



FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
2014



JUNIO 2014

VINO EN LA SANGRE

Rioja, sinónimo de vino. Sigue ocupando el primer puesto en todos los estudios de mercado. La modernización, calidad, precio y adaptación a los envites de sus competidores mantienen el dinamismo de una región que cuida el tesoro otorgado por Dionisios.

Texto: Ignacio Crespo

Renovación en contenido y continente

Muchos han sido y son los cambios realizados por bodegueros, enólogos y viticultores que han aportado una adaptación a los nuevos tiempos y gustos. Algunos pueden pensar que han sido relativamente recientes, aunque ya a mediados de los ochenta las bodegas empezaron a modificar de manera sustancial sus clásicos métodos de elaboración en pos de vinos con una mayor concentración frutal y en detrimento del gusto clásico de vinos ácidos y ligeros al paladar, donde las sensaciones de barricas de varios años eran los predominantes. A esto hay que sumar, en una clara apuesta por la nueva tendencia enoturística, las modernas y espectaculares bodegas realizadas por Ysios y Hros del Marqués de Riscal que, aunque llamados locos por muchos, han supuesto un interesante aire fresco y renovador.

Con el paso del tiempo los elaboradores han apostado por experimentar con nuevos sistemas de cuidado del viñedo y de vinificación en bodega, así podemos encontrarnos con las fuertes inversiones realizadas por Domecq Bodegas-Pernod Ricard en sus bodegas de Campo Viejo e Ysios, donde no sólo se han realizado una bellas y prácticas mega-instalaciones, sino que también emplean la última tecnología en novedosos proyectos de innovación e investigación para la elaboración de las nuevas variedades de uva permitidas por el Consejo Regulador.

Otras bodegas que hay que reseñar gracias a su renovación permanente, pero sin perder sus huellas de identidad son: Muga, CVNE, Viña Real, Marqués de Cáceres, LAN, Bodegas Palacio, Hros del Marqués de Riscal, Contino, Marqués de Murrieta, Sierra Cantabria, Señorío San Vicente, Viñedos de

Párganos, Remelluri, Tierra Agrícola Labastida, Viña Bujanda, Ramón Bilbao, Allende, Pujanza, Viña Salceda, Beronia, Artadi, Benjamín Romeo-Bodega Contador, Bodegas Bilbaínas, Luis Cañas, Valenciso, Bodegas La Emperatriz... y así podríamos seguir hasta el infinito, ya que son muchos los que apuestan por un cambio tanto en instalaciones como en el vino final que llega al mercado.

Avrus 2009

Bodega: Finca Allende

Zona: D.O.Ca Rioja

Clase: Tinto genérico

Variedades: 15% graciano y 85% tempranillo. 14% vol.

Crianza: 24 meses en barrica

Precio: 175 €



Atractivo picota intenso con borde granate. Potente, aromático, franco, finos aromas de zarzamora, ciruela negra, minerales, cereza madura, especiados, balsámicos, ahumados, tabaco, sándalo... Amplio, aterciopelado, de gran estructura y muy vivo, sensaciones de frambuesas, cassis, fresas, melocotón, bosque umbrío, lavanda, hoja de cigarro puro, mentoles, pizarra, té verde y un largo etcétera. Sutil y elegante vía retronasal. De largo recorrido.

La III Feria Estrellas de la DOC vuelve a ofrecer "un maridaje entre el vino y la solidaridad"



LOGROÑO, 24 Abr. (EUROPA PRESS) -

La III Feria Estrellas de la DOC Rioja ofrecerá "un maridaje entre el vino y la solidaridad". Se trata de una iniciativa de la ONG riojana Kaipacha Inti cuyo objetivo es recaudar fondos a beneficio de los proyectos solidarios que desarrolla.

El consejero de presidencia, Emilio del Río, ha presentado hoy en rueda de prensa la iniciativa junto a, entre otros, el presidente de Kaipacha Inti, Pedro Rosales.

Por un precio de veinte euros, que irán destinados íntegramente a la ONG, se podrá catar vino de trece bodegas, que ofrecerán sus mejores caldos además de la oportunidad de hablar con los enólogos responsables de los mismos.

Esta iniciativa nació de la inquietud de una voluntaria de la ONGD relacionada con el mundo del vino, Natalia Alvero, que observó la oportunidad de aportar su experiencia para apoyar los proyectos de Kaipacha Inti de una forma novedosa y, para ello, solicitó la colaboración de bodegas de la DOC Rioja, que han respondido de una forma muy positiva.

De esta forma, la III Feria Estrellas de la DOC se celebrará este próximo viernes, 25 de abril, entre las 17.30 y las 21 horas en el Círculo Logroñés (C/. Duquesa de la Victoria, 10).

Cada bodega participante tendrá una mesa donde servirá sus vinos para que la gente pueda degustarlos y además comentar con responsables de la bodega las características de sus vinos. En la anterior edición, acudieron doscientas personas.

En esta edición participarán trece bodegas: Abel Mendoza, Artadi, Barón de Rey, Finca Allende, Gómez Cruzado, Lanzaga, Marqués de Riscal, Pujanza, Rioja Alta, Roda, Sierra Cantabria, Valenciso y Viñedos del Contino. Además del Gobierno de La Rioja colaboran esta iniciativa Cope Rioja, Popular TV, Círculo Logroñés, Bar Morry, Cookinshop, La Caixa, Pastelería Casis, La Tavina, Armelinda, Torre Gourmet, Pescadería Marino y Vending Lardero.



Septiembre 2014

Mártires 2012

🍷 Viura

Finca Allende

Tel. 941 322 301. (más de 20 €)

Tiene muy buena presencia para ver su evolución a lo largo de los años. Las notas torrefactas y ahumadas de la barrica aportan cierto exotismo a los detalles de fruta. Tacto glicérico y muy goloso con una estructura que deja al final recuerdos de especias con un punto salino.

[Carne blanca] Consumo: 10°C



12 de septiembre de 2014



POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Un ángel

Más allá se encuentra Allende. Parece lo mismo. ¿Qué significa más allá? Sería filosofía, pero es realidad. Si, más allá entre los de su especie se encuentra Allende. Un paso

distinto, elegancia de aromas de cítricos, melocotón, ciruelas en su versión 2011, capaz de sostenerse hasta el infinito en la boca. Más allá, hoy también, se encuentra Alabáster, un restaurante madrileño que se ha aprendido la lección que casi ningún restaurante pretende aprenderse. Una comida para catar (y beber) los vinos de una bodega suele suponer que la comida va por un lado y el vino por otro. Luego el restaurante saca el sable y todos presuntamente contentos... O no. Alabáster ha hecho los de-

beres, lo que supone que la satisfacción alcanza hasta donde acaba esta crítica, y más. Lo que supone que un vino como Allende blanco, un gran vino, sea hoy protagonista. Es su eterna frescura, toda la finura y el volumen imprescindible para pasearse como si fuese un ángel. Como lo que es. Si, tiene encanto. Y creo que es el mejor Allende blanco. ¿El mejor? Se mediría con una cata vertical, se mide con la memoria. Tenía todas las dudas con esta añada 2011, y se han disipado. Un gran vino blanco.



ALLENDE BLANCO

Puntuación: 93.

Añada: 2011. Origen: D. O. C. Rioja. Variedades: viura (95%) y malvasía. Crianza: catorce meses en barrica de roble francés. Bodega: Finca Allende Briones (La Rioja). Tel: 941 322 301. info@finca-allende.com. Precio: 16-17 euros.

Viernes, 12 de Septiembre de 2014

Maestros del tinto, grandes elaboradores de blancos: 10 blancos de Rioja que lo bordan

Berto Monteblanco (Todovino)
12/09/2014 (05:00)

¿Sabías que hasta mediados de la década de los 70 se producían más blancos que tintos en Rioja? ¿No? Pues ya lo sabes. Por motivos principalmente económicos Rioja cambió el color de su terruño y se pintó de tinto con tal fuerza que apenas 40 años después a más de uno le hablan de riojas blancos y pregunta que si le están tomando el pelo.

Aunque es poco probable que vuelva a cambiar la tendencia de forma tan radical, **de un tiempo a esta parte parece que en Rioja vuelve a lucir el blanco. Pero con más elegancia que antaño. Hablamos de blancos de etiqueta, sutiles, criados en barrica. "De estilo borgoña"**, como le gusta definirlos a algún elaborador. Blancos que merece la pena ser decantados y además bebidos a más temperatura de lo que se suele acostumbrar a disfrutar un blanco.

