlántico, y el otro más cálido y mediterráneo.

Hay diferencia de gustos respecto a un vino y el otro, depende de las personas o las añadas. En 2005 ocurrió una cosa curiosa, el Calvario tiene el

carácter del Aurus, y Aurus tiene el de Calvario. Aunque ambos están todavía primarios y tánicos, difíciles por la juventud extrema –y eso que hoy decidimos no probar ningún vino más joven que éstos– el Calvario era más fresco, y Aurus más cálido.

Sin embargo en 2004 las cosas ya vuelven a su sitio. Aurus fue uno de los vinos que más nos gustaron de toda la velada, muy potente y a la vez equilibrado y elegante. Calvario con algunas notas de esparto o paja seca. Las comparaciones son odiosas...

La de 2001 ha sido una de las añadas más mediáticas, tanto en España como en el extranjero. Como suele ocurrir, añada mediática significa añada cálida, y ésta no es excepción. Los tintos están todos –luego lo veremos también en el Allende– marcados por la añada, y cortados con un patrón similar. De las dos 'cuvées' nosotros preferimos –como suele ser el caso– Aurus, pero todos tienen notas de aceitunas, salsa de soja, especiados, incluso curry... "Very exotic, but I like it!".

Teníamos para terminar 1996 y 1998 de Aurus. El 1996 más pulido, muy elegante, un vino clásico de muy buena añada, y aunque más difícil la vendimia de 1998, cuyos vinos tienen todos un carácter algo extraño, con algunas reducciones (queso, que de alguna manera no nos disgusta), pero muy buena acidez.

De Calvario la pareja más antigua era 2000, una añada en la que tuvo muchos problemas con los corchos, algo que ya vimos en su momento, y que se repitió hoy en las dos botellas con las que lo intentamos. No hubo manera... Pero compensó con creces –tal vez la mayor sorpresa y el vino mejor valorado de la noche– la primera añada elaborada, 1999, que está definitivamente joven, con muchos años por delante.

Allende, 15 añadas, 15

El vino más importante de la bodega, y el auténtico protagonista de hoy era el Allende tinto, la excusa del aniversario para probar las 15 añadas producidas hasta la fecha. Allende fue el primer vino propio de De Gregorio, el 1995 elaborado cuando todavía trabajaba en Bretón. Fue además EL MUNDO uno de los pioneros en presentar la novedad, vendiendo antes de que llegara a las tiendas este Allende 1995 a través de su club de vinos... ¡y nosotros comprándolo! Esto nos recuerda los humildes comienzos, "cuando el vino que hacía era necesariamente maceración carbónica, pues no tenía despalilladora ni dinero para comprarla". Desde el comienzo todas las

añadas han sido embotelladas sin filtrar ni clarificar.

Aquí sí probamos los vinos recientes, incluyendo una muestra de 2009 todavía no embotellado, cuyas valoraciones hay que tomar con cierta relatividad: preferimos probar vinos ya embotellados, pero... El vino lleva unos seis meses en bodega francesa, tiene unos lácteos muy marcados, y unas notas de fruta muy madura. Nos cuesta 'leerlo'... Y al probar las siguientes botellas lo vemos claro; nos gustan los Allende al menos cinco años después de la cosecha.... De Gregorio está emocionado con esta añada, que considera la mejor jamás para Allende. En esta añada el 30 % de la maloláctica se hizo en bodega.

El 2008 está en depósito, a punto de embotellarse. Se trata de una añada más bien 'rara', que de momento no nos enamora. Cosecha de brotación media (segunda semana de abril). Primavera cálida y soleada con abundantes lluvias en abril y mayo. Floración segunda semana de junio con tiempo cálido y seco. Verano seco y moderadamente cálido. Invierno primera semana de agosto. Septiembre fresco con algunas lluvias. Octubre fresco y soleado, se vendimió en la segunda y tercera semana. Como viene ocurriendo desde 2004, el 20% del vino hace maloláctica en bodega.

La de 2007 fue sin embargo una añada atlántica, en la que el vino se presenta tánico, pero con muy buenas perspectivas, y 2006 es una añada muy variable en Rioja; algunos la aman, otros la odian... Allende es muy fresco, con una nariz espectacular, en la que aparece algo de chocolate muy fino. Los tiempos de crianza, así como el tiempo de envejecimiento y otros parámetros se adaptan a la naturaleza de cada añada. En este caso la crianza fue un poco más corta de lo habitual, fue de 12 meses en bodega de roble francés.

En el 2005 ya no hay rastro de esas notas de fruta sobremadura; hay algo de animal sutil, que se va limpiando. Cuando le decimos a Miguel Ángel que nos parece "un vino de perfil clásico de Haro", casi nos mata. Lo decíamos en plan positivo, de vino austero, serio, de gran vino. Esta fue una cosecha larga, que unido a la calidad tiene mucho mérito. Personalmente nos gustó mucho el 2004 y la evolución que va mostrando; curiosamente encontramos fruta más roja que negra, y pese a ser una añada bien madura, está muy fresco.

La añada de la canícula, el verano en que nos achicharramos de calor, no fue el mejor para los tintos, aunque ya mencionamos que proporcionó un magnífico blanco. Hablamos de 2003, claro, que tiene una cierta reducción (verduras cocidas), y parece más evolucionado que el resto de añadas. Fue

una cosecha de brotación temprana (primera semana de abril). Primavera muy cálida y soleada con escasas lluvias en abril y mayo. Floración primera semana de junio con tiempo muy cálido y seco. Verano seco y extremadamente cálido. Envero primera semana de agosto. Septiembre cálido y seco. Octubre fresco con algunas lluvias. Maduración ralentizada y con fuertes caídas de acidez. Estado sanitario perfecto. Ciclo vegetativo largo. En el caso de Allende la vendimia fue en las fechas habituales, la segunda y tercera semana de octubre.

Como a menudo ocurre con las añadas 'malas' (léase frías) el 2002 está evolucionando de maravilla... Aquí el 50% de la fermentación maloláctica se hizo en barrica, y ya casi desaparece el roble americano, con tan sólo un residual 2%. El 2001 fue muy discutido, y pese a que no nos suelen gustar las añadas cálidas, el vino nos gustó más que a la media, lo que es raro... El perfil nos recuerda mucho al de sus hermanos mayores, aunque aquí nos parece más clásico. El encubado fue más largo de lo habitual, duró 26 días (suele ser entre 20-22 días) Igualmente la mitad del vino hizo la maloláctica en barrica, y el roble americano representó un 10% del total.

Cambio de siglo

Ya hemos mencionado también el enorme calor de 2000, pero el Allende tinto se mantiene muy bien, y es muy agradable para beber ahora, una década después. Es la añada de ciclo vegetativo más largo hasta la fecha. La madurez fenólica es excepcional con taninos maduros y sedosos desde el descube. Encube de 22 días. 20% maloláctica en barrica. 14 meses en barrica 90% francés 10% americano.

El 1999 nos pareció más bien un vino sencillo, fruto de una añada muy complicada. Todos los brotes fueron destruidos una intensísima helada. La brotación de yemas secundarias se produce el 15 de mayo y la floración no tiene lugar hasta el 28 de junio, con lo que el ciclo real comienza con un retraso de algo más de un mes. Se trate de un vino hecho con la segunda brotación, algo realmente raro. Se encubó durante 16 días y en la crianza intervino un 20% de roble americano.

Nos ha gustado mucho como han evolucionado los 1998, también el Aulus, con el que tiene muchos rasgos comunes, una cierta reducción, bastante acidez, y nítidos recuerdos minerales. El 1997 fue el primer año en que se despalilló algo de uva. Lo vemos más maduro y evolucionado, pero con un perfil que la mayoría llamaría de Rioja clásico. No es una gran cosecha, pero se bebe con agrado. La maloláctica fue exclusivamente en depósito y la crianza de 13 meses en un 30% de americano.

El vino que encontramos en su punto, y en el que hubo unanimidad de criterio fue el de 1996, guindas en licor, evolución muy clásica, típicas notas ferrosas... ¡Una delicia! ¿Por qué nos beberíamos todas las botellas tan pronto? El porcentaje de madera americana llegaba al 40%, pero en el vino no había recuerdos dulzones ni de coco.

Hacía muchos años que no probábamos el Allende 1995. Teníamos muchas ganas, y la verdad es que nos decepcionó. Pensamos que está ya en fase descendente. Lo vemos flojito, y evolucionado. ¿Tal vez la maceración carbónica pasando factura? Doce meses en barrica de 50% roble francés, 50% roble americano.

Como conclusión podemos decir que los vinos de la bodega son vinos clásicos de Rioja, aunque puestos al día según lo que Miguel Ángel entiende que es necesario para expresar las características de los viñedos de Briones. Madera francesa en lugar de americana, fruta madura para que los taninos alcancen la madurez fenólica, que aunque en los primeros años en botella se presente con ciertas notas de sobremadurez, desaparecen totalmente con el tiempo en botella. Y gran sorpresa con los blancos, que cada vez nos gustan más, que vamos a guardar para beber dentro de años...

Y hablando de años,... Quince años es mucho tiempo, pero a la vez no es nada. Sólo nos queda por decir,... ¡felicidades, chaval!

Grandes Vinos

FINCA ALLENDE, REPASO A 15 AÑOS DE VIDA

Este revolucionario es un clásico

LUIS GUTIÉRREZ

Mitad de los años 60. Una joven familia manchega, con su bebé de seis meses, ultima los preparativos para su traslado a Logroño. El padre ha conseguido un trabajo en una importante bodega riojana, como responsable del viñedo. Abandonan el pueblo en el que se encuentran las raíces familiares en busca de unas mejores oportunidades y condiciones de vida, una historia que se repite en miles de familias en esa década. Vivirán en la misma finca en la que se encuentra la bodega. Treinta años más tarde, este bebé –que era fácil cogiera el gusanillo por el vino– produce su primer vino propio, en condiciones rudimentarias y en una bodega alquilada, siguiendo los métodos ancestrales, después de haber sacado su ingeniería agrónoma en la Universidad Politécnica de Madrid y haber trabajado ya un decenio en arrancar una nueva bodega también en Rioja.



Miguel Ángel de Gregorio.

La familia en cuestión llevaba el apellido De Gregorio, y el padre, Nicolás, les trasladó a vivir en la finca Ygay para hacerse cargo de los viñedos de la bodega del Marqués de Murrieta. El joven Miguel Ángel creció y se educó entre viñas y barricas, y a los 25 años tomó el timón de los vinos de Bodegas Bretón. En 1995 fermentó las primeras uvas para hacer un vino propio al que bautizó Allende, más allá, en clara referencia a las aspiraciones de superación, de búsqueda de la calidad, de la expresión de los mejores terruños y tradiciones riojanas. En 1997 ya estaba dedicado en cuerpo y alma a su proyecto Allende, a la búsqueda de los mejores viñedos en Briones, a intentar abrirse paso en el mundo del vino, establecer su nombre, construir una bodega propia en la que trabajar duro para conseguir su objetivo.

