



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
PRENSA NACIONAL
2011**



Miguel Ángel de Gregorio en la finca El Cabero, con Briones al fondo. - DIÁZ URBEL

En blanco y en botella

lomejorodelvinoderioja sortea 50 plazas gratuitas para asistir a la cata del día 26

Miguel Ángel de Gregorio hace apología de la viura con una cata vertical de Allende Blanco, de Mártires y de Allende Dulce el próximo día 26

A.GIL

LOGROÑO. A Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende y Finca Nueva) le van los retos. Después de una década trabajando por cuenta ajena, inició en 1995 una andadura personal que, como era habitual al menos hasta los recientes y disparatados años de la especulación 'neoliberal', comenzó en precario para acabar consolidándose a Finca Allende como una de las bodegas de mayor prestigio del país.

Terruño de Briones, convicción, esfuerzo, dedicación y pasión son ingredientes que De Gregorio ha aportado al mundo del vino y a Rioja. Embarcado actualmente, con 15 años de Finca Allende ya a sus espaldas, en demostrar que la longevidad de los vinos es una de las señas de

identidad de las mejores zonas vitícolas del mundo, el enólogo vuelve el próximo miércoles día 26 a lomejorodelvinoderioja.com con una novedosa y novedosa propuesta de cata: blancos en exclusiva, con una vertical de Allende, completada con su último proyecto, el Mártires 2009 y Allende dulce 2009, desconocido para el público ya que, aunque lleva años elaborándolo, nunca se ha comercializado.

Etiquetado en su día de 'renovador' e incluso de 'revolucionario' de los vinos de Rioja, lo cierto es que De Gregorio apenas ha movido su discurso: terruño, enraizamiento, trabajo y variedades autóctonas -«aquí vamos a descubrir nosotros a nuestros abuelos», sostiene-, algo que, quince años después del comienzo de su propio proyecto, bien se podría identificar con los grandes elaboradores clásicos. Para él, la vida, o de la crítica tan preciosa a etiquetar a la primera de cambio, el enólogo está empeñado en elaborar grandes blancos de guarda inspirados en aquellos grandes vinos riojanos que, salvo el caso de López de Heredia, han pasado a ser casi testimoniales: «Hasta media-

dos de los 70 Rioja producía más uva blanca que tina y ya se nos ha olvidado», recuerda De Gregorio.

Variedades

El bodeguero es un defensor a ultranza de la viura, variedad maltratada y abandonada por instituciones y por la propia generalidad de bodegas en busca de sensaciones más rápidas, frescas y afrutadas, pero, por supuesto, sin la personalidad ni la identidad de los históricos blancos riojanos: «No vamos a grandes chardonnays ni verdejos que quienes llevan años cultivando y trabajando estas variedades, pero si podemos elaborar algunos de los mejores blancos del mundo con la viura». Es, precisamente, lo que vino a decir el año pasado la prescriptora Jancis Robinson, cuando se refirió al Allende blanco 2003 como el «mejor blanco de Rioja» que jamás había probado, y que los aficionados de lomejorodelvinoderioja.com podrán catar también el día 26.

El concepto de blanco de Miguel Ángel de Gregorio, que no difiere apenas del resto, es el de un vino de largo recorrido, que evoluciona con los años y desarrolla una complejidad muy superior al primer impacto de un blanco joven y frutal. En la vertical de cinco Allende blancos que propone el enólogo se podrá

LA CATA

» Los vinos. Cinco añadas de Allende Blanco (2006, 2002, 2003, 2007 y 2008), Mártires 2009 y Allende Dulce 2009.

» La cita. El miércoles 26 de enero a las 20.30 horas en el Hotel Husa Gran Vía, con 50 plazas gratuitas por sorteo entre los inscritos en la página web www.lomejorodelvinoderioja.com.

«No haremos grandes chardonnays ni verdejos, pero si algunos de los mejores blancos del mundo con la viura»

«En la cata los aficionados podrán comprobar la personalidad y la versatilidad de la viura»

comprobar cómo estos vinos necesitan de la madera y de la botella para alcanzar la plenitud, o para seguir esperando a ella porque desde el primero, 1999, hasta el último, 2010, tienen todavía mucho recorrido ascendente por delante.

Mártires

Una vuelta de tuerca a la elaboración de blancos de Rioja es el Mártires, un blanco que se sale de los estándares en todos los sentidos, también en precio (alrededor de 90 euros la botella). Viura 100%, procede de un único pago de viñas viejas de Briones, que Miguel Ángel de Gregorio sacó al mercado con la añada 2008 y con el que el enólogo prescinde de formalismos: presenta una elevada acidez y una carga importante de madera para su consumo actual porque este vino es una apuesta personal del bodeguero para demostrar que un blanco puede envejecer con la misma elegancia y dignidad que los tintos más longevos.

La cata concluirá con un experimento. El Allende dulce 2009, que la bodega elabora desde hace varios años, pero que no ha comercializado, «vamos a comprobar la versatilidad y personalidad de la viura, con la que nos hemos equivocado históricamente y con la que nos estamos volviendo a equivocar al apostar por uvas como la verdejo, la chardonnay o la sauvignon blanc, variedades que también me son buenas, y por ello no estoy en contra de que se autoricen, pero si con que pretendamos ahora identificarlos como nuestros blancos», argumenta el bodeguero.

Artículo

El Rioja, a 'prueba'

24/12/2010

Finca Allende celebra su quince aniversario con una cata vertical de todas las añadas de su Allende tinto

TEXTO: A.GIL

Finca Allende (Briones) celebró a lo grande en Madrid su quince aniversario con una cata vertical sin excepción de las quince cosechas de Miguel Ángel de Gregorio, quien reunió en el restaurante Zalacaín de Madrid, con Custodio López Zamorra como maestro de ceremonias, a una decena de críticos y periodistas.



Finca Allende. El bodeguero, cuarto por la izquierda, con Custodio López Zamorra (a la izquierda) y los periodistas invitados. / L.R

'Bautizado' en su día como el enfant terrible, como uno de los renovadores, incluso como un 'revolucionario' del Rioja, Miguel Ángel de Gregorio, y sus vinos, abanderan un discurso más pegado al concepto clásico de lo que muchos supusieron en su momento: «Yo no he cambiado —argumenta el enólogo—; digo hoy lo mismo que hace 15 años». «A lo mejor —continúa— son otros los que han variado su discurso». En este sentido, recuerda que a primeros de los noventa acuñó una frase, la tierra de los mil vinos, para definir y destacar la diversidad de suelos y climas de Rioja y que hoy el Consejo Regulador ha hecho suya con la campaña 'Los mil y un Riosas': «Más allá de las palabras —indica De Gregorio— lo importante es que tenemos una de las mejores zonas vitícolas del mundo, con unos suelos y microclimas totalmente diferentes, aquí en Briones y San Vicente por ejemplo, y tenemos variedades autóctonas, especialmente el tempranillo que en nuestra zona no encuentra otro hábitat mejor en España y probablemente en el mundo».

El bodeguero sostiene que pocas zonas vitícolas españolas serían capaces de presentar catas verticales de principio a fin: «Nosotros somos una bodega joven, pero ya tenemos quince años y nuestros vinos, en este caso el Allende, hablan por sí solos». «Hay muchos vinos, en la mayoría de los casos con extraordinarias puntuaciones, que no aguantan el paso del tiempo y los buenos Riosas, sin embargo, son capaces de mostrar una extraordinaria evolución difícil de encontrar al menos en España».

De Gregorio asegura estar «muy satisfecho» de la vertical de Allendes tintos y anuncia a partir de febrero una nueva cata íntegra con las doce añadas de blancos: «Siempre he defendido las variedades autóctonas, entre ellas la viura, y vamos a demostrar que también somos capaces de hacer blancos longevos con hechos, con vinos, más que con palabras».

Sorpresas

Una cata vertical siempre depara sorpresas y, aunque las grandes añadas (2001, 2004 y 2005) no fallan, De Gregorio destaca el Allende 2002 y su comportamiento en las copas: «2002 en nuestras viñas de Briones fue incluso mejor que el 2001 y fue uno de los vinos triunfadores de la cata». «Fue una añada atlántica, que a mí me gustan mucho para envejecer, esa diversidad, no sólo de suelos, sino de climas es otra de las grandezas de Rioja», explica el bodeguero. Sobre lo que viene (Allende tiene en el mercado la añada 2007), De Gregorio apunta al 2009 y, sobre todo el 2010, como futuros grandes vinos: «La última añada para nosotros ha sido rotunda y espectacular, incluso mejor que 2004 y 2005, y lo veremos en unos años».

Imprimir el evento

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE 2011

SOBREMESA

ONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

LA PEQUEÑA GRAN HISTORIA DE ALLENDE

Cata vertical en Madrid

"Esto no es vino, señores, es Allende". Sólo los tipos como Miguel Ángel de Gregorio son capaces de improvisar un aforismo de semejante calibre en la presentación de una cata vertical ante la prensa especializada. Ocurrió el pasado mes de octubre en Zalacaín, una de las plazas con más solera que existen en la capital para estos menesteres. El riojano, valiente como pocos, no escatimó ni una sola de las quince añadas que ha elaborado de este vino desde la inauguración de la bodega en 1995, algo insólito en los tiempos que corren. Como cabía esperar, hubo de todo: viejas cosechas que apuran sus últimos momentos, añadas que pasan desapercibidas, bienios históricos (1998-99 y 2001-02, para enmarcar) y auténticos diamantes por pulir (2008 y 2009 lo prometen todo). Lo peor de este asunto es, sin duda, que habrá que esperar otros quince años para disfrutar de una cata igual.

Álex Calvo



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE 2011

ENERO 2011



14/1/2011



14/1/2011

En blanco y en botella

Acabamos el 2010 con una vertical de tintos y comenzamos el 2011 con una cata temática de blancos. Miguel Ángel de Gregorio hace apología de la viura con una cata vertical de Allende blanco, Mártires y Allende dulce el próximo día 26 para lomejordelvinoderioja. Insíbete aquí y suerte. Como siempre, tenemos 50 plazas gratuitas por sorteo.

En blanco y en botella. 14/01/2011



Miguel Ángel de Gregorio en su finca El Calvario, de Briones.

Los vinos de la cata

Acabamos el 2010 con una vertical de tintos y comenzamos el 2011 con una cata temática de blancos. Miguel Ángel de Gregorio hace apología de la viura con una cata vertical de Allende blanco, Mártires y Allende dulce el próximo día 26 para lomejordelvinoderioja. Insíbete aquí y suerte. Como siempre, tenemos 50 plazas gratuitas por sorteo.

TEXTO: ALBERTO GIL

A Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende y Finca Nueva) le van los retos. Después de una década al frente de la dirección enológica por cuenta ajena, inició en 1995 una andadura personal que, como era habitual al menos hasta los recientes y disparatados años de la especulación enourbanística, comenzó en precario para acabar consolidando a Finca Allende como una de las bodegas de mayor prestigio del país.

Terruño de Briones, convicción, esfuerzo, dedicación y pasión son ingredientes que De Gregorio ha aportado al mundo del vino y a Rioja. Embarcado actualmente, con 15 años de Finca Allende ya a sus espaldas, en demostrar que la longevidad de los vinos es una de las señas de identidad de las mejores zonas vitícolas del mundo, el enólogo vuelve el próximo miércoles día 26 a lomejordelvinoderioja.com con una atrevida y novedosa propuesta de cata: blancos en exclusiva, con una vertical de Allende, completada con su último proyecto, el Mártires y Allende dulce, desconocido para el público ya que, aunque lleva años elaborándolo, nunca se ha comercializado.

Etiquetado en su día de 'renovador' e incluso de 'revolucionario' de los vinos de Rioja, lo cierto es que De Gregorio apenas ha movido su discurso: terruño, entender la viticultura, trabajo y variedades autóctonas —"qué vamos a descubrir nosotros a nuestros abuelos", sostiene—, algo que, quince años después del comienzo de su propio proyecto, bien se podría identificar con los grandes elaboradores clásicos.

Paradojas de la vida, o de la crítica tan proclive a etiquetar a la primera de cambio, el enólogo está empeñado en elaborar grandes blancos de guarda inspirados en aquellos grandes vinos riojanos que, salvo el caso de López de Heredia, han pasado a ser casi testimoniales: "Hasta mediados de los 70 Rioja producía más uva blanca que tinto y ya se nos ha olvidado", recuerda De Gregorio.

El bodeguero es un defensor a ultranza de la viura, variedad maltratada y abandonada por instituciones y por la propia generalidad de bodegas en busca de sensaciones más rápidas, frescas y afrutadas, pero, por supuesto, sin la personalidad ni la identidad de los históricos blancos riojanos: "No vamos a hacer mejores chardonnays ni mejores verdejos que quienes llevan años cultivando y trabajando estas

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ENERO 2011

variedades, pero sí podemos hacer algunos de los mejores blancos del mundo con la viura". Es, precisamente, lo que vino a decir el año pasado la prescriptora Jancis Robinson, cuando se refirió al Allende blanco 2003 como el "mejor blanco de Rioja" que jamás había probado.