Al igual que algunas de las mejores baladas de la historia de la música han sido compuestas por los grupos más *rockeros* y *heavies*, algunos de los mejores blancos de Rioja están elaborados por bodegas más conocidas por su maestría con el tinto. **Reyes del tinto elaborando blancos admirables al igual que *rockeros* componiendo baladas míticas.**

"Cada vez se entienden mejor los blancos de Rioja", nos cuenta Juan Pablo de Simón, de Bodegas de la Marquesa, haciendo referencia a que no son blancos "fáciles", o al menos no tan frescos y afrutados como el mercado ha acostumbrado al paladar de la mayoría cuando bebe un blanco. Y es que **los blancos de Rioja se están dignificando.**



El viñedo de Mártires

Mártires

Finca Allende (alrededor de 80€)

Un viñedo de menos de dos hectáreas con más de 40 años de vida en una de las zonas más altas de Briones es la materia prima con la que Finca Allende elabora Mártires. Un blanco que transmite en cada trago "el magnetismo", como le gusta decir a Miguel Ángel de Gregorio, su creador, y los minerales de este terreno ubicado junto a la ermita de los Santos Mártires. Solo 1.500 botellas. La bodega además elabora Allende Blanco (alrededor de 15€), otro Rioja elaborado a partir de viura y malvasía, del que se elaboran menos de 50.000 botellas.

Enología 'sui generis', del terruño al mantel

Marta Fernández, Madrid

Aspira a que sus hijos sean los encargados de realizar los grandes vinos que una tierra merece. Y, aún más, confía en que sus nietos también asuman el reto. Es la aspiración de Miguel Ángel de Gregorio, que en 1986 llegó a Briones (en la Rioja Alta), donde descubrió "el terruño singular que siempre había soñado". Desde entonces es autor de algunos de los productos más top de esta región.

Finca Allende es el proyecto personal liderado por este enólogo, que lanzó su propio negocio en 1997. Diez años después, puso en marcha su segundo proyecto en Briones: Finca Nueva, una especie de versión casual y divertida, en una jerga no vinícola.

Viura, tempranillo, garnacha, graciano o malvasía son variedades aliadas que el terruño riojano ofrece a De Gregorio, cuya seña de identidad parece haberse centrado en basar su modelo enológico en el viñedo y en rebelarse frente a las posiciones más inmovilistas y menos avanzadas de la Denominación de Origen Rioja. "Intentamos trabajar con toda la humildad cada año, bajo el sueño de llegar a elaborar el mejor vino del mundo. Eso hace mágico este negocio", argumenta.

¿Con qué platos acompañaría este diseñador algunos de sus grandes vinos? Hace unos días, De Gregorio puso a prueba al restaurante Alabaster de Madrid. El jefe de cocina, Iván Domínguez, firmó un menú con una ensalada tibia de calabacín como arranque, acompañada de un

Allende blanco 2011; antes de

unas pochas con mejillones y tendones de ternera, con su *Mártires 2012*; para pasar a un pinto asado a la sartén con guiso de ternera y sepia, con *Allende 2008*; a una costilla de ternera con guiso de repollo, con el *Calvario 2008*; y a un pichón asado, con su gran *Aurus 2008*; y, de postre, milhojas de crema a la canela, con un *Allende blanco dulce 2011*, que no se comercializa y que De Gregorio destina sólo a "family & friends".

Cuando arrancó su proyecto, De Gregorio acababa de abandonar Bodegas Bre-



Viñedos en los que se elabora 'Calvario'.

tón. Pero todo vuelve, y hace unos meses compró esta bodega. Ahora, Bretón es su nuevo reto, materializado en el desarrollo de unas obras de mejora y adecuación, "con el fin de trasladar desde esta vendimia 2014 la elaboración de Finca Nueva a las instalaciones del pueblo de Navarrete; mientras se preparan nuevos proyectos enológicos". Mientras, Finca Allende seguirá elaborándose en su sede de Briones. "Mi vicio son las viñas", insiste este *sui generis* enólogo. "La grandeza del terruño la da el paso del tiempo", añade Miguel Ángel de Gregorio.

11 de septiembre de 2014



**Alende 2011, la
rebelión del blanco
riojano**
11/09/2014

Aunque la mayoría de los
aficionados considere que Rioja
es un territorio consagrado tan
sólo a los vinos tintos, lo cierto
es que los blancos han tenido
también un papel...

» Leer más EL BAR

VINOS

Alende 2011, la rebelión del blanco riojano

VALORACIÓN 93/100	TIPO Blanco VARIETADES Viura, malvasía BODEGA Finca Allende	FORMATO 75 cl ORIGEN D.O. Ca. Rioja REGIÓN La Rioja PAÍS ESPAÑA
-----------------------------	--	--



PVP RECOMENDADO 16,40 €

Aunque la mayoría de los aficionados considere que Rioja es un territorio consagrado tan sólo a los vinos tintos, lo cierto es que los blancos han tenido también un papel trascendental en la historia vinícola de esta región. De hecho, hasta hace apenas un siglo, el viñedo riojano estuvo dominado por las variedades blancas.

Las exigencias del mercado y el avance de la tempranillo han invertido drásticamente aquella situación, condenando a los blancos riojanos a una presencia más que modesta (el 15% de la producción actual de la D.O.Ca., compartido con los vinos rosados).

Afortunadamente –y a pesar de que el Consejo Regulador de la denominación ha querido condenar a las variedades blancas autóctonas al olvido, permitiendo la introducción de chardonnay y verdejo– algunas bodegas y viticultores persisten en reivindicar el potencial de los auténticos blancos riojanos, elaborados con viura, malvasía y garnacha blanca.

Es el caso de Miguel Ángel de Gregorio, factótum de Finca Allende. No hace falta estirarse para probar Mártires –el suntuoso blanco de la casa, minoritario y, qué remedio, carísimo: 78 euros–, para comprobar la calidad que atesoran los blancos que elabora este inquieto e imprevisible enólogo, porque el más modesto Allende Blanco también es un perfecto ejemplo de la grandeza de la Rioja blanca.

Así queda demostrado con Allende 2011, que contradice las previsiones de una añada mediocre para regalar una exquisita expresión de la menospreciada viura: atractivo color dorado, aromas complejos con matices de pomelo, fruta blanca y acentos minerales que pueden recordar a un buen riesling, y una boca amplia, glicérica y sabrosa.

Sin duda, un vino delicioso –con excelente potencial de guarda, además– que invita a redescubrir los fantásticos blancos de esta tierra injustamente monopolizada por los tintos.



Octubre 2014



I. Volver a casa

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio ha adquirido las instalaciones de Bodegas Bretón, ubicadas en Navarrete (La Rioja), empresa con la que se inició en el mundo del vino.

SOBREMESA



Octubre 2014

GALERÍA DE CATA

TINTOS RIOJA 2010

La añada también cuenta

EN ESTA OCASIÓN NOS HEMOS QUERIDO DAR UN FESTÍN CATANDO UNA DE LAS AÑADAS MÁS IMPORTANTES DE LA ÚLTIMA DÉCADA EN RIOJA. CALIFICADA COMO EXCELENTE, EL AÑO 2010 NOS DEJA UN GRAN NÚMERO DE REFERENCIAS SIMPLEMENTE EXCEPCIONALES, MOSTRANDO EN CADA CASO LO MEJOR DE SÍ MISMAS. UN DELEITE PARA NUESTROS SENTIDOS Y NUESTRO PALADAR.



97 Aulus

**Tinto 2010 | Tempranillo y
graciano | D.O.Ca. Rioja | Finca
Allende**

140 €

- Otro de los grandes de la viticultura española. Procede de viñedos de una edad media de 60 años.
- Para sus 24 meses de crianza se han utilizado barricas bordelesas de roble francés nuevo.

- I** Sencilla y elegante.
- V** De color rojo picota bien cubierto.
- N** Fino, intenso y complejo en nariz, destacan aromas de fruta muy bien madurada, especias dulces, minerales, regaliz, hierbas aromáticas. Fruta negra (ciruela).
- B** De gran estructura, serio, equilibrado, con un paso de boca sedoso, taninos de gran calidad y un final de boca largo y complejo. Fresco y vivo. Con larga vida por delante.