Hoy, esta loca aventura está consolidada, y aunque no llegue a la mayoría de edad legal, ya cumple 15 años. Excusa perfecta para celebrarlo repasando esas 15 añadas de Finca Allende, su historia y su evolución, así como el resto de los vinos que han ido añadiéndose al portfolio de la bodega. Cuando se mira atrás, se ponen juntas tantas añadas, se va repasando la historia y condiciones de cada una, se ve la evolución, las diferencias y similitudes de cada añada, y además se puede discutir todo esto con el artífice de todo ello, es cuando realmente se comprende un vino, o una bodega. Creemos que hoy hemos comprendido, y eso que conocemos desde hace muchos años, verdadera y profundamente, los vinos de Allende y de Miguel Ángel de Gregorio.

Enfoque en La Rioja

La Rioja es la región vinícola líder de España. Se divide en tres zonas: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Baja. Debido a esto y a la extensión de la región, es difícil hacer generalizaciones. Tempranillo es la uva principal, en particular en la Rioja Alta y Rioja Alavesa. Sin embargo, incluso allí, la mayoría de los vinos son mezclas, haciendo uso de pequeñas cantidades de Garnacha, Graciano y ocasionalmente Mazuelo (alias Cariñena)

Recientemente, se ha prestado especial atención a los conflictos surgidos entre los productores tradicionales (como López de Heredia y CVNE) y los modernistas como Allende y Artadi . En realidad, los productores parecen coexistir cómodamente en el mismo lugar. Muchas de las bodegas de la vieja guardia están salpicando con estilos más modernos, pero no hay ninguno que abandone por completo las viejas formas de hacer las cosas. Esperemos que siga siendo así, porque una cosa es cierta: no hay nada más en ningún lugar como el Rioja tradicional donde los términos Crianza, Reserva y Gran Reserva aún significan algo. No vi señales de que estas tradiciones se estén desvaneciendo.

Entre los últimas añadas de Rioja se destacan tres. Yo probé muchas muestras de barrica durante mi viaje a La Rioja en mayo de 2010, y parece claro que 2009 es una cosecha excepcional. En La Rioja no es tan fantástico como en la Ribera del Duero y Toro, las otras regiones importantes de Tempranillo. Sin embargo, usted tiene que volver a 2004 para encontrar algo tan bueno. El año 2001 es también una gran añada con un número de Grandes Reservas puestas en el mercado. Se podría hacer un caso aparte para el 2005 también. Es una añada muy potente pero un poco más irregular que 2009, 2004 y 2001. En cuanto al resto de la añada de 2002 es claramente más débil. 2003 fue el año de la ola de calor, pero con frecuencia los bodegueros calificados fueron capaces de convertirla en excelente y si no grandes vinos . Las añadas 2006, 2007 y 2008 tuvieron sus problemas pero en general son buenas añadas, aunque es poco probable que cualquier cosa de estas cosechas alcance la altura de 2001, 2004 , 2005 y 2009.

La cuestión implícita es la economía. La industria de la construcción en España ha sufrido una parada. El desempleo es muy alto, uno de los factores causantes del descenso notablemente rápido en el consumo de vino per cápita, aspecto que tiene a los productores de vino muy preocupados. El mercado interno sigue siendo el más importante, pero está claramente herido. La caída del euro corta ambas vías. Hace que las importaciones de vino español sean más baratas. España fue uno de los tres únicos países cuyas exportaciones a los EE.UU. aumentaron en 2009 (Chile y Argentina son los otros). Sin embargo, hace que los gastos de los productores suban dramáticamente. Nadie sabe realmente cómo se resolverá. Sin embargo, una cosa está clara, sigue habiendo un número asombroso de vinos españoles de alta calidad a precios muy razonables, un agradable descanso para el consumidor estadounidense .

-Jay Miller



ISSUE 189 - 29 JUNE 2010

1996 Finca Allende Aurus ■ Add to Print List	
RATING: 92 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2010 - 2017 ESTIMATED COST: \$100 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Find It Online Show Other Tastings For This Wine	<p>El Aurus 1996 está maduro y listo para beber. Es un vino especiado y sabroso que proporcionará placer durante otros 5-7 años.</p> <p>Cata Vertical Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Gamacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p style="text-align: right;">~Jay Miller</p>
2000 Finca Allende Aurus ■ Add to Print List	
RATING: 90 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2010 - 2016 ESTIMATED COST: SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Find It Online Show Other Tastings For This Wine	<p>El Aurus 2000 es firme y un poco compacto. Debería beberse durante los próximos 5-6 años.</p> <p>Cata Vertical de Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Gamacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración.</p> <p>Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p style="text-align: right;">~Jay Miller</p>
2001 Finca Allende Aurus ■ Add to Print List	
RATING: 95 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2012 - 2026 ESTIMATED COST: \$100-\$255 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Find It Online Show Other Tastings For This Wine	<p>El Aurus 2001 no es tan cargado como el de 2004 y 2005, pero es un vino completo sin asperezas. Rápidamente accesible, debería estar en su mejor momento entre el 2012 y el 2026.</p> <p>Cata Vertical de Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Gamacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración.</p> <p>Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p style="text-align: right;">~Jay Miller</p>
2004 Finca Allende Aurus ■ Add to Print List	
RATING: 98 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2014 - 2034 ESTIMATED COST: \$117-\$243 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Find It Online Show Other Tastings For This Wine	<p>El Aurus 2004 no es tan a gran escala como la de 2005, pero lo compensa con elegancia. Este elegante vino tiene un perfume espléndido de sándalo, incienso, trufa, especias asiáticas, lavanda, y zarzamora que lo conduce a un va complejo, especiado y sabroso vino con un magnífico volumen y unos sabores que llenan la boca. Dele otros 4 años de guarda, y tómelos hasta el 2034. Coleccionistas discutirán los méritos de 2004 y 2005 durante muchos años.</p> <p>Cata Vertical de Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Gamacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración.</p> <p>Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p style="text-align: right;">~Jay Miller</p>



ISSUE 189 - 29 JUNE 2010

<p>2005 Finca Allende Aurus</p> <p>RATING: 98 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende</p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: 2018 - 2040</p> <p>ESTIMATED COST: \$123-\$203</p> <p>SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010</p> <p>Find It Online</p> <p>Show Other Tastings For This Wine</p>	<p>Add to Print List</p> <p>El Aurus 2005 sube el listón. Es un vino poderoso, denso, en capas que requiere otros 8-10 años de guarda. Rico, armonioso, excepcionalmente largo y con carácter excepcional, para disfrutar desde el 2018 hasta el 2040..</p> <p>Cata Vertical de Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain,</p>
<p>2006 Finca Allende Aurus</p> <p>RATING: 95 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende</p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: 2017 - 2036</p> <p>ESTIMATED COST: \$248</p> <p>SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010</p> <p>Show Other Tastings For This Wine</p>	<p>Add to Print List</p> <p>El Aurus 2006 es de color púrpura negra, entrega un perfume súper expresivo de trufa, betún, regaliz negro, incienso, grosella negra y zarzamora. Opulento, Rubenesco en el paladar, tiene un equilibrio impecable, roble totalmente integrado y un final de 45 segundos. Dele a este impresionante Rioja unos 6 -8 años de guarda adicional y bébalo entre 2017 y 2036.</p> <p>Cata Vertical de Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>
<p>2007 Finca Allende Blanco</p> <p>RATING: 88 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende</p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: -</p> <p>ESTIMATED COST: \$20-\$34</p> <p>SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010</p> <p>Find It Online</p> <p>Show Other Tastings For This Wine</p>	<p>Add to Print List</p> <p>El más serio Allende 2007, es un ensamblaje de 70% de viejas viñas de viura un 30% de viejas viñas de Malvasia. De color dorado medio, en nariz revela algunas notas oxidativas así como miel, melón y flores de primavera. Flexible y liso sobre el paladar con una profundidad buena, debería ser consumido en un término próximo mientras la fruta esté intacta.</p> <p>Cata Vertical de Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain,</p>
<p>1999 Finca Allende Calvario</p> <p>RATING: 91 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende</p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: 2010 - 2020</p> <p>ESTIMATED COST: \$69</p> <p>SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010</p> <p>Find It Online</p> <p>Show Other Tastings For This Wine</p>	<p>Add to Print List</p> <p>El Calvario de 1999 es bastante similar a la de 2000. Se puede disfrutar ahora y en los próximos 8-10 años.</p> <p>Cata Vertical de Calvario: El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>



ISSUE 189 - 29 JUNE 2010

2000 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
RATING: 92 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2010 - 2020 ESTIMATED COST: SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Show Other Tastings For This Wine	<p>El Calvario 2000 es accesible ahora. Presenta aromas maduros de la caja de especias, monte bajo, incienso, minerales, y la zarzamora. En boca tiene buen volumen, equilibrio y un final a medio-largo plazo. Bébaselo en los próximos 10 años.</p> <p>El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p>
2001 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
RATING: 95 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2010 - 2026 ESTIMATED COST: \$135 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Find It Online Show Other Tastings For This Wine	<p>El Calvario 2001 ofrece los mejores aromas de la serie, gracias a la calidad de la cosecha y el envejecimiento en botella. Es accesible ahora, pero sigue evolucionando. Es un vino completo, complejo, largo y que seguirá bebiéndose perfectamente hasta el 2026.</p> <p>El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>
2004 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
RATING: 94 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2014 - 2029 ESTIMATED COST: \$67-\$160 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Find It Online Show Other Tastings For This Wine	<p>El Calvario 2004 es un poco menos potente que el de 2005, pero es más redondo, más maduro y más complejo. Este exuberante y placentero vino se beneficiará de varios años más en botella y ofrece su plenitud desde el 2014 hasta el 2029.</p> <p>El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p>
2005 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
RATING: 93+ points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2015 - 2030 ESTIMATED COST: \$72-\$116 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Find It Online Show Other Tastings For This Wine	<p>El Calvario 2005 es considerablemente más denso, más rico y mejor estructurado. Sigue siendo joven todavía y requiere un mínimo de 5-6 años más en botella alcanzando su plenitud desde el 2015 hasta el 2030. El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>



