



FINCA ALLENDE

PRESSBOOK



FINCA NUEVA

BY MIGUEL ANGEL DE GREGORIO

ABC

Miguel Ángel de Gregorio
lanza un vino natural y sigue
invirtiendo en su grupo
bodeguero

DIARIO
LA RIOJA
14 enero 2016

Calvario y Roda I, los mejores tintos para los
periodistas españoles

Calvario de
Finca Allende,
elegido 'Mejor
Tinto de España'

LA VANGUARDIA

14 de Marzo de 2016

Finca Allende anuncia que lanzará 'el vino que nadie se había atrevido
a hacer en Rioja'

ORIGEN
LA REVISTA DEL SABOR URBANO • noviembre

tiempo

15 de Abril de 2016

i
REVISTA
RESTAURADORES
1 de Abril de 2016

Decanter
50 TOP RIOJAS
Our experts pick the best
on the shelves today



1 de Enero de 2016

RIOJA TAMBIÉN ES BLANCA

Frente a la afirmación de que Rioja es una tierra exclusiva de tintos, presentamos una selección de vinos blancos fermentados en barrica de enorme complejidad y sobrado carácter

TEXTO BRUNO MUGURUZA

LA CONOCIDA FRASE “el mejor blanco es un tinto” casi con toda seguridad nació en Rioja, donde nunca faltó uva blanca, pero se destinaba a elaborar tintos por las cualidades conservadoras que aporta. Una aberración hoy en día, pero muy común hasta entrada la década de los setenta del siglo pasado, con porcentajes entre el 5 y el 10% en cada botella. Además, siempre se plantó viura y otras variedades en zonas pobres como las laderas y las cabezadas porque es menos exigente que el tempranillo, además de emplearse para replantar calvas en viñedos viejos.

Pero hablábamos del vino blanco, que por entonces también tenía poco éxito. La puntilla se la dio la bodega Marqués de Riscal por aquella misma época, cuando, asesorada por el insigne francés Émile Peynaud, decidió que los blancos jóvenes y frescos tan de moda hoy solo los podían hacer en Rueda. Así, se llegó pocos años después a un arranque sistemático de la uva blanca en Rioja, con una reducción de su superficie del 30 al 12% de hoy en día; incluso ocurrió en 1992 que el Consejo Regulador prohibiera nuevas plantaciones de uva blanca. Su precio, entre tanto, ha dado múltiples vaivenes, y vuelve a estar a la baja.

Pero en el negocio del vino siempre hay quien nada a contracorriente y, en este caso, sabe apreciar la potencia gastronómica de un blanco, probablemente más versátil que un tinto. Así, han ido surgiendo por etapas vinos

blancos en Rioja de grandísima complejidad con crianza en barrica al estilo borgoñón.

Un nuevo caso de excelente productor de tintos que hace lo propio con los blancos es Miguel Ángel de Gregorio, al frente de Finca Allende. Su gama de lujo es **Mártires**, con cerca de 1.500 botellas por añada procedente de una finca de Briones, 100% viura, plantada en 1970, y con vocación para envejecer muchos años en botella, como vuelve a poner de manifiesto esta variedad. De hecho, sería un error beberlo antes de tiempo. Pasa nueve meses en barricas nuevas de roble, de los cuales cuatro son con lías. Su fruta se equilibra con una fina mineralidad.



STUDIO GREGO

14 enero 2016

Calvario y Roda I, los mejores tintos para los periodistas españoles

Los caldos han sido elegidos en la clasificación de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)



Calvario 2012 (Finca Allende, Briones) y Roda I Reserva 2008 (Roda, Haro) encabezan el escalafón de los mejores

vinos y espirituosos de España en la categoría de 'Vinos Tintos de Otras Añadas' (a partir del tercer año) en la clasificación de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).



<http://www.lomejordelvinoderioja.com/noticias/201601/14/calvario-roda-mejores-tintos-20160114004737-v.html>

miVino Vinum

1 de Febrero de 2016

Vinos para la cuesta de enero

Después del frenesí navideño llegan a nuestras vidas unos días marcados por las carreras desesperadas hacia la consecución de alguna ganga en rebajas, el pago de las tarjetas de crédito que aún humean, el incumplimiento de los propósitos marcados en la última noche del pasado año y un frío que congela nuestro ánimo. Este desalentador panorama hay que revitalizarlo con algún elemento que actúe de bálsamo.

Texto: Antonio Candelas / Foto: Heinz Hebeisen

Catas: Antonio Candelas, Nuria España, Olga Fernández, Jorge Santos

¿Nuestra propuesta? Vinos de una indiscutible calidad que no hagan más daño a nuestro maltrecho bolsillo en este mes, pero que animen nuestros sentidos con sus aromas, sabores y agradables sensaciones. Pero, ¿es posible que pueda haber vinos que cumplan estas condiciones sin que sea necesaria la alineación de una docena de astros? O trasladando la pregunta al amplio ámbito de la alimentación: ¿es posible hacer la compra de la semana sin que tengamos que hipotecar nuestros próximos meses? La respuesta es *si* en ambos casos y la explicación, la misma. Hoy en día, la búsqueda de productos a precios razonables y calidades aceptables está a la orden del día. A esto está ayudando el control en los costes de producción por parte de las empresas, así que muchas veces encontramos artículos que consumimos casi a diario que no necesariamente tienen que ser los más caros de su especie pero que cumplen sobradamente nuestras expectativas. La mayoría de las personas adquirimos los alimentos, y tantos otros artículos, resolviendo la situación de compromiso entre lo que nuestra economía nos impone y nuestro gusto nos

sugiere. Que no siempre podamos acceder a los artículos de mayor coste no quiere decir que lo que consumamos sea malo o no satisfagamos nuestras necesidades e incluso disfrutemos con lo consumido. Esto mismo ocurre con el vino. Siempre se ha dicho que hay un vino para cada momento y este, el de la cuesta de enero, es el típico momento en que, sin descuidar nuestra copa en la comida y cena, podemos adquirir vinos muy ricos a precios de gran competencia.

Me confieso un gran amante de nuestro viñedo, primer artífice de nuestro amor por el vino y responsable de que nunca nos falte una botella de vino. Los hay tan excelsos, como sencillos, tan exuberantes como íntimos, tan valiosos como accesibles y esa es precisamente la grandeza de este mundo. La riqueza tan absolutamente maravillosa que nos ofrece una planta tan humilde como la *vitis vinifera*. Brindemos por ella ahora que está dormida tomando fuerzas para la siguiente cosecha y hagámoslo con estos y otros vinos que como ella sean humildes en lo económico y muy dignos en lo enológico. **V**

Finca Nueva Fermentado en Barrica 2014

D.O.Ca. Rioja

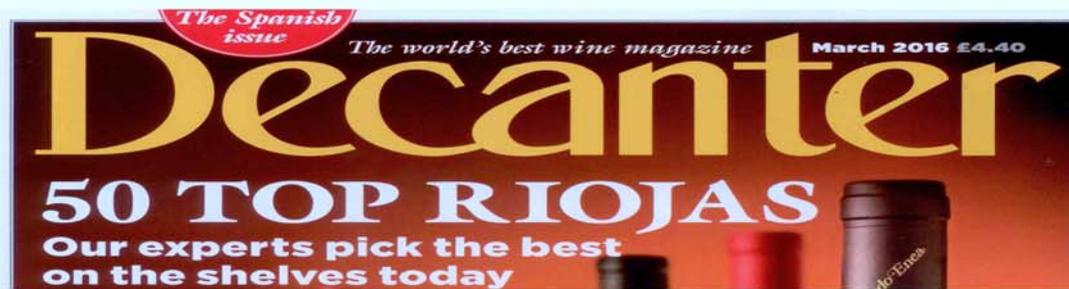
🍷 Viura

Finca Allende

Tel. 941 322 301. (7 - 10 €)

Intensidad media, aromas francos de especias, tostados, fruta blanca, flores y al fondo un toque licoroso. Paladar glicérico, sabroso, ligeramente mineral y con presencia de ahumados en el posgusto.
[Huevos y tortillas] Consumo: 12°C



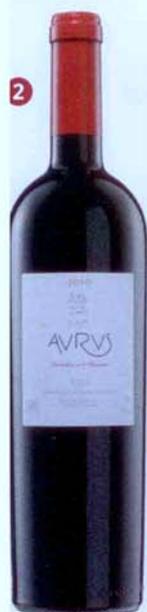


Finca Allende, Aurus 2010 98 **2**

£144 Hedonism

The grapes for Aurus come from vines that are at least 60 years old, picked as late as 11 November in 2010. It's a very cool, north-facing site and that's reflected in the wine. Thick, dense and backward with a bloody note from ferrous red soils, some chalky acidity, serious, ageworthy tannins and intense, aromatic fruit. **TA Drink** 2018-2030

Alc 14%



14 de Marzo de 2016

Miguel Ángel de Gregorio lanza un vino natural y sigue invirtiendo en su grupo bodeguero

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 16/03/2016

[Vinos](#)



El grupo vitivinícola de Miguel Ángel de Gregorio, encabezado por [Finca Allende](#) e integrado además por **Finca Nueva** y **Finca Coronado**, lanzará próximamente su **primer vino natural**, sin adición de sulfuroso y acogido a la DOC Rioja, con la marca '**Allende Nature**'. Se trata de un 100% tempranillo, con cinco meses en barrica .