Octubre 2014

noticias |

XV SALÓN

GUÍA PEÑÍN

El próximo 16 de octubre se llevará a cabo XV edición del Salón de los Mejores vinos de España de la Guía Peñín con la presentación de la edición 2015.

Nominados a Premio Guía Peñín Bodega del Año

- Finca Allende (DO Ca. Rioja)



ABC GUÍA VINO 2015

Noviembre de 2014

ALLENDE TINTO

93 puntos

Precio: 16 €

2008

Variedad:
100% tempranillo

Bodega:
Finca Allende

Briones

La Rioja

941 322 301

www.finca-allende.com

Y eso que me suena que el enólogo no le cogió el punto a la añada en su momento justo. Una gran muestra, una vez más, del 2008 en Rioja. Allende vuelve a ser uno de los grandes.

Noviembre de 2014

enólogo visionario
visionary oenologist





MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

POR BY ÁLVARO ARRIBA

ESTE ENÓLOGO MANCHEGO HA
REVOLUCIONADO EL MUNDO DEL
VINO CON LOS QUE ÉL LLAMA
"VINOS DE ALTA EXPRESIÓN".

THIS WINEMAKER FROM LA
MANCHA REVOLUTIONISED
OENOLOGY WITH HIS "HIGHLY
EXPRESSIVE WINES."

Hasta principios de los 90 del siglo pasado, los vinos se elaboraban en España de una manera muy clásica y encorsetada. Fue en esta década cuando comenzó la modernización del sector y el afán de producir vinos de gran calidad. Gracias a las inversiones realizadas y al talento de algunos enólogos, se comenzaron a crear grandes vinos en zonas hasta entonces más habituadas al cultivo a granel (Castilla La Mancha, Extremadura, Alicante y Madrid, entre otras) y se crearon marcas que se salían del planteamiento cerrado que ofrecían las Denominaciones de Origen.

Uno de esos visionarios fue Miguel Ángel de Gregorio, manchego de nacimiento y riojano de adopción, que revolucionó el mundo del vino con lo que se llamó "vinos de alta expresión". Este Ingeniero agrónomo, enólogo y bodeguero de gran éxito, al que llaman el *enfant terrible* de La Rioja, decidió apostar por el terroir, por cuidar y mimar la uva en la vid y dejar en un segundo lugar la evolución en la bodega. Como él mismo dice, ofrece vino y no tiempo. Cada pago es un mundo, ya que cuentan con diferentes suelos, alturas y climas. Lo que le interesa del vino es su capacidad para expresar las características del terreno del que procede.

La mayor parte de su infancia y adolescencia la pasó en una bodega, ya que su padre y su tío trabajaron durante años para Marqués de Murrieta. Tras graduarse, en 1986, en la Politécnica de Madrid como Ingeniero agrónomo, comenzó a trabajar en Bodegas Bretón donde destacó desde un primer momento, logrando colocar sus caldos >>

Until the start of the 1990s, Spanish wines were produced in a very classic, closed way. But it was in that decade that the sector began to be modernised, with efforts to make higher quality wines. Thanks to the investments and talent of some oenologists, fine wines began to appear in areas that until then had produced wine in bulk—Castilla-La Mancha, Extremadura, Alicante and Madrid, among others—and brands were created beyond the rigid Denominations of Origin. One of those visionaries was Miguel >>



>> como referente de los vinos españoles de calidad. En 1997 decidió iniciar un proyecto personal, Finca Allende, donde definitivamente consiguió crear el vino con el que soñaba y que situaba su firma entre las más prestigiosas y reconocidas del mundo. En ella ha creado Allende, blanco y tinto, Aurus (con el que ha obtenido reconocimiento internacional), Calvario y Mártires, este último considerado por muchos expertos posi-

blemente el mejor vino blanco de España. A pesar del éxito, su inquietud es tal que en 2007 decidió adquirir Finca Nueva, en la que creó una serie de vinos en los que dio rienda suelta a su creatividad. Son vinos de nueva generación, frescos, divertidos y más asequibles.

Este año ha cerrado el círculo con la adquisición de Bodegas Bretón, la empresa en la que comenzó en el mundo del vino. Tras realizar una serie de mejoras, ha trasladado la vendimia 2014 de Finca Nueva a sus instalaciones y será aquí donde se realizarán nuevos proyectos enológicos que devolverán a la bodega al glorioso pasado que disfrutó en los años 90 del siglo pasado.

Además de bodeguero, Miguel Ángel se ha dedicado también a diseñar vinos para otras personas; entre otros, el Arrayán (un vino muy personal y bien valorado) para José María Entrecanales.

Una de las claves de su éxito, además de la calidad de sus productos, es la internacionalización, ya que prácticamente desde que adquirió Finca Allende cerca del 70 por ciento de los vinos que produce son vendidos en el extranjero (están presentes en 41 países). ■

>> Ángel de Gregorio, a native of La Mancha who was living in La Rioja, and who revolutionised this closed world through what he called "highly expressive wines." This agricultural engineer and winemaker, who was soon dubbed the *enfant terrible* of the Rioja, made a firm commitment to *terroir*, to pampering the grapes on the vine as more important than maturing wine in the barrel. As he himself puts it, he offers "wine, not time". Each piece of land is a world in itself, with different soil, altitude and climate. What interests him about wine is its capacity to express the characteristics of the land it comes from. Most of his infancy and youth were spent in a winery, since his father and uncle worked for years for the Marqués de Murrieta firm. After graduating in 1986 from the Madrid Polytechnic School with a degree in agricultural engineering,

he began to work at Bodegas Bretón, where he stood out from the start: his products became a point of reference for quality Spanish wines.

In 1997 he decided to start a personal project, Finca Allende, where he finally created the wine he had been dreaming of, one which placed his operation among the most prestigious in the world. Here he created Allende, white and red; Aurus (with which he has obtained international recognition); and Calvario and Mártires, the latter considered by many people to be the best white wine in Spain.

In spite of his success, in 2007 he decided to buy Finca Nueva, where he produced a series of wines that expressed his creativity. These are wines of a new generation – fresh, amusing and more accessible.

This year De Gregorio has closed the circle by acquiring Bodegas Bretón, the company where he began in the world of wine. After carrying out a series of improvements, he moved the 2014 harvest of Finca Nueva to these installations, and it will be here where new projects will be carried out: the aim is to return the winery to the glorious past of the 90s.

Besides making wine, Miguel Ángel has designed wine for other people. Among them is Arrayán, a very personal and well-regarded wine, for industrialist José María Entrecanales.

One of the most important aspects of this success, in addition to the quality of the products, is the international recognition: almost from the time he acquired Finca Allende, close to 70 per cent of the wines he produces are sold overseas, in 41 countries. ■

Allende

2010

Finca Allende S.L. | Rioja

92

Puntos

Allende

2011 · Blanco Fermentado en Barrica

Finca Allende S.L. | Rioja

92

Puntos

Calvario

2009

Finca Allende S.L. | Rioja

94

Puntos

Martires

2012

Finca Allende S.L. | Rioja

94

Puntos

Aurus

2010

Finca Allende S.L. | Rioja

97

Puntos



CONSEJOS DE EXPERTO



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO
Enólogo
Bodegas Bretón.

EL VINO QUE ACOMPAÑA

El otoño nos ofrece mil posibilidades de disfrute de las verduras, con su gran variedad por la adecuada selección de ingredientes y las técnicas culinarias. Y también de los vinos.

■ Un simple **pisto** (mejor, acompañado de huevo frito) o una **menestra** cuidada combinará bien con tintos jóvenes o de media crianza, y casi cualquier **verdura gratinada o en bechamel** nos permitirá disfrutar de tintos de media y larga crianza. La adición a casi cualquier verdura de **frutos secos** (almendras, piñones...) nos permitirá aumentar el grado de crianza y sutileza en el vino.

■ Es tiempo de **cremas de verduras calientes**. Una purrusalda puede acompañarse con un tinto joven; sin embargo, para una crema de calabaza elegiremos un blanco dulce o abocado. Una crema de lentejas o de guisantes combinará bien con un blanco o un tinto de media crianza.