El concepto de blanco de Miguel Ángel de Gregorio, que no difiere apenas del tinto, es el de un vino de largo recorrido, que evoluciona con el paso de los años y desarrolla una complejidad muy superior al primer impacto de un blanco joven y frutal. En la vertical de cinco Allende blancos que propone el enólogo se podrá comprobar como estos vinos necesitan de la madera y de la botella para alcanzar la plenitud, o para seguir aspirando a ella porque desde el primero, 1999, hasta el último, 2010, tienen todavía mucho recorrido ascendente por delante.

Una vuelta de tuerca a la elaboración de blancos de Rioja es el Mártires, un blanco que se sale de los estándares en todos los sentidos, también en precio (alrededor de 90 euros la botella). Viura 100%, el Mártires es un vino de un único pago de viñas viejas de Briones, que Miguel Ángel de Gregorio sacó al mercado con la añada 2008 y con el que el enólogo prescinde de formalismos: presenta una elevada acidez y una carga importante de madera para su consumo actual porque este vino es una apuesta personal del bodeguero para demostrar que un blanco puede envejecer con la misma elegancia y dignidad que los tintos más longevos.

La cata concluirá con un experimento. El Allende dulce que la bodega elabora desde hace varios años, pero que no ha comercializado: "Es una cata para comprobar la versatilidad y personalidad de la viura, con la que nos hemos equivocado históricamente y con la que nos estamos volviendo a equivocar al apostar por uvas como la verdejo, la chardonnay o la sauvignon blanc", argumenta el bodeguero.

La cita con Miguel Ángel de Gregorio y sus blancos será el próximo día 26, a las 20.30 horas en el hotel Husa Gran Vía, como siempre con 50 plazas gratuitas por sorteo entre los inscritos en www.lomejordelvinoderioja.com

La cita

Los vinos. Cinco añadas de Allende Blanco, Mártires 2009 y Allende Dulce.

Fecha y hora. El miércoles 26 de enero a las 20.30 horas en el Hotel Husa Gran Vía, con 50 plazas gratuitas por sorteo entre los inscritos en la página web www.lomejordelvinoderioja.com

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

EL MUNDO



NOVEDADES

VINOS Y DULCES

Paralelamente a Madrid Fusión van a tener lugar por primera vez dos iniciativas novedosas en el congreso. Enofusión pretende ser, según los organizadores, «un punto de encuentro, cata y exhibición de las principales y más prestigiosas marcas del vino». A tal efecto habrá un espacio denominado Enobar en el que podrán cotarse e identificarse con una ficha ad hoc: cerca de 200 blancos, rosados, tintos, generosos y espumosos, etiquetas de

calidad reconocido perteneciente a la mayoría de las DO españolas. Además, en el Centro del Vino se desarrollarán debates, ponencias, catas singulares a cargo de célebres enólogos (Miguel

Ángel de Gregorio, Peter Sisseck, Álvaro Palacios e Ignacio de Miguel protagonizarán algunas de las conferencias más interesantes) y encuentros en torno al mundo de la enología. La entrada está incluida dentro del precio de Madrid Fusión pero para asistir es necesario inscribirse en www.enofusión.com. Pensado para públicos independientes,



DulceFusión se celebrará en la mañana del jueves 27. Un universo goloso representado por el diseño de postres de Jordi Butrón (*Español Suave*, Barcelona), la colección prêt à porter chocolatera de Oriol Balaguer (con tiendas en Madrid y Barcelona) o la maestría de Paco Torreblanca (*Totol*, Alicante). No faltarán tampoco el renaciente mundo del pan, una pequeña revolución comandada por obradores como *Triticum* y *La Trinidad*.

LA RAZÓN



Una elección para dar en el blanco

R. B.

El vino Mártires 2009 lleva impregnado en su interior el sello de calidad que otorga, en sí misma, la tierra riojana, que hace tiempo dejó de ser territorio exclusivo de los tintos. Elaborado únicamente con las uvas procedentes de la Finca Mártires, situada en la localidad de Briones, este vino blanco sorprende por su armonía y suavidad. El secreto está en su composición, a base de la variedad viura, además de una crianza de ocho meses en barrica de roble Allier. El caldo se presenta en dos formatos (75 cl. y 150 cl.) y resulta ideal para abrir boca en el aperitivo o combinar con pescado al horno.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

XL Semanal

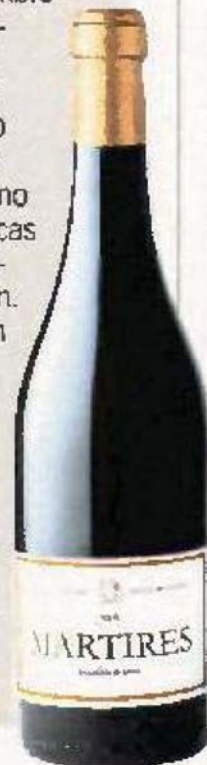
EL VINO MÁRTIRES 2009

■ Miguel Ángel de Gregorio, que elabora igualmente en Rioja un excelente monovarietal de viura bajo el nombre de Finca Nueva (6 euros), presenta la segunda añada de Mártires, un muy alta gama elaborado con cepas de viura plantadas hace 40 años. Tras realizarse en barrica la fermentación del mosto flor, el vino permanece ocho meses en barricas nuevas de roble Allier y se embotella en botellas borgoña tradición. Es un claro vino de autor, de gran riqueza aromática, donde resaltan junto con la fruta madura las variadas notas especiadas, que evolucionan en el transcurso de su degustación.

Precio aproximado: 90 euros.

JUAN LUIS RECIO

Más vinos en
www.xlsemanal.com/vinos.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Miguel Ángel de Gregorio

Miércoles 26 de enero de 2011, 12:00 horas

A Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende y Finca Nueva) le van los retos. Después de una década al frente de la dirección enológica de Bodegas Bretón, inició en 1995 una andadura personal que, como era habitual al menos hasta los recientes y disparatados años de la especulación enourbanística, comenzó en precario para acabar consolidando a Finca Allende como una de las bodegas de mayor prestigio del país.

Deja tus preguntas en el videochat.

Finaliza el videochat con Miguel Ángel de Gregorio (larioja.com)

Muchas gracias por vuestras preguntas, ha sido un placer atenderos. Nos vemos en la cata esta tarde a los que tengáis la posibilidad de venir. un abrazo

le gustan las levaduras autóctonas actuales? (Pako Medinabeitia)

Me gustan las levaduras autóctonas, creo que son fundamentales pero quizá no me gustan las actuales. La mecreoflora autóctona, por desgracia, está excesivamente sometida a la presión de un medio ambiente hostil, desequilibrios térmicos, etc. y de los tratamientos anticriptogámicos, por lo cual la presión selectiva hace que cada vez este más degradada. Para mí, es quizá hoy este el mayor problema en la enología.

China parece interesada en nuestros caldos. Es verdad o un cuento chino más de quienes nos gobiernan? GRACIAS (José Joaquín Moreno)

China se está abriendo al consumo de vinos. Por desgracia los vinos españoles son poco conocidos en los segmentos altos y dada la singularidad del mercado lo que demandan es vino barato.

¿Cree que en Rioja existen realmente vinos que puedan calificarse como "minerales"? ¿La viticultura practicada posibilita realmente la obtención de esos aromas? Gracias. (Raúl.)

Sí, sin duda. La mineralidad es una de las características fundamentales de nuestros vinos

¿Que recuerdos te trae aquel Dominio de Conte de tus principios? (José Antonio del Río)

No comment

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Como se adapta su bodega a los cambios que se están dando como son las redes sociales o el teórico boom del enoturismo en La Rioja???

(Jose R Cámara)

Nos incorporamos a las Redes Sociales y en el enoturismo somos bastante austeros por falta de tiempo, creo que hasta tenemos un grupo oficial en facebook, aunque no me ocupo yo personalmente del tema.

Qué hace cuando tiene alguna enfermedad que le impide oler correctamente y necesita el olfato en ese momento (Leyre Ostolaza)

Esperar

cuanto ha cambiado el rioja dede que nos conocimos hace 25 años (Eutaquio Uzqueda)

Sólo 25? mucho en apariencia y gracias a Dios poco en la esencia. Un abrazo

Que blanco elaboraría, variedades, alcohol, características, etc. si tuviera que conquistar con él, el gusto de una joven dama (Ana Olarte)

Posiblemente una Viura de la Finca Mártires...

Que variedad de las nuevas autorizadas por el consejo regulador ve ,mas interesante para mezclar con el macabeo. (Miguel Martínez Diez)

Ninguna (en Rioja le llamamos Viura)

que futuro depara para los blancos de rioja,y para los nuevas variedades que se plantaran? (Alfonso Hernández)

Pienso que los blancos de Rioja tienen un magnifico futuro, en cuanto a los nuevas variedades no se ha plantado todavía ninguna cepa y es difícil pronosticar

No es la viura demasiado corta en aromas? (José Javier Mateo García)

Más que corta es una variedad austera cuando es joven, que desarrolla los aromas con el paso del tiempo. Si es corta en aromas, la Viura que se vendimia no madura

Su opinión sobre los vinos de maceración carbónica, y si tiene previsto elaborar este tipo de vino en un futuro. (Enrique Gómez Ruiz)

En nuestros orígenes toda nuestra elaboración se hacía por maceración carbónica, me parece una singularidad maravillosa y forma parte de nuestro acerbo vinícola

Como es una cata de blancos. ¿Añadiría otras variedades de uva blanca dentro de la Denominación Rioja?. (Jorge Maza Fraile)

Rotundamente no

Forma de sacar el máximo partido a la Viura (Fernando Gómez Cruzado)

Cultivarla con esmero, lo demás es fácil

Hacia dónde deben dirigirse los blancos para que tengan futuro (Begoña Martínez)

Hacia la singularidad, hacia la expresividad y siempre hacia la magia

Qué da más satisfacciones, el tinto o el blanco? (Ramón Martínez)

Rubias o morenas ... ?

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Tiene su bodega vinos tintos...? (Javier Sáez Segarra)

Allende también es tinto

¿Maceras la viura con el hollejo? ¿trabajas las lías? (Iera Zugatzaga)

Si macero, y por supuesto trabajamos muchísimo las lías

¿Por qué vinos blancos? ¿En qué se diferencian de otros de Rioja? ¿Está de moda el blanco? (Raúl Juárez)

Yo no sé si el blanco está de moda, sólo sé que a mí me gusta elaborarlos, los nuestros y los de otros sitios del mundo.

Feliz Año ¿Qué expectativas prevén para su bodega? ¿Y para el conjunto de la Denominación? Muchas gs (Eva Julia Alonso)

A pesar de la difícil coyuntura económica, contra la que poco podemos hacer, si seguimos trabajando las perspectivas serán buenas. En cuanto al resto de la DOC no me siento capacitado como para responder

¿Que características ofrece el terruño de San Vicente en materia de blancos? El tema de Brett en Barrica (José Gil Loza)

Uno, conozco muy poco San Vicente a pesar de estar muy cerca de Briones. Dos, el Brett en barrica es muy fácil de controlar, es únicamente una cuestión de higiene y cuidado en el manejo de las barricas que vinos especiales hay que hacer para salvar la situación del rioja (Eva María Fernández Jalón)

No creo que haya que salvar nada, quizá tan sólo hay que seguir trabajando para mejorar día a día nuestras elaboraciones y estar más presentes en el mercado

Porqué tiene tan "mala fama" el viura? ¿Van a introducir alguna de las nuevas variedades blancas aprobadas en la D.O.? (Luis Ángel García Calvo)

La mala fama de la Viura viene dada fundamentalmente por un mal cultivo. Si la Viura se planta en suelos fértiles desarrolla producciones muy altas y racimos grandes y compactos. Esto hace que sea muy susceptible al ataque de la temida botrytis y fuerza a vendimiar la Viura antes de que madure. Si vendimiamos uvas no maduras no podremos obtener grandes vinos. De ahí la mala fama. Tengo la sana intención de no utilizar ninguna de las nuevas variedades aprobadas por la DOC de Rioja. Aún así respeto al que quiera hacerlo

Con " MÁRTIRES" ¿Has conseguido expresar lo mejor de esta variedad?