El grupo, que **ha invertido casi 14 M€ en los últimos tres años** entre edificaciones, maquinaria y tecnología, **prevé ejecutar entre 2016 y 2017 un montante aún sin determinar para construir una nueva bodega en Finca Coronado** (situada en Argamasilla de Alba), mientras que la actual se

mantendrá como nave auxiliar. El proyecto de renovación y tecnificación de esta bodega manchega, que comercializa Vinos de la Tierra de Castilla con la marca 'Finca Coronado', incluirá la modernización de la imagen y el lanzamiento de nuevos vinos.

En total, el grupo integrado por las tres bodegas (dos de ellas en la DOC Rioja) alcanzó **ventas en 2015 de 6,5 M€, un 70% procedente de las exportaciones a 62 mercados** (entre los más destacados, Reino Unido, Suecia, Suiza, Japón, Alemania, China, Puerto Rico y Colombia). Las **previsiones para 2016** apuntan a un **crecimiento en torno al 10-15%**.

En términos de volumen, Finca Allende comercializa unas 380.000 botellas anuales, Finca Nueva en torno a 1 M de botellas y Finca Coronado alrededor de 150.000 botellas.



Un recorrido por los vinos del terruño de Finca Allende

Luis Ramírez

14-3-2016

Temperamental y sin pelos en la lengua, Miguel Ángel de Gregorio es un viticultor y enólogo singular. Como él mismo dice, "año tras año, poda a poda, vendimia a vendimia, intentamos extraer toda la esencia de cada una de nuestras viñas, para introducirla dentro de cada botella". Recientemente ha organizado un encuentro en "petit comité" en el restaurante Álora de Madrid para mostrar la singularidad de los vinos de sus dos bodegas principales, Finca Allende y Finca Nueva, puesto que también ha recuperado Bretón, la bodega en la que comenzó su historia. En la imagen, el viticultor de Briones (La Rioja) junto a toda la gama catada.

Miguel Ángel de Gregorio asegura que la clave de todo está en Briones, con su singular climatología y un terruño que se extiende desde los meandros del Ebro hasta la llanura de Valpierre formando un relieve ondulado de suaves colinas. Los suelos son arcillosos y arcillo-calizos y las altitudes oscilan entre los 415 y los 610 metros, predominando las orientaciones norte y noreste, lo que facilita la adecuada maduración.

Los vinos de Finca Nueva (bodega que nació en 2004 con el afán de "democratizar los vinos de alta calidad") acompañaron el momento del aperitivo. Primero disfrutamos de Finca Nueva Rosado 2014, elaborado con un 60 por 100 de Tempranillo y un 40 por 100 de Garnacha. En tiempos de recuperación del rosado, este vino demostró que puede estar a la altura de los mejores.

Como el Finca Nueva Blanco Fermentado en Barrica 2014, 100 por 100 Viura (la uva blanca que enamora a Miguel Ángel de Gregorio, siempre defensor del viñedo autóctono). Tan graso como agradable y cremoso.

Mientras disfrutábamos de la acreditada cocina de Álora, desfilaron los grandes vinos de Finca Allende, que cuenta con 64 hectáreas de viñedo repartidas en 92 parcelas. Cultivan casi en exclusiva la Tempranillo, aunque también con un poco de Graciano (las dos únicas variedades realmente autóctonas de Rioja) y pequeñas cantidades de Garnacha, Viura y Malvasía. La vendimia es siempre absolutamente manual en cajas y para la selección de la uva se recurre a las ultimísimas tecnologías. En Finca Allende se producen alrededor de 300.000 botellas anuales, de las cuales el 75 por 100 se destinan a los mercados exteriores.

Probamos en primer lugar, el Allende Blanco 2012, con un 95 por 100 de Viura y un 5 por 100 de Malvasía, criado durante 14 meses en barricas bordelesas. Sabroso y untuoso en boca, resulta sin embargo ligero en el paso.

Luego llegó el turno de un blanco único, el Mártires 2014, 100 por 100 Viura procedente de la Finca Mártires, plantada en 1970. Con nueve meses en barricas bordelesas, tiene el aire de los grandes Borgoñas con su nariz sutil y fragante y su potencia en boca para rematar en un final sedoso. Un vino para una gran compañía sólida si no fuera porque a Miguel Ángel de Gregorio la idea de los maridajes o armonizaciones le provoca urticaria.

El desfile de los tintos lo inició Allende 2009, 100 por 100 Tempranillo, con sus catorce meses en barrica bordelesa y su equilibrio entre un vino frutal y la estructura elegante que se exige a los que aspiran a ser vinos de guarda.

Una forma de calentar motores ante la llegada de las dos grandes estrellas, el Calvario 2007 (90 por 100 Tempranillo, 5 por 100 Garnacha, 5 por 100 Graciano) y el Aurus 2009 (85 por 100 Tempranillo, 15 por 100 Graciano). El primero procedente de la Finca Calvario, plantada en 1945 y envejecido 18 meses en barricas siempre bordelesas. Sus taninos sedosos y equilibrados preceden a un "vinazo" con su paso por boca suave y voluminoso, enormemente prolongado. Un vino que deja huella.

Igual que el Aurus 2009, procedente de viñedos con una edad media de 60 años y 24 meses de crianza en barricas francesas. De gran complejidad, sobresalen las reminiscencias a frutos negros y a regaliz, además de un paso por boca interminable. Vino para conservar en la bodega con todo el cariño durante años.

El recorrido finalizó con un inesperado Allende Dulce 2011, "naturalmente dulce" de limitadísima producción. Vinos excepcionales, tan elegantes como respetuosos con el terruño. Vinos con personalidad, vinos con origen...



14 de Marzo de 2016

Finca Allende anuncia que lanzará 'el vino que nadie se había atrevido a hacer en Rioja'

Será un vino ecológico, basado en la tecnología, sin anhídrido sulfuroso y con fecha de caducidad

Finca Allende ultima el lanzamiento del vino "que nadie se había atrevido a hacer en Rioja" hasta ahora -explican sus responsables-, una referencia sin anhídrido sulfuroso, que contará incluso con "fecha de caducidad" en la etiqueta. El bodeguero Miguel Ángel de Gregorio avanza para Efeagro los proyectos del grupo, que cuenta con propiedades en La Rioja Alta - Finca Allende y Finca Nueva- y en La Mancha, con "Finca Coronado".

En Finca Allende, "mi primer objetivo era captar la esencia de nuestro terruño; el siguiente paso es depurar esa esencia para que cada vez sea más pura", explica de Gregorio, unas de las grandes figuras enológicas en España, que acumula una dilatada experiencia como asesor y bodeguero.

Con esta filosofía, De Gregorio ha introducido el cultivo ecológico en 32 hectáreas de Finca Allende y, en unas 10, solamente utilizan la tracción animal. "Hemos ido reduciendo el uso de productos de síntesis cada año", optando por elementos naturales que ayudan a la planta a protegerse sin generar residuos ni contaminar el medio ambiente. Por ejemplo, utilizan un fungicida contra la botrytis que procede de "terpenos" -unos compuestos que se encuentran en las bayas-.

Desde 2015, "toda la uva es procesada con tecnología punta, gracias a unas máquinas de visión artificial", un sistema que sólo tienen tres compañías del sector en España en la actualidad. En abril, Finca Allende tiene previsto lanzar "Allende Nature", sin adición de anhídrido sulfuroso, lo que supone para su creador "un riesgo que en Rioja nadie se había atrevido a realizar" hasta la fecha y, además, "es la primera vez que vamos a poner fecha de caducidad en una botella".

Toda una paradoja, porque los vinos de Finca Allende -que se nutre de 84 hectáreas de viñedos en propiedad-, se han distinguido hasta la fecha porque se consideraban por la crítica como "eternos", dada su capacidad de guarda durante años. De la añada de 2015, producirán unas 380.000 botellas en esta bodega, según arguye.