■ Con las **legumbres** hay distintas opciones. Para un cocido madrileño o un estofado de alubias rojas o pintas, escogeremos un tinto joven o de media crianza, con taninos poderosos, mientras que para una estofado de alubias blancas o de lentejas escogeremos un tinto más criado, con los taninos más pulidos. Si apostamos por estofar las alubias blancas o los garbanzos con aves o mariscos podremos acompañarlas con tintos o blancos de crianzas largas.

■ No podemos olvidar la gran reina del otoño: la **patata**. Cocinada de innumerables formas, siempre combinará bien con algún vino. Simplemente fritas admitirán la compañía de blancos jóvenes y criados; cocinadas como patatas chip combinarán bien con cualquier vino de media o larga crianza. A la riojana serán el perfecto acompañante de los tintos jóvenes. Cualquier estofado de carne con patatas se adecuará a tintos de media crianza, y qué decir del marmitako para acompañar tintos de larga crianza. Unas simples patatas "a la importancia" o "a lo pobre" darán un magnífico soporte a vinos de media crianza, y en el colmo de la simplicidad una patata asada será una compañía inmejorable para un tinto joven.

☞ [\[http://bit.ly/1to3vlh\]](http://bit.ly/1to3vlh)

Finca Allende nominada a la Mejor Bodega del año por la Guía Peñín



La bodega del enólogo Miguel Ángel de Gregorio compite por cosechar un nuevo éxito en la nueva edición de los premios, que se celebrarán el próximo 16 de octubre en el Salón de los Mejores Vinos de España.

Coincidiendo con el 25º Aniversario de los Premios Guía Peñín, la Finca Allende celebra su nominación a La Mejor Bodega del año tras más de 17 años de trabajo. La alta calidad de sus vinos ha sido reconocida con esta nominación, consagrando la trayectoria de Miguel Ángel Gregorio al frente de la bodega. Finca Allende ha creado algunos de los vinos más importantes del país en los últimos años.

La cita será el próximo 16 de octubre en Madrid, en la 25ª Edición del Salón de los Mejores Vinos de España, a la que está prevista que acudan más de 3.000 profesionales del sector. Además se entregarán otros galardones como el Premio al Vino Revelación y a Denominación de Origen más valorada.



Allende 2011 ★★★

viura 95%, malvasía 5%

Blanco

País: España

Bodega: Finca Allende

Zona de producción: DO Ca. Rioja / D.O.P.

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

Mártires 2012

viura 100%

Blanco

País: España

Bodega: Finca Allende

Zona de producción: DO Ca. Rioja / D.O.P.

96 Color pajizo brillante. Aroma flores blancas, fruta fresca, expresivo, lías finas, hierbas secas. Boca sabroso, frutoso, buena acidez, equilibrado.

Mártires 2013

viura 100%

Blanco

País: España

Bodega: Finca Allende

Zona de producción: DO Ca. Rioja / D.O.P.

97 Color pajizo brillante. Aroma flores blancas, lías finas, hierbas secas, fruta madura, fruta escarchada, cítricos. Boca sabroso, frutoso, buena acidez.

Allende 2010 ★★★

tempranillo 100%

Tinto

País: España

Bodega: Finca Allende

Zona de producción: DO Ca. Rioja / D.O.P.

93 Color cereza, borde granate. Aroma especiado, roble cremoso, tostado, complejo, expresión frutal, terroso. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

Calvario 2010

tempranillo 90%, garnacha 8%, graciano 2%

Tinto

País: España

Bodega: Finca Allende

Zona de producción: DO Ca. Rioja / D.O.P.

95 Color cereza, borde granate. Aroma especiado, tostado, mineral, fruta madura, fruta sobremadura. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

Avrvs 2010

tempranillo 85%, graciano 15%

Tinto

País: España

Bodega: Finca Allende

Zona de producción: DO Ca. Rioja / D.O.P.

97 Color cereza, borde granate. Aroma chocolate, fruta madura, roble cremoso, tostado. Boca potente, especiado, fruta madura, amargoso, buena acidez, taninos suaves.

Allende Dulce 2011

viura 100%

Blanco Dulce

País: España

Bodega: Finca Allende

Zona de producción: DO Ca. Rioja / D.O.P.

96 Color dorado. Aroma potente, floral, notas amieladas, fruta escarchada, hierbas de tocador. Boca sabroso, dulce, fresco, frutoso, buena acidez, largo.

☞ [\[http://bit.ly/ZAU0Bu\]](http://bit.ly/ZAU0Bu)

12 de octubre de 2014

Finca Allende nominada al premio Guía Peñín a la bodega del año 2015

Finca Allende, la apuesta más personal y primer proyecto empresarial del inquieto enólogo Miguel Ángel de Gregorio, creada en 1997, continúa cosechando éxitos y mejorando añada tras añada la calidad de sus vinos.



FINCA ALLENDE NOMINADA AL Premio Guía Peñín a la Bodega del Año 2015

El ganador se conocerá durante el Salón de los Mejores Vinos de España, el evento que abrirá los actos del 25º Aniversario de Guía Peñín, el próximo 16 de octubre

Madrid,

Finca Allende, la apuesta más personal y primer proyecto empresarial del inquieto enólogo Miguel Ángel de Gregorio, creada en 1997, continúa cosechando éxitos y mejorando añada tras añada la calidad de sus vinos.

Sin duda, la mejor muestra del trabajo bien hecho es el reconocimiento y la nominación de Finca Allende en la categoría de 'Premio Guía Peñín a la Bodega del Año' dentro del marco de la entrega de los 'Premios Guía Peñín', que concede la publicación en la presentación de su nueva edición anual a la que se espera que asistan más de 3.000 profesionales del sector.



Para Finca Allende y Miguel Ángel de Gregorio, es un honor estar entre los nominados a este premio que supone un reconocimiento al mérito de mantener una altísima calidad en una gran variedad de marcas. De esta manera, el galardón recaerá sobre aquella bodega que, teniendo cinco vinos dentro del 'Podio de los Vinos Excepcionales 2015', obtenga mejor puntuación media.

Desde 1995 el que ha sido el mentor de Finca Allende se ha consagrado como uno de los mejores enólogos de España, capaz de dar a luz tintos de la dimensión del Calvario o Aurus, o de aportar longevidad y personalidad a vinos como el Allende blanco, el Allende tinto o el Mártires, considerado el mejor vino blanco de España. Su capacidad por ir 'allende', más allá, hacen de esta bodega una clara candidata a los 'Premios Guía Peñín'.



Además de esta categoría, se entregará también el Premio al Vino Revelación y a la Denominación de Origen española más valorada. Este será el colofón del XV Salón de los Mejores Vinos de España que tendrá lugar en la Sala Alcalá de la Plaza de las Ventas a las 21:30 horas. Una edición muy especial ya que coincide con la celebración del 25º aniversario de la Guía Peñín. Así, Miguel Ángel de Gregorio y Finca Allende agradecen su presencia como finalistas a la publicación referente del vino español dentro y fuera de nuestras fronteras.



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO ADQUIRE *Bodegas Bretón*

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio acaba de adquirir Bodegas Bretón, la bodega donde empezó su andadura profesional. Miguel Ángel asumió la dirección de estas bodegas en 1999 con apenas 25 años. En aquel momento Bretón era una bodega casi debutante y el enólogo también. Desde la primera cosecha, de Gregorio apostó por un cambio radical en el modelo de los vinos de la bodega, hasta aquel momento anclados en moldes clásicos, lo que dio lugar al nacimiento de lo que se conoció como Vinos de Alta Expresión y de algunos de los primeros vinos de pago de la Denominación de Origen Rioja. La interpretación de un modelo enológico radicalmente basado en el viñedo y el permanente enfrentamiento



to dialéctico con las posiciones más inmovilistas e industriales de la D.O. Rioja le hicieron ser conocido como el *Enfant Terrible* de Rioja. En muy poco tiempo Bodegas Bretón se convirtió, bajo la dirección de Miguel Ángel de Gregorio, en una de las bodegas más acreditadas de la Denominación de Origen Rioja y en un referente indispensable entre los vinos españoles de calidad. En 1997 de Gregorio abandonó Bodegas Bretón para iniciar su proyecto personal, Finca Allende, en Briones, desde el que lideró el proceso de renovación de los vinos de Rioja.