¿Qué potencial tiene para la crianza? Un saludo. Víctor Ruiz. (Víctor Ruiz)

No sé si he conseguido expresar al máximo el potencial de esta variedad, ni siquiera si hemos sabido expresar al máximo el potencial de este terruño, seguiremos trabajando. En cuanto a la capacidad de evolución en botella pensamos que es muy larga, pero no nos atrevemos a dar una cifra.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



El blanco puede ser sustituto de un tinto en algún plato de carne (Sonia Izquierdo)

Por supuesto, yo no creo en los maridajes. Me apetece más importante con quién tomo una copa de vino que con qué plato

QUÉ OPINIÓN TE MERECE SOBRE LA MEZCLA VARIETAL DE MALVASIA Y GARNACHA CON LA VIURA EN LOS VINOS DE RIOJA? Y EN TODO CASO, ¿EN QUÉ CIRCUNSTANCIAS SERIA CONVENIENTE O INTERESANTE?
(Juan Antonio Bonilla)

Me parece interesante, depende de si las tienes o no. En cualquier caso, me parece que la gran variedad es la Viura y me da mucho miedo la tendencia oxidativa de la Malvasía. Un abrazo José Antonio

Variedades del mundo que prefiere (Antonio Galdamez)

Cabernet Sauvignon en Pauillac, Merlot en Pomerol, Chardonnay en Borgoña, Syrah en Hermitage... sin duda ninguna Tempranillo y Viura en Briones

Sabremos responder al mercado con los "nuevos blancos"? (Maximo Moreno)

No se trata tanto de responder al mercado sino de ser capaces de mantener la fidelidad a nuestras variedades y a nuestros terruños y ser capaces de mostrarlo al mundo. Si intentamos adaptarnos al mercado acabaremos imitando lo que otros hacen mejor que nosotros

¿Realiza Maceración prefermentativa en sus vinos blancos? (Eduardo Martínez Moreno)

Ya lo hemos contestado, pero sí en función de las características de cada añada

Por qué blanco en Rioja? ¿Moda pasajera? (José Ernesto Hernández)

Historia eterna

Me gustaría saber ¿cómo podemos dar valor a la variedad Viura cuando muchas bodegas riojanas están apostando directamente por diversificar su negocio en otras DO como Rueda y su verdejo? (Alberto Saldón)

Creo que eso no tiene nada que ver, son distintas vías de negocio. Es cierto que determinados grupos empresariales en su día apostaron por Rueda, entre otras cosas porque el coste de producción de la uva Verdejo en Rueda es más bajo que el de la Viura en Rioja, pero el camino para desarrollar la Viura aquí continúa abierto.

es posible hacer un gran vino blanco con monovarietal de viura? (José Antonio Antón)

Sí, rotundamente sí

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



¿Cuál es el tiempo idóneo para el envejecimiento de los vinos blancos con lías? (Miren Gómez Cruzado)

No hay un tiempo adecuado, depende del vino, de la calidad de las lías, de las técnicas de removido que se utilicen. En ningún caso se deben superar el límite del mes de mayo con las lías dentro del vino. A partir de mayo el riesgo de producción de aromas no deseados resulta peligroso

Para hacer buenos vinos se necesita una uva cuidada y seleccionada, que dirías de los precios que se están pagando a los agricultores por esta materia prima que necesitan las bodegas, entiendes que no se cuide tanto el cuidado de las viñas? (Ana María Fernández)

Si claro. Uno de los grandes problemas de Rioja es la separación de forma mayoritaria, entre la producción de uva y la elaboración del vino. Ha habido momentos de escasez donde se han pagado precios altísimos por uvas mediocres y ahora se pagan precios ridículos por uvas maravillosas. Es difícil en la actual coyuntura que los elaboradores puedan primar la producción de calidad y es muy difícil que el viticultor soporte eternamente el perjuicio económico de producir calidad frente a calidad. Esperemos que algún día esto cambie.

Para cuando vinificación de cava con viura? (Alberto Val Benedi)

No me atrevo, no me siento capaz de dominar la elaboración de espumoso

¿Qué nivel cree que ocupa su vino blanco "Mártires" dentro de los vinos blancos elaborados en España? ¿y en el mundo? (Oscar Javier García)

Lo importante no es lo que yo crea, sino lo que crean los consumidores. Nosotros cada año intentamos elaborar el mejor vino del mundo, no se si lo conseguimos. Pero si que te garantizo que cada año es único e irrepetible y por tanto mágico.

cree que las nuevas variedades blancas solucionaran el problema del blanco en rioja? (Roberto Rodríguez)

¿Existe el problema del blanco en Rioja? creo que el único problema es no creernos que somos capaces de elaborar grandes blancos cultivando racionalmente la Viura. Cuando digo racionalmente es haciendo aquello que hacían nuestros abuelos

¿Cuál es la principal característica de sus vinos?. Queremos conocer el elemento diferenciador más importante. (Ernesto Gomez Tarragona)

Son vinos honestos sin artificio, donde intentamos respetar al máximo la expresividad de cada variedad y de cada terruño

¿Cree que es necesaria la autorización de variedades blancas no autóctonas para la elaboración de vinos blancos de calidad en Rioja? (Daniel Hernández Tofé)

No, rotundamente no. Creo firmemente en un cultivo más racional de la Viura

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Crees que la plantación de nuevas uvas blancas, como Chardonnay, se va a manchar el DOC de La Rioja? En tu opinión, esas uvas son de peor calidad? (Aubrey Lee Wade)

Soy partidario de que nada este prohibido, creo que la libertad es terapéutica. Tanto el Chardonnay como la Verdejo como la Sauvignon Blanc son grandes variedades sobre todo en sus terruños originarios. Pero ninguna de ellas posee la singularidad de la Viura en su terruño originario, que es Rioja. Creo que yo no sería capaz de hacer un Chardonnay tan bueno como los que se hacen en Borgoña, pero si que estoy seguro de que en ningún lugar del mundo pueden hacer vinos de Viura tan buenos como los nuestros

¿no sería conveniente hacer hincapié desde dentro del sector en utilizar los blancos, nuestra Viura, como bandera de enganche para el futuro mercado de nuestro vino, los jóvenes, a los que me temo se les hace un poco cuesta arriba empezar con tintos? (Fidel Mazo)

Rotundamente si. Muchas veces los jóvenes buscan ante todo vinos divertidos y un blanco joven de Viura puede llegar a ser divertidísimo. Y una vez que uno prueba vinos divertidos acaba buscando probar vinos grandes

¿Por qué cree Vd. que ha surgido el interés por los vinos blancos en la DOCa Rioja en los últimos años? ¿por qué no antes? (José M Gómez)

Históricamente en Rioja se producía más uva blanca que tinta. A partir de 1975 se empieza a producir más uva tinta que blanca. Rioja era históricamente una región donde coexistía la elaboración y comercialización de blancos y tintos. Las tendencias de mercado de los años 70 y la aparición de zonas que producían blancos interesantes (jóvenes, frescos y afrutados) hizo que las tendencias se desplazasen de forma radical a los tintos. Hoy los consumidores más exigentes y más informados buscan el retorno a la singularidad de los vinos blancos clásicos de Rioja

¿Habrá un "Resurgimiento" de los blancos riojanos a corto plazo? (José Antonio Rodríguez)

Quizá, depende de que llamemos corto plazo, costará pero creo que ya se está empezando a producir y creo que en el futuro la originalidad y la singularidad de los blancos de Viura terminará por imponerse

Cuando recoges la uva blanca va directa a prensar o haces como algunas bodegas una maceración de unas horas en depósito. (carlos r.)

No hay una regla fija, en algunas añadas hemos hecho maceración frío de unas 12 horas y en otras añadas hemos ido directos a prensa.

Teniendo en cuenta que nuestras prensas son verticales, esto supone una maceración en prensa de entre 6 y 8 horas.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ENERO 2011



Me gustaría saber ¿por qué en Briones? y hasta que punto se han cumplido sus expectativas vinculadas con ésta elección. Un saludo y gracias. (Roberto)

Briones por su singularidad, por su clima, por sus suelos, por sus terruños...

Las expectativas no sólo se ha cumplido sino que se han visto superadas. Casi siempre la viña supera al hombre

Ya está con nosotros Miguel Ángel de Gregorio (larioja.com)

Comienzo el videochat

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Miguel Ángel de Gregorio, en el videochat. :: A. IGLESIAS

Finca Allende, también bodega de blancos

Recién llegado de Madrid Fusión, donde protagonizó un debate-cata con Ignacio de Miguel, Miguel Ángel de Gregorio respondió ayer a los aficionados sobre los blancos de Rioja y sobre los enormes vinos de su bodega, que por la noche presentó en una cata para lomejordevinoderioja.com.

Terruño blanco

Finca Allende protagonizó la cata de enero del club de lomejorodelvinoderioja.com

Miguel Ángel de Gregorio mostró el miércoles a los aficionados la otra cara de la moneda de Finca Allende: la de sus grandes blancos

■ A. GIL

LOGROÑO. Con Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) es fácil romper tópicos. El miércoles por la noche volvió a demostrarlo en una espectacular y reivindicativa cata de la variedad viura a través una vertical de Allende Blanco, de Mártires y de Allende Dulce, un pequeño lujo que no se comercializa y con el que el bodeguero dejó claro que conviene trabajar y experimentar con lo propio antes de hacer bandera de identidades ajenas. «Tengo 16 cepas de verdejo en Briones, es decir, que esta uva ya existía desde hace décadas en Rioja, pero no las vinificamos porque ni siquiera madura». El mismo discurso sirve también para el chardonnay o para la sauvignon blanc, las otras dos castas blancas que Rioja incluyó en su catálogo por las supuestas limitaciones de la viura: «Son grandes uvas, y la libertad siempre es terapéutica, pero desde luego Rioja no va a hacer mejores chardonnays que Borgoña».

La apuesta de Miguel Ángel de Gregorio por los blancos no difiere en absoluto de la de los tintos: terruño de Briones (Finca Allende tiene identificados catorce diferentes en sus viñedos de la localidad), variedades autóctonas, en este caso la viura, trabajo, experimentación y, aunque a alguno le parezca paradójico, respeto a la tradición. «Cuando empezaba luchaba contra el discurso institucional de que Rioja era gran-

de porque era único; acuíamos entonces la frase de la tierra de los mil vinos y es que tenemos claro que si los negociant vinieron aquí en el siglo XIX lo hicieron en busca de la diversidad de suelos, climas y de las variedades de uvas tradicionales».

La cata

De Gregorio se acercó a los aficionados con una propuesta de vertical de su Allende Blanco: cinco de las diez añadas que ya ha sacado al mercado (1999 al 2008). Un ejercicio siempre difícil, ya que abre las puertas de la bodega de par en par, pero más si se eligen algunas de las cosechas más complicadas para demostrar que no hay vinos uniformes y que es difícil encontrar en Rioja añadas similares.

Miguel Ángel de Gregorio se ha propuesto demostrar que los blancos de Rioja son capaces de envejecer con la misma dignidad que los históricos tintos y, quizá por ello, invirtió el orden tradicional de una vertical. El Allende 2008 es la última añada en el mercado. El vino presenta una extraordinaria frescura y una elevada acidez, marca de la casa, que le garantiza la evolución en el tiempo: «Fue la añada más fría de la década, hasta el 2010, lo que siempre complica las maduraciones». Un reto de los que gustan al enólogo que, como siempre, habla sin ambages: «Un año frío siempre es más difícil y, si bien para obtener puntos Parker es peor que uno cálido, es vital que los vinos sean frescos porque es la más noble de las bebidas refrescantes». «Para nosotros» continúa-

«Es vital un vino fresco porque hablamos de la más noble de todas las bebidas refrescantes»

«La viura es una gran uva, pero necesita madurar y producción razonable»

Con 'Mártires' y Allende Dulce, el bodeguero reivindica la versatilidad y la complejidad de esta variedad riojana

■ A. GIL

LOGROÑO. La vertical concluye con éxito (más que probada la capacidad de evolución de la variedad blanca que identifica a Rioja) para dejar paso a otra apuesta personal del bodeguero: Mártires 2009, un vino de pago (una finca de una hectárea) de limitadísima producción y con la que Miguel Ángel de Gregorio se empeña en demostrar que si históricamente hubo mucha uva



Miguel Ángel de Gregorio en la cata del hotel Husa. ■ J. HERREROS

viura en Rioja no fue por capricho. «Podemos apreciar en el vino una riqueza frutal mayor con recuerdos a pera, a melón a cítricos... y, por supuesto la mineralidad propia del terruño», describe el enólogo.

La acidez y la madera nueva (ocho meses de crianza en este caso) aún están presentes en este vino que acaba de salir al mercado, aunque seguramente sea dentro de unos cuantos años cuando más pueda

apreciarse su singularidad.

Y para concluir, una nueva vuelta de tuerca a la viura. Un Allende Dulce 2009, para consumo casero, que poco tiene que ver con los dulces que parece que ahora intentan asomarse a la cabeza también en Rioja: «No hay sobremaduraciones, ni vendimias en hielo ni botrytis seca ni nada por el estilo...», explica De Gregorio. «Simplemente es una viña vieja, con una producción ridícula

un vino sobremadurado y cálido es defectuoso».

Y añadas cálidas Rioja también las tiene. El 2007 y, especialmente, el 2003, los dos siguientes blancos de la cata. El Allende 2007 fue buena cosecha para los tintos y la viura «mantuvo la frescura, aunque por debajo del 2008». El vino en la copa demuestra la diversidad de Rioja, con mayor presencia de especias y notas de monte bajo sobre los cítricos dominantes de su predecesor.

El Allende 2003 es uno de los que Miguel Ángel de Gregorio se siente más orgulloso: «Vamos a probar ahora vinos de cosechas verdaderamente difíciles; en el 2003 el calor achicharró las viñas, pero la rusticidad de la viura, que no olvidemos ha ocupado siempre las cabezas, la parte alta de los viñedos por su resistencia, nos permitió hacer un vino muy interesante». El trabajo en la viña y en bodega fue arduo, ya que con un ciclo vegetativo tan adelantado por el calor el desequilibrio entre grado y aromas era evidente. De Gregorio tuvo que emplearse a fondo. Como todos sus Allendes, fermentó y se crió durante más de un año en barricas de roble francés nuevo con un continuo trabajo de battonage en sus lias.

Los Allendes 2002 y 2000 son también de añadas complicadas. El primero de ellos por la lluvia prevendimia y la amenaza de botrytis: «Nos salvó la vida la mesa de selección», recuerda De Gregorio. El vino alcanza una redondez en boca extraordinaria y limpia en la estancia en la copa una pequeña reducción que deja paso a los aromas de fruta blanca (pera), muy presentes en los Allendes a medida que se van haciendo mayores.