Respecto a "Finca Nueva", el empresario vitivinícola recuerda los grandes esfuerzos realizados durante los tres últimos años, "porque se había quedado pequeña" y, además, era necesario adecuar el viñedo y las instalaciones tras la compra y posterior integración en la compañía de Bodegas Bretón. Este año comercializarán desde aquí un millón de botellas, apostilla.

Grandes novedades anticipa, por su parte, para "Finca Coronado" (Argamasilla de Calatrava, Ciudad Real), bodega en la que movilizarán nuevas inversiones, especialmente para acometer mejoras tecnológicas, y acelerar el paso en el mercado español.

Después de que este grupo se enfocara durante varios ejercicios en la exportación -el 70% de las ventas de estas bodegas depende actualmente de mercados internacionales-, De Gregorio quiere retomar su apuesta por España con este proyecto en La Mancha. "Será un año crucial para Finca Coronado. Terminaremos por completo la zonificación del viñedo y lanzaremos nuevos vinos después de haber realizado una segmentación completa de los terruños", concreta.

En los últimos tres años, este grupo ha invertido casi 14 millones de euros en activos fijos - edificios, obras, maquinaria y tecnología-; en 2015 obtuvieron una facturación de 6,5 millones de euros entre todas las bodegas, cifra que pretenden incrementar entre un 10 y un 15 % durante el ejercicio de 2016. Ginés Mena/EFE



¿Vinos con fecha de caducidad? Finca Allende abre el camino

MARTES, 15 MARZO 2016 POR **SERGIO MARIN SAEZ**

La frase “Ya está todo inventando” no les gusta en Finca Allende. Esta bodega riojana de la mano de Miguel Ángel de Gregorio da un paso más y se pone manos a la obra para hacer “el vino que nadie se había atrevido a hacer en Rioja”.

Finca Allende ultima el lanzamiento del vino “que nadie se había atrevido a hacer en Rioja” hasta ahora. Se trata de una referencia **sin anhídrido sulfuroso, que contará incluso con “fecha de caducidad”** en la etiqueta. El bodeguero **Miguel Ángel De Gregorio** explicó para Agencia EFE los proyectos del grupo, que cuenta con propiedades en La Rioja Alta -Finca Allende y Finca Nueva- y en La Mancha.

De Gregorio, **unas de las grandes figuras enológicas en España**, que acumula una dilatada experiencia como asesor y bodeguero comentaba que “en Finca Allende, mi primer objetivo era captar la esencia de nuestro terruño; el siguiente paso es depurar esa esencia para que cada vez sea más pura”.

En abril, Finca Allende tiene previsto lanzar “**Allende Nature**“, sin adición de anhídrido sulfuroso, lo que supone para su creador “un riesgo que en Rioja nadie se había atrevido a realizar” hasta la fecha y, además, “es la primera vez que vamos a poner fecha de caducidad en una botella”. Toda una paradoja, porque los vinos de Finca Allende se consideraban por la crítica como “eternos”, dada su capacidad de guarda durante años.

Finca Allende se encuentra localizada en Briones, en el extremo noroccidental de la **Rioja Alta**, al margen derecho del río Ebro. A lo largo de sus 64 Ha. de viñedo repartidas en 92 parcelas, situadas en su totalidad en colinas, con orientaciones norte, noreste y noroeste se extiende fundamentalmente la **tempranillo**, acompaña en menor medida de **graciano** (1,5 has.), **garnacha**, **viura** y **malvasía**.



15 de Marzo de 2016

Este jueves, 17 de marzo, a partir de las 21:00 horas

Vinos by Miguel Ángel de Gregorio regados con flamenco en La Bodega del Cacho de Almodóvar del Campo

A partir de las 21 horas de este jueves, 17 de marzo, La Bodega del Cacho acogerá en Almodóvar del Campo la Cata Maridaje "vinos regados con flamenco" con la presencia de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los más prestigiosos enólogos del país y un viticultor inquieto allá donde los haya, que representa el concepto del Rioja más moderno.

Durante la presentación, los asistentes podrán paladear cuatro platos maridados con vinos de su prestigiosa bodega como Finca Nueva, Finca Coronado y por supuesto Finca Allende, cuyo nombre significa "Más allá", un vino de estilo moderno, alejado de los clásicos Riojas, que forma parte ya de la historia vinícola nacional. Además, y como primicia, se catará un vino de más de 12 años.

Finca Allende es también el nombre de la bodega con la que le llegó definitivamente la fama y que es el vehículo que utiliza de Gregorio para mostrar al mundo su idea de lo que debe ser un vino que tenga raíces y alma.



REVISTA
RESTAURADORES

1 de Abril de 2016



CALVARIO 2012

MEJOR TINTO DE ESPAÑA PARA LA
ASOCIACIÓN DE PERIODISTAS
Y ESCRITORES DEL VINO

Calvario 2012, de la bodega riojana **Finca Allende**, ha sido designado como **Mejor Tinto de España 2015** por la **Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)**, que entregó sus premios anuales en Mérida el pasado 18 de marzo. *Calvario 2012* se alzó con el triunfo en la categoría en una votación a doble vuelta, a la que concurren 786 marcas, de las que 153 pasaron a la selección final.

Cada botella de *Calvario 2012* concentra en su interior toda la esencia de la bodega **Finca Allende** y la filosofía elaboradora de su impulsor, **Miguel Ángel de Gregorio**, quien apuesta por vinos estructurados con taninos muy marcados y aromas minerales, que recogen lo que aporta el terruño. Se trata de un vino de terroir elaborado con la uva recogida en las 2 ha de viñedo con orientación sureste plantado hace más de 70 años en el término municipal de Briones. Basado en la variedad **Tempranillo (90%)**, cuenta también con toques de **Garnacha (8%)** y **Graciano (2%)**.

Tras la vendimia, se elimina cualquier racimo que tenga el más mínimo defecto. Vinificado en depósitos de acero inoxidable y tinas de madera, desarrolla la fermentación maloláctica en barrica. La crianza se completa en barricas bordelesas de roble francés **Allier**. El resultado es un vino rojo intenso, con recuerdos balsámicos en nariz, frutos negros y compota, unidos a otros tonos minerales. En boca, logra una gran armonía sin igual, sedoso, equilibrado y muy elegante. En definitiva, un vino ideal para disfrutar y para guardar.



EL ALMANAQUE

12 de Abril de 2016

GASTRONOMIA



Premios anuales de la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino

Calvario 2012, de la Bodega riojana **Finca Allende**, ha sido designado como **MEJOR TINTO de ESPAÑA 2015** por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) que entregó sus premios anuales en Mérida, el pasado día 18 de marzo. Calvario 2012 se alzó con el triunfo en la Categoría de TINTOS en una votación a doble vuelta en la que participó el 70% de los miembros de AEPEV y a la que concurren 786 marcas, de las que 153 pasaron a la selección final. [LEER MAS +](#)

13 de Abril de 2016

Calvario de Finca Allende, elegido 'Mejor Tinto de España'

LA RIOJA

LOGROÑO. Calvario 2012 (Finca Allende, Briones) ha sido elegido Mejor Tinto de España 2015 por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), que entregó sus premios anuales en Mérida el pasado 18 de marzo. Calvario 2012 se alzó con el triunfo en la categoría de tintos en una votación a doble vuelta a la que concurrieron 786 marcas, de las que 153 pasaron a la selección final.





15 de Abril de 2016

**CALVARIO 2012,
EL MEJOR TINTO**

De la bodega riojana Finca Allende, Calvario ha sido designado Mejor tinto de España por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino. Cada botella conserva toda la esencia de la bodega y la filosofía elaboradora de su impulsor, **Miguel Ángel de Gregorio.**



27 de Abril de 2016

Alimentaria es el escenario elegido por un sinfín de marcas para presentar en sociedad sus novedades en vinos y cavas

Una bodega inagotable

RAMON FRANCÁS
Barcelona

El recinto ferial de Gran Via es estos días el epicentro europeo del vino con un sinfín de catas, conferencias, presentaciones, fiestas y *show-rooms* tan multitudinarios como la Música del Vi de Vila Viniteca, que reunió el lunes a unas 200 bodegas y a unas 4.000 personas en la Llotja de Mar, o el Magnificat de Primeras Marcas, que congregó en la bodega de Espiells de Juvé & Camps a más de 1.000 personas. También volvió anoche en su cita bienal la tercera G-Night de la Associació Catalana Terra de Garnatxes, que reunió en el hotel Omm a unas 40 bodegas y unos 150 vinos, mientras Gramona reeditó su burbujeante fiesta (Bubbles Night Show) en el barcelonés teatro Principal.