ISSUE 189 - 29 JUNE 2010

2006 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
RATING: 92 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Proprietary Blend DRINK: 2013 - 2016 ESTIMATED COST: \$150 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Show Other Tastings For This Wine	<p>El Calvario 2006 es de color púrpura y cubre el cristal, exhibe un bouquet de frutas negras profundas, grafito, trufas, especias asiáticas, y zarzamora. Ya complejo en el paladar con un montón de fruta succulenta, posee suficiente tanino de grano fino a evolucionar durante 3-4 años y ofrecerá periodo para beber que se extiende desde 2013 hasta 2026.</p> <p>El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p>
Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767	
2006 Finca Allende Allende ■ Add to Print List	
RATING: 90 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Tempranillo DRINK: - ESTIMATED COST: \$26 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010 Show Other Tastings For This Wine	<p>El Allende Tinto 2006 es envejecido en roble nuevo predominantemente francés durante 14 meses antes de ser embotellado sin filtración. Carmesi profundo, emite una nariz atractiva de café espresso, mina de lápiz, humo, caja de especias y frutas negras. En el paladar es un vino de cuerpo medio, ha mostrado fruta sabrosa, excelente concentración, roble integrado, y un final muy largo. Es un excelente valor dentro del Rioja serio.</p> <p>El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p>
Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767	
~Jay Miller	
2008 Finca Allende Martires ■ Add to Print List	
RATING: 91 points PRODUCER: Finca Allende FROM: Rioja, Spain VARIETY: Viura DRINK: - ESTIMATED COST: \$150 SOURCE: eRobertParker.com, #189 Jun 2010	<p>El Martires 2008 es 100% de viñas viejas de Viura procedentes del viñedo del mismo nombre, plantado en 1970. Se fermenta en barricas de roble francés nuevo tras el cual envejeció 8 meses sobre lías con frecuentes batonnage. De color dorado medio, despliega un perfume irresistible de pan tostado, minerales, melón, especias horneadas y flores blancas. Intenso, con diferentes capas, cremosa textura y complejo, puede evolucionar bien durante varios años, pero ahora puede ser disfrutado con platos de pescado fuertes.</p> <p>El Calvario de Allende es típicamente 90% de viñas viejas de Tempranillo y el equilibrio entre Garnacha y Graciano nace de la viña del mismo nombre plantada en 1945. El vino es criado en roble francés nuevo durante 16 meses y embotellado sin filtración. Cata Vertical Aurus: El buque insignia Aurus es típicamente 85% de viñas viejas de Tempranillo and 15% Graciano envejecido en roble francés nuevo durante 24 meses.</p>
Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767	
~Jay Miller	



BODEGA DE LA SEMANA

Finca Allende

País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\) \(Rioja\)](#)
Dirección1: Pl. Ibarra, 1
 26330 Briones (La Rioja)
Teléfono: +34 941 322 301
Fax: +34 941 322 302
Correo-e: info@finca-allende.com
Web: <http://www.finca-allende.com/>
Fundación: 1995
Enólogo: Miguel Angel de Gregorio
Víñas:
 22 ha
Vinos:
 Allende, Aurus, Calvario



Miguel Angel de Gregorio

Hace algo más de 30 años que Nicolás de Gregorio, viticultor manchego de amplia experiencia, reunió a su familia y puso rumbo a Rioja para hacerse cargo de las históricas viñas de Marqués de Murrieta.

Con él llevaba a un pequeño de apenas seis meses --Miguel Angel-- quien, hoy, a pesar de su juventud, se ha convertido ya en uno de los más inquietos y díscolos enólogos de Rioja.

Con sólo 25 años y recién estrenado su título de Ingeniero Agrónomo, Miguel Angel se hizo cargo de la dirección de una pequeña bodega de Logroño, Bodegas Bretón, y en los años transcurridos desde entonces, consiguió imprimir a los vinos de esa casa una personalidad propia y posicionarlos en el mercado con una solidez insospechada; todo ello sin renunciar a interesantes 'experiencias', coronadas por el éxito.

El carácter de De Gregorio --hombre de múltiples curiosidades, con cierto halo renacentista--, casi le obligaba a intentar la aventura del vino personal; de ahí la creación de Finca Allende, una aventura familiar en la que busca experimentar y desarrollar, sin cortapisa alguna, sus muchas ideas. Desde 1997 se dedicó en exclusiva a su bodega.

En los proyectos unas veces se cuenta con dinero, otras, con ideas, y algunas, pocas, con ambas cosas a la vez. En este caso, los medios son limitados pero las ideas abundantes.

Desde la primera elaboración de la casa, el Allende 1995 se reveló un vino en el que se pueden apreciar una serie de rasgos distintivos --elaboración por el método de maceración carbónica, crianza justa en barricas de roble francés y americano, predominio de la fruta sobre la madera, concentración sin concesiones...--, que quieren convertir a los Allende en vinos con personalidad propia, fácilmente reconocibles. La maceración carbónica se ha ido abandonando a medida que Miguel Angel ha contado con mejores medios. Durante 2000-2001 se completará su gran sueño: la construcción de su nueva bodega en Briones, junto a un espléndido edificio de piedra del siglo XVII que es la nueva sede de Finca Allende. Alrededor del pueblo, las varias pequeñas viñas viejas de Miguel Angel, que cree con fervor en la calidad y la potencia que dan los suelos, marcadamente arcillosos, de esta famosa localidad riojana.

elmundovino.com

elmundo.es

CATA DE LA SEMANA

Verticales de Finca Allende

A menudo se critica a los medios de comunicación especializados –y no sin razón– por catar y evaluar los vinos en momentos demasiado tempranos de su desarrollo. Esto es verdad, pero es bien cierto también que no es nada fácil reunirlos cuando ya han alcanzado su plenitud.

La dificultad solamente se resuelve cuando la bodega se ofrece a bajar a su botellero histórico y poner a disposición una muestra representativa de su trayectoria a través de diferentes añadas. En esta ocasión ha sido Miguel Ángel de Gregorio, ideólogo y factotum de Finca Allende, quien no solo nos ha abierto simbólicamente las puertas de su bodega, sino que ha tenido el detalle de traérnoslas a Madrid y compartirlas con nosotros en Piñera –restaurante de moda en la zona empresarial de la calle de Orense– en el que ejerce de sumiller nuestro compañero en elmundovino, Mario García.



La cata –32 vinos– se desarrolló en cuatro tandas: una de seis blancos Allende y, como perla final, el escasísimo Mártires, otra de tintos Allende, completa, en la que desfilaron las 15 añadas existentes de este vino –dos de ellas sin salir al mercado todavía–, una tercera de cinco añadas de Aurus y la cuarta, de cinco añadas de Calvario. Una panorámica difícil de repetir.

Entre los blancos, destacó –como no podía ser de otra manera– el espectacular Mártires 2008, que se ofrece a la nariz y al paladar con una expresividad y una fuerza sobresalientes, impropias de la viura, que seguramente hay que achacar al 'terroir' excepcional en el que nace. Entre los restantes blancos sorprendió el Allende 1999, que destacó por su finura y por su buena evolución que aún permite augurarle un buen futuro; la escolta se la dieron el 2007 y el 2003, el 2007 que está todavía desarrollándose, pero ya deja traslucir su fino estilo, y el 2003, la añada que marcó el progresivo peso de la viura en el ensamblaje del blanco Allende –en detrimento de la malvasía–, que se mostró en un espléndido momento de forma y con un largo horizonte de vida. Ninguno decepcionó.

En la larga serie de los 15 tintos Allende destacaron 2004, en franco crecimiento desde la anterior ocasión en que lo catamos, y con muchas cosas más que contarnos en los próximos 10–15 años, y 1996 –el segundo de la saga– que aunque va mostrando ya unos lógicos síntomas de evolución, ofrece todavía enormes dosis de expresividad y elegancia. Buen bloque también el formado por 2002, 2006 y 2007, todos ellos vivos, frescos y enteros, incluido el mismísimo 2002, que sin duda demuestra un gran manejo de los resortes en la elaboración de una añada tan difícil.

Los menos valorados fueron 1995, la primera cosecha de la marca, que se muestra digno pero ya un tanto agotado, y 2008, un vino que mostraba síntomas de fruta evolucionada en nariz, que dieron cierto miedo a los catadores, actitud rechazada por De Gregorio, seguro de la buena evolución de sus vinos a partir de ese punto, como hubieron de reconocer algunos catadores presentes, al recordar situaciones similares en otras añadas que luego han evolucionado muy bien, sin dejar rastro de esa sobremadurez.

Espléndida la serie de Aurus, ya que las puntuaciones de los cinco vinos se movieron entre los 17,0 y los 18,0 puntos. El 2004 fue precisamente el que mostró un mayor 'crecimiento' desde la cata anterior; un recorrido en sentido contrario –aun dentro de su gran calidad– fue el que tuvo el Aurus 1998, en el que se apreciaban ya unas marcadas notas animales.

En el quinteto de Calvario la sorpresa la dio el vino de 1999, importante ya en su momento, pero aún mejor valorado ahora, gracias a una evolución que parece inacabable, ya que el vino dejó a los catadores la sensación de que era 'muy joven aún'. Este y otros casos –sin ir más lejos, el blanco comentado al principio– nos llevan a la convicción de que esta cosecha no fue valorada en su momento como se merecía. Muy buenas sensaciones también en el vino de 2005, que aunque se muestra menos

explosivo que en la cata anterior, fue percibido por los catadores como un vino que estaba en un momento 'oscuro' del que deberá salir reforzado y creciendo. No faltó tampoco en esta ocasión la cita con el 'malcorcho', que se llevó por delante el Calvario 2000.

En definitiva, una cata larga, extensa, prolija, de las que en lugar de cansar los sentidos los estimulan. Muchas gracias a Miguel Ángel de Gregorio por permitirnos este 'saqueo' de sus mejores vinos.

9 de junio de 2010

Catadores: Víctor de la Serna, Luis Gutiérrez, Ignacio Villalgordo, Ernestina Velasco, Jens Riis, Mario García, Juan Manuel Ibáñez.