Miguel Ángel de Gregorio regresa a sus orígenes al comprar Bodegas Bretón

El prestigioso **enólogo Miguel Ángel de Gregorio** acaba de adquirir las instalaciones de **Bodegas Bretón**, firma con la que inició su andadura en el **mundo del vino** y que dejó en el año 1997 para desarrollar su proyecto personal **Finca Allende**.



El **enólogo Miguel Ángel de Gregorio** tiene un nuevo proyecto entre manos, su última apuesta puede parecer una ironía del destino y es que acaba de adquirir **Bodegas Bretón**, la bodega donde empezó su andadura profesional y que bajo su batuta se convirtió en una de las bodegas más acreditadas de la Denominación de Origen Rioja y en un referente entre los vinos españoles.

Miguel Ángel asumió la dirección de estas bodegas en 1999 con apenas 25 años. En aquel momento Bretón era una bodega casi debutante y el enólogo también. Desde la primera cosecha, de Gregorio apostó por un cambio radical en el **modelo de los vinos** de la **bodega**, hasta aquel momento anclados en moldes "clásicos", dando lugar al nacimiento de lo que se conoció como "**Vinos de Alta Expresión**" y de algunos de los primeros **vinos de pago** de la **Denominación de Origen Rioja**. La interpretación de un modelo enológico radicalmente basado en el viñedo y el permanente enfrentamiento dialéctico con las posiciones más inmovilistas e industriales de la D.O. Rioja le hacen ser conocido como el "**Enfant Terrible**" de Rioja. En muy poco tiempo **Bodegas Bretón** se convirtió, bajo su dirección en una bodega reconocida.

El Blog de Mar Romero

Una comida con Miguel Ángel de Gregorio

Hace años que no coincidía con Miguel Ángel de Gregorio, uno de los mejores enólogos de nuestro país y un viticultor inquieto allá donde los haya. La última vez había sido en una cata para una famosa guía de vinos cuando él asesoraba Bodegas Arrayán, y desde entonces...ya ha llovido.

24 de septiembre de 2014

La cita no podía ser más sugerente: Miguel Ángel de Gregorio con sus vinos de Finca Allende en uno de los [mejores](#) emplazamientos gastronómicos de Madrid, el **restaurante Alabaster** con esa filosofía que el [grupo](#) Alborada ha trasladado desde a Coruña a Madrid y al frente de éste, **Oscar Marcos y Fran Ramírez**, todo un ejemplo de la profesionalidad que se demanda actualmente en [sala](#). No sé si en Alabaster me gusta más la fantástica cocina de Iván Domínguez o el servicio impecable de Oscar y Fran. Supongo que tanto monta...

Yo intuía que en esta invitación iban a estar incluidos "Calvario" y "Aurus", sus principales embajadores dentro de los vinos de pago por los que fue uno de los primeros en apostar y es que De Gregorio representa el concepto de la Rioja más [moderna](#), que no es otra que la que reivindica sus raíces lejos de las modas de consumo. Y no me equivoqué.

Finca Allende, su bodega con la que le llegó definitivamente la fama después de un buen trabajo en Bodegas Bretón (por cierto, adquirida por él recientemente para remodelar sus [instalaciones](#) lo que permitirá trasladar desde esta próxima vendimia 2014 la elaboración de su vino "Finca Nueva"), es el vehículo que utiliza Miguel Ángel de Gregorio para mostrar al mundo su idea de lo que debe ser un vino que tenga raíces y [alma](#). El [estilo](#) moderno de los vinos de Finca Allende, cuyo nombre significa "Más allá", alejado de los clásicos Riojas, forma parte ya de la historia vinícola nacional.

En fin, que comenzó la cata con un **Allende Blanco 2011** elaborado con las variedades Viura y Malvasía procedentes de viñas viejas, criado durante 14 meses en roble francés y los siete primeros meses con lías. Un vino dotado de una boca sabrosa, untuosa con un apreciable volumen y una enorme persistencia retronasal.

El siguiente protagonista fue el **Mártires 2012**, este vino del que sólo se han hecho 1.500 botellas es 100% viura, una uva que Miguel Ángel defiende a ultranza, procedente de la finca Mártires plantada en 1970. Con una crianza de nueve meses en roble francés y ocho meses sobre lías es un vino sutil y fragante en nariz, y en boca graso, potente y sedoso con una retronasal muy persistente.

Continuamos con **Calvario 2008**, el primer vino de parcela que se hizo en Rioja y el más mediterráneo de la bodega. Un vino de guarda, con taninos sedosos y equilibrados y un final de boca largo. Calvario es un vino imprescindible para quien quiera descubrir a los grandes riojas del siglo XXI de la mano de este genio de las viñas. De Gregorio mira su viñedo situado en una de las faldas del monte Calvario, en Briones, para conseguir este vino que ha marcado un antes y un después en Rioja y que muestra claramente su filosofía: trabajo en el viñedo, la importancia del pago y la reivindicación de las variedades autóctonas.

Y llegó Aurus 2008, un vino que define a la perfección lo que es un "vino de autor". Un tinto complejo, potente, [elegante](#) y de larga vida. Un gran vino de guarda con unos taninos dulces muy marcados y un final de boca largo y persistente.

Terminamos la cata con un Allende Dulce 2011, un 100% viura, fermentado en barrica [nueva](#) de roble francés y criado durante 18 meses en barrica nueva. Procedente de una viña "La Casiña" de 1924 y una producción de sólo 600 litros por hectárea, que suponen 600 botellas de ½ litro. Un vino naturalmente dulce que se consigue vendimiando con 22 grados de concentración natural del azúcar y de la acidez.

Todo un lujo de comida y de cata dirigida por este enólogo que prepara nuevos proyectos de futuro y que estoy segura de que devolverán a su nueva adquisición, Bodegas Bretón, aquel pasado glorioso de los años 90 con nuevas estrategias de marca. ¡Felicidades por la apuesta!

29 de Julio de 2014

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO
ENÓLOGO Y EMPRESARIO

Compartir Me gusta 1 Twitter 4

“Devolveremos a Bodegas Bretón su pasado glorioso”

El enólogo, viticultor y empresario Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) ha comprado Bodegas Bretón y movilizará una inversión de 10 millones de euros para devolver “el pasado glorioso” de esta compañía, que pasa página después de que, hace dos años, entrara en concurso de acreedores.



De Gregorio explica a Efeagro que esta inversión, que se ejecutará en dos años, incluye la compra de Bodegas Bretón, las distintas remodelaciones previstas en sus instalaciones y los viñedos, aunque **Finca Allende** seguirá siendo “la casa matriz, el centro de actividades y el máximo exponente de nuestra filosofía”.

Finca Allende supuso en su día -añade- un concepto tremendamente rupturista respecto a lo que se estaba haciendo en la **DOCa Rioja** y “hemos seguido manteniendo la filosofía de fijación al terruño”. El grupo se amplió 2007 con la adquisición de **Finca Nueva** (Navarrete), también en **Briones** (La Rioja).

Tras la adquisición de Bodegas Bretón, De Gregorio está realizando ya diferentes obras de mejora y adecuación, lo que permitirá trasladar desde esta próxima vendimia 2014 la elaboración de Finca Nueva a las instalaciones del pueblo de Navarrete, aunque también prepara nuevos proyectos enológicos de futuro que “devolverán la bodega a su glorioso pasado de los años 90”.

Estrategia marquista

En **Bodegas Bretón** “seguiremos manteniendo Finca Nueva como marca principal” pero ya ultima otras nuevas enseñas que, en todo caso, “no serán las antiguas” referencias de los anteriores propietarios mientras que, Finca Allende, alma mater del grupo, continuará elaborándose en las ya tradicionales instalaciones de Briones.

Finca Nueva había ido creciendo con los años pero su estructura se había quedado pequeña, por lo que “necesitábamos crecer”: primero barajaron la posibilidad de construir una nueva bodega o ampliarla, pero “en ese camino surgió la posibilidad de comprar Bodegas Bretón”, operación que se materializó el 21 de junio pasado.



De Gregorio vuelve a esta compañía, en la que ya trabajó llegando a asumir la dirección en 1999, con apenas 25 años. Un período profesional, en esa época, en el que decidió golpear los conceptos clásicos, el inmovilismo y las posiciones "industriales" de la zona, elaborando por contra "vinos de alta expresión" y los primeros caldos "de pago" de la DOCa Rioja.

Expresividad, estructura, frescura...