El salón de los vinos y espírituosos, Intervin, reúne a 800 empresas. Este año se ha puesto en marcha Vinorum Think, un programa de catas magistrales dirigidas por prescriptores de la talla de Tom Stevenson, Debra Meiburg y Luis Gutiérrez. La patronal Institut del Cava ha puesto de relieve los cavas Premium de la

Premio a la innovación para el vermut ecológico

■ Zarro, el primer vermut 100% ecológico del mundo, presentado en Alimentaria por Bodegas Sanviver, ha sido el ganador de los premios Innoval 2016 de Alimentaria en la categoría de vinos. Entre el resto de los premiados hay unas tabletas de chocolate artesanal de Nestlé, la gama de embutidos sin carne de Noel, las salchichas vegetarianas con una mezcla de proteínas de trigo y soja de Garden Gourmet, un caldo depurativo de alcachofa ecológica de Aneto, un asado de cordero para cocinar fácilmente al horno en la mitad de tiempo creado por Moralejo y el batido de chocolate instantáneo para tomar Cola Cao Shake. / D. Guerrero



JORDI PIAY

El espacio dedicado a los vinos es uno de los más concurridos de Alimentaria

mano del mejor sumiller de España 2016, Josep Pelegrín, y el Institut Català de la Vinya i el Vi ha apostado por los Vins de Finca.

Alimentaria es también escenario de presentaciones. Freixenet ha dado a conocer su cava creado para disfrutar con copa balón y hielo, el Freixenet Icc Cuvée Especial, y hoy presentará su última Cuvée de Prestige, el Garnatxa-Subirat Parent. Con este cava se despiden por jubilación el enólogo Josep Buján tras haber elaborado 3.000 millones de botellas. Mientras, Codorníu, de la mano de uno de los 20 mejores sumilleres del mundo, Guillermo Cruz, ha mostrado el 456, cava con el que conmemoran 456 vendimias y que se lanzará al mercado (sólo 700 botellas) a finales de año al precio de unos 150 euros.

Torres ha presentado tres novedades: el aromático rosado Viña Es-

maldá 2015, un nuevo chardonnay de la Conca de Barberà (Sons de Prades 2014) y el tinto Bellaterra 2015, vino dirigido a la restauración que se anuncia como una "oda al Penedès". Mestres ha mostrado su

El salón Intervin reúne por sí solo a 800 empresas del sector y ganan terreno las catas magistrales

primer cava ecológico y su cava más dulce, La Coqueta, mientras Torelló estrena su rosado de la DO Penedès Rosa d'Abril y Sumarroca sus cavas de Paraje Calificado.

Avgstvs desvela sus dos últimas microvinificaciones, elaboradas

con sauvignon blanc y malvasía de Sitges. Edetària pone de largo su tinto de fina garnacha Genuïna y su garnacha blanca Terrenal, y La Vinyeta ha apostado por el Microvi Blanc Carinyena blanca.

También varias bodegas españolas han escogido Barcelona para presentar sus novedades. Marqués de Murrieta ha dado a conocer su Primer Rosé, elaborado con mazuelo, y Protos, el vino elaborado con levaduras autóctonas con el que el próximo año festejará su 90 aniversario: el Protos'27 2014. Peñas Aladas Gran Reserva 2010 es la última novedad de Jorge Monzón, de Dominio del Águila. Toro Albalá estrena su aromático y floral Dos Clavelles y el gran PX Convento Selección 1931, y el inquieto Miguel Ángel de Gregorio ha mostrado su primer vino sin sulfitos añadidos, el Allende Nature 2015. ●

EL DIARIO VASCO

30 de Abril de 2016



QUÉ BEBER

Finca Nueva Crianza 2012

Es uno de esos tintos perfectos para el verano que se aproxima, suave, sin complicaciones y fresco. Monovarietal tempranillo, es limpio en la pinocha, con un fondo de casis bien rico. La boca también es tope sabrosa, alegre y apetecible. El precio es otro de sus alicien-

tes. Para descorcharlo en una parrilla estival y triunfar y quedar como Chupín Osborne, más chulo que un ocho. ¡Salud!

FINCA NUEVA

Dirección: Carretera de Fuenmayor km 1,5 Navarrete (La Rioja)
Teléfono: 941-32-23-01
Página web: www.fincanueva.com
Email: info@fincanueva.com
Precio: 9 €



MAYO DE 2016



CALVARIO 2012

MEJOR TINTO DE ESPAÑA PARA LA ASOCIACIÓN DE PERIODISTAS Y ESCRITORES DEL VINO

Calvario 2012, de la bodega riojana **Finca Allende**, ha sido designado como Mejor Tinto de España 2015 por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), que entregó sus premios anuales en Mérida el pasado 18 de marzo. Calvario 2012 se alzó con el triunfo en la categoría en una votación a doble vuelta, a la que concurren 786 marcas, de las que 153 pasaron a la selección final.

Cada botella de Calvario 2012 concentra en su interior toda la esencia de la bodega Finca Allende y la filosofía elaboradora de su impulsor, **Miguel Ángel de Gregorio**, quien apuesta por vinos estructurados con taninos muy marcados y aromas minerales, que recogen lo que aporta el terreno. Se trata de un vino de terroir elaborado con la uva recogida en las 2 ha de viñedo con orientación sureste plantado hace más de 70 años en el término municipal de Briones. Basado en la variedad Tempranillo (90%), cuenta también con toques de Garnacha (8%) y Graciano (2%).

Tras la vendimia, se elimina cualquier racimo que tenga el más mínimo defecto. Vinificado en depósitos de acero inoxidable y tinajas de madera, desarrolla la fermentación maloláctica en barrica. La crianza se completa en barricas bordelesas de roble francés Allier. El resultado es un vino rojo intenso, con recuerdos balsámicos en nariz, frutos negros y compota, unidos a otros tonos minerales. En boca, logra una gran armonía sin igual, sedoso, equilibrado y muy elegante. En definitiva, un vino ideal para disfrutar y para guardar.



Finca Nueva Gran Reserva

Bodega: [Finca Nueva](#)

País: [España](#)

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

Año: 2004

Tipo: Tinto

Castas: Tempranillo

Alcohol: 14.00°

Consumo óptimo: 2016-20



Puntuación: 16.50/20

Precio: 18.00 € / 19.62 \$

Cera de abeja, cueros finos, tabaco, especias dulces: una nariz muy terciaria y clásica, muy riojana. Fino en boca, con taninos totalmente integrados, textura sedosa, sabroso, elegante.

Fecha de cata: [29/04/2016](#)

Catado por : Ernestina Velasco, Jens Riis, Víctor de la Serna.

XAREL-LO, PARA DISFRUTAR EN COMPAÑÍA

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

Nº 165-MAYO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

**VINOS
PARA
LA GENTE
JOVEN**

R VINOS Y RESTAURANTES



ENTREVISTA AL CHEF

Romain
Fornell

PARA PALADARES FORÁNEOS Y AUTÓCTONOS
Gastronomía *en los hoteles*

PAN EN EL RESTAURANTE



**THE GIN&TONIC EXPERIENCE
CASINO PERALADA
PERALADA (GIRONA)**



GRUPO LA MONTILLANA (CÓRDOBA)

Cocinas del mundo:
Argentina

**Sabores de
ANDALUCÍA**



CALVARIO 2012

UN RIOJA QUE EXPRESA EL TERROIR

Calvario 2012

TIPO: Vino tinto

D.O.Ca.: Rioja

VARIEDAD: Tempranillo (90%), garnacha (8%) y graciano (2%).

GRADUACIÓN: 14% vol.

PVP: 90 €

Se trata de un vino de *terroir* elaborado con la uva recogida en las dos hectáreas de viñedo con orientación sureste plantado hace más de 70 años en el término municipal de Briones.

Tras la vendimia se realiza una selección manual del fruto, eliminando cualquier racimo que tenga el más mínimo defecto. La vinificación se produce en depósitos de acero inoxidable y tinas de madera por el método de vendimia despallada. Depositado en barrica, es allí donde se desarrolla la fermentación maloláctica y se le somete, al menos a dos trasiegos. La crianza se completa en barricas bordelesas de 225 litros confeccionadas por completo con roble francés Allier.

El resultado es un vino rojo intenso, con recuerdos balsámicos en nariz, frutos negros y compota unidos a otros minerales. En boca, logra una gran armonía sin igual, sedoso, equilibrado y muy elegante. En definitiva, un vino ideal para disfrutar y para guardar.