Nuestro sistema de puntuación

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

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

VINOS CATADOS

Región ▲▼	Bodega ▲▼	Vino ▲▼	Puntuación ▲▼	Precio ▲▼
Rioja	Finca Allende	Allende Blanco (1999)	16.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende Blanco (2007)	15.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende Blanco (2003)	15.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende Blanco (2006)	14.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende Blanco (2000)	14.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende Blanco (2005)	14.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Mártires (2008)	17.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2004)	17.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (1996)	17.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2007)	16.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2005)	16.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2002)	16.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (muestra) (2009)	15.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2006)	15.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2000)	15.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (1997)	15.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (1999)	14.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2001)	14.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (1998)	14.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (2003)	13.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (muestra) (2008)	13.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Allende (1995)	13.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Aurus (2004)	18.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Aurus (2001)	17.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Aurus (1996)	17.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Aurus (2005)	17.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Aurus (1998)	17.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Calvario (1999)	18.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Calvario (2005)	17.50	0.00
Rioja	Finca Allende	Calvario (2004)	16.00	0.00
Rioja	Finca Allende	Calvario (2001)	16.00	0.00

Allende Blanco**Bodega:** [Finca Allende](#)**País:** [España](#)**Región:** [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))**Año:** 1999**Tipo:** Blanco**Castas:** Viura (60%), Malvasia (40%)**Alcohol:** 13,00°**Consumo óptimo:** De 2010 a 2014**Puntuación:** 16.00/20

Amarillo oro de intensidad media, muy brillante. Aroma de buena intensidad, con francas sensaciones de madera de calidad (mantequilla, tostados finos), bien integrada ya, percibiéndose al fondo unas buenas sensaciones frutales. En la boca muestra una estructura media, acidez viva, frescor y frutalidad aun percibible, aunque el final, que tiene un interesante toque mineral, resulta un tanto breve.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez**Allende Blanco****Bodega:** [Finca Allende](#)**País:** [España](#)**Región:** [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))**Año:** 2007**Tipo:** Blanco**Castas:** Viura (80%), Malvasia (20%)**Alcohol:** 13,50°**Consumo óptimo:** De 2010 a 2015**Puntuación:** 15.50/20

Amarillo oro de intensidad media baja. Aroma de intensidad correcta, fino, con buena integración de la madera y la frutalidad que se aprecia al fondo. En la boca muestra una estructura media, acidez justa, expresión frutal adecuada y un final correcto.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende Blanco



Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

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

Año: 2003

Tipo: Blanco

Castas: Viura (70%), Malvasia (30%)

Alcohol: 13,50°

Consumo óptimo: De 2010 a 2015

Puntuación: 15.50/20

Amarillo oro intenso, muy brillante, bonito. Aroma de intensidad media, elegante, con predominio de sensaciones lácticas y una frutuosidad muy interesante al fondo. En la boca muestra una estructura media, acidez equilibrada, buena expresión frutal y un final notable.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende Blanco



Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

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

Año: 2006

Tipo: Blanco

Castas: Viura (80%), Malvasia (20%)

Alcohol: 13,50°

Consumo óptimo: De 2010 a 2013

Puntuación: 14.50/20

Amarillo oro de intensidad media, brillante. Aroma de buena intensidad, con recuerdos de fruta blanca y de hueso, un punto floral y también medicinal. En la boca muestra una estructura media, acidez justita, buena expresión frutal y un final correcto.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende Blanco**Bodega:** [Finca Allende](#)**País:** [España](#)**Región:** [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))**Año:** 2000**Tipo:** Blanco**Castas:** Viura (60%), Malvasia (40%)**Alcohol:** 13.00º**Consumo óptimo:** De 2010 a 2012**Puntuación:** 14.50/20

Amarillo oro muy intenso, brillante. Aroma de buena intensidad, con elegantes sensaciones tostadas y recuerdos de fruta muy madura (miel, caramelo), agradables. En la boca muestra una estructura media, acidez justita, fruta suficiente y un final discreto.

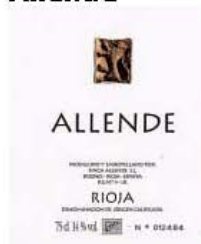
Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez**Allende Blanco****Bodega:** [Finca Allende](#)**País:** [España](#)**Región:** [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))**Año:** 2005**Tipo:** Blanco**Castas:** Viura (80%), Malvasia (20%)**Alcohol:** 13.50º**Consumo óptimo:** De 2010 a 2013**Puntuación:** 14.00/20

Amarillo oro de intensidad media, brillante. Aroma de intensidad correcta, un tanto cerrado aun, con recuerdos de fruta de hueso madura. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, intensidad frutal y un final notable, sacrifica finura por potencia.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez**Mártires****Bodega:** [Finca Allende](#)**País:** [España](#)**Región:** [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))**Año:** 2008**Tipo:** Blanco**Castas:** Viura**Alcohol:** 14.00º**Consumo óptimo:** De 2010 a 2018**Puntuación:** 17.00/20

Amarillo oro de intensidad media baja. Aroma de buena intensidad, con la madera ya muy bien integrada, elegante, que trasluce una frutalidad importante, con un fondo goloso. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, gran intensidad frutal y un final muy notable. **Fecha de cata:** [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

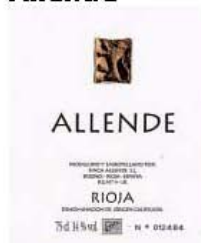
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2004
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50º
Consumo óptimo: De 2010 a 2020

Puntuación: 17.00/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, complejo, con una excelente expresión frutal, recuerdos de tinta china y una madera perfectamente integrada. En la boca muestra una estructura media, acidez muy viva, gran expresión frutal, frescor y un final muy largo y armónico.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

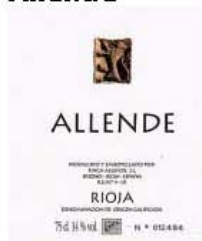
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1996
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50º
Consumo óptimo: De 2010 a 2015

Puntuación: 17.00/20

Granate muy intenso. Aroma de buena intensidad, con madera en primer plano, acompañada de una fruta roja y negra bien madura y un fondo terciario muy fino (especias y cueros). En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, buena expresión frutal y un final muy largo, un punto tánico aun.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

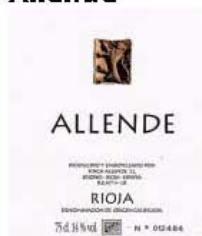
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2007
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50º
Consumo óptimo: De 2010 a 2017

Puntuación: 16.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco, menisco vivo. Aroma de buena intensidad, con una fruta negra muy agradable, con madurez y con complejidad, envuelto todo ello por una madera muy bien integrada. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, buena expresión frutal y un final largo, aunque todavía necesita pulirse.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

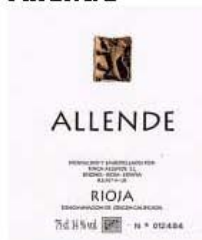
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2005
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50º
Consumo óptimo: De 2010 a 2015

Puntuación: 16.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, con buenas sensaciones de fruta negra madura, recuerdos de tinta china y finos terciarios (cueros, especias). En la boca muestra una estructura media, acidez viva y cierto frescor, con una frutalidad correcta y un final notable, un punto tánico aún.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

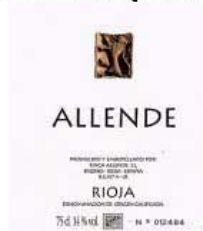
Allende

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2002
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50º
Consumo óptimo: De 2010 a 2014

Puntuación: 16.00/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con una expresión frutal muy viva aún, sin que la madera moleste en ningún momento. En la boca muestra una estructura media, acidez viva, frescor y buena fruta, con un final correcto, un punto tánico aún. **Fecha de cata:** [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende (muestra)

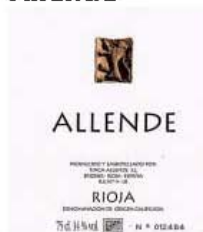
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2009
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2018

Puntuación: 15.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco, menisco vivo. Aroma de buena intensidad con intensos recuerdos de fruta, tal vez demasiado madura, notas florales (violetas) y una madera medida en estos momentos. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta y buen contenido frutal, que desembocan en un final bastante tánico todavía. Un vino muy difícil de calificar en este momento de su vida.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por: V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

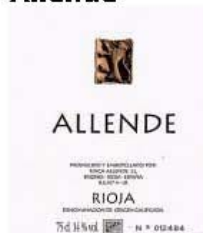
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2006
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2016

Puntuación: 15.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, complejo, con buenas sensaciones de fruta en su punto de madurez, En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, una expresión frutal adecuada y un final correcto, bastante armónico ya.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

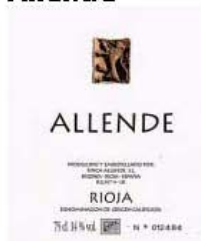
Catado por: V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2000
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2012

Puntuación: 15.00/20

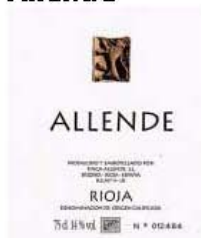
Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad con la madera en primer plano, pero con buenas sensaciones de fruta roja (tomate maduro) que la compensan. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, expresión frutal correcta y un final correcto, un punto tánico aún. **Fecha de cata:** [09/06/2010](#)
Catado por: V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1997
Tipo: Tinto
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2012

Puntuación: 15.00/20

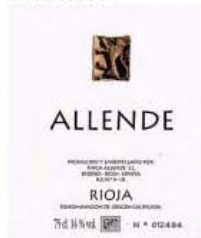
Rubí granate muy intenso. Aroma de buena intensidad, con fruta muy madura, un toque floral elegante, especias y cueros finos, envuelto todo por una madera bien integrada. En la boca muestra una estructura media, buena acidez, notable expresión frutal y un final notable.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez**Allende**

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1999
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2012

Puntuación: 14.50/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con recuerdos de fruta roja bien madura y un fondo de madera muy notable, con una expresión global sencilla. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, frutalidad solo suficiente y un final discreto.

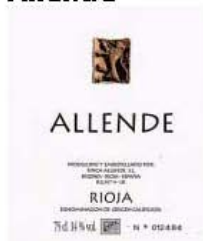
Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez**Allende**

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2001
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2013

Puntuación: 14.00/20

Cereza picota muy intenso, menisco hacia teja. Aroma de buena intensidad, con bastante predominio de la madera todavía, que no deja expresarse adecuadamente a la fruta. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, frutalidad un tanto justa y un final correcto pero muy tánico aún.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

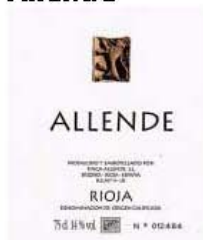
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1998
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2012

Puntuación: 14.00/20

Granate muy intenso, con menisco hacia teja. Aroma de buena intensidad, con un toque animal, recuerdos de fruta bien madura y un fondo de madera notable que lo envuelve todo. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, fruta un tanto escasa y un final correcto.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgorido, E Velasco, M García, JM Ibáñez

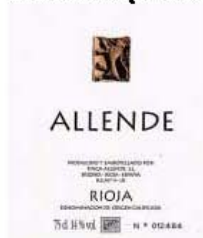
Allende

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2003
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2012

Puntuación: 13.50/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con recuerdos de verdura cocida que denotan cierta evolución, acompañados de un fondo de fruta roja y negra bien madura. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, frutuosidad suficiente y un final discreto.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Allende (muestra)

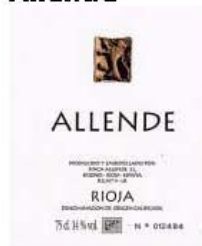
Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2008
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2018

Puntuación: 13.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad con intensas sensaciones de fruta muy madura, notas florales y un fondo de madera muy bien integrada, que no molesta. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, expresión frutal notable y un final de boca bastante tánico todavía.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgorido, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Allende