El 2000 fue un año de maduración fría, con un ciclo muy largo de los que gustan al enólogo. En aquellos primeros Allendes, como en este 2000, la malvasía de cepas viejas estaba muy presente (40%), aunque el porcentaje ha ido reduciéndose hasta un 10% en el 2008 a consecuencia de la cada vez mayor apuesta del bodeguero, a contracorriente por supuesto, por la viura: «Me gusta la variedad, pero la malvasía tiene una tendencia oxidativa que apunta hacia una evolución contraria a la de la viura, que se crece con los años».

(600-700 kilos por hectárea), que nos da esta concentración de azúcares, hasta el punto que suele ser el primer viñedo que vendimiamos». En la cata es sorprendente porque en nariz no muestra pista alguna a la dulzura envolvente y natural, y con plena frescura, que el vino muestra en la boca.

«¿Qué es la viura? «Una gran variedad, sin duda», zanja el enólogo. «Solo necesita suelos y producciones razonables y, efectivamente como dicen muchos críticos y gente que 'sabe' de esto, da aromas a manzana verde, como el cabernet los da a pimiento verde, pero en ambos casos cuando no se maduran lo suficientes». «Nuestras viñas, desde luego, son muchas más ricas: amieladas, cítricas, empíumaticas... ¿eso es pobreza aromática?».

Sábado 29.01.11
LA RIOJAJOSÉ FERMÍN
HERNÁNDEZ LÁZARO
GENTE DE AQUÍ

CULTURAS Y SOCIEDAD | 39



Javier Zayas, Javier Gil, Pedro Hidalgo, José Marauri y Josu Gil. :: J. HERREROS



Basilio Izquierdo, Pepe Calvo, Beatriz López e Ignacio Villoslada. :: J. HERREROS

Los siete magníficos

Con una vertical de vinos blancos, Miguel Ángel de Gregorio colmó las expectativas de 50 invitados a la cata de lomejordelvinoderioja.com



Ramón Alonso y Miguel Ángel de Gregorio posaron con varias técnicas de Finca Allende. :: J. HERREROS

La cata de 'blancos' que Miguel Ángel de Gregorio ofreció el miércoles en el Hotel Husa Gran Vía de Logroño fue realmente extraordinaria. Por los vinos en sí mismos y por la magistral lección que dio el conferenciante. Siete vinos, 7 magníficos. A la cata asistieron 50 de las casi 300 personas que lo habían solicitado. Entre los agradecidos estaban Iera Zugatzaga, Juan José Imaz, Irene Bonilla y Carlos Gil Díez. Era la segunda vez que De Gregorio aparecía por el 'aula magna' de lomejordelvinoderioja.com. Si sorprendente fue la calidad no menos llamó la atención la precisa claridad y natural simpatía con que ofreció al auditorio su filosofía vitivinícola. Tanto los técnicos más jóvenes presentes en la sala como los más experimentados de cuantos allí había alabaron – y virtualmente bendijeron – los vinos de Finca Allende. Así lo hicieron José Marauri, Basilio Izquierdo, Santiago Coello, Daniel Hernández, Silvia Clavijo y Tom Perry. El tono y timbre de la charla resultó tan ameno como interesante. Apenas hubo murmullos y si muchas preguntas. Con la 's' inicial en su nombre de pila acudieron entre otros Alberto Pérez, Alfredo Bernáldez, Ana Olarte y el director general de Nueva Rioja, Ángel de las

Heras. Cerca de éste se sentaron el director de Rioja Medios, Pablo Amillano, y Ramón Alonso, que lo es de larioja.com. Con la 'b' había al menos dos chicas, Beatriz López y Begoña Martínez. Claro que el abecedario daba para más a excepción de la 'ye'. La mayoría con la 'm': María García, Mariana Mortensen, Marina Hernández, Mercedes Tutor, Merche Cerrolaza y Miguel Martínez. Resultó curioso como en menos de un minuto definió De Gregorio las tierras de Briones, arcillas rojas arriba, gravas en profundidad abajo y ya está. Y al minuto siguiente: «Es evidente que muchas de las mejores viñas se hallan en enclaves religiosos que hace siglos fueron escenario de ritos iniciáticos, tierras no por casualidad elegidas por los monjes y frailes. Algunos de nuestros términos así lo indican: Los Mártires, El Calvario...». Se probó el 'semidulce Allende' que [aún] no se halla en los circuitos comerciales. Era un vino de uva viura plantada en 1924, año en que Dalí pintó una de sus más conocidas naturalezas muertas. Pero no era cuestión de hablar de difuntos. Cada cual en su edad todos los vinos estaban muy vivos. Sirvieron las copas los habituales profesionales Miguel Ibáñez y David Martínez con la neófita María Yécora. No faltó el envoltorio publici-



Alberto Pérez, Fidel Mazo y Ana San Juan. :: J. HERREROS



Pablo Amillano, Ángel de las Heras y Santiago Coello. :: J. HERREROS

tario de los patrocinadores: Eniac, Angraf, Rivercap, Ewin y Quercus. Entre los catadores estaban, Simón Sampedro, Santiago Ibarrola, Nathalie Leboeuf, José Antonio Rodríguez, Javier Gil, Fidel Mazo y Alberto Val. Más que otros llamó la atención el 'Allende 2009'. «Este sí que sí», comentó un ensismado catador mientras otro reparaba en que la añada (2009) tenía curiosa relación con el número de la botella de la que le sirvieron: 'Botella Nº 0290'. Más de uno aprendió cosas nuevas por Miguel Ángel de Gregorio, entre otras que el aroma a pimiento verde de los vinos tiene mucho que ver con el defecto en la maduración de la uva. Por esta elemental lección y por mil razones más muy felices salieron al frío de la calle Carlos Pindado, Elena Gómez, Héctor García, José Antonio Blanco, Laura Ochoa, Luis Gálvez y Reyes Soriano. Y seguro que con parecido estado de ánimo lo hicieron Juan Carlos Somalo y el ilustre economista guipuzcoano Iñigo Martín que procuró y logró estar bien acompañado por algunos de los mejores enólogos que por la sala anduvieron.

DOSSIER DE PRENSA 2011



Miguel Ángel de Gregorio, en el videochat. **de A. IGLESIAS**

Finca Allende, también bodega de blancos

Recién llegado de Madrid Fusión, donde protagonizó un debate-cata con Ignacio de Miguel, Miguel Ángel de Gregorio respondió ayer a los aficionados sobre los blancos de Rioja y sobre los enormes vinos de su bodega, que por la noche presentó en una cata para lomejordelvinoderioja.com.



14/1/2011

En blanco y en botella

Acabamos el 2010 con una vertical de tintos y comenzamos el 2011 con una cata temática de blancos. Miguel Ángel de Gregorio hace apología de la viura con una cata vertical de Allende blanco, Mártires y Allende dulce el próximo día 26 para lomejordelvinoderioja. Insíbete aquí y suerte. Como siempre, tenemos 50 plazas gratuitas por sorteo.

En blanco y en botella. 14/01/2011



Miguel Ángel de Gregorio en su finca El Calvario, de Briones.

Los vinos de la cata

Acabamos el 2010 con una vertical de tintos y comenzamos el 2011 con una cata temática de blancos. Miguel Ángel de Gregorio hace apología de la viura con una cata vertical de Allende blanco, Mártires y Allende dulce el próximo día 26 para lomejordelvinoderioja. Insíbete aquí y suerte. Como siempre, tenemos 50 plazas gratuitas por sorteo.

TEXTO: ALBERTO GIL

A Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende y Finca Nueva) le van los retos. Después de una década al frente de la dirección enológica por cuenta ajena, inició en 1995 una andadura personal que, como era habitual al menos hasta los recientes y disparatados años de la especulación enourbanística, comenzó en precario para acabar consolidando a Finca Allende como una de las bodegas de mayor prestigio del país.

Terruño de Briones, convicción, esfuerzo, dedicación y pasión son ingredientes que De Gregorio ha aportado al mundo del vino y a Rioja. Embarcado actualmente, con 15 años de Finca Allende ya a sus espaldas, en demostrar que la longevidad de los vinos es una de las señas de identidad de las mejores zonas vitícolas del mundo, el enólogo vuelve el próximo miércoles día 26 a lomejordelvinoderioja.com con una atrevida y novedosa propuesta de cata: blancos en exclusiva, con una vertical de Allende, completada con su último proyecto, el Mártires y Allende dulce, desconocido para el público ya que, aunque lleva años elaborándolo, nunca se ha comercializado.

Etiquetado en su día de 'renovador' e incluso de 'revolucionario' de los vinos de Rioja, lo cierto es que De Gregorio apenas ha movido su discurso: terruño, entender la viticultura, trabajo y variedades autóctonas—"qué vamos a descubrir nosotros a nuestros abuelos", sostiene, algo que, quince años después del comienzo de su propio proyecto, bien se podría identificar con los grandes elaboradores clásicos.

Paradojas de la vida, o de la crítica tan proclive a etiquetar a la primera de cambio, el enólogo está empeñado en elaborar grandes blancos de guarda inspirados en aquellos grandes vinos riojanos que, salvo el caso de López de Heredia, han pasado a ser casi testimoniales: "Hasta mediados de los 70 Rioja producía más uva blanca que tinta y ya se nos ha olvidado", recuerda De Gregorio.

El bodeguero es un defensor a ultranza de la viura, variedad maltratada y abandonada por instituciones y por la propia generalidad de bodegas en busca de sensaciones más rápidas, frescas y afrutadas, pero, por supuesto, sin la personalidad ni la identidad de los históricos blancos riojanos: "No vamos a hacer mejores chardonnays ni mejores verdejos que quienes llevan años cultivando y trabajando estas

variedades, pero sí podemos hacer algunos de los mejores blancos del mundo con la viura". Es, precisamente, lo que vino a decir el año pasado la prescriptora Jancis Robinson, cuando se refirió al Allende blanco 2003 como el "mejor blanco de Rioja" que jamás había probado.

El concepto de blanco de Miguel Ángel de Gregorio, que no difiere apenas del tinto, es el de un vino de largo recorrido, que evoluciona con el paso de los años y desarrolla una complejidad muy superior al primer impacto de un blanco joven y frutal. En la vertical de cinco Allende blancos que propone el enólogo se podrá comprobar como estos vinos necesitan de la madera y de la botella para alcanzar la plenitud, o para seguir aspirando a ella porque desde el primero, 1999, hasta el último, 2010, tienen todavía mucho recorrido ascendente por delante.

Una vuelta de tuerca a la elaboración de blancos de Rioja es el Mártires, un blanco que se sale de los estándares en todos los sentidos, también en precio (alrededor de 90 euros la botella). Viura 100%, el Mártires es un vino de un único pago de viñas viejas de Briones, que Miguel Ángel de Gregorio sacó al mercado con la añada 2008 y con el que el enólogo prescinde de formalismos: presenta una elevada acidez y una carga importante de madera para su consumo actual porque este vino es una apuesta personal del bodeguero para demostrar que un blanco puede envejecer con la misma elegancia y dignidad que los tintos más longevos.

La cata concluirá con un experimento. El Allende dulce que la bodega elabora desde hace varios años, pero que no ha comercializado: "Es una cata para comprobar la versatilidad y personalidad de la viura, con la que nos hemos equivocado históricamente y con la que nos estamos volviendo a equivocar al apostar por uvas como la verdejo, la chardonnay o la sauvignon blanc", argumenta el bodeguero.

La cita con Miguel Ángel de Gregorio y sus blancos será el próximo día 26, a las 20.30 horas en el hotel Husa Gran Vía, como siempre con 50 plazas gratuitas por sorteo entre los inscritos en www.lomejordevinoderioja.com

La cita

Los vinos. Cinco añadas de Allende Blanco, Martires 2009 y Allende Dulce.

Fecha y hora. El miércoles 26 de enero a las 20.30 horas en el Hotel Husa Gran Vía, con 50 plazas gratuitas por sorteo entre los inscritos en la página web www.lomejordevinoderioja.com

Comentarios de los usuarios

16/01/2011: Estoy totalmente de acuerdo con la opinión de Miguel Ángel de Gregorio en lo que respecta a la viura. El desprecio al que ha sido sometida esta variedad durante las últimas décadas (junto a la aromática y grasa malvasía de Rioja hoy casi testimonial), es un ejemplo (de tantos) de lo absolutamente inepto que resulta nuestro Consejo Regulador. Se supone que dicho organismo debería velar por la defensa de la identidad de Rioja, como lo que se supone que es: una Denominación de Origen. Creo que el Consejo Regulador ha perdido totalmente la noción y el significado de ese concepto tan valioso. Promover el arranque de viura, prohibir su plantación (no se si actualmente esto sigue vigente) y fomentar variedades foráneas de uva para hacer un vino blanco "globalizado" me parece un suicidio.

Con semejantes botarates dirigiendo nuestro patrimonio viti vinícola, vamos a ser el hazme reír de los aficionados al vino de todo el mundo. ¿Un Rioja de chardonnay? ¿Y por qué no un calimochito amparado por el Consejo Regulador de la D.O.C. Rioja? Al fin y al cabo, como dijo Parker cuando estuvo en La Rioja, el calimochito es una buena forma de que los jóvenes se inicien en el consumo de vino.