En la nueva etapa continuará con su apuesta por los viñedos -donde se hacen realmente los buenos vinos, que no hay que estropear después en bodega, argumenta-, por productos con potente estructura, frescura y fruta que recogen toda la expresividad de los terruños.

Una manera de entender el vino que en su juventud le valió el calificativo de "**Enfant terrible**" de La Rioja.

Ahora, aunque "ya peina canas", su visión del mundo del vino sigue vigente, alejada de corsés, clichés o convencionalismos.

El "ladrillo" y el vino

Preguntado sobre qué falló en la gestión de Bodegas Bretón de los antiguos propietarios, que desembocó en el concurso de acreedores, De Gregorio -este enólogo abandonó esa firma en 1997 para iniciar su proyecto personal de Finca Allende- apunta que "el mercado perdona casi todo, pero no que falles en calidades e identidades".

Antes del colapso, Bodegas Bretón estaba participadas en un 30 % por la familia homónima y por un grupo de 30 empresarios vinculados "al mundo del ladrillo" en Logroño, recuerda el nuevo dueño.

Tras esa etapa de dificultades para la vitivinícola, ahora "queremos recuperar lo que fue Bodegas Bretón bajo mi dirección en su día; cuando se mantenían estándares muy altos de calidad. Con mucho esfuerzo, se consiguió la confianza del consumidor, que es la gran clave en el mundo del vino. Nunca se defraudó al consumidor".

Previsiones económicas

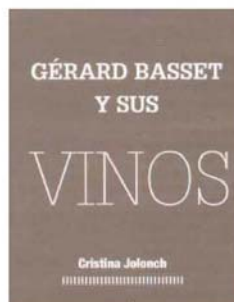
Respecto a las perspectivas económicas para el grupo Finca Allende en su totalidad, De Gregorio anticipa que, a cinco años vista, "esperamos una facturación en torno a los 15 millones, de los cuales el 60 ó 70 % dependerá de los mercados exteriores".

La búsqueda de la mayor internacionalización siempre ha sido consustancial al proyecto Finca Allende, ya que nunca el mercado doméstico concentró más allá del 30 % de las ventas totales.

"Me cuesta el mismo tiempo, aproximadamente, llegar a Londres que a Madrid"; o a Nueva York que a Sevilla, concluye De Gregorio.

UN COMENTARIO SOBRE "“DEVOLVEREMOS A BODEGAS BRETÓN SU PASADO GLORIOSO”"

Diciembre de 2014



Cristina Jolonch
Pocos expertos en el mundo del vino han recibido tantos reconocimientos como el francés Gérard Basset (Saint-Étienne, 1957). Este prestigioso sumiller, Master Sommelier y Master of Wine en 1989, MBA Wine en 2007, Mejor Sumiller Internacional de vinos franceses en 1992 o Mejor Sumiller de Europa en 1996, participó recientemente en el el Wine & Culinary International Forum organizado por Torres en Barcelona. Ha seleccionado para los lectores de 'Código Único' sus vinos españoles favoritos



Aurus 2008, Finca Allende, Rioja
Con gran potencial de envejecimiento

FINCA NUEVA ESTRENA EN MARZO SUS INSTALACIONES EN LA ANTIGUA BRETÓN

Miguel Ángel de Gregorio conversa mientras se sumerge constantemente en conceptos como la “magia del vino”, “la pasión por la tierra”, o retroceder “a los orígenes” de la viticultura. Cree firmemente en que éstas son las claves para elaborar vinos con nombre propio, vinos vinculados a la tierra. Es una de esas voces que hace 25 años recibía despectivamente el calificativo de “esos jóvenes viticultores” y que hoy día sigue manteniendo firme aquella apuesta por un vino basado en el viñedo.



De Gregorio, en uno de sus viñedos

De Gregorio materializa actualmente una inversión de entre diez y doce millones de euros en las instalaciones de la antigua Bretón de Navarrete, una bodega venida a menos y donde curiosamente, el propietario de Finca Allende dio sus primeros pasos y desarrolló una carrera de éxito (entre 1989 y 1997) hasta hacerse con la bodega de Briones.

Las obras que se están ejecutando en la antigua Bretón, tal y como explica De Gregorio, van dirigidas a adaptar la bodega a “nuestro modelo vitícola, a nuestra forma de trabajar”. Hasta allí está trasladando poco a poco su proyecto de Finca Nueva, “la hermana pequeña de Allende”, que nació con la etiqueta de “vinos divertidos”. Solo en “la adquisición de barricas se ha ido ya un millón de euros”, señala de Gregorio.

La primera fase de la sobras, que comprende la parte destinada a elaboración, concluirá el 20 de septiembre; la parte de crianza estará terminada para el 30 de octubre; y el embotellado en febrero, para de esta forma tener la bodega preparada para marzo del año que viene.

Pero qué ha pasado para que una bodega de prestigio como Bretón, con una marca de vino reconocida a nivel internacional, haya entrado en un proceso de deterioro tal. De Gregorio prefiere no comentar. “No sería elegante por mi parte entrar a valorar lo ocurrido. Quizá el grupo accionarial (integrado por 30 accionistas) no tenía esa vinculación necesaria a la tierra”, explica brevemente.

Solo con ganado

Cuando Miguel Ángel de Gregorio habla del regreso a los orígenes, lo lleva hasta su máxima expresión. De hecho, parte de sus viñedos “se labran solo con ganado, sin tractores”. “El 70% de nuestro viñedo es de cuando no existían tractores. Es algo que conlleva dificultades, empezando por la necesidad de encontrar gente que sepa manejar a los animales”.

Por otro lado, Los vinos de Finca Allende proceden única y exclusivamente de viñedos propios, “no mezclamos uva de diferentes viñedos”.

“Todo esto –continúa De Gregorio– se nota en la botella y lo nota y lo valora el consumidor, aunque no tanto el consumidor local. Aquí en La Rioja hay muchos enterados pero pocos entendidos de vino”, zanja.

Es la forma de trabajar de un viticultor y empresario que prefiere la tierra a los despachos y al que alguna vez le han colgado el calificativo de ‘Enfant Terrible’, “aunque a estas alturas me vendría mejor ya el Anciano Terrible”, confiesa con cierta ironía. Es una forma de trabajar, un modelo de viticultura con el que De Gregorio se encuentra satisfecho.

» NUTRICIÓN

Viste de lujo **TU MESA** **ESTA NAVIDAD**



Vinos ALLENDE. La esencia de Rioja en un tinto y un blanco que no pueden faltar en tu mesa esta Navidad. Elige entre el color amarillo dorado y la gran limpieza del blanco o el gran equilibrio del tinto. 48 €.
www.finca-allende.com

» NUTRICIÓN

Viste de lujo **TU MESA** **ESTA NAVIDAD**



Vinos ALLENDE. La esencia de Rioja en un tinto y un blanco que no pueden faltar en tu mesa esta Navidad. Elige entre el color amarillo dorado y la gran limpieza del blanco o el gran equilibrio del tinto. 48 €.
www.finca-allende.com

Robb Report

Noviembre de 2014

Robb Report

50

MEJORES VINOS

CONTRA EL PENSAMIENTO ÚNICO



POR ALBERTO FERNÁNDEZ-BOMBÍN

No hace tanto tiempo que la península Ibérica era un desierto de calidad con pequeño oasis en forma de viñedos donde el aficionado con criterio podía apagar su sed de *terroir*. Eran tiempos en que los que, excluyendo a los bebedores que glosaban la bondades del vinacho de su pueblo, la cosa se reducía a Ribera, Rioja y poco más. Importada de países sin tradición vitivinícola como Australia o Estados Unidos poco después, llegó la moda de los mono varietales de uvas francesas y nuestros viñedos se inundaron de *cabernet sauvignon*, *chardonnay*, vinos sin alma, el pensamiento único al poder. Pero no todo estaba perdido, y hoy podemos afirmar con toda rotundidad que los vinos españoles son mejores que nunca, que no hay región en la que no se elaboren grandes vinos a precios sensatos, basados en la recuperación de variedades autóctonas, el redescubrimiento de viejas viñas casi olvidadas y la reivindicación de lo propio frente a la tentación de copiar al vecino. Con la idea de reflejar esta revolución imparable nace esta lista, 50 referencias que resumen la grandeza del vino español, desde Canarias hasta Galicia pasando por las joyas históricas de Jerez y por las espectaculares *garnachas* de Gredos o los vinos del sureste español. Y todos por debajo de treinta euros. ¿Alguien da más?