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1995
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2012

Puntuación: 13.00/20

Rubí granate muy intenso. Aroma de buena intensidad, con predominio de ciertas notas tostadas, tras las que aparecen todavía sensaciones de fruta madura, bastante entera aun. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, frutalidad un poco justa y un final correcto. Aparece ya un tanto cansado.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Aurus

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2004
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 14.00°
Consumo óptimo: De 2010 a 2024

Puntuación: 18.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, bastante dominado por la madera, aunque respaldado por un fondo frutal muy importante y también tinta china que le añade complejidad. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, soporte frutal muy importante y un final notable.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Aurus

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2001
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 14.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2020

Puntuación: 17.50/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, elegante, con una fruta muy madura que ha evolucionado muy bien, finas notas especiadas, En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, con una buena expresión frutal y un final notable, bastante armónico ya. **Fecha de cata:** [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Aurus

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1996
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2013

Puntuación: 17.50/20

Cereza picota muy intenso, menisco hacia teja. Aroma de buena intensidad, complejo, con fruta bien madura, un toque animal, muy agradable aun, y un fondo terciario en el que aparecen los cueros y las especias. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, frutalidad notable todavía y un final notable, bastante armónico ya.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por: V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

**Aurus**

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2005
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 14.00°
Consumo óptimo: De 2010 a 2020

Puntuación: 17.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, con notas lácticas en primer plano, intensos recuerdos de fruta muy madura, mermelada, tinta china y una madera de calidad que lo envuelve todo. En la boca muestra una buena estructura, acidez notable, muy buena expresión frutal, intensidad y un final muy largo. Vino muy joven aún.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por: V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Aurus

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1998
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 13.50°
Consumo óptimo: De 2010 a 2015

Puntuación: 17.00/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, muy complejo, con sensaciones animales en primer plano, fruta roja muy madura, especias, chocolate y caja de puros. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, frutalidad suficiente y un final largo, muy armónico ya.

Calvario

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 1999
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo

Alcohol: 14.00°**Consumo óptimo:** De 2010 a 2019**Puntuación:** 18.50/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con finura y complejidad, asomando una fruta roja y negra muy madura, golosa incluso, todo ello envuelto por una madera de calidad muy bien integrada. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, muy buena expresión frutal, vivacidad y un final notable, un punto tánico aún, ¿Joven aún?

Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez**Calvario**

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2005
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo

Alcohol: 14.00°**Consumo óptimo:** De 2010 a 2018**Puntuación:** 17.50/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con una gran expresión frutal, en su punto de madurez, sin que la madera moleste en ningún momento. En la boca muestra una buena estructura, acidez equilibrada, gran expresión frutal y un final notable, un punto tánico aún. Es un vino que habrá que catar más adelante, ya que se adivina un gran potencial de crecimiento. **Fecha de cata:** [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez**Calvario**

Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2004
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo

Alcohol: 14.00°**Consumo óptimo:** De 2010 a 2016**Puntuación:** 16.00/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, con una frutalidad muy notable, en un punto idóneo de madurez, con toques de chocolate y tabaco, todo ello muy bien envuelto por la madera, que no molesta en ningún momento. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, frutalidad suficiente y un final notable, muy tánico aún.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)**Catado por :** V de la Serna, L. Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

Calvario



Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

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

Año: 2001

Tipo: Tinto

Castas: Tempranillo

Alcohol: 14.00°

Consumo óptimo: De 2010 a 2018

Puntuación: 16.00/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con una buena expresividad frutal en su punto adecuado de madurez, nada evolucionado, con la madera bastante bien integrada. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, buena expresión frutal y un final notable, con algunas puntas tánicas aún sin pulir.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez



VINO DEL DÍA

Aurus



Bodega: [Finca Allende](#)
País: [España](#)
Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))
Año: 2001
Tipo: Tinto
Castas: Tempranillo
Alcohol: 14.50º
Consumo óptimo: De 2010 a 2020

Puntuación: 17.50/20

Cereza picota muy intenso, casi opaco. Aroma de buena intensidad, elegante, con una fruta muy madura que ha evolucionado muy bien, finas notas especiadas. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, con una buena expresión frutal y un final notable, bastante armónico ya.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgorido, E Velasco, M García, JM Ibáñez

elmundovino.com

Vino del día 02/07/2010

Calvario

Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

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

Año: 1999

Tipo: Tinto

Castas: Tempranillo

Alcohol: 14.00º

Consumo óptimo: De 2010 a 2019



Puntuación: 18.50/20

Cereza picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con finura y complejidad, asomando una fruta roja y negra muy madura, golosa incluso, todo ello envuelto por una madera de calidad muy bien integrada. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, muy buena expresión frutal, vivacidad y un final notable, un punto tánico aún, ¿Joven aún?

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez

elmundovino.com

Mártires

Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

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

Año: 2008

Tipo: Blanco

Castas: Viura

Alcohol: 14,00º

Consumo óptimo: De 2010 a 2018



Puntuación: 17.00/20

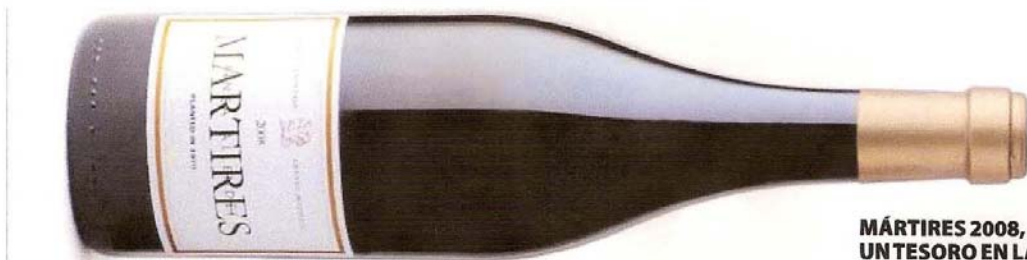
Amarillo oro de intensidad media baja. Aroma de buena intensidad, con la madera ya muy bien integrada, elegante, que trasluce una frutalidad importante, con un fondo goloso. En la boca muestra una buena estructura, acidez correcta, gran intensidad frutal y un final muy notable.

Fecha de cata: [09/06/2010](#)

Catado por : V de la Serna, L Gutiérrez, J Riis, I Villalgordo, E Velasco, M García, JM Ibáñez



Junio 2010



**MÁRTIRES 2008,
UN TESORO EN LA BOTELLA**

**MÁRTIRES 2008,
UN TESORO EN LA BOTELLA**

Finca Allende ha conseguido uno de los caldos más prestigiosos, selectos y pretendidos en el mercado español. Pocos son los afortunados que se hacen con una de las escasas 1.300 botellas borgoña tradición que se ponen a la venta en tres formatos: 50 cl, 75 cl y 150 cl. El precio del tamaño habitual, 75 cl, ronda los 90 euros, pero merece la pena darse un capricho que se recordará siempre y más en la época veraniega, cuando mejor se aprecian los vinos blancos. Se trata de un monovarietal elaborado exclusivamente con las uvas viura procedentes de la Finca Mártires, de cepas plantadas en 1970. La recolección de los racimos se hizo a mano y fueron seleccionados a pie de bodega. Tras un suave prensado y fermentación de mosto flor en barrica nueva de roble francés Allier, se crió sobre lías durante ocho meses en roble Allier nuevo. Un auténtico tesoro. www.finca-allende.com



Julio-Agosto-Septiembre 2010



Allende 2007

De larga crianza

D O Rioja. Miguel Ángel de Gregorio, enólogo y propietario de la bodega, sabe dar a todos sus vinos un estilo y personalidad propios. Con una crianza de 14 meses en barrica de roble francés, Allende tiene una nariz con recuerdos de cítricos, frutas de hueso y notas balsámicas. En boca es sabroso, untuoso, con volumen y gran persistencia (16 €).

GUÍA PEÑÍN

DE LOS VINOS DE ESPAÑA

FINCA ALLENDE

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

MÁRTIRES 2009 B

100% viura. 90€

94 Color amarillo brillante. Aroma potente, fruta madura, especias dulces, roble cremoso, hierbas de tocador. Boca graso, retronasal ahumado, sabroso, fresco, buena acidez.

ALLENDE 2008 B

80% viura, 20% malvasía. ★★★★★6€

92 Color pajizo brillante. Aroma potente, cítricos, especias dulces, cacao fino, fruta escarchada. Boca sabroso, carnoso, especiado, fruta madura, cremoso.

AVRVS 2007 T

85% tempranillo, 15% graciano. 150€

96 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, expresión frutal, especias dulces, cacao fino, elegante. Boca sabroso, frutoso, carnoso, complejo, fruta madura, especiado, taninos maduros.

CALVARIO 2007 T

90% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano. 90€

93 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, expresión frutal, fruta roja, hierbas de monte, roble cremoso, roble nuevo, mineral. Boca sabroso, potente, carnoso, especiado, fruta madura.

ALLENDE 2007 T

100% tempranillo. ★★★★★16€

91 Color cereza, borde granate. Aroma potente, fruta madura, expresión frutal, mineral, especias dulces, roble cremoso. Boca sabroso, carnoso, estructurado, frutoso, taninos maduros.



ALLENDE T
CALVARIO T
ALLENDE T
AVRVS T



Alicante, Viernes 15 de Octubre de 2010

VINOS CATADOS

COMUNIDAD	<input type="text" value="ALEMANIA"/>	Para realizar las búsquedas seleccione la Comunidad Autónoma, luego la Denominación de Origen y si desea incluir algún criterio para filtrar su nombre.
D.O.	<input type="text" value="ABONA"/>	
Nombre	<input type="text"/>	



+ Clic en la imagen

MARTIRES 09PUNTUACIÓN : **96.0** SOBRE 10**D.O.: RIOJA****Varietales: VIURA****Tipo de Vino: BLANCO CON CRIANZA****Bodega: FINCA ALLENDE**

Realmente bueno este escasísimo vino de la "factoría" de Miguel Ángel de Gregorio en Briones, La Rioja.

Un blanco fermentado en barrica, de uvas procedentes de un viñedo de 1970 de viura, con una escasísima producción de apenas 1300 botellas, que además de difíciles de conseguir, tienen un precio, ¡ojo, lo vale! de 90 €. Haciendo honor a la Ermita de los Mártires, algo parecido a la toponimia de su hermano tinto el Calvario, en su nombre comercial.

Los 9 meses de crianza sobre en roble nuevo de Allier con 2 batonnages por semana, además de la fermentación en barricas de la misma zona, le aportan una cremosidad, unas manoproteínas y una complejidad magníficas.