14/01/2011: Me parece un acierto una cata con estas características. Y si hay vinos tintos en esta bodega, espectaculares por cierto.

14/01/2011: Un acierto, tanto por la novedad que representa centrar la cata en vinos blancos, como el interés de poder catar estos que son tan exclusivos.

13/01/2011: Pero...¿Es que no hay tintos en esta bodega?



La Despeña

Cojocatas, esta vez la segunda del 2010

En La Despeña nos reunimos a catar cada mes, con vinos propuestos por uno de los miembros en turno rotatorio. Los vinos catados pueden ser de cualquier variedad y zona mundiales, no teniendo información alguna con anterioridad a la cata.

Sin embargo, dos veces al año nos reunimos para contemplar algunas joyas enológicas que por su magnitud merecen ser catadas sabiendo lo que nos traemos entre manos, de ese modo nos libramos de alguna “irreverencia” y las meteduras de pata habituales quedan para vinos más “mundanos”.

En el pasado noviembre, nos reunimos en un templo de la enología como es el “Fogón de Baco” en Torrelodones, cuyo dueño, Miguel Ángel participa habitualmente en las catas de la peña como “artista” invitado.

La cata comenzó sin demora, con la ansiedad propia de unos aficionados prestos a enfrentarse a lo que esperábamos fueran vinos de extraordinaria calidad. Desde luego Antonio y Jaime, organizadores de la “cojo-cata” ©, no nos decepcionaron.

Comenzamos con una vertical insólita de probablemente los mejores rioja blancos que se están produciendo en la actualidad:

Finca Allende Mártires 08'

La mineralidad y la fruta blanca muy madura, que destacan sobre la madera en este viura 100%, casi recuerdan las de un chardonnay borgoñón. Aromas desconcertantes que alguno llamaría impropios de esta variedad y que nosotros llamamos, terruño, viña vieja e impecable trabajo en bodega. Un color dorado y una densidad muy glicérica, muestra el perfecto trabajo con las lías efectuado. Si desconcierta en nariz, en boca está clarísimo excepto por una duda: ¿Es un Mersault o un Puligny Montrachet? ¡Coñe! Bajemos a la tierra. Es un viura de Rioja. Mucha fruta blanca, densidad insultante, madera contenida y un larguísimo final. Un gran vino que hay que catar con mentalidad abierta, sin comparaciones y viéndolo colocado en la liga en la que juega. La de los Vinos Mundiales.

Finca Allende Mártires 09'

Exactamente la misma línea del hermano pequeño, pero mucho más alegre y con menos estructura. Un jovencito que apunta maneras de gran vino.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Febrero 2011

Divinidades

ENOFUSION

EL TRIUNFO DEL VINO EN MADRID FUSION

LA GENERACIÓN DEL CAMBIO



Manchego afincado en Rioja, su contraparte en el debate, Miguel Angel de Gregorio, piensa que no debe de haber disyuntiva entre vinos de culto y vinos de diario que pueden convivir como lo hacen el pop y la música clásica, la cocina de vanguardia y la cocina tradicional.

De Gregorio prefirió revolucionar en una región más establecida como Rioja, en cuya Briones radica su bodega, [Finca Allende](#), de donde surgieron propuestas excelsas como **Aurus** y **Calvario** 2005, que sirvieron para destacar las particularidades del terroir, unos 14 tipos diversos de *terroir*. Algo para él muy importante, porque el vino no es sólo cuestión del origen de una cepa, sino del encanto y autenticidad que el entorno aporta a ésta.

Si De Gregorio piensa que dos estilos de vino pueden coexistir perfectamente, en lo que concierne a variedades, De Miguel opinó que hay que tener apertura de miras y estar dispuestos a buscar y emplear las variedades que mejor se expresen en terrenos determinados, independientemente de si son autóctonas o foráneas.

Pocas, muy pocas veces en el discurrir del vino, quizás sólo cuando se realiza alguna importante promoción española a nivel internacional, se logra reunir en una misma tarima a un elenco de tanto peso e impacto como el de la jornada de estreno de Enofusión que colocó, lado a lado y en binomios, a cuatro de los enólogos más influyentes del panorama español de la última década y media: Alvaro Palacios, Peter Sisseck, Miguel Angel de Gregorio e Ignacio de Miguel.

Dicen que el éxito o la fortuna a veces son cuestión de estar en el lugar correcto en el momento correcto y esto es quizás lo que le sucedió a los protagonistas de esta cata *sui generis*. Fueron los que tuvieron la suerte de incorporarse activamente al sector, coincidiendo con el cambio radical que sufrió el mundo del vino español a partir de la década del 1980, cuando se redescubrieron y se lanzaron algunas zonas productoras, algunas que se estaban trabajando calladamente. Esto les permitió abrir nuevas regiones vitivinícolas con vinos que consecuentemente se redescubrieron y revaloraron, algunos en cifras desorbitadas. "Somos una circunstancia en el tiempo en un país grandioso", dijo Palacios, actor importantísimo en el relanzamiento de zonas como el Bierzo y el Priorato.

El debate que precedió a la cata originalmente se contempló como dos rounds de vino independientes, pero los temas de discusión resultaron ser tan relevantes y controvertibles que se volvió inevitable un intercambio de opinión del que no pudo abstraerse ninguno de los protagonistas. ¿Cómo se explica que el descenso del consumo de vino casi coincida con el surgimiento de los vinos de culto? ¿Hay espacio para los vinos de alta gama en estos días? ¿Debe restringirse la elaboración al purismo y descartar cepas no autóctonas de España? ¿Qué distingue al vino español de los del Nuevo Mundo?

DOSSIER FINCA ALLENDE

FEBRERO



SUPLEMENTO GASTRONÓMICO
Gourmet's
EL PERIÓDICO DE CATALUNYA

17 de Febrero de 2011



ALLENDE BLANCO 2007

Bodega: Finca Allende
Uva: 80% viura, 20%
malvasia

D.O. Ca. Rioja
Producción: 32.000
botellas

Vino vendimiado a mano y fermentado en barricas nuevas de roble Allier. De color amarillo dorado, alimonado, en nariz es elegante y sutil con recuerdos balsámicos y de cítricos y frutas de hueso. Boca sabrosa, grasa y untuosa. 16 euros.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Guía de la Buena mesa

Entrevista on line de Miguel Ángel de Gregorio

A Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende y Finca Nueva) le van los retos. Después de una década al frente de la dirección enológica de Bodegas Bretón, inició en 1995 una andadura personal que, como era habitual al menos hasta los recientes y disparatados años de la especulación enourbanística, comenzó en precario para acabar consolidando a Finca Allende como una de las bodegas de mayor prestigio del país.

Hace poco lomejordealarioja.com organizó un video chat con el enólogo del cual extraemos un resumen de las preguntas de mayor interés:

¿Le gustan las levaduras autóctonas actuales? (Pako Medinabeitia). Me gustan las levaduras autóctonas, creo que son fundamentales pero quizá no me gustan las actuales. La mecreoflora autóctona, por desgracia, está excesivamente sometida a la presión de un medio ambiente hostil, desequilibrios térmicos, etc. y de los tratamientos anticriptogámicos, por lo cual la presión selectiva hace que cada vez este más degradada. Para mí, es quizá hoy este el mayor problema en la enología.

¿Cree que en Rioja existen realmente vinos que puedan calificarse como "minerales"? ¿La viticultura practicada posibilita realmente la obtención de esos aromas? Gracias. (Raúl). Si, sin duda. La mineralidad es una de las características fundamentales de nuestros vinos.

¿Cómo se adapta su bodega a los cambios que se están dando como son las redes sociales o el teórico boom del enoturismo en La Rioja? (Jose R Cámara). Nos incorporamos a las Redes Sociales y en el enoturismo somos bastante austeros por falta de tiempo, creo que hasta tenemos un grupo oficial en facebook, aunque no me ocupo yo personalmente del tema.

¿Cuánto ha cambiado el rioja dede que nos conocimos hace 25 años? (Eutaquio Uzqueda). Sólo 25? mucho en apariencia y gracias a Dios poco en la esencia.

¿Qué variedad de las nuevas autorizadas por el consejo regulador ve mas interesante para mezclar con el macabeo? (Miguel Martínez Díez). Ninguna (en Rioja le llamamos Viura)

¿Qué futuro depara para los blancos de rioja,y para los nuevas varietales que se plantarán? (Alfonso Hernández). Pienso que los blancos de Rioja tienen un magnífico futuro, en cuanto a los nuevas variedades no se ha plantado todavía ninguna cepa y es difícil pronosticar

¿No es la viura demasiado corta en aromas? (José Javier Mateo García). Más que corta es una variedad austera cuando es joven, que desarrolla los aromas con el paso del tiempo. Si es corta en aromas, la Viura que se vendimia no madura.

Su opinión sobre los vinos de maceración carbónica, y si tiene previsto elaborar este tipo de vino en un futuro. (Enrique Gómez Ruiz). En nuestros orígenes toda nuestra elaboración se hacía por maceración carbónica, me parece una singularidad maravillosa y forma parte de nuestro acervo vinícola.

¿Añadiría otras variedades de uva blanca dentro de la Denominación Rioja? (Jorge Maza Fraile) Rotundamente no

¿Hacia dónde deben dirigirse los blancos para que tengan futuro? (Begoña Martínez). Hacia la singularidad, hacia la expresividad y siempre hacia la magia

¿Maceras la viura con el hollejo? ¿trabajas las lías? (Iera Zugatzaga). Si macero, y por supuesto trabajamos muchísimo las lías.

¿Por qué vinos blancos? ¿En qué se diferencian de otros de Rioja? ¿Está de moda el blanco? Raúl Juárez). Yo no sé si el blanco está de moda, sólo sé que a mí me gusta elaborarlos, los nuestros y los de otros sitios del mundo.

¿Por qué tiene tan "mala fama" el viura? ¿Van a introducir alguna de las nuevas variedades blancas aprobadas en la D.O.? (Luis Ángel García Calvo). La mala fama de la Viura viene dada fundamentalmente por un mal cultivo. Si la Viura se planta en suelos fértiles desarrolla producciones muy altas y racimos grandes y compactos. Esto hace que sea muy susceptible al ataque de la temida botrytis y fuerza a vendimiar la Viura antes de que madure. Si vendimiamos uvas no maduras no podremos obtener grandes vinos. De ahí la mala fama. Tengo la sana intención de no utilizar ninguna de las nuevas variedades aprobadas por la DOC de Rioja. Aún así respeto al que quiera hacerlo.

Con "MÁRTIRES" ¿Has conseguido expresar lo mejor de esta variedad? ¿Qué potencial tiene para la crianza? Un saludo. Víctor Ruiz. (Víctor Ruiz). No sé si he conseguido expresar al máximo el potencial de esta variedad, ni siquiera si hemos sabido expresar al máximo el potencial de este terruño, seguiremos trabajando. En cuanto a la capacidad de evolución en botella pensamos que es muy larga, pero no nos atrevemos a dar una cifra.

¿Qué variedades del mundo prefiere? (Antonio Galdamez). Cabernet Sauvignon en Pauillac, Merlot en Pomerol, Chardonnay en Borgoña, Syrah en Hermitage... sin duda ninguna Tempranillo y Viura en Briones.

¿Por qué blanco en Rioja? ¿Moda pasajera? (José Ernesto Hernández). Historia eterna.

Me gustaría saber ¿cómo podemos dar valor a la variedad Viura cuando muchas bodegas riojanas están apostando directamente por diversificar su negocio en otras DO como Rueda y su verdejo? (Alberto Saldón). Creo que eso no tiene nada que ver, son distintas vías de negocio. Es cierto que determinados grupos empresariales en su día apostaron por Rueda, entre otras cosas porque el coste de producción de la uva Verdejo en Rueda es más bajo que el de la Viura en Rioja, pero el camino para desarrollar la Viura aquí continúa abierto.

¿Es posible hacer un gran vino blanco con monovarietal de viura? (José Antonio Antón). Sí, rotundamente sí.

Para hacer buenos vinos se necesita una uva cuidada y seleccionada, ¿qué dirías de los precios que se están pagando a los agricultores por esta materia prima que necesitan las bodegas, entiendes que no se cuide tanto el cuidado de las viñas? (Ana María Fernández). Sí claro. Uno de los grandes problemas de Rioja es la separación de forma mayoritaria, entre la producción de uva y la elaboración del vino. Ha habido momentos de escasez donde se han pagado precios altísimos por uvas mediocres y ahora se pagan precios ridículos por uvas maravillosas. Es difícil en la actual coyuntura que los elaboradores puedan primar la producción de calidad y es muy difícil que el viticultor soporte eternamente el perjuicio económico de producir calidad frente a calidad. Esperemos que algún día esto cambie.

¿Qué nivel cree que ocupa su vino blanco "Mártires" dentro de los vinos blancos elaborados en España? ¿y en el mundo? (Oscar Javier García). Lo importante no es lo que yo crea, sino lo que crean los consumidores. Nosotros cada año intentamos elaborar el mejor vino del mundo, no sé si lo conseguimos. Pero sí que te garantizo que cada año es único e irrepetible y por tanto mágico.

¿Crees que las nuevas variedades blancas solucionaran el problema del blanco en Rioja? (Roberto Rodríguez).