FINCA ALLENDE

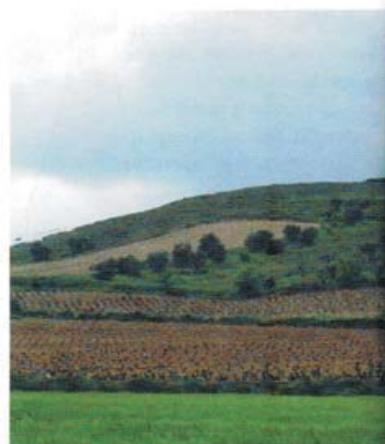
Plaza Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja) España
Tel.: 941 322301
info@finca-allende.com
www.finca-allende.com/es

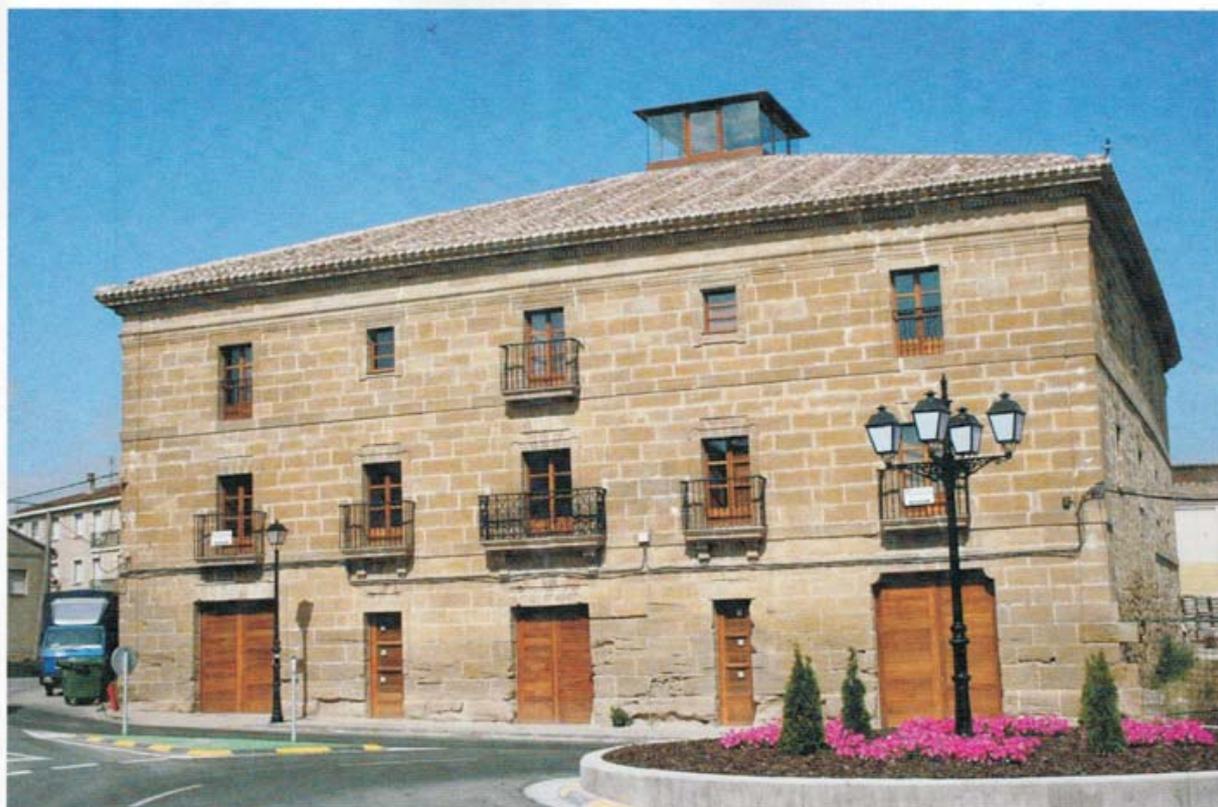
Cada botella de Calvario 2012 concentra en su interior toda la esencia de la bodega Finca Allende y la filosofía elaboradora de su impulsor, Miguel Ángel de Gregorio, quien apuesta por vinos estructurados con taninos muy marcados y aromas minerales, que recogen lo que aporta el terruño.

Calvario 2012, y por extensión la Bodega Finca Allende, está de enhorabuena. Recientemente ha sido distinguido como Mejor Tinto de España 2015 por la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), que entregó sus premios anuales en Mérida el pasado 18 de marzo. Calvario 2012 se alzó con el triunfo en la categoría de tintos en una votación a doble vuelta en la que participaron el 70% de los miembros de AEPEV y a la que concurren 786 marcas, de las que 153 pasaron a la selección final.

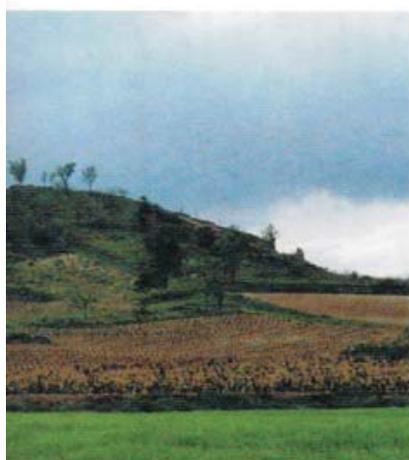
Finca Allende

Finca Allende está situada en Briones, en el extremo noroccidental de la Rioja Alta, en la margen derecha del río Ebro. Según Miguel Ángel de Gregorio "el terruño de briones es el mejor del mundo. Es único y singular".





El clima de esta zona es fuertemente continental con inviernos fríos y húmedos y veranos secos y cálidos, aunque existe una importante influencia atlántica debido a que la distancia con el océano Atlántico es de tan solo 70 km., lo que eleva los niveles de humedad relativa atenuando los rigurosos inviernos y tórridos veranos. Las altitudes oscilan entre los 415 mts. y los 610 mts. predominando las orientaciones norte y no-



reste lo que facilita la adecuada maduración. Aquí cultivan 64 ha de viñedo –repartidas en 92 parcelas–, situadas en su totalidad en colinas, con orientaciones norte, noreste y noroeste, a fin de captar en toda su plenitud la influencia de vientos atlánticos.

Cultivan de forma casi exclusiva la variedad tempranillo (68 ha) aunque también un poco de graciano (1,5 ha) y pequeñas cantidades de garnacha, viura y malvasía.

La densidad media es de 3600 cepas por ha (muy superior a la media de la zona).

La vendimia se realiza de forma enteramente manual, intentando recolectar cada pago en su momento óptimo de maduración.

Los vinos que produce esta bodega, en líneas generales poseen un denominador común: son vinos en los que ni la madera ni la fruta destacan, son equilibrados y elegantes. Miguel Ángel de Gregorio expresa en primera persona qué significa para él esta bodega: "En 1986 llegué a Briones y descubrí el terruño singular que siempre había soñado. Em-

pecé a comprar pequeñas parcelas de viñedo viejo, y a intentar conocer y comprender cada pago. Poco a poco fuimos encontrando cuál era nuestro modelo, un modelo de expresividad del terroir, modelo de

vinos muy estructurados con los taninos muy marcados, muchos aromas minerales (que era lo que nos daba el terruño de Briones) y en esa misma línea hemos seguido a lo largo de los años.

En 1995, tras vencer dificultades que sin duda hubieran hecho desistir a alguien menos motivado que yo, estábamos en disposición de vinificar el primer Allende. Veníamos de una tradición riojana, de una concepción bordelésa del terroir y poco a poco fuimos creando nuestro propio camino nuestro propio estilo. Buscando la expresividad de cada parcela, la singularidad de cada pago, así fueron naciendo Aurus, Calvario,...

Año a año, poda a poda, vendimia a vendimia, intentamos extraer toda la esencia de cada una de nuestras viñas, para introducirla dentro de cada botella".



Finca Nueva

En Finca Nueva, situada en Navarrete, cultivan 96 hectáreas de viñedo, que se hayan situadas en colinas con orientación norte, noreste y noroeste a fin de captar en toda su plenitud la influencia de los vientos del Atlántico.

El tempranillo es aquí también la variedad principal, cultivando también una pequeña cantidad de garnacha y viura.

Miguel Ángel de Gregorio comenta que esta bodega inició su actividad en 2004 "Cuando echaba de menos un espacio en el que dar rienda suelta a mi creatividad, donde las etiquetas no se vieran encorsetadas por la fidelidad del consumidor, disponer de libertad para lanzar al mercado vinos de nueva gene-



ración, frescos, divertidos y más asequibles, sin perder mi sello. De alguna forma, democratizar los vinos de alta calidad. Finca Nueva nace para atender una triple nueva demanda: la de aquellos que buscan vinos de calidad a precios asequible, la de nuevos consumidores que se incorporan al mundo del vino y que desean vinos acordes a su paladar y por

último la del mercado exterior que ansía una nueva imagen de los vinos de Rioja".

En Finca Nueva, producen alrededor de 500.000 botellas al año, de las cuales el 75% son destinadas a mercados exteriores a través de una red de distribuidores e importadores en 41 países de Europa, Asia y América. 