Elegante es la definición que más le cuadra. Complejo, voluptuoso y largo en boca, con equilibrada crianza, la fruta blanca, melocotón de viña, albaricoque, ciruela blanca y el contrapunto cremoso y anisado hacen que permanezca en la memoria. Magníficas las dos botellas que tomamos con Miguel Ángel en el Palacete de la Seda en Murcia. Con un dulce, naturalmente dulce, de viura de cepas de 1924, también viura, de consumo privado y 400 botellas de medio litro, sin nombre al mismo nivel.



Alicante, Viernes 15 de Octubre de 2010

NOTICIAS

Jueves, 7 de Octubre de 2010

ESPECTACULAR CATA CON M. ANGEL DE GREGORIO

Con motivo de la presentación a los medios de su línea "divertida" de vinos riojanos **Finca Nueva**, con los Blanco y Blanco Fermentado en barrica, Rosado, Tinto joven, crianza y reserva que se unen a los Finca Coronado y Finca Allende, cada uno con sus viñas y tierras propias y su bodega independiente, en el restaurante Alborada de Murcia, **Miguel Ángel de Gregorio** nos deparó alguna sorpresa de sobresaliente.



* Clic en la imagen

Después de la comida, cerrada con broche de oro de un par de botellas de **Calvario** y otras dos de **Aurus**, (96 + de Parker, uno de los 100 mejores vinos del mundo según Wine Spectator y más de 120 € botella), además de los Finca Nueva y Allende blanco f.b., decidimos tomar unos gin tonics en el impresionante marco del **Palacete de la Seda**, con **Paco y Ana Fuentes** de anfitriones.

Y con Miguel Ángel de Gregorio, **Alicia Huidobro** y sus distribuidores en Murcia, Miguel Ángel nos hizo un regalo de lujo. Una botella de uno de los mejores blancos que he tomado nunca, **1300 botellas** de una viura de un viñedo del 1970 y una calidad infinita, el mítico **Mártires**, estaba en nuestra copa. No son los 90 € botella. Sino la casi imposibilidad de conseguirlos.

Pero la sorpresa no terminó aquí. **Un dulce**, con 80 gr. de azúcar residual, naturalmente dulce, sin botrytis ni sobremaduraciones ni encabezamientos ni nada de nada, de una elegancia magnífica, nos volvía a romper esquemas. **Apenas 400 medias botellas de cepas plantadas en 1924**, que no saldrán al mercado, son sólo para consumo con sus amigos y una de estas rarezas la teníamos delante.

Amigo De Gregorio. Eres un genio. Por cierto. No os cuento la "escabechina" que le hicimos a Paco Fuentes cuando decidió invitarnos a cenar en la bodega, total un día de "régimen", empezamos con el aperitivo, la comida, la merienda, unos gin tonics, una

cervecita en bodega, para "limpiar boca", otra botella de **Mártires**, y dos fantásticos Borgoñas de añada mítica. La 2002. Un **Échézeaux** y un **Clos de Vougeot**. Ambos Grand Cru.



Octubre 2010

La cata

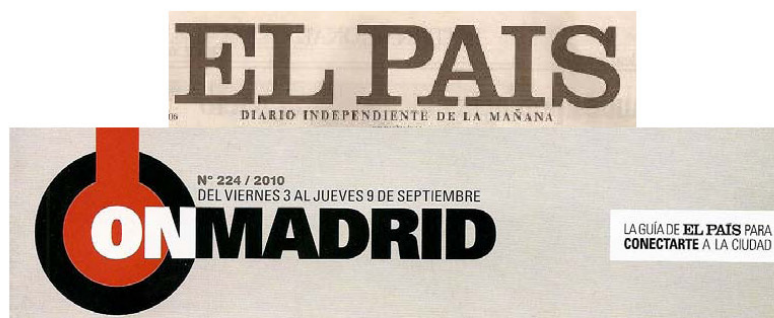
MÁRTIRES 2009

Finca Allende/ D.O. Rioja

PVP recomendado	90€
Calificación	9,8/10

Un blanco excepcional, hecho por Miguel Ángel de Gregorio, al estilo de los mejores franceses sin perder su carácter riojano. La segunda añada de este vino de pago -'viura' cien por cien- es expresivo, fino, sabroso, mineral, elegante... la producción de este caldo se limita a 1.300 botellas. Para deleitarse copa a copa.





Octubre 2010

Mi vino

Finca Nueva 2008

Finca Nueva. Briones. La Rioja. 941 32 23 01. www.finca-allende.com. Tinto joven sin crianza. DOCa Rioja. 100% *tempranillo*. 13% Vol. 5,5 €. D.L.C.



• **¿Por qué me gusta?** Porque es un vino fresco y sincero, ese vino que gusta tener en casa para comer o abrir de aperitivo; un vino familiar, de confianza, divertido y asequible. No deja de ser un detalle que Miguel Ángel de Gregorio, el famoso bodeguero de los Vinos Allende, haya decidido esmerarse en un vino joven que se saborea con naturalidad y no te pide un máster para disfrutarlo.

• **¿A qué me sabe?** Al vino reciente que tomas en una bodega, con vitalidad en el color e intensidad en aromas frutales característicos de un *tempranillo* joven; a frutas silvestres con una chispa de regaliz. Te llena en su paso en boca sin aristas, es goloso y me gusta refrescarlo un poco. Para lo que se lleva últimamente, tiene un grado alcohólico moderado y compartes fácil una botella por pareja en la comida.

• **¿Cuándo lo tomaría y con qué?** Es un vino que no te pide platos contundentes ni tampoco livianos; creo que se adapta al menú casero, sea de pescado o carne el plato principal, y, aunque parezca raro, comprobé que casa bien con los asados de cordero, porque aligera la boca de sustancias espesas con cada sorbo, y es succulento con un bacalao a la vizcaína.

ALEJANDRO SANZ
SOCIÓLOGO



SUPLEMENTO GASTRONÓMICO

Gourmet's

EL PERIÓDICO DE CATALUNYA

LA BODEGA



MARTIRES 2009

Bodega: Finca Mártires
DO: Rioja
Variedad: Viura

Vinificación:
Fermentación en
barrica de mosto flor

Segunda añada de este blanco de Rioja, elaborado exclusivamente con las uvas de la variedad viura de la finca por Miguel Ángel de Gregorio. Recolección a mano, crianza de ocho meses y tan solo 1.300 botellas. 90 euros.

La Opinión

www.laopiniondemurcia.es

DE MURCIA

Octubre 2010

Gastronomía

Por **Antonio
Jesús Gras**

Restaurante
Trapería 30 (Murcia)



Miguel Ángel de Gregorio en Murcia

► Entre los grandes bodegueros destaca el manchego De Gregorio. Al frente de su reciente bodega en Briones, Rioja, ha creado una colección muy importante de vinos. Pero no sólo los ha creado para él, sino que trabajando para otras bodegas ha dado productos como el mítico Dominio de Conté 89, en Rioja para bodegas Bretón; o Arrayán para la DO Mérida. Miguel Ángel de Gregorio siente una extrema preocupación por las tierras, por la viña y por las maderas que envolverán sus vinos.

En la cata que dirigió en Murcia, de la mano de la distribuidora Redissa, pudimos probar los nuevos vinos, más económicos. Los Finca Nueva, junto a sus grandes creaciones, los Allende, Calvario y esa extraordinaria joya que tiene por precioso nombre Aurus,

amén del trabajo que ha producido en Ciudad Real con seis tipos de uvas, y que ha bautizado como Finca Coronado 2005.

Dejando de lado la peculiar personalidad del enólogo-bodeguero, que más de una sorpresa le ha costado en los últimos años (basta con recordar el peliagudo enfrentamiento con el gran conocedor y escritor sobre vino Andrés Proensa), los vinos probados presentan complejidad, frescura, se desarrollan desde el momento que son servidos y en el tiempo de beberse ofrecen mundos repletos de sensaciones olfativas. La importancia dada a la madera en que deja evolucionar sus vinos marcan una personalísima forma de entender cómo se deben hacer. Los resultados siempre son sorprendentes. Y hasta inolvidables.



Noviembre 2010

ALLENDE TINTO 2005

Finca Allende **Variedad:** Tempranillo **Color:**
Cereza intenso **Nariz:** Aromas a frutos ne-
gros con notas de cedro y tabaco **Boca:**
Equilibrado, amplio y sabroso **P.V.P.:** 16 €





www.degustamadrid.es

Noviembre 2010

ALLENDE BLANCO Y ALLENDE TINTO

M.F.// Miguel Ángel de Gregorio disfruta de los grandes formatos especialmente si va a compartir mesa con un grupo de amigos o en familia. Y en esta Navidad, y coincidiendo con la celebración de los 15 años del nacimiento de Finca Allende, nos propone acompañar estas fiestas con los vinos esenciales de su bodega riojana en formato mágnun: Allende tinto 05 y Allende blanco 07.

Los esenciales de Finca Allende son vinos que harán las delicias de los amantes de los vinos personalistas y singulares, de estilo moderno y llenos de expresividad que elabora De Gregorio. Y este gran formato (1,5 l), además de su aroma y sabor resultará perfecto para acompañar las mesas más especiales. Un formato especial para una celebración especial.

El color amarillo oro pajizo y los reflejos verdosos 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, y disfrutarlo es la mejor forma de empezar un encuentro gastronómico. Allende Blanco 2007 es un vino fresco, con buena acidez, muy sabroso, expresivo, intenso y persistente. Elaborado con uva de las variedades viura y malvasía procedentes de viñas viejas ha estado 14 meses en barrica Allier.

Para continuar nada mejor que un **Allende Tinto 2005**, un vino elaborado exclusivamente con la variedad tempranillo que ha estado en barrica 14 meses y que presenta un color rojo intenso con matices púrpura. Sus sensaciones frutales, su gran equilibrio y su elegante estructura lo convierten en el compañero ideal de los menús veraniegos.

Uno de los aspectos que hay que cuidar especialmente 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. El servicio del Allende Tinto 2005 debe hacerse entre 14 y 17º, la mejor temperatura para no mermar su carácter frutal y su crianza. 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 remojo añadiendo cubitos de hielo.





**Un vino para triunfar
esta Navidad es Mártires,
el blanco de la bodega
Finca Allende. Un vino
100% equilibrado incluso
para tomar con carne.
www.finca-allende.com**



Nº32. ENERO DE 2007. ÁLVARO PALACIOS, MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO, JOSÉ HIDALGO, AGUSTÍN SANTOLAYA Y MARCOS EGUREN

Cinco enólogos cambian el estilo de la Denominación

DATO habló en esta ocasión con los cinco enólogos considerados por la prensa especializada como los artífices de un nuevo modelo de 'rioja' cuya clave se basó en la vuelta al viñedo. **Álvaro Palacios, Miguel Ángel de Gregorio, José Hidalgo, Agustín Santolaya y Marcos Eguren** explicaron su particular visión del mundo del vino.