¿Existe el problema del blanco en Rioja? creo que el único problema es no creernos que somos capaces de elaborar grandes blancos cultivando racionalmente la Viura. Cuando digo racionalmente es haciendo aquello que hacían nuestros abuelos.

¿Cuál es la principal característica de sus vinos? ¿Queremos conocer el elemento diferenciador más importante. (Ernesto Gómez Tarragona). Son vinos honestos sin artificio, donde intentamos respetar al máximo la expresividad de cada variedad y de cada terruño.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

¿Crees que la plantación de nuevas uvas blancas, como Chardonnay, se va a manchar el DOC de La Rioja? En tu opinión, ¿esas uvas son de peor calidad? (Aubrey Lee Wade)

Soy partidario de que nada esté prohibido, creo que la libertad es terapéutica. Tanto el Chardonnay como la Verdejo como la Sauvignon Blanc son grandes variedades sobre todo en sus territorios originarios. Pero ninguna de ellas posee la singularidad de la Viura en su territorio originario, que es Rioja. Creo que yo no sería capaz de hacer un Chardonnay tan bueno como los que se hacen en Borgoña, pero sí que estoy seguro de que en ningún lugar del mundo pueden hacer vinos de Viura tan buenos como los nuestros

¿No sería conveniente hacer hincapié desde dentro del sector en utilizar los blancos, nuestra Viura, como bandera de enganche para el futuro mercado de nuestro vino, los jóvenes, a los que me temo se les hace un poco cuesta arriba empezar con tintos? (Fidel Mazo)

Rotundamente sí. Muchas veces los jóvenes buscan ante todo vinos divertidos y un blanco joven de Viura puede llegar a ser divertidísimo. Y una vez que uno prueba vinos divertidos acaba buscando probar vinos grandes

¿Por qué cree Vd. que ha surgido el interés por los vinos blancos en la DOCa Rioja en los últimos años? ¿por qué no antes? (José M Gómez)

Históricamente en Rioja se producía más uva blanca que tinta. A partir de 1975 se empieza a producir más uva tinta que blanca. Rioja era históricamente una región donde coexistía la elaboración y comercialización de blancos y tintos. Las tendencias de mercado de los años 70 y la aparición de zonas que producían blancos interesantes (jóvenes, frescos y afrutados) hizo que las tendencias se desplazasen de forma radical a los tintos. Hoy los consumidores más exigentes y más informados buscan el retorno a la singularidad de los vinos blancos clásicos de Rioja.

¿Cuando recoges la uva blanca va directa a prensar o haces como algunas bodegas una maceración de unas horas en depósito? (Carlos r.) No hay una regla fija, en algunas añadas hemos hecho maceración fría de unas 12 horas y en otras añadas hemos ido directos a prensa. Teniendo en cuenta que nuestras prensas son verticales, esto supone una maceración en prensa de entre 6 y 8 horas.

Me gustaría saber ¿por qué en Briones? y hasta qué punto se han cumplido sus expectativas vinculadas con ésta elección. Un saludo y gracias. (Roberto)

Briones por su singularidad, por su clima, por sus suelos, por sus territorios... Las expectativas no sólo se han cumplido sino que se han visto superadas. Casi siempre la viña supera al hombre

REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS

VINOS DE ESPAÑA



PACK ALLENDE BLANCO '07
Y ALLENDE TINTO '05
EN MAGNUM

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. **P.V.P. 32€.**

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. **P.V.P. 32€.**

DOSSIER FINCA ALLENDE



por consolidar los que ya tenemos, aunque todavía estoy esperando que una representación comercial española me ayude a vender una sola botella de vino en el extranjero», dice Miguel Ángel cuando le preguntamos sobre sus previsiones de exportación.

Miguel Ángel vive con, por y para el vino, y el vino también es blanco.

—Es por eso que también tenemos entre manos recuperar la esencia de la viura, una joya enológica riojana que a

partir de los años 70 perdió la batalla de los costes de producción frente a los blancos de Rueda. En Allende tenemos actualmente 12 cosechas de viura y más ventas que producción ya que tan solo contamos con 6 hectáreas de viñedo—.

Pero como también es un hombre preocupado por la biodiversidad, tiene y mantiene la mayor colección de biotipos de toda Rioja.

—Hace 10 años comenzamos a seleccionar clones y hoy te-

nemos 300 diferentes de los que nos retroalimentamos para mantener la biodiversidad de nuestros viñedos—.

Miguel Ángel, ¿y... nada más?

—Sí, tengo dos proyectos inmediatos: enseñar a podar a mi hijo (un ratoncillo de bodega de 6 años) y sacar en marzo un nuevo Pago de Finca Allende, en torno a 40 euros; el nombre me lo guardo por cuestión de registros de marcas—.

Pongamos que hablo de...

DOSSIER FINCA ALLENDE

REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA

ENTREVINOS

PAULA
FIGUERES

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

“Tengo un proyecto inmediato: enseñar a podar a mi hijo”

Cuando inició su andadura en Allende, hace ahora 15 años, nosotros comenzamos la nuestra en el mundo de las publicaciones vinícolas, pero él ya nos llevaba ventaja.

Este enólogo-empresario-manchego-enrija, inquieto pero reflexivo, creativo y polémico como no podía ser de otra forma, ya había situado algunas marcas de vino riojanas a unos niveles impensables hasta entonces.

Pero no era suficiente; él quería tener su propio proyecto.

—Aunque comenzamos pisando la uva, como se hizo desde siempre, pusimos a la bodega el nombre de Finca Allende porque queríamos ir más allá de todo lo que había—.

Y aunque han pasado 15 años desde entonces, ahora firmaba por volver a aquellos tiempos, —porque hoy las cosas han cambiado mucho y la vulgarización del vino propiciada por inversores que han querido ennoblecer sus *malganados* dineros con blasones vitivinícolas, ha carcomido la esencia y la personalidad pro-

pia de los vinos de muchas zonas—.

Pero él, que no tiene el Estado en la cabeza, —como decían de Fraga, el político— sí tiene muy claro lo que quiere, también en su cabeza.

—Finca Allende es terruño puro y produce unos vinos que son para consumidores iniciados. Regalar un Calvario a alguien que solo ha tomado coca-cola es como regalar un ferrari a un hijo con 15 minutos de antigüedad en el carnet de conducir: el Calvario y el ferrari les vienen grandes—.

Sin embargo, a Miguel Ángel un día el terruño se le quedó pequeño y se dedicó a hacer vinos para otros: Arrayán, Victoria, Castell del Remei...

—Hoy, con lo mío ya tengo bastante: Finca Allende, Finca Nueva y Finca Coronado, ésta última en Castilla-La Mancha, ocupan de momento mi cabeza y mi cupo de kilómetros—.

Finca Nueva es lo que no puede ni debe ser Finca Allende. Dentro de las limitaciones que la naturaleza impone, aquí se diseñan vinos pensando en que el consumidor joven se incorpore al

mundo del vino con un producto divertido, amable, fresco e intrascendente a precio moderado.

—Hemos de tener en cuenta que el público joven tiene en el mercado bebidas de todo tipo: con o sin, isotónicas, minerales, con mil sabores diferentes, incluso que “te dan alas”, y el vino, ciertos tipos de vino, no pueden seguir “enrocados” en ofrecer lo mismo de siempre—.

Y mientras las cosas continúan así, no cambiará el panorama y el vino seguirá perdiendo cuota de mercado nacional e internacional.

—Somos el mayor viñedo del mundo dentro de un país mísero que permite la venta de vino, o aceite a granel y que se embotelle fuera sin ningún control. Nuestra situación internacional es tan patética que solo hay que darse una vuelta por las vinotecas extranjeras para tomar el pulso de cuál es la presencia de vinos españoles—.

Sin embargo, los vinos de Finca Allende están presentes en 56 países —y nuestros objetivos a medio plazo no pasan por ampliar mercados, sino

DOSSIER FINCA ALLENDE



por consolidar los que ya tenemos, aunque todavía estoy esperando que una representación comercial española me ayude a vender una sola botella de vino en el extranjero», dice Miguel Ángel cuando le preguntamos sobre sus previsiones de exportación.

Miguel Ángel vive con, por y para el vino, y el vino también es blanco.

—Es por eso que también tenemos entre manos recuperar la esencia de la viura, una joya enológica riojana que a

partir de los años 70 perdió la batalla de los costes de producción frente a los blancos de Rueda. En Allende tenemos actualmente 12 cosechas de viura y más ventas que producción ya que tan solo contamos con 6 hectáreas de viñedo—.

Pero como también es un hombre preocupado por la biodiversidad, tiene y mantiene la mayor colección de biotipos de toda Rioja.

—Hace 10 años comenzamos a seleccionar clones y hoy te-

nemos 300 diferentes de los que nos retroalimentamos para mantener la biodiversidad de nuestros viñedos—.

Miguel Ángel, ¿y... nada más?

—Sí, tengo dos proyectos inmediatos: enseñar a podar a mi hijo (un ratoncillo de bodega de 6 años) y sacar en marzo un nuevo Pago de Finca Allende, en torno a 40 euros; el nombre me lo guardo por cuestión de registros de marcas—.

Pongamos que hablo de...

DOSSIER FINCA ALLENDE



Gastronomía

Los mejores vinos tintos de España

La D.O.C. Rioja se lleva cinco de los diez puestos del podio de las elaboraciones a la venta en 2011

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA / MADRID

Día 11/02/2011 - 22.14h

[39 comentarios](#)



[Aurus 2006](#). Puntos: 98. D.O.C. Rioja. Una genialidad que se aproxima al cielo. No he probado un Aurus mejor, o no lo recuerdo. Dejará huella. Variedades: tempranillo (85%) y graciano. Precio: 120 euros. Bodega Finca Allende. Tel: 941 322 301.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ABC



EL TOP

Los tintos españoles de 2011

La D.O.C. Rioja se lleva cinco de los diez puestos del podio de las elaboraciones a la venta a lo largo de este año



AURUS 2006
PUNTOS: 98.
D.O.C. Rioja.
Toda una genialidad.
No he probado un Aurus mejor, o no lo recuerdo.
Dejará huella.
Variedades: tempranillo (85%) y graciano.
Precio: 120 euros.
Finca Allende.
Tel: 941 322 301. www.finca-allende.com

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

26/03/11

Cata de vinos en Miramar

25 bodegas mostraron sus vinos de la mano de la vinoteca Lukas

El pasado martes, los salones del palacio de Miramar se convirtieron en una gran exposición de vinos. Un evento organizado por la vinoteca Lukas, que reunió a proveedores y colaboradores. Vinos, cavas y algunas exquisiteces fueron mostrados por las empresas participantes. Por la mañana cata de champagne de la mano del enólogo Xabier Gorostiza y por la tarde de vinos con el conocido enólogo Miguel Angel de Gregorio. Se llenó la sala en ambas citas con más de cien clientes y entendidos disfrutando de los caldos.

Entiende de vinos Iñaki Goikoetxea, responsable de la bodega del hotel de Londres, que acudió con su compañero Juan Carlos Gil. También Paul Lizeaga de la empresa Murias, que estaba acompañado de su hermana Cristina y David Ormaetxea, que hizo varios comentarios en la cata de vinos. Me sorprendió Xabier Zabaleta, que vive con interés este mundillo. Se ha convertido en productor de vinos con la marca Cristina Zabaleta. Cristina, el nombre de su esposa y Xabier aporta su apellido a esta aventura vinícola que ya ha dado sus primeros pasos y que se puede probar en los bares y restaurantes de moda de la ciudad.

José Manuel Agoñes, propietario de Lukas contó con la colaboración de gran parte de su equipo: Jesús Agoñes, Ibán Lasa, Javier Cabrejas, los hermanos Eñaut y Unai Luluaga, Ginebra Elizondo, Benjamín Roiz, Tania Frunza, Begoña Regueira, Mikel Aranzabal, J. M. Antón, Txomin Garmendia y Sagra Márquez. Acudieron propietarios de diferentes bares y restaurantes. Joxean Eizmendi (restaurante Illarra); Aizpea Oihaneder (restaurante Xarma); Antonio (restaurante Martín Berasategui); Julián Armendáriz (Casa Armendáriz); Aitor Olano (bar restaurante Izkiña); Xabier Zabaleta (asador Aratz); Coro Beristain y Amaya Arzallus (bar restaurante Bernardina); Carlos Muro (restaurante Akelarre); José Mari Agirre (bar restaurante Gandarias); Ion y Paula (bar Alex); Juan Mari Humada (bar restaurante Hidalgo 96) y Alejandro Dans (restaurante Abakando). También acudieron Gabriela Ramelli (Tenedor Tours) y Karlos Arguiñano y Juanjo Landa (Bainet TV).

AURUS.

D.O.Ca. Rioja. Finca Allende. Propietario y elaborador:

Miguel Ángel de Gregorio.

Tras años de intenso trabajo, adquiriendo viñedos que responden con fidelidad a sus exigentes requisitos de calidad y al enorme conocimiento vitícola y enológico que posee (es un incansable degustador de tintos y blancos que están al alcance de muy pocos), Miguel Ángel de Gregorio sigue desafiándose a sí mismo con vinos inconformistas que no evitan los riesgos. Más bien los persigue. Si podemos decir que la exuberancia sostiene a Calvario, es la austeridad, delicada y firme, de engañosa frialdad, la que se encarga de definir su mejor obra hasta la fecha: Aurus, un tinto que sacudió el por entonces adormecido escenario riojano y contribuyó decisivamente al despertar de la región. Ni uno ni otro impiden que Allende, la base del conjunto, rebaje la altura que lo ha venido distinguiendo desde su primera añada.