Allende Dulce

94 pts

Finca Allende
DO Rioja

Viura

29€

finca-allende.com




FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
PRENSA INTERNATIONAL



2008 Finca Allende Allende

Finca Allende 

A Tempranillo Dry Red Table wine from
Spain, Rioja, Spain

Source	Reviewer	Rating	Maturity
Wine Advocate #202 Aug 2012	Neal Martin	89	Drink: 2015 - 2025


2011 Finca Allende Blanco

Finca Allende 

A Proprietary Blend Dry White Table wine from
Spain, Rioja, Spain

Source	Reviewer	Rating	Maturity
Wine Advocate #210 Dec 2013	Luis Gutierrez	90	Drink: 2014 - 2021


2006 Finca Allende Calvario

Finca Allende 

A Proprietary Blend Dry Red Table wine from
Spain, Rioja, Spain

Source	Reviewer	Rating	Maturity
Wine Advocate #202 Aug 2012	Neal Martin	93	Drink: 2016 - 2028

2008 Finca Allende Aurus

Finca Allende 

A Proprietary Blend Dry Red Table wine from
Spain, Rioja, Spain

Source	Reviewer	Rating	Maturity
Wine Advocate #202 Aug 2012	Neal Martin	93	Drink: 2015 - 2025

MAY 2014



Образец №23

Finca Allende Calvario Rioja DOC 2006

Сорта: темпранильо 90%, гарнача 8%, грасано 2%

Крепость: 14%

Выдержка: 18 мес. в фр. бочках

Цена: 8

Поставщик: Simple

94

Finca Allende Muelia Анхель де Григорио, основанная в 1995 году, — одна из самых молодых в Риохе, но виноград для Calvario происходит с отдельного участка, лозы которого на полвека старше виноделов.

АП: Вино сделано предельно свежим и фруктовым, но достаточно ли ему класса для супер-риохы?

ИС: Соблазн — средство антиклассовой борьбы! Это вино очаровывает мгновенно, и о классе сразу забываешь.

ДР: Не знаю на счет суперриохы, но оно супер! Гангто — да! Кофе и ягоды в начале, слива, жимолость, лакрица, эвкалипт, мощно, но благородно, отличная структура, свежее, яркое, молодое.

АК: «Одежда» очень насыщенного цвета говорит о высоком уровне вина. Яркий, округлый аромат недостаточно открыт, но его сложность и изящество покоряют. Превосходный сбалансированный вкус, пряно-фруктовый, с мягкой текстурой.

ДФ: Интенсивное и очень интересное во вкусе вино с бальзамическими нотками и пряными сри диземноморскими травами. Дуб не превалирует Gran Vino.



simple wine news

★★★★★
92

Finca Allende Allende Rioja DOC 2009

Риоха

Сорта: виура 70%, мальвазия 30%

Крепость: 13,5% | Стили: 1 | Повод: 1

Кислотность: — | Тело: — | Ощущение сладости: —

Букет: лимон, лайм, персик, инжир, сухофрукты, грибы, лесной орех, ваниль

Еда: свинина, курица, пазлья, рыба на гриле, высокая кухня

Мигель Анхель де Григорио экспериментирует с виурой с 1999 года: купил бочки в Монраше, пробовал различные сроки выдержки на осадке и сортовой состав. В итоге он создал одно из лучших белых вин Испании, к тому же способное к длительной выдержке.

АФ: В ярком и богатом аромате ваниль, инжир, сухофрукты, животные тона, мёд. Мне бы хотелось подать его к блюдам с плотной текстурой: например, к белому мясу в сливочном соусе.

ОО: Вино безупречно. Безусловно, это один из топовых образцов сегодняшней дегустации. Дуба много, но он балансируется идеально вызревшим виноградом, собранным со старых лоз.

АО: Мечта Аркадия Новикова: есть всё и сразу!

В — 14 мес. во франц. дубе

Поставщик: Simple 4 | simplewine.ru

Decanter EXPERT'S CHOICE

Spain's local whites

From Albarin to Zalema and hundreds in between, the wealth of Spanish indigenous white grapes is a wine explorer's paradise, says Sarah Jane Evans MW



THERE'S NOT A Chardonnay or a Sauvignon Blanc in sight here. Spain makes excellent Chardonnay (Chivite's Colección 125, for instance, from Navarra) and Sauvignon Blanc (such as those from José Pariente in Rueda). What this selection shows is that the country's winemakers produce outstanding wines without

needing international viticultural imports (though I couldn't resist including Castell d'Encus's Riesling in the line-up).

There are still plenty of white varieties I've not had room for. Albillo, for instance, is coming up; Merseguera also, though it still has to prove itself. Treixadura and Loureiro are both ingredients in the wines of Galicia, as is Caiño Blanco, which gives a thrilling acidity to a wine such as Terras Gauda's O Rosal. Then in Rioja there's some Maturana Blanca, and a white version of Tempranillo too. Down in Condado de Huelva, just west of Sherry country, I tasted Zalema for the first time – a variety that makes a light subtle white. And below there's also the rare Albarin, with not one but two wines from that grape on show at this year's Wines from Spain Fair in London. Add in to this litany of grapes the fact of Spain's diversity of soils, altitudes and aspects, and the message is that Spain is ready to emerge from its reputation as a producer of reds – and big, oaky ones at that – and build a stronger image internationally for its likeable whites.

Let's start with the sparklings: Cava is much improved, as the Regional Trophy- and Gold-winners at this year's DWWA showed. It's particularly interesting to see that the top Cavas are not being made with the classic Champagne varieties, but with Xarel-lo, Macabeo (Viura) and Parellada. There are also some excellent producers who have chosen to stand outside the Cava denomination because of its reputation as a producer of cheap sparkling. Look again at

'Galicia remains a good buy. And not just Rías Baixas – Ribeiro and Valdeorras are well worth a look'

Sarah Jane Evans MW is the DWWA Regional co-Chair for Spain and was made a member of the Gran Orden de Caballeros de Vino for services to Spanish wine. These include the best of those with UK availability, tasted non-blind, at London's Wines from Spain tasting earlier this year

For full details of UK stockists, see p88



Above: Treixadura is one of the main indigenous grape varieties grown in Spain's northwest Galicia region

that *vino espumoso*. Like Raventos i Blanc's De Nit below, it might well be worth drinking.

When searching on wine lists and good independents' shelves, Galicia remains a good buy. And not just Rías Baixas. The smaller regions such as Ribeiro and Valdeorras are well worth a look, and Godello is becoming very popular as a variety. Just as red Garnacha is having a revival, so Garnacha Blanca is following on. Well-made white Garnacha produces wines that major on texture rather than fruit; they age well, and are excellent food matches. Remaining in the north, don't forget Txacoli, with its zippy freshness and light spritz.

For lovers of Rioja, there are at last some great whites. They'll never be made in great quantity, but the best are really individual wines. To the northeast, the diverse soils of Catalonia are proving an excellent source of textured, less fruity whites, made from Garnacha. Further south, despite the hot summers, there are some delightfully fresh and aromatic dry Moscatels, such as the ones featured here and also Ariyanas from Bodegas Bentomiz in Sierras de Malaga.

A new king, plus a shake-up in the approach to football following its shock early exit from the World Cup – it's a time of change for Spain. When it comes to white wines, the producers are ready and waiting.

Evans' recommendations



Finca Allende, Martires, Rioja 2011
18 (93)

£80-£95.50 AG Wines, Berry Bros & Rudd
An ambitious single-vineyard wine, as befits the vision of producer Miguel Angel Gregorio. It's aged in new French oak for nine months. Vividly expressive, with a rich, spicy finish. Just 1,400 bottles are made. Drink 2014-2015 Alc 14%

34 **NYE INNTRYKK:** vin

6 Allende 2007,
Rioja/Spain, 45328,
kr 226

En Rioja med blårød farge og dufter av moreller, solbær, tyttebær, urter og hint av fat. Vinen er saftig, frisk og middels fyldig med fin frukt og avrundede tanniner, samt lang, lett krydret ettersmak. En god vin til grillet biff og lam.