Diciembre 2010



ALLENDE BLANCO 2008

92 De Gregorio y sus blancos son siempre de sobresaliente, y más. Boca sabrosa, grasa, untuosa con un apreciable volumen y gran ligereza en el paso de boca, enorme persistencia en retronasal. Crianza de 14 meses en barrica. Variedad: viura (90%) y malvasía.

FINCA ALLENDE

Precio: 16 €
Teléfono: 941 322 301
Briones. La Rioja
www.finca-allende.com

ALLENDE 2006

92 Finura y elegancia, y mucha. Un señor vino, como siempre. En boca es serio y vivaz con potencia y un gran equilibrio, amplio y sabroso combinando frescura frutal y la elegante estructura de un vino de guarda. Crianza de 14 meses en barrica. Variedad: tempranillo.

FINCA ALLENDE

Precio: 16 €
Teléfono: 941 322 301
Briones. La Rioja
www.finca-allende.com



13-12-2010

Enofusión contará con bodegas riojanas y enólogos en el marco de Madrid Fusión

13 de diciembre de 2010

Seis bodegas ubicadas en Logroño y elaboradoras de algunos de los vinos más populares e importantes de La Rioja protagonizarán el Centro del Vino de Enofusión, evento internacional del mundo del vino que coincidirá con Madrid Fusión, el encuentro mundial de la gastronomía del 25 al 27 de enero del año 2011.

Las bodegas Campo Viejo, Franco Españolas, Ijalba, Murrieta, Olarra y Ontañón se darán cita en este evento. Por su parte, la organización de **Enofusión ha confirmado también dos debates entre los influyentes enólogos Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende y Finca Coronado)** e Ignacio de Miguel (Casalobos y Martíe, entre otros) por un lado; y Álvaro Palacios (L'Ermitá, Finca Dofi) y Peter Sisseck (Pingus y Flor de Pingus), por el otro. Tampoco queda atrás el protagonismo que tendrá la marca González Byass que ofrecerá una novedosa cata en la que confrontarán los diversos vinos producidos a partir del mosto tanto en vinos finos u olorosos como los denominados VORS, que ocupan el espacio de la gama más alta de la bodega.

Pero Enofusión no solo llevará a cabo actividades y eventos en torno al vino y su cultura; sino también dispondrá del enoBar, exposición permanente de vinos de calidad excepcional en la que estarán presentes todas las denominaciones de origen nacionales. Caldos que los asistentes podrán degustar.

La idea de dar un mayor protagonismo al vino en el seno de Madrid Fusión es una gran noticia para el mundo de la gastronomía. Enofusión está orientado a ofrecer un acercamiento más estrecho entre los profesionales de la gastronomía y los mejores vinos del momento. Además, la consolidación de Madrid Fusión debe ser un aliciente más para convertir a Enofusión en el encuentro anual de los mejores vinos en calidad, imagen y proyección internacional. Las nuevas formas de distribución de vino en el mundo requieren, especialmente en las marcas de prestigio, un acercamiento mayor entre los profesionales de la gastronomía y los bodegueros, uno de los principales objetivos que persigue este evento internacional pensado para favorecer la imagen de los vinos españoles.

EL PAÍS EP[S]

Diciembre 2010

El crítico Carlos Delgado selecciona 26 vinos blancos para el ESPECIAL NAVIDAD de EL PAÍS.

MÁRTIRES 2009 obtiene la tercera **mejor puntuación**.

DAR EN EL BLANCO

Hay vida más allá del tinto. La calidad en alza y el precio moderado de los vinos blancos españoles reivindican su protagonismo en la mesa. Sobre todo en esta época festiva.
Por Carlos Delgado

15. Mártires 2009

*Finca Allende. Plaza de Ibarra, 1.
26330 Briones (La Rioja). 941 32
23 01. www.finca-allende.com.*

DO: Rioja. Tipo: blanco joven, 14 %.

*Cepas: viura. Precio: **67 euros**.*

Puntuación: 9,3/10.

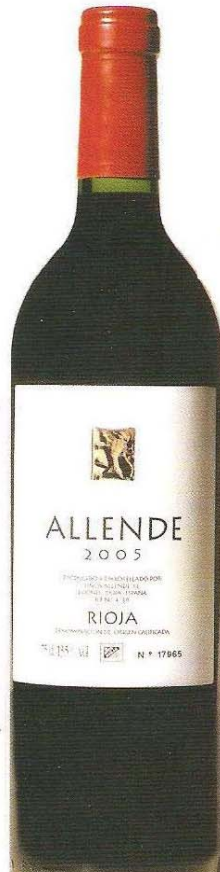
Magnífica expresión varietal, con >

> notas de fruta blanca, cítricos y flores, y elegante fondo de lías. Ya en boca sabe conjugar el cuerpo graso, untuoso, con la ligereza del paso, que deja una sensación equilibrada entre lo dulce y lo amargo.





Diciembre 2010



✱ **Tras 14 meses en bodega...**

No des más vueltas. Esta navidad, coincidiendo con la celebración de los 15 años del nacimiento de *Finca Allende*, regala un *Allende Tinto* de 2005. Conmoverá con sus sensaciones frutales, su gran equilibrio y elegante estructura. También maravillará el rojo intenso con matices púrpura que los 14 meses en bodega aportan a la variedad tempranillo. www.finca-allende.com.



Carta de vinos



En compañía de amigos

Un buen vino es el mejor aliado de una buena comida; el trago perfecto para servir en la mesa o para compartirlo en un agradable aperitivo. Pero siempre, ya sea solo o en compañía, tómalo disfrutando de su aroma, su color, su sabor...

Un verdadero lujo

La segunda añada de Mártires sale al mercado. Se trata de un vino de pago que encierra la pasión de su creador, Miguel Ángel de Gregorio, por los blancos de Rioja. Elaborado exclusivamente con viura ha sorprendido a la crítica por su carácter y su personalidad (90 €).



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
PRENSA INTERNATIONAL
2010**

FINANCIAL TIMES

January 2010

The secret of a great white rioja

By Jancis Robinson

Published: January 8 2010 23:10 | Last updated: January 8 2010 23:10

Over the past few years I have been increasingly impressed by wines made from a grape that is hardly ever written about and of which the authorities in the region where it is most important seem ashamed.

This historic vine variety is known as Macabeu or Maccabéo in southern France, Macabeo in much of its homeland Spain, and Viura in Rioja where it is by far the most planted white wine grape. It has the unusual virtue of being capable of making dry white wines, often blends, with verve and character that improve with age.



Macabeu/Macabeu/Viura recommendations

Recently, the governing body in Rioja decided that it would be a good idea to allow the international grape varieties Chardonnay and Sauvignon Blanc to be used to produce white rioja, up to 49 per cent of a blend, retaining (just) a majority of Viura – although the local varieties Garnacha Blanca and Malvasia, as well as the more obscure Maturana Blanca, Tempranillo Blanco and Turruntés are also allowed in the new white rioja regulations.

The Rioja Consejo Regulador says it is introducing the international interlopers to make Viura/Macabeo fruitier and fresher, in response to demand, and have banned all new plantings of Viura. This seems unnecessary. The world is not short of Sauvignons and Chardonnays – and are they really the only grapes that imbue fruitiness and freshness? **I would have thought that Garnacha Blanca, already allowed into white rioja, is pretty fruity, and low acidity is not a common fault in today's white rijoas. Most of us think of Rioja as being a red wine region but – according to Miguel Angel Gregorio of Finca Allende, the man responsible for Allende 2003, the finest white rioja I have ever tasted – more white wine than red was produced there until 1975.**

"In 1999, at Allende we started a project to discover a new character for our white wine," says Gregorio. "I asked [the famous French cooper] Jean François of François Frères for Montrachet barrels. Our first vintage had three months on lees with weekly batonnage [stirring of the lees]. We discovered that our wines responded well to being kept longer on the lees and more batonnage. From 2002, we stirred twice a week over eight months and our whites have 15-16 months total in the barrel – always new François Frères barrels," he recounts.

The first, 1999 vintage of Allende white was 60 per cent Viura and 40 per cent Malvasia, but as the proportion of Viura has increased, so has the quality, with the deliciously rich and bracing 2003 being made up of 80 per cent Viura to 20 per cent Malvasia. (Allende have only 51 Garnacha Blanca vines, so this variety hardly contributes to the blend.) Their white wine vines were planted around 1964 on average. "In Rioja, no one planted Viura after that," says Gregorio. If he is right, the region must be a repository of Viura vines that are much older than the norm in most wine regions.

As wine quality tends to increase with vine age, I ask why there isn't more top quality white rioja? With the exception of a handful of traditional white rijoas that can age superbly (but are arguably a rather minority taste), such as Viña Tondonia from Lopez de Heredia and Marqués de Murrieta's waxy whites, white rioja nowadays tends to be simple stuff for very early consumption.

The problem is that the Viura/Macabeo vine tends to over-produce, with big berries that can have too low a proportion of grape skin and flavour to pulp, and with bunches that are so tight that the grapes rot easily, especially in Rioja's Atlantic-influenced west. So, to make healthy white rioja, you have to pick early. These grapes will typically have only 12 per cent alcohol. To get aromatic maturity you need 13 per cent. So you have to prune hard and thin the crop – which most producers are not prepared to do.

At Allende, they have had such acclaim for their white wines that, from the 2008 vintage, they are producing a white wine from their Calvario hillside vineyard in Briones. Gregorio thinks his wine would be better with even more Viura and less Malvasia because, while Malvasia is certainly not short of character, it oxidizes easily.

More good news for fans of Rioja's finest whites is that, while the 2006, 2007 and 2008 presented challenges for the dominant red wine grape Tempranillo, they were spectacular for Viura, according to Gregorio, who is no longer the only grower to be taking white wine seriously.

The vine is widely planted in north-east Spain and makes a range of wines, both varietal and blends.

The variety comes into its own over the border in Roussillon, its French home. Even here, however, it is a demanding plant. Jonathan Hesford of Domaine Treloar, says: "It's prone to fungal diseases and fanleaf virus and it drops acidity from one day to the next, meaning that picking date is crucial." All the more extraordinary, then, that so many fine dry whites are made with Macabeu in the varied terrains of Roussillon. Here it tends to be blended with plumper-tasting wines made from the Grenache Blanc (Spain's Garnacha Blanca) and Grenache Gris that are so commonly planted in Roussillon for the likes of sweet, strong Rivesaltes and Maury.

But Gayda, an enterprise just north of Limoux in the Languedoc, has managed to make at least two successful vintages, 2005 and 2007, of 100 per cent Macabeu, from vines grown on granite in the Agly Valley, where Domane Gauby has been making inspiring dry blends from the old white wine vines here, including Macabeu, for years. These wines have a honeyed quality and the strong mineral streak that seems to come with the territory.