Miguel Ángel de Gregorio, de ALLENDE; a José Luis González Gálvez, de VINOS SANZ; a Juan Carlos Rodríguez, de TRIASO; Rafael Palacios, de RAFAEL PALACIOS; y Ángel de el Soto.



II TASTAVINS

Calidad embotellada

Comercial Buscastell congregó a 36 bodegas que presentaron sus novedades



Cristalería en exposición



Terramoll fue una de las bodegas participantes en la cita

FOTOS: A-SHA EGNÉ

Durante todo el día, 36 bodegas presentaron sus vinos en la segunda edición de Tastavins, organizada por Comercial Buscastell

ENVISSA | DIANA BLESÁ

■ La segunda edición de Tastavins congregó a 36 bodegas en las instalaciones de Comercial Buscastell en torno a un objetivo único: dar a conocer vinos con personalidad a los profesionales de la restauración pitiusa con el fin de mejorar la calidad del servicio turístico.

«El 95 por ciento de los vinos que presentamos no están en el supermercado. Son bodegas que están fuera de la gran producción, que defienden, ante todo, la calidad», explicó el representante de Comercial Buscastell, Alejandro Cardona. «Las discotecas ponen la mejor música para destacar en su ámbito; nosotros queremos que el restaurador sirva a la mesa el mejor vino», añadió.

De entre todos los enólogos que se dieron cita en Tastavins, cabe destacar la presencia de dos de los mejores de España: Miguel Ángel de Gregorio, de Finca Allende, y Jesús Madrazo de Contino. Al hablar de sus vinos, de Gregorio expresó una de las máximas de su bodega: «Todo gran vino solo se puede hacer en la viña. En la bodega, todo lo que se puede hacer es no estropearlo demasiado». De hecho, Miguel Ángel de Gregorio y Jesús Madrazo pertenecen a una de las primeras generaciones de enólogos que entraron a trabajar en la viña. «En las generaciones precedentes había maestros mezcladores, pero no se metían en el



Miguel Ángel de Gregorio, de bodegas Finca Allende



Ambiente general de la cita

campo», comentó Madrazo.

Otras bodegas como Sumarroca, Prado Rey, Viña Somoza, Viña Real, Casa de la Ermita, Dehesa del Carrizal, Gran Feudo, Dominio de Tares, Pirineos Somontano, Cuvée 3000, Allende, Marboré o Artazuri, entre muchas otras, también presentaron sus vinos en Tastavins.

Respecto a las bodegas locales, representó a Eivissa Ibizkus mientras Formentera estuvo en la cita con Terramoll. Su director, Xavier Álvarez, apuntó que la elaboración de estos vinos es totalmente tradicional, y destacó con emoción el tinto Monestir, que «es Formentera expresada en forma de vino».

'Conmuchagula.com' premia a la gastronomía

■ MADRID. La revista culinaria digital *Con Mucha Gula* celebró ayer la I edición de sus Premios Con, unos galardones bianuales orientados a condecorar a personalidades de la gastronomía por el desarrollo de su excelente labor. Entre las categorías premiadas, se condecoró a Finca Nueva Viura, por el vino con mejor calidad-precio, Guineau Sitges por la cerveza artesanal con mayor calidad, la Rioja Alavesa como ruta gastronómica con mayor implicación en el territorio, y a la ciudad de Gijón como el destino turístico con mejor promoción de su gastronomía.

La prueba de fuego de Allende

Pocas son las bodegas que se atreven con una de las pruebas más duras a las que se puede someter a un vino: descorchar y probar cada una sus añadas. Es la cata vertical. **Por José Martínez**

Asistimos a la retrospectiva que Miguel Ángel de Gregorio nos propone para celebrar los 15 años de vida de Fines Allende. Fue en 1995 cuando el que es hoy uno de los grandes enólogos de nuestro país se lanzó a crear su sueño. Un Briones, sin medios pero con la esencia del terruño como filosofía, inició su andadura hasta llegar a consagrarse como un viticultor varado y reconocido mundialmente por su Caliente, Aurore o, más recientemente, su blanco Mártires.

A lo largo de esta corta pero intensa vida Fines Allende se ha consolidado como una referencia por su modo de concebir los vinos de Rioja. Y esta carta ha sido un homenaje de su autor al vino esencial de la bodega, Allende, ya que tras triunfar en Estados Unidos, Gran Bretaña, Francia y Alemania primero (hoy exporta a 14 países) y, después, en España, pudo expresar la esencia de los terrenos de las parcelas de Briones de forma magistral en sus vinos más reconocidos.

Cata Vertical Allende

Temperal 100%

Encabe de racimos a tiras Despillado

Roble francés Allier

Roble americano

AÑO	GRADO	VÍÑEDOS BRIONES (HA en años)	VINIFICACIÓN	VENDIMIA	CRANZA (CUBOS EN BARRICA)	CRANZA (TIPO ROBLE %)	PRODUCCIÓN (DT)
1995	13º	35	100	2ª y 3ª semana octubre	13	50 50	60.000
1996	13º	35	100	1ª quincena octubre	13	60 40	80.000
1997	13º	35	50 50	2ª quincena octubre	13	70 30	120.000
1998	13º	35	40 60	2ª y 3ª semanas octubre	13	80 20	160.000
1999	13º	35	30 70	3ª y 4ª semanas octubre	13	80 20	120.000
2000	13,5º	35	20 80	1ª quincena noviembre	13	90 10	250.000
2001	13,5º	40	100	2ª quincena octubre	13	90 10	250.000
2002	13,5º	40	100	2ª y 3ª semanas octubre	13	98 2	185.000
2003	13,5º	45	100	2ª y 3ª semanas octubre	13	98 2	250.000
2004	13,5º	45	100	2ª y 3ª semanas octubre	14	100	370.000
2005	13,5º	45	100	2ª quincena octubre	14	100	340.000
2006	13,5º	45	100	3ª y 4ª semanas octubre	14	100	300.000
2007	13º	más de 45	100	2ª quincena octubre	13	100	300.000
2008	13º	más de 45	100	2ª y 3ª semanas octubre	13	100	300.000
2009	13,5º	más de 45	100	3ª y 4ª semanas octubre	12	100	300.000

Finca y elaboración propia

elEconomista

Sin decantar

Comienza la mirada atrás. Custodio Zamora (Restaurante Zalusca, Madrid) ejerce de perfecto anfitrión y abre cada una de las botellas. Todos los vinos se descorchan a la vez y se sirven a la misma temperatura y se decantan para permitir su evolución en la copa.

Para un profesional del vino como Custodio, una cata de estas características es todo un acontecimiento, porque suele reservarse a grandes vinos que despertan un interés especial en los profesionales y amantes del vino que quie-

ren conocer su evolución y sus posibilidades de guarda. Muestra la realidad del paso del tiempo en una botella y, al mismo tiempo, cómo la bodega ha ido adaptando su trabajo en función de la climatología de cada año o si se ha sumido al gusto de los consumidores. También permite comparar los cambios en el modo de hacer el vino, la evolución de los corchos empleados, los tiempos de conservación. Para el enólogo es un reto que muestra el desarrollo, el fruto de su trabajo en la viña y en la bodega.

LAS CATA VERTICALES SE RESERVAN A VINOS QUE DESPIERTAN GRAN INTERÉS PROFESIONAL

Una cata vertical siempre supone sorpresas y aunque las grandes añadas (2001, 2004 y 2005) no fallan, De Gregorio destaca el Allende 2002 y su comportamiento en las copas. "2002 es nuestra vitia de Briones fue incluso mejor que el 2001 y fue uno de los vinos triunfadores de la cata". Fue una añada excelente, que a mi me

gustan mucho para envejecer, esa diversidad, no sólo de suelos, sino de climas es otra de las grandezas de Rioja", replican el bodeguero.

Sobre lo que viene (Allende tiene en el mercado la añada 2006). De Gregorio apunta al 2009 y, sobre todo, al 2010, como futuros grandes vinos: "La última añada, para nosotros ha sido rotunda y espectacular, incluso mejor que 2004 y 2005, y lo veremos en unos años".

DE GREGORIO APUNTA AL 2009 Y 2010 COMO FUTUROS CALDOS MUY BUENOS

En 52 parcelas. Y ha puesto en marcha Fines Nueva, su taller de creación, donde elabora vinos pensados para consumidores que buscan el destino con vinos de calidad a precios asequibles.



En esta cata vertical se descorcharon 15 botellas. No fallaron las grandes añadas: 2001, 2004 y 2005.

12 VINACOTECA

WEEKEND

Caldos excelentes

Da en el blanco

Con la llegada del buen tiempo no hay nada que apetezca más que descorchar una botella de un buen vino blanco bien fresquito. Cualquiera de estos caldos es perfecto para brindar por los buenos momentos que nos ofrece el verano y, cómo no, para acompañar mariscos, pescados, ahumados, foie, quesos, carnes blancas, verdura, pastas y arroces.



PINCA NUEVA
(D.O. La Rioja)



GRAN DÑA SAUVIGNON BLANC 2010
(D.O. Penedès)



ALLENDE 2008
(D.O. G. Rioja)



LABORES DE UNZU VERDEJO 2010
(D.O. Rioja)



MARTIRES 2009
(D.O. La Rioja)



PAZO SEÑORANS 2004
(D.O. Rías Baixas)



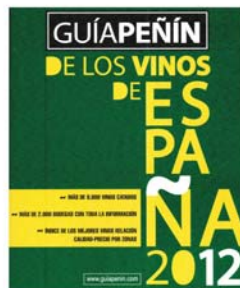
BLANCO NUEVA VERDEJO 2010
(D.O. Penedès)



ERCAVIO 2008
(D.O. La Mancha)



LAPILLA 2004
(D.O. Ribera del Duero)



FINCA ALLENDE

Pza. Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja)
☎: +34 941 322 301 - Fax: +34 941 322 302
info@finca-allende.com
www.finca-allende.com

MÁRTIRES 2010 B
100% viura.

80€

95 Color amarillo brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, mineral, hierbas de tocador, roble cremoso. Boca buena acidez, potente, sabroso, carnoso, complejo, equilibrado.

ALLENDE 2009 B
viura, malvaria. ★★★ 16€

92 Color amarillo brillante. Aroma fruta escarchada, floral, especias dulces, mineral, elegante. Boca graso, sabroso, frutoso, carnoso, complejo, buena acidez.

AVRVS 2008 T
85% tempranillo, 15% graciano. 150€

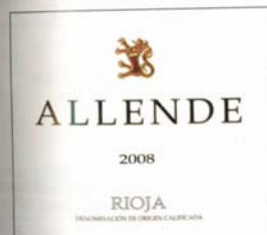
95 Color cereza, borde granate. Aroma con carácter, roble cremoso, especias dulces, mineral. Boca sabroso, frutoso, largo, mineral, taninos maduros, especiado.

CALVARIO 2008 T
90% tempranillo, 2% graciano, 8% gamacha. 90€

93 Color cereza opaco, borde granate. Aroma fruta madura, expresión frutal, cacao fino, chocolate, especias dulces, roble cremoso. Boca sabroso, carnoso, complejo, equilibrado, taninos finos.

ALLENDE 2008 T
100% tempranillo. ★★★ 16€

91 Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, roble cremoso, expresivo. Boca sabroso, frutoso, tostado, taninos maduros.



Producción: 3.200 botellas.

Pajizo pálido con irisaciones verdosas. Aromática nariz, apuntes de fruta de hueso y cítrica, gratas notas de su paso por barrica, bollería, mentolados y ciertos toques almibarados. Sabroso, untuoso paso marcado por las notas tostadas de la barrica, sensaciones de melocotón maduro y persistente final amargo y especiado. (01-08-2011)

2009/06/-•2010/07/6,75•2011/08/-.

Mártires, 10 [12] 8,75/10
 Fermentado en barrica. 100% Viura. 8 meses en barrica. 13,5% vol. **90,00 €**
 Producción: 1.300 botellas.

Amarillo paja. Intensa y aromática nariz, recuerdos de pera de agua, membrillo, chirimoya, especias dulces, finos tostados, balsámicos, laurel fresco y cítricos sobre un fondo lácteo. Fresco y sávido, muy sabroso y gran equilibrio entre las sensaciones frutales y de su crianza. Reaparecen en su paso untuoso y mentolado las notas de la nariz. Final especiado y primario. (07-09-2011)

2010/08/8•2011/09/-.

Tinto
Allende, 08 [12]
 100% Tempranillo. 14 meses en barrica. 13,5% vol. **16,00 €**
 Producción: 300.000 botellas.
 2008/05/7,75•2010/06/-•2011/07/-.

Avrva, 08 [12] 9/10
 85% Tempranillo, 15% Graciano, 24 meses en barrica. 14% vol. **150,00 €**
 Producción: 6.200 botellas.