Vin til grill

Grillmat er et temmelig vidt begrep, men har du kjøtt på grillen passer det ofte det røde vin i glasset. Her er ukens grillvin.

Fellestrekket for grillmat er gjerne et karakteristisk røykpreg og en karamellisert stekeskorpe. I tillegg krydrer vi ofte grillmaten ekstra godt.

Kanskje får den også en runde i en surset marinade. Sammen med fettinnhold og tilbehør er dette viktige faktorer når det kommer til valget av vin. Grillkrydder og -marinader, spesielt de ferdigkjøpte inneholder mye umami, en kjøttaktig fylde og smakforsterkende faktor som både finnes naturlig i den delmatvarer og som produseres industrielt som monosodium-glutamat (MSG). Umami i seg selv er ikke et problem, men den kan gi vinen en metallisk smak og gjøre den bitrere og syrligere. For vinnens del, er det derfor bedre å

lage marinader og krydderblandinger selv, men selv hjemmelagede marinader og grilløljer inneholder gjerne sin andel sukker og krydder.

For å møte dette bør grillvinen ha godt med fruktsødme, og runde eller lite tanniner. Er vinen fruktig og sødmefull nok, kan den likevel være ganske kraftig og strukturert, og fortsatt passe grillmaten. Men lette og fruktdrevne rødviner med lite tanniner frister gjerne mer i varmen, og det er gode valg når søte marinader eller krydder utfordrer vinen. Dette er i tillegg gode viner til lyst kjøtt og

lettere grillretter som kanskje får følge med friske grønnsaker. En fruktdreven og uelket vin er også bedre når den serveres litt avkjølt, server den gjerne rundt 15 grader. Griller du derimot kjøtt av fettholdig lam eller okse, uten søte marinader eller grilløljer, kan nettopp en syrerik vin med fast tanninstruktur gi en god og opprenskende effekt i munnen. Røykaromaer i grillmat harmonerer veldig godt med eikekarakter i vin, så en fyllagret vin til grillet rødt kjøtt er ikke å forakte.

LENE AARNES WESTERHAUG

Journalist og skribent med bakgrunn fra Wine & Spirit Education Trust, London





DECEMBER 2014



★★★★★
92

Allende Tinto Rioja DOCa 2007
Испания, Риоха
Сорта: темпранильо 100%
Крепость: 14,5% | Стил: | Повод:

Кислотность: | Тело: | Танины:

Букет: слива, вишня, голубика, черника, пряные травы, чернослив, тёмный шоколад, специи, табак

Еда: тартар из говядины, запечённый козлёнок, утка с лапшой в воке

Владельца и главного энолога Finca Allende Мигеля Анхель де Григорио называют модернистом, хотя сам себя он считает традиционалистом, который в первую очередь уделяет внимание виноградникам. Мигель не использует категории crianza, reserva или gran reserva, порывая с традиционной классификацией и старомодной сладко-пряной риохой, выдержанной в американских бочках.

ИС Плотное, мощное вино, с потенциалом и интригой. Его хочется, а оно не даётся. Впечатляет красивая демонстрация силы.

АЯ Бодрое, изящное, невероятно фруктовое. Воплощение модернистского стиля.

ЕЗ Образец понравился силой и тонкостью, свежестью и чистотой. Приятные пряные ноты: цветы, кинза, фенхель, сочные чёрные ягоды, жимолость. Подойдёт к любому поводу.

АУ, ЕЗ

В — 14 мес. в нов. фр. (98%) дубе и амер. дубе

Поставщик: Simple | simplewine.ru

精品

SC China

Octubre - Noviembre de 2014

Vinos

Finca Nueva 2013 白葡萄酒

一款香气逼人的优质干白：菠萝和百香果的气息中透出一丝烘烤及英式奶油的味道，入口柔润而强烈，奶油般细腻愉悦。

Finca Nueva blanco fermentado en barrica 2013

Excelente vino blanco con potentes aromas que evocan frutas exóticas como la piña y el maracuyá, acompañadas de interesantes matices a tostados y crema inglesa. Suave y potente, en boca es graso, con volumen, resultando agradable y cremoso para el paladar.

Abadía Retuerta LeDomaine 2013 白葡萄酒

杜埃罗河谷北边风土的惊喜之作：选用种植已有19年的长相思酿成的干白，可以在十年内保持其入口的柔滑和优雅。

Abadía Retuerta LeDomaine 2013

Un sorprendente blanco de terroir, único en la zona norte del valle del Duero, obtenido en su mayor parte de viñas de Sauvignon Blanc plantadas hace 19 años, que desarrollará su potencial en botella durante la próxima década sin perder su untuosidad y elegancia en boca.

Grans Muralles 2006 红葡萄酒

托雷斯集团的颇具代表性的一款，由出产自加泰罗尼亚的特色葡萄如佳丽（Cariñena）、歌海娜、佳罗（Garró）、莫纳斯特雷尔（Monastrell）以及珊素（Samsó）酿造而成，呈深石榴红色，香气层次丰富，口感丰满，回味无穷。

Grans Muralles 2006

Emblemático vino de finca de Bodegas Torres, elaborado con variedades ancestrales catalanas, como la Cariñena, Garnacha Tinta, Garró, Monastrell y Samsó, de un intenso color granate oscuro, con complejos aromas y una fantástica serie de sabores y de recuerdos en el paladar.



2008 Finca Allende Allende Rioja Crianza

91

(100% tempranillo): Opaque ruby. Fresh raspberry and cherry aromas are complicated by notes of potpourri and anise. Silky and focused on the palate, offering juicy red fruit flavors and notes of licorice and floral pastilles. Fine-grained tannins add shape and focus to the long, sappy, gently spicy finish. This suave wine drinks very well right now.

2011 Finca Allende Rioja Blanco

91

(90% viura and 10% malvasia; fermented in French oak barrels of varying age and then aged in new French oak for 14 months): Bright yellow. Lively smoke- and mineral-accented aromas of tangerine and pear, with a hint of melon adding depth. Juicy and smooth in texture, offering sappy orchard fruit flavors and a hint of bitter citrus pith. Finishes dry, nervy and very long, with a bracing jolt of minerality and excellent focus.

2006 Finca Allende Calvario Rioja

93

(\$152; 90% tempranillo, 8% garnacha and 2% graciano, from a single vineyard planted in 1945) Opaque ruby color. Ripe cherry and plum on the nose, with a strong spicecake quality adding vivacity. Musky, brooding dark berry flavors stain the palate, only slowly offering much in the way of nuance. Aeration brought up exotic incense and Asian spice qualities, which carry through an impressively long, chewy finish. Lock this beast up for at least another five years.

2012 Finca Allende Martires Rioja Blanco

94

(100% viura, from a single vineyard that was planted in 1970; fermented in new French oak and then aged for nine months on its lees in new French oak): Green-tinged gold. Heady aromas of musky citrus fruits, smoky minerals, iodine and sweet butter. Stains the palate with densely packed orange, pear and mineral flavors, showing uncanny vivacity. Rich, sweet and powerful, offering a suave combination of power and elegance. Finishes with serious length, leaving mineral and iodine notes behind. I can't recall ever tasting a Spanish white wine that delivered this kind of depth, power and energy; it would make a great ringer in a high-end white Burgundy tasting.

2008 Finca Allende Aurus Rioja

94

(85% tempranillo and 15% graciano): Bright ruby. Kaleidoscopic bouquet of red berry preserves, sandalwood, rose and vanilla, with mounting spiciness and a hint of woodsmoke. Sweet, penetrating raspberry and gingerbread flavors gain weight in the mouth and completely stain the palate, but betray no excess weight. The red fruit and floral notes echo on the finish, which refuses to let up. I'm sure that this wine will reward patience but I find it irresistible today.



*'The authors
of The Finest
Wines of
Rioja and
Northwest
Spain say
1995 was a
turning point
in Rioja's
stylistic
transition'*

Evans' top Riojas through the ages

Finca Allende, Calvario 2006 19 (96)
£77-£85 AG Wines, Berry Bros & Rudd, Good
Wine Shop, Swig



Miguel-Angel Gregorio's Calvary vineyard was planted in a suitably apocalyptic year, 1945, and the vines are delivering intense minerality. The wine spends 20 months in 100% new French oak. At present, it is dense, with black cherries and plums, and a slick of liquorice and roasted coffee.

Drink 2015-2027 **Alc** 14%