In the box above is a host of Macabeu-dominated wines either enjoyed by me or volunteered on the online forum of my purple pages by fellow enthusiasts of this intriguing vine variety.

FRENCH

Gayda, Figure Libre Maccabéo
Clos de l'Origine, L'Original
Clot de l'Oum
Mas de la Devèze, Vieilles Vignes
Domaine Gardiès, Les Glaciaires
Gauby, Les Calcinaires and Vieilles Vignes
Domaine de l'Horizon Blanc
Lafage, Cuvée Centenaire
Bernard Magrez, Passion Blanche
Monty's Dry White
Olivier Pithon, Cuvée Laïs and D18
Le Roc des Anges, Les Vieilles Vignes
Sarda-Malet, Le Sarda
La Tour Vieille, Les Canadells, Collioure
Three Trees, Agly Valley
Vacquer Vin de Table

SPANISH

Tomas Cusiné, Auzells, Costers del Segre
L'Olivera, Costers del Segre
Cérvoles, Costers del Segre
Viñas del Vero Blanco, Somontano
Allende, Rioja
Placet, Rioja
Palacios Remondo Blanco, Rioja
López de Heredia, Viña Gravonia and Viña Tondonia, Rioja
Marqués de Murrieta, Capellania, Rioja
Beronia, Viura, Rioja
Cosme Palacio Blanco, Rioja
Remírez de Ganuza, Erre Punto, Rioja
Tobia Blanco, Rioja
Benjamin Romeo, Que Bonito Cacareaba and Predicador, Rioja

www.jancisrobinson.com

More columns at www.ft.com/robinson

Copyright The Financial Times Limited 2010. Print a single copy of this article for personal use. [Contact us](#) if you wish to print more to distribute to others.

2006 Finca Allende Allende ■ Add to Print List	
<p>RATING: 90 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Tempranillo</p> <p>DRINK: -</p> <p>ESTIMATED COST: \$26</p> <p>SOURCE: WA, #188 Apr 2010</p>	<p>The 2006 Allende Tinto was aged in predominantly new French oak for 14 months before bottling without filtration. Deep crimson-colored, it emits an alluring nose of espresso, pencil lead, smoke, spice box, and black fruits. Medium to full-bodied on the palate, it has layered savory fruit, excellent concentration, integrated oak, and a lengthy finish. It is an excellent value in serious Rioja.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>
2006 Finca Allende Aulus ■ Add to Print List	
<p>RATING: 95 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: 2017 - 2036</p> <p>ESTIMATED COST: \$248</p> <p>SOURCE: WA, #188 Apr 2010</p>	<p>The flagship 2006 Aulus is 85% old-vine Tempranillo and 15% Graciano aged in new French oak for 24 months. Purple/black in color, it delivers a super-expressive perfume of truffle, fresh asphalt, black licorice, incense, black currant, and blackberry. Opulent, layered, and Reubenesque on the palate, it has impeccable balance, totally integrated oak, and a 45-second finish. Give this impressive Rioja 6-8 years of additional cellaring and drink it from 2017 to 2036.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>
2007 Finca Allende Blanco ■ Add to Print List	
<p>RATING: 88 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: -</p> <p>ESTIMATED COST: \$17-\$29</p> <p>SOURCE: WA, #188 Apr 2010</p>	<p>The more serious 2007 Allende Blanco is a blend of 70% old vine Viura and 30% old vine Malvasia. Medium gold-colored, on the nose it reveals some oxidative notes as well as honey, melon, and spring flowers. Supple and smooth on the palate with good depth, it should be consumed over the near term while the fruit is intact.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>
2006 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
<p>RATING: 92 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: 2014 - 2026</p> <p>ESTIMATED COST: \$150</p> <p>SOURCE: WA, #188 Apr 2010</p>	<p>The 2006 Calvario is 90% old-vine Tempranillo, 8% Garnacha, and 2% Graciano sourced from the vineyard of the same name planted in 1945. The wine was aged in new French oak for 16 months and bottled without filtration. A glass-coating opaque purple color, it exhibits a bouquet of brooding black fruits, graphite, truffle, Asian spices, and blackberry. Already complex on the palate with loads of succulent fruit, it possesses enough fine-grained tannin to evolve for 3-4 years and will offer a drinking window extending from 2014 to 2026.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>
2008 Finca Allende Martires ■ Add to Print List	
<p>RATING: 91 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Viura</p> <p>DRINK: -</p> <p>ESTIMATED COST: \$150</p> <p>SOURCE: WA, #188 Apr 2010</p>	<p>The 2008 Martires is 100% old vine Viura sourced from a vineyard of the same name planted in 1970. It was fermented in new French oak after which it was aged on its lees for 8 months with frequent batonnage. Medium gold-colored, it displays a compelling perfume of toast, mineral, melon, baking spices, and white flowers. Intense, layered, creamy-textured, and already complex, it may well evolve for several years but can be enjoyed now with rich fish courses.</p> <p>Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767</p> <p>-Jay Miller</p>



Finca Allende Rioja DOC Tinto 2004

RP – 92, WS – 90, Guía Peñín – 90

Simple ②

100% темпранильо

Особенности производства: ручной сбор, холодная мацерация 22 дня, выдержка 14 мес. в бочках из французского дуба (частично новых), бутилирование без фильтрации.

Это тёмно-рубиновое щедрое вино от производителей новой волны из Риохи-Альта – предельно современное выражение сортовых достоинств темпранильо. Аромат свежих сочных ягод (черники, брусники) уравновешен тонами специй, табака, подлеска и минеральными нотами.

ap  ritif

Nordens største nettsted om mat og drikke

Du befinner deg i: [Hovedside/](#) [godbiter i pollisten/](#) [Riojakupp/](#)



Godbiter i pollisten Riojakupp

Denne rene tempranilloen er i bedre form enn noensinne.



09. september 2010 - [Aase E. Jacobsen](#)

es også:

Jordsmonn og gamle vinstokker
Gammelt, men godt nytt
R verkj p fra Rioja (Godbiter i pollisten)
Under halv pris (Månedens tax-free)
Superrioja (Ukens vin)

Nå kan du gratis få **godbiter i pollisten** som e-post. Se lenger ned for mer informasjon.

Selv om **Bodega Allendes** vanlige rioja, **Allende 2005**, kr 199.90 (45328 - [bestillingsutvalg](#)), alltid har vært en solid representant for det moderne Rioja, er 2005-utgaven rett og slett knallbra: Svært konsentrert med nydelig skogsb rfriskhet, veldig god frukt og flott fasthet. Tydelig eik, men etter en runde i karaffelen "slukes" fatet av frukten, og den blir enda mer harmonisk.

Et herlig følge til gode retter med rødt kjøtt, fra lam til hjort. Også til en sensommerlig grillrett. Den har imidlertid et svært godt lagringspotensial, minst åtte år.

Annet uttrykk

F r du mersmak på Allende, finnes det også en del av bodegaens andre viner som **spesialimport**, alle i svært s  konsentrerte 2005-utgaver.



Aase E. Jacobsen
Foto: Gunnar Mjaugedal

Graciano 2005 (kr 355, 89 p) er et helt annet uttrykk enn den vanlige Allende, selvsagt på grunn av at den er en ren **gracianovin**, svært kraftig og litt rustikk på grunn av tydelig animalsk karakter, men med veldig gode tanniner.

Varm og rik

Fra en vinmark som ble plantet i 1945 kommer **Calvario 2005** (kr 720 for normalflaske og 1440 for magnum, 91 p), en svært kraftig vin til tempranillo å være, og absolutt noe for kjelleren. **Aurus 2005** (kr 1125 for normalflaske og 2250 for magnum, 94 p), den absolutte Allende-toppen, er nesten en motsats med sin kjølige eleganse, i munnen tar den det igjen med å by på store varme og rikdom. En vin som ikke bør nytes nå og som trolig vil utvikle seg videre i minst 15 år.

Slik bestiller du viner som er spesialimportert

Du må kontakte Vinmonopolets kundesenter (04560) eller ditt lokale polutsalg for å bestille "**Graciano 2005, Calvario 2005 eller Aurus 2005**" som spesialimport. Du må oppgi leverandør (Moestue Grape Selections), navnet på vinen(e) og antall. Når varene er levert til butikken, får du beskjed om det.

Bestill vinen med en gang

Ønsker du å bestille vinen trykker du bare på vinnavnet og du flyttes direkte til Apéritifs Polliste og bestillingsrutinen.

Vi gjør oppmerksom på at på grunn av denne spaltens popularitet, og siden enkelte viner er tilgjengelig i mindre kvanta enn andre, kan det oppstå en utsolgt-situasjon. Du vil i så fall få beskjed om det fra Vinmonopolet, samt vanligvis også en dato for når vinen atter er å få tak i.

Allende 2005



Les mer om produktet

Poeng: 90

Produsent: Finca Allende

Varenummer: 45328

Område: Rioja

Bestillingsutvalg

Land: Spania

Volum: 75cl **Pris:** kr 199,90

jamie goode's wine blog

mostly about wine



Striking but wonderful white Rioja



These two vintages of Finca Allende's white Rioja took me by surprise. I've not had all that many good experiences of white Rioja (this is largely because of winemaking choices, rather than the intrinsic quality of the grapes – there are some fabulous old white vines in the region), but these two wines were deeply impressive. They are very distinctive – and probably not for everyone – but there is no doubting their complexity and appeal. I think they are brilliant, and well worth the £20 asking price.

Allende Rioja Blanco 2007 Spain

A blend of old vine Malvasia and Viura, fermented and aged in new French oak. 13.5% alcohol. Toast and grapefruit nose is complex and bright with some oak influence. Concentrated palate with a crystalline fruit quality, as well as some floral notes. Citrus, grapefruit and subtle oak influence work well together. Like a very fine white Bordeaux in style, and will likely improve. 91/100 (£19.95 Berry Bros & Rudd)

Allende Rioja Blanco 2005 Spain

14% alcohol. Complex and intense with toast, vanilla, wax and notes. Really intense with bold, spicy, toasty complexity, and an almost structured quality, together with some pithy notes. Beautifully complex with some lovely melon and citrus notes. Really fine. 93/100 (£19.99 Oddbins – currently on the 2006 vintage)

vin tips



GODT TIL GRILLET LAM

Allende 2005

Nr. 45328

Kr. 200

89 p



Rioja, Spania. Lagring: 8 år. Bestillingsvare, men finnes i en del polutsalg. Rioja er den mest kjente tempranillo-kilden, selv om den her tradisjonelt blandes med en rekke andre druer, også hvite. De moderne riojaene er gjerne rene tempranillo-viner, som denne. Og den tilhører eliten, med flotte bærtone, syrer og tanniner. Også den har en del fataromaer, men en runde i karaffel jevner det ut. Server den til forseggierte lammeretter, men den smaker fortreffelig også til saftig lam fra grillen.