EL ALMA MATER: MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

Conocido en su día como "l'enfant terrible" de Rioja, a sus 52 años Miguel Ángel de Gregorio afirma, entre risas, que ya no le queda nada de "enfant", aunque nosotros podemos afirmar -después de compartir mesa y mantel y de catar algunos de sus vinos- que sigue siendo "terrible" en el buen sentido de la palabra -si es que lo hay-.

Para los que no lo conozcan -se ha pasado los últimos años fuera de España- debemos decir que estamos ante un bodeguero que lo es por vocación, un apasionado de su trabajo que adora el riesgo. Para entender mejor su trayectoria debemos remontarnos a cuando solo tenía 6 meses. A esa edad, su padre, Nicolás de Gregorio, viticultor manchego de amplia experiencia, se trasladó junto a su familia a Rioja para hacerse cargo de las históricas viñas de Marqués de Murrieta. "Me crié en Murrieta" afirma de Gregorio.

Algo que sin duda le marcó. A los 25 años, con su título de Ingeniero Agrónomo bajo el brazo se hizo cargo de una pequeña bodega de Navarrete -Bodegas Bretón-, consiguiendo en los siguientes años imprimir a sus vinos una personalidad propia. Es entonces cuando empieza a labrarse su fama de *enfant terrible*. Y es que desde la primera cosecha, de Gregorio apuesta por un cambio radical en el modelo de los vinos de la bodega, hasta aquel momento de perfil clásico, 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. Fue el ar-

tífice de la interpretación de un modelo enológico basado en el viñedo lo que le llevó a un permanente enfrentamiento dialéctico con las posiciones más inmovilistas de la Denominación de Origen Rioja. Sin embargo, él afirma: "Nunca he pensado que hiciera vinos modernos aunque es verdad que sí que hubo una ruptura entre los vinos más industriales que se solían hacer y los que yo empecé a hacer, basados en el terreno".

En 1997, de Gregorio abandona Bodegas Bretón para iniciar su proyecto personal: Finca Allende, en Briones, en la Rioja Alta. Desde aquí lidera el proceso de renovación de los vinos de Rioja y consigue situar sus elaborados entre los más prestigiosos del mundo, consolidándose como uno de los bodegueros españoles con mayor prestigio internacional. En 2007, también en Briones,

nace su otro proyecto riojano, Finca Nueva, una propuesta divertida y asequible a todos los públicos.

Hace tan solo dos años, en 2014, adquiere Bodegas Bretón con el objetivo de trasladar a estas instalaciones la producción de Finca Nueva. Allende por su parte, continúa elaborándose en las ya tradicionales instalaciones de Briones.

Además de por su rebeldía, Miguel Ángel de Gregorio es conocido por ser pionero en la recuperación de las mulas en las viñas: "Aspiro a tener 100% de tracción animal". Su último proyecto es el novísimo Allende Nature, un vino sin sulfitos con fecha de consumo preferente. ¿Por qué este tipo de vino?: "Hay una parte de reto personal, de conocimiento, de aprendizaje...". Y es que Miguel Ángel nunca se ha conformado con lo preestablecido y siempre anda a la búsqueda de nuevos retos.





Finca Nueva Crianza 2011, Rioja, Spain



With its 'harmonious, luscious fruit, charming personality and savoury finish, this is very good-value Rioja', said Sketch's Sarah Riddle, while Spring's Peter McDaid found the nose 'floral with notes of cherry, cigar tobacco and heirloom tomato', with some complexity on a palate of 'more tobacco and cherry with hints of orange and eucalyptus'. 'Svelte and elegant, with underlying power and good length,' concluded team leader Angela Reddin.

ABC

27 de Mayo 2016



POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Con fecha de caducidad

Un vino sin sulfitos añadidos, de uva tempranillo, añada 2015 y con fecha de consumo recomendado de un año. Un año de vida. Un tinto de Rioja, aromas evidentes a frutillos rojos, viva imagen de la frescura, un paso suave por la boca y esa acidez que enamora, persistente, que te hace sentir distinto. Un año de vida. Ya sea en Briones y sus viñas que salpican el tiempo detenido de este municipio de La Rioja. Ya sea en Madrid y esa sensación de que las horas son minutos y los días desaparecen sin agotar cada historia. Un año de vida para catar y beber este vino del que se recomienda en la contraetiqueta su consumo



hasta mayo de 2017. Y, sin embargo, habrá más Allende Nature, una percepción superior de fresa ácida en la boca, un recuerdo persistente de finura, un sentido de la naturaleza que impresiona. ¿Qué será de nosotros dentro de un año? ¿Será un año de vida? Un año de sentir y morir, de vivir y beber, de padecer o ser feliz. Un año para combinar sentimientos y realidades pero también un año para gozar con este Allende Nature. Un año de vida. Un año de paz.

ALLENDE NATURE
Puntuación: 92.

*Precio: 15-20 euros. Añada: 2015.
Variedad: tempranillo. Bodega:
Finca Allende. Plaza de Ibarra, 1.
Briones (La Rioja). Tel: 941 322 301.
www.finca-allende.com*

La polémica se sirve con... vino

La ruta del calimocho divide a partidarios y detractores de mezclar Rioja con Coca-Cola

El Consejo Regulador de la DOC considera que no es el nombre de Rioja el que debe asociarse «a ese modelo de consumo»

✪ JAVIER CAMPOS

LOGROÑO. Vino, refresco de cola y, cuando el calor aprieta, hielo... El viejo calimocho protagoniza una nueva polémica, la surgida a raíz de la iniciativa organizada por Hostelería Riojana de la FER en colaboración con Coca-Cola y el Ayuntamiento de Logroño consistente en la puesta en marcha de la 'Ruta del Calimocho', que nace con vocación de continuidad, en la tierra con nombre de vino. Ya los organizadores, durante su presentación, se curaban en salud y se adelantaban a la controversia asegurando que «cuanto mejor sea el vino, mejor será el calimocho».

Diario LA RIOJA se hacía eco ayer de las reacciones que provocaba un evento que se desarrollará en la capital de La Rioja del 9 al 26 de junio. Opiniones a favor –por aquello de atraer al público joven con una bebida divertida– y en contra –asociándolo al botellón y al vino de mala y baja calidad– se suceden de cara a una cita que, desde luego, no ha pasado desapercibida para nadie... posiciones enfrentadas desde el Consejo Regulador a bodegueros particulares, desde enólogos a cocteleros...

«El Consejo Regulador valora positivamente la intención de acercarse a los jóvenes al consumo de vino. Sin embargo, considera que no es el nombre de Rioja el que debe asociarse a este modelo de consumo, ya que los vinos de la DOC Rioja, por su calidad y prestigio, están históricamente vinculados a modelos de consumo más acordes con su categoría, en cuya promoción se trabaja incluyendo también al público joven entre

los destinatarios de sus actuaciones. Sin duda hay otro tipo de vinos que resultan mucho más adecuados para combinar con bebidas refrescantes».

La valoración más oficial vía comunicado, a requerimiento de este periódico, encontraba la más oficiosa en la Cofradía del Vino de Rioja, que de hecho incluye entre sus 'mandamientos' –es decir, entre las promesas que debe asumir cualquiera de sus miembros– el no aguarlo ni cometer otros 'sacrilegios' como mezclarlo con gaseosa. «No me imagino determinados vinos mezclados con Cola-Cola», sentencia Javier Gracia, cofrade mayor. «Respeto lo presentado, pero no lo comparto... No he bebido nunca calimocho y si en ocasiones un vino frío ya ve alteradas sus propiedades imagínate si se mezcla y encima se sirve con hielo», añade.

José Luis Benítez, gerente del Grupo Rioja (patronal del sector vinícola riojano), perteneciente a la FER al igual que Hostelería Riojana, se sumaba ayer, en plena visita a la DO Ribera del Duero, al «respeto, pero no comparto». «Quizás no sea la mejor manera de acercar el vino a los jóvenes, pues la propia palabra calimocho tiene matices peyorativos», aseveró. «Hay formas más afortunadas para fomentar el consumo del vino, siempre de forma moderada y responsable, y más me parece una forma de incentivar el consumo de Coca-Cola disfrutándolo de consumo de Rioja, lo que no tiene mucho sentido», concluyó sin ánimo de polemizar o entrar a valorar más allá.