Picota profundo con ribete violáceo. Potente y compleja nariz en la que destacan notas de arándanos, zarzamora, monte bajo (romero), tabaco, hojarasca, mentoles, regaliz negro, caja de puros, minerales, chocolate, té y un largo etcétera. Muy sabroso y de notable estructura, sensaciones de frutillas del bosque, carbón, hoja de tabaco, lácteos, infusiones, balsámicos, sándalo... Su final es largo y per-

sistente en cuya retronasal reaparecen los finos aromas de la nariz. De gran viveza y explosión frutal. — (13-09-2011)
 2008/05/9,50•2010/06/9,50•2011/07/-.

Calvario, 08 [12] 8,50/10
 90% Tempranillo, 8% Gamacha, 2% Graciano. 18 meses en barrica. 14% vol. **90,00 €**
 Producción: 8.530 botellas.

Picota profundo con ribete granate. Intenso y aromático, recuerdos de fruta negra madura, balsámicos, minerales (betún y carbón), bosque umbrío, sotobosque, hierbas aromáticas (romero), pimienta rosa, crema pastelera y chocolate. Potente y complejo, sensaciones de fruta negra (arándanos), cacao, elegantes terciarios, notas micológicas, café, flores azules, notas terrosas, tomillo, canela, bizcocho, lácteos (natilla)... Persistente final. — (13-09-2011)

2008/05/8,50•2010/06/8,50•2011/07/-.

FINCA ALLENDE

Miguel Ángel de Gregorio siempre experimenta y sus ideas las intenta plasmar sin cortapisas. Al principio eran eso sólo ideas y sueños de futuro. Con el tiempo sus sueños se fueron haciendo realidad y pudo construir una bodega en Briones y conseguir los medios técnicos necesarios para hacer grandes vinos. Avrva expresa ese potencial.

Finca, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 322 301. Fax: 941 322 302. Fundada en 1995. D.E. 4-LR.

finca@finca-allende.com • finca-allende.com

8 Ha de viñedo.

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio.

Distribución: nacional (25%) e internacional (75%).

Vistas a bodega: concertar con bodega.

Venta directa al público a pie de bodega.

Bianco
Allende, 09 [12] 6,50/10
 Fermentado en barrica. 80% Viura, 20% Malva. 14 meses en barrica. 13,5% vol. **16,00 €**



FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
PRENSA INTERNATIONAL
2011**

Rioja

Alt schlägt Neu

Mit ihren Roten hat die Rioja in den letzten 15 Jahren einen sagenhaften Aufstieg hingelegt. Jetzt will sie das Wunder in Weiss wiederholen – mit freundlicher Unterstützung durch neue Rebsorten. Doch der Lokaltermin zeigt: Was sich lange bewährt hat, ist immer noch gut.

Text: Britta Wiegmann

So richtig können sie es nicht glauben in der Rioja, dass man tatsächlich wegen der Weissweine hier ist. Ein Winzer, Jorge Muga, fährt erst seine ganze Batterie in Rot auf, bevor er vorsichtig nachfragt: «Und den Weissen möchten Sie auch probieren?» Ein anderer, Telmo Rodriguez, bestellt uns gleich komplett zum falschen Weingut – dem, wo er nur Rotwein keltert. Seinen Weissen schickt er uns später zur Verkostung nach.

Dabei war die Aufpolsterung des Weisswein-Portfolios noch vor wenigen Jahren das Hätschelprojekt der D.O.Ca Rioja. Mit Rotwein hatte man in den vergangenen 15 Jahren einen Steilflug hingelegt – warum sollte das nicht auch in Weiss klappen? 2007 liess der Kontrollrat erstmals seit dem Jahr 1925 sechs neue Rebsorten zu, alle weiss. Neben den drei wiederentdeckten Autochthonen Maturana Blanca, Tempranillo Blanco und Turruntés dürfen nun auch Verdejo, Chardonnay und Sauvignon Blanc in die Rioja einwandern.

Platzhirsch war bis dahin die Viura-Traube gewesen, flankiert von etwas Malvasia und Garnacha Blanca. Doch dieses Dreigestirn «bringt nicht, was der Markt heute verlangt», sagt José Luis Lapuente, Generalsekretär des Kontrollrats. Der Markt ist für ihn einfach auszurechnen: In der Rioja bringt es Weisswein auf sechs Prozent der Produktion, im Weltverbrauch auf 40. In der Rioja will die Tradition, dass Weissweine jahrelang im Fass reifen; der Rest der Welt bevorzugt frische Tropfen für den sofortigen Genuss, wie es



etwa Rías Baixas (Galicien) mit dem zart-floralen Albariño vormacht oder Rueda (Kastilien-León) mit dem exotisch-kraut-würzigen Verdejo. Also passt man sich dem Markt an. Sempel, oder?

Tausend Jahre, tausend Ernten

Wir machen uns also auf die Suche nach den neuen weissen Riojas. Vom verglasten Türmchen der Finca Allende aus kann man die Neupflanzungen bestimmt sehen – von hier aus hat man einen 360-Grad-Panoramablick über die typische rote Erde, die niedrigen Buschreben neben Parzellen mit Drahtzug und in der Ferne einen Kreuzweg am Berghang, dem die Topweine von Allen-



Der Philosoph: Miguel Angel de Gregorio glaubt an die Ethik des Terroirs. Darum stecken im Mártires keine ortsfremden Trauben.

de ihre sehr römisch-katholischen Namen Calvario (Kreuzweg) und Mártires (Märtyrer) verdanken. Also, welche Anlagen sind neu? «Wir haben keine», sagt Weinmacher Miguel Angel de Gregorio. «Werden auch nie welche haben. Finca Allende ist ein Terroir. Ethisch kann ich hier nichts anderes anbauen als das, was es schon immer gab. Nach tausend Jahren und tausend Ernten werde ich doch den Wein nicht neu erfinden.» Er erzählt von 14 Verdejo-Stöcken, die er

entdeckt hat - die Letzten ihrer Art, vor langer Zeit gepflanzt, aber sichtlich nicht dem Terroir angepasst. «Und trotzdem will man es heute wieder versuchen», sagt er. Klar, die Viura sei eine schwierige Traube, nicht sehr aromatisch, neige zur Überproduktion, aber in trockenen Lagen komme es zu einer natürlichen Ertragsbeschränkung, die ohne grüne Ernte für wunderbar konzentrierte Weine Sorge. Der Beweis: sein weisses Flaggschiff, der Mártires aus 35-jährigen Viura-Stöcken, ein straffer, dichter, mundfüllender Tropfen, ausgebaut in hundert Prozent neuer Eiche.

Aber wir haben eine Mission, und Miguel Angel de Gregorio ist ein netter Typ, also versucht er, uns doch noch ein bisschen Sauvignon Blanc oder Ähnliches aufzutreiben. Anruf bei einem Kollegen: «Wolltest du nicht neue Sorten pflanzen?» «Ja», antwortet der, aber der Genehmigungsprozess sei eingefroren. Das ist nämlich so: Um Reben zu setzen, braucht man Pflanzrechte. Kosten:

Betrag X pro Hektar. In der Rioja sind die Preise ziemlich happig, aber es gibt eine Alternative. Man kann - das Gesetz macht's möglich - einem Winzer in einer anderen Region dessen Pflanzrechte abkaufen und sie in der Rioja geltend machen. Das kostet oft nur ein Drittel des einheimischen Preises. Aber ebendiese Praxis hat der Kontrollrat der D.O.Ca Rioja nun temporär unterbunden. Wer weisse Reben pflanzen will, muss dafür entweder kräftig blechen oder lukrative Rotweinstöcke ausreissen.

Wie In-die-Oper-Gehen

Bei den kleinen Winzern schürt das Verschwörungstheorien: Die ausländischen Sorten seien nur auf Drängen der Grosskellereien genehmigt worden, die auf den Überseemärkten ein Geschäft mit Chardonnay & Co. wittern und für die Geld keine Rolle spielt. Nachfrage bei Marqués de Cáceres. Der Weisswein des Hauses ist der meistverkaufte weisse Rioja überhaupt und insbesondere in

guide 

www.vinum.de

Weissweine aus Spanien

Ganz schön bunt



FotoStockphoto

Beeindruckend die grosse Stilvielfalt der degustierten Weine.

Finca Allende

Mártires 2008

Kommentar: Sanfter Duftauf-takt mit Noten von Apfel, Birne und perfekt eingewobenem Holz. Am Gaumen ein komplexer, intensiver Aromenstrauss von Früchten (Zitrusfrucht, gelbe Steinfrüchte), floralen und mineralischen Noten; die Röstaromen halten sich vornehm zurück. Ein straffer, ausdrucksvoller Wein. 2010 bis 2013.



MAY 2011

RIOJA

Rioja's most reliable producers

There are those leading bodegas whose wines you can bank on regardless of the vintage, simply because they won't release any wine that doesn't meet their standards. There are many more, but you can trust these 10 absolutely, here with an example of one of its wines:

Finca Allende, Briones, Rioja Alta

Winemaker: Miguel-Angel de Gregorio. Modern, hand-crafted wines from grapes selected from small individual plots.

Finca Allende, Calvario 2005

★★★★★ 19

£62-£75 **AG Wines, Berry Bros & Rudd, Fortnum & Mason, Moreno, Slurp**

Power and ripeness, but soft, warm, approachable and supple fruit. **Drink:** 2011-2030. **Alc:** 14%



Finca Allende
Graciano Rioja 2005

100% грасиано
ферментация в стали,
выдержка 24 месяца во
французских барриках из
Алье, бутелирование без
фильтрации
Simple ③

Джон Ван де Санд:
«Allende 2005 для
меня оказалось
одним из лучших
вин всей дегустации.
Такое хорошее вино
будет прекрасно
смотреться
с самыми разными
блюдами».







Finca Allende
Blanco 2007

Риоха
80% виура, 20%
мальвазия
ферментация в ста-
ли, выдержка 14 ме-
сяцев в новых бочках
из французского дуба
Алье
Simple ②

Елена Первакова:
«Нестандартный
образец белой
Риохи, которая
похожа скорее на
Бургундию».

30th June 2011

2007 Finca Allende Aurus ■ Add to Print List	
<p>RATING: 94 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: -</p> <p>ESTIMATED COST: \$204</p> <p>SOURCE: WA, #195 Jun 2011</p> <p>Find It Online</p>	<p>The 2007 Aurus is made up of 85% Tempranillo and 15% Graciano from vines over 50 years of age. It was aged in French oak for 24 months before bottling without filtration. It is a glass-coating opaque purple color with a superb bouquet of pain grille, pencil lead, lavender, exotic spices, espresso, licorice, and brooding black fruits. Dense, layered, and powerful, this precision balanced red manages to maintain a sense of elegance through its lengthy, fruit-filled finish. It lacks the multi-dimensionality of the great vintages but is a very fine effort in a more challenging year.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; Tel. (781) 461-5767</p> <p>~Jay Miller</p>
2008 Finca Allende Blanco ■ Add to Print List	
<p>RATING: 90 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: 2011 - 2018</p> <p>ESTIMATED COST: \$22-\$27</p> <p>SOURCE: WA, #195 Jun 2011</p> <p>Find It Online</p>	<p>Finca Allende's 2008 Blanco is a blend of 70% Viura and 30% Malvasia sourced from vineyards planted between 1955 and 1960. It was barrel-fermented and aged for 14 months in new French oak. Buttered popcorn, melon, citrus, and baking spices inform the nose of this savory, smooth-textured, well-balanced white. It has the acid structure and fruit to evolve for 1-2 years and is likely to deliver enjoyment through 2018.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; Tel. (781) 461-5767</p> <p>~Jay Miller</p>
2007 Finca Allende Calvario ■ Add to Print List	
<p>RATING: 91+ points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Proprietary Blend</p> <p>DRINK: -</p> <p>ESTIMATED COST: \$124</p> <p>SOURCE: WA, #195 Jun 2011</p> <p>Find It Online</p>	<p>The new red releases begin with the 2007 Calvario, a blend of 90% Tempranillo, 8% Garnacha, and 2% Graciano sourced from the Pago del Calvario vineyard planted in 1945. It was aged in new French oak for 16 months before bottling without filtration. Earthy minerals, leather, a hint of balsamic, lavender, and blackberry aromas inform the nose of this dense but slightly austere offering. It has the structure to evolve for 4-6 years so hopefully it will fill out with some additional cellaring in order to merit its lofty price.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; Tel. (781) 461-5767</p> <p>~Jay Miller</p>
2009 Finca Allende Martires ■ Add to Print List	
<p>RATING: 92 points</p> <p>PRODUCER: Finca Allende </p> <p>FROM: Rioja, Spain</p> <p>VARIETY: Viura</p> <p>DRINK: 2011 - 2021</p> <p>ESTIMATED COST: \$94-\$116</p> <p>SOURCE: WA, #195 Jun 2011</p> <p>Find It Online</p>	<p>The 2009 Martires is 100% Viura from a single vineyard planted in 1970. It was aged sur lie with batonnage in new French oak for 8 months. Light gold in color, it offers up a superb bouquet of pain grille, nutmeg, jasmine, and assorted white fruits. On the palate its oak is well-integrated leaving a shimmering, smooth textured, well-proportioned white with layered fruit and outstanding length. It will continue to blossom for another 1-2 years and provide pleasure through 2021 if not longer.</p> <p>Importer: Jorge Ordóñez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; Tel. (781) 461-5767</p> <p>~Jay Miller</p>