El enólogo, viticultor y empresario Miguel

Ángel de Gregorio (Finca Allende) aviva el debate con un sentido «si el calimocho sirve para que más gente joven se acerque al vino, bienvenido sea». De Gregorio defiende la «libertad terapéutica para que cada cual haga lo que quiera». «Los jóvenes se han alejado del vino y somos nosotros, los que lo hacemos, quienes hemos tenido la culpa por aburrirlos... No hemos sido capaces de conectar con ellos, presentándoles el vino como bebida saludable y no lúdica, y si seguimos haciendo que los vinos no resulten divertidos seguiremos el camino erróneo». «Promover de una u otra forma el consumo es positivo... Soy poco ortodoxo, pero no veo que se atente contra el mundo del vino y mira que creo en su magia y en esta tierra», resume quien se pregunta «qué hemos hecho mal para que los jóvenes prefieran la cerveza al vino».

Javier García Vicuña, coctelero logroñés y 'mejor barman' de España,

entre otros galardones, cree que ya es hora de acabar con los complejos y dejarse de mirar el ombligo. «Siempre que se mezcle con coherencia, sentido y respeto al producto no tiene por qué haber problemas», afirma quien pone como ejemplo que el 'calimocho' es bebida 'premium' en hoteles de Nueva York o Tokio. Nada de mezclar por mezclar, pero «el vino está en auge dentro de la coctelería y, en ocasiones, nada mejor que un reserva para aportar matices».

El Ayuntamiento, colaborador de la ruta, sostiene que no es ninguna invitación al 'botellón' y que supone «otra forma» de consumo de vino. «Apoyamos la iniciativa, que viene de la FER, y no vemos que penalice en absoluto al Rioja», expresa el portavoz municipal, Miguel Sáinz, a la vez que añade que todo ha quedado bien explicado por la organización.

Opine en la encuesta de larioja.com



A FAVOR

Miguel Ángel de Gregorio
Enólogo y bodeguero
«¿Qué hemos hecho mal para que los jóvenes prefieran la cerveza al vino?»

Javier García Vicuña
Coctelero y barman
«No es mezclar por mezclar, sino con sentido y respeto por el producto»

Miguel Sáinz
Ayuntamiento de Logroño
«Supone otra forma de consumir vino, no hay invitación alguna al botellón»

EN CONTRA

Consejo Regulador
DOC Rioja
«Hay otro tipo de vinos más adecuados para combinar con bebidas refrescantes»

Javier Gracia
Cofradía del Vino
«Entendemos que el vino hay que beberlo tal y como es... es decir, solo»

José Luis Benítez
Grupo Rioja
«Respeto, pero no comparto... Hay otras formas de acercar el vino a los jóvenes»

13 de Junio 2016

Allende Nature 2015, un vino 100% natural y sin sulfitos

Allende Nature 2015 representa la evidencia de que se puede hacer un **vino 100% natural**. **Miguel Ángel de Gregorio** ha logrado en la bodega Finca Allende, en Briones (**DO Ca. Rioja**) el primer **vino sin sulfitos con aromas limpios, calidad y elegancia**. Se trata de una **producción limitada**, con fecha de caducidad, y al mismo precio que los vinos de su gama.



Allende Nature 2015 es el nuevo vino del conocido **Miguel Ángel de Gregorio**, que en esta ocasión ha dado un paso más con el primer vino sin sulfitos que elabora en la **bodega Finca Allende**, en Briones (DO Ca. Rioja).

En un comunicado de prensa detallan que el **enólogo** ha conseguido un **vino natural 100% Tempranillo**, con aromas totalmente limpios y elegantes.

De producción limitada, “otro aliciente de **Allende Nature 2015** es que sale al mercado al mismo precio que los vinos de Finca Allende de su gama, sin aprovecharse de su exclusividad”, afirman desde Finca Allende. Tiene **fecha de caducidad, por ser un vino natural**, pero Miguel Ángel de Gregorio garantiza que se puede disfrutar toda su elegancia y calidad **hasta mayo de 2017**.

La filosofía del cultivo sostenible se traslada a un vino natural

Allende Nature 2015 ha sido elaborado con **uvas de la finca Cuestas de Valpierre**, un **viñedo de 30 años** ubicado en una ladera, y siguiendo la

filosofía de **cultivo sostenible, respetuoso con el medio ambiente** y los **ciclos naturales de la planta** que es la “marca” de Miguel Ángel de Gregorio y de la bodega Finca Allende.

En Finca Allende destacan que “todo es natural y sencillo”. Los viñedos de las Cuestas de Valpierre sólo reciben **abono orgánico y laboreo mecánico sin herbicidas**. La **vendimia es manual**, se selecciona a la entrada a bodega y posteriormente las bayas.

Para elaborar Allende Nature De Gregorio ha elegido hacer un **encube de racimos despalillados y no estrujados** en **depósito de acero inoxidable**, fermentando durante 16 días en **maceración total con los hollejos**. **Maloláctica en barrica** y **crianza de cinco meses en roble americano**. El embotellado es **sin filtración ni clarificación**, y se trata del primer vino de la bodega que **tampoco tiene sulfitos añadidos**.



El enólogo Miguel Ángel de Gregorio junto con algunos de sus vinos de Finca Allende.

Hasta la presentación del vino tiene ese respecto por lo sostenible y natural. Viene en botellas bordelesas tradición, color uva de 750 ml y llega la parte de respeto por el medio ambiente: se tapa con un **corcho natural** de 49 por 24,5 mm, **lavado y esterilizado sin tratamientos** y su **etiqueta** se realiza en **papel reciclable impreso con tintas ecológicas**. También la **cápsula de estaño** y la **caja de cartón ondulado** son **reciclables**.

Nota de cata de Allende Nature 2015

El resultado es un **vino de color cereza intenso**, con matices púrpura. Predominio de **sensaciones frutales** (zarzamora, arándanos, frutos negros) en **nariz** sobre tonos suaves de **crianza en madera** (vainilla, tabaco). Es amplio y sabroso, vivaz, con gran equilibrio, combinando **frescura frutal y elegancia**.

En definitiva, Allende Nature 2015 es la expresión total de la identidad y singularidad de una tierra única. Porque, como defiende Miguel Ángel de Gregorio, “**el vino se hace en la viña, pero luego hay que hacerlo bien**”.

16 de Junio 2016

Cena maridaje en el Hotel Viura

VILLABUENA DE ÁLAVA

∴ **I.G.** Las bodegas del enólogo Miguel Ángel de Gregorio, Finca Allende y Finca Nueva, protagonizarán una nueva cena maridaje en el Hotel Viura de Villabuena. El acto se celebrará en el restaurante del hotel y el menú estará compuesto, entre otros platos, por sardinas al carbón, causa limeña, vizcaína y guindilla; menestra de setas de primavera, migas ibéricas, yema de corral y patata; y canelones de caza menor, bechamel ligera y jugo de asado.

17 de Junio 2016

VINOS DE BARRA |

**Andrés
SÁNCHEZ MAGRO**



Muy natural

Los vinos naturales son aquellos en los que no interviene para cultivo y su elaboración ningún aditivo. En principio, estos hoy muy valorados ejemplares obedecen a una filosofía de respeto del entorno natural. Existe una corriente, un tanto mitificada y sobrevalorada, de entender que son más sanos, ecológicos y artesanos. Uno de los grandes bodegueros del país, el riojano-manchego Miguel Ángel de Gregorio ha asumido el reto de elaborar un tempranillo natural en su buen paisaje de Finca Allende. Su Nature 2015 huye de los sulfitos y demuestra que cuando hay inteligencia y buena mano con la viticultura y en la

«POSEE FECHA DE CADUCIDAD, LO QUE ES UNA MUESTRA DE HONESTIDAD»

elaboración, se consigue un vino estupendo más allá de las etiquetas. De hecho, a diferencia de otros vinos naturales bastante enojosos, esta nueva criatura de De Gregorio es, en cata a ciegas, un estupendo crianza. Posee fecha de caducidad, lo que es una muestra de honestidad, para defender la frescura y el auténtico ciclo de la uva.

Toda la trazabilidad, marca de la casa, donde domina el equilibrio característico entre lo frutal y la crianza medida,

se expresa en este vino amable aparentemente sencillo, pero muy chisposo. La limpieza en su presentación cromática, en su golpe aromático y su apetecible paso de boca son argumentos de un vino natural que es, por encima de todo, un vino de goce.



Bodegas: Finca Allende.
D.O: Rioja.
Nombre: Allende Nature 2015.
Precio: 15,95 euros.
finca-allende.com

PALABRAS CLAVE

Miguel Ángel de Gregorio, disecionando la esencia de Rioja

Autor: Amaya Cervera. Imágenes: Álvaro Fernández Prieto
Lunes, 4 de julio de 2016

Noticia clasificada en: Vinos D.O. Ca. Rioja



Aunque se le ha calificado en innumerables ocasiones de “niño terrible”, el manchego-riojano tiene los pies muy anclados en la tierra, o mejor dicho, en el viñedo, con el que cada vez se entiende mejor. Y se nota en sus vinos.

Uno de los artífices de esa nueva Rioja que se gesta a finales de los 80 y principios de los 90, cuyos vinos están fijados en el podio de los mejores de España. **Miguel Ángel de Gregorio nació en Ciudad Real, pero llegó a Rioja con nueve meses** cuando su padre empezó a trabajar en Marqués de Murrieta. “Tuve la suerte de criarme en una bodega que en aquel momento era el paradigma del mimo y el respeto a la tradición”, recuerda. En 1986, ya formado como enólogo, realizó un estudio sobre la vendimia mecánica en **Briones** y se enamoró del terruño de este municipio situado en la margen derecha del Ebro. Muy pronto, empezaría a mover los cimientos de Rioja desde la dirección de **Bodegas Bretón, donde lanzó Dominio de Conté**, su primera

exploración de lo que debería ser un gran rioja. En 1995 ya vuela en solitario y **elabora su primer Allende** en una bodega tradicional de cosechero en Briones.

Fue uno de los *enfants terribles* de Rioja. ¿Se encuentra todavía a gusto con el calificativo?

Ahora soy más bien el *ancient terrible* (risas). La verdad es que siento que nada ha cambiado en estos 25 años y sigo defendiendo los mismos postulados que me dieron ese calificativo. En este tiempo todos **hemos aprendido a hacer mejores vinos**, pero en lo que se refiere al *establishment*, creo en la famosa frase de la novela de Lampedusa de que “todo tiene que cambiar para que todo siga igual”.

¿Cuáles fueron los pilares de la revolución riojana de los años 90?

Lo primero que tendríamos que preguntarnos es si fue revolución o algarada. Si uno analiza lo que ocurría entonces, las bases de aquel movimiento fueron **el retorno al viñedo, a nuestras variedades y a formas de cultivo tradicionales**; además de quitarnos el complejo de los vinos que habíamos probado fuera. A 25 años vista, hemos avanzado mucho en hacer buenos vinos, pero **la corriente de fijarse en el terruño y explorar el viñedo sigue siendo minoritaria**. Ha costado muchos años que haya una nueva generación, que también es minoritaria, que tome el relevo y quizás eso nos ha obligado a ser creativos durante todo este tiempo. En Rioja y en España el 98% del mercado sigue controlado por los grandes volúmenes y por los vinos de relación calidad-precio, con la suerte de que estos últimos también han mejorado su calidad. Pero se siguen encontrando muy pocos vinos mágicos.

¿Está superada la dualidad de los riosas clásicos y modernos?

Creo que nunca existió esa dualidad. La alta expresión, el vino de autor, etcétera, fueron apellidos que se pusieron desde las administraciones por ese empeño en clasificarlo y reglamentarlo todo, pero hemos probado riosas de los años 40 y 50 que no eran muy diferentes a los que hacíamos nosotros. **La gran dicotomía está entre los vinos procedentes de la enología industrial trabajados en bodega y los vinos que vienen del campo** en los que intentamos reflejar la esencia de la tierra.

¿Puede definir lo que es un gran rioja?

No (pausa). Rioja es una de las mejores zonas vitícolas del mundo. Creo que la mejor de este país: reúne un clima privilegiado, una variedad increíble de suelos y variedades autóctonas. Tiene una tradición, milenaria primero y centenaria después, en el cultivo de la viña y la elaboración de vinos que existe en muy pocas regiones del mundo. Ha vivido un éxito sin precedentes del que, en cierto modo, hemos sido esclavos ya que es **enormemente complicado romper el molde que establecieron los *négociants* franceses** en el siglo XIX de unos señores que cultivan la uva y otros que hacen el vino. Esto ha llevado a que se acabe ignorando el campo y a crear un modelo

que segmenta los vinos por tiempos de envejecimiento. En este contexto da igual que un productor honesto y cuidadoso mime sus viñas, sus barricas y sus métodos de elaboración o que un pillo no los mime tanto porque **al final el supuesto marchamo de calidad que se traduce en crianza, reserva y gran reserva en realidad no indica calidad**, sino tiempo de permanencia en barrica. Es un modelo en el que resulta **fácil esconder la mediocridad** bajo un paraguas que unos productores prestigian y otros explotan. Pero tanto los vinos finos de Haro, como los más estructurados que firman pequeños productores, son grandes riojas y ahí reside la grandeza de la región.

Si tuviera poder para decidir, ¿cuál sería su propuesta de ordenación en Rioja?

Yo creo que Rioja no necesita ninguna ordenación. Creo que **los vinos de municipio sí pueden ser regulables, pero es mucho más difícil ordenar los vinos de finca**. Las propuestas que he escuchado me han parecido intentos maquiavélicos de poner vallas al campo. Soy partidario de la libertad absoluta y de que cada productor sea responsable de sus actos, porque quien va a valorar la credibilidad de un vino de finca o de pago es el mercado y no una mayor o menor regulación. Algo que la historia ha regulado en Borgoña y Burdeos durante 200 años no podemos establecerlo aquí por decreto ley en un momento. **Esto solo servirá para encubrir mediocres vinos de finca de grandes compañías que fracasan en el mercado.**

Si en Francia se viene de una tradición de viticultura no industrial y se identifica el vino con el terroir y el municipio, en España identificamos el vino con un proceso de bodega. Pasar de un modelo a otro de la noche a la mañana es imposible y comunicarlo al consumidor también, porque no lee y estamos en unas cifras de consumo ridículas.

¿Se ha planteado Miguel Ángel de Gregorio abandonar la D.O.Ca. Rioja?

No. Creo en Rioja, creo en la denominación, en los vinos de municipio y en la fijación de un vino a un territorio que es lo que le da la singularidad, pero **si las furias normativas hundan los vinos singulares en un mar de mediocridad tendremos que buscar el camino fuera de los órganos de gobierno de los consejos reguladores**. Hoy el consejo regulador está controlado por grandes compañías que mueven millones de litros y **las grandes decisiones no se toman en Rioja sino en Londres, París o Valdepeñas**. Si no somos capaces de crear un marco en el que todos estemos cómodos, habrá gente que tenga que salir. Espero que impere la sensatez porque el problema de España es un problema de comunicación y no normativo.

En Finca Nueva, su segundo proyecto, elabora 1,5 millones de botellas. ¿Es necesario tener una retaguardia de volumen para cubrir las espaldas de los vinos de terruño?

Una cosa es entrar en las líneas blancas y de distribución con producciones de 25 millones de botellas y otra elaborar vinos de relación calidad-precio. **En Finca Allende no podemos crecer más porque tenemos la viña que tenemos.** Estamos en 62 países y el mundo de la distribución nos exige una presencia cada vez mayor; por otro lado, cada vez necesitamos más gente en laboratorio, viñedo... Como empresa nos hace falta una masa crítica que nos permita cubrir todo eso y crear sinergias. **Finca Nueva es un proyecto diferenciado con cara y ojos propios y en ningún momento escondemos que somos nosotros.** Lo movemos todo en el canal Horeca, no hemos entrado en alimentación y su primera misión es permitirnos crecer como empresa y elaborar vinos que en Allende no podíamos hacer porque habría implicado prostituir nuestro proyecto. No es una idea de retaguardia, sino de vanguardia.

¿Hay esperanza en la nueva generación de productores de Rioja?

Sí. Yo he probado cosas muy ricas y sobre todo **vinos con alma**. Y ya está bien de tener que estar aguantando todo el peso los cuatro de siempre. Algunos ya son la segunda generación como Eduardo Eguren o Carlos López de Lacalle, pero hay por lo menos media docena de jóvenes que lo están haciendo muy bien.

¿Cómo cree que se percibe el vino español?

La imagen país es importantísima. **Ferran Adrià o los hermanos Roca han hecho más por el vino español que ningún consejo regulador a la hora de proyectar la imagen de país-gastronomía**, le duela a quien le duela. Hace 10 años en Estados Unidos estábamos vendiendo vinos de precios más elevados; ahora hemos perdido nuestra imagen como país. Rioja es un negocio de éxito en el que se gana mucho dinero. Hemos ganado en conocimiento y hemos perdido en prestigio.

¿Qué tiene pendiente por hacer?

Mucho. Mejorar mis vinos, enseñar a mis hijos a hacer mejores vinos que los que he hecho yo y mejorar la viña. Cada vez respetamos más el ciclo natural de la planta, **usamos menos tratamientos en el campo, vamos hacia niveles más bajos de sulfuroso** y somos más respetuosos con aquello que hacemos. Aparte de eso tengo dos asignaturas pendientes: Ribeiro y el sur; y en este último caso no tengo claro si me seduce más Jerez o Montilla.

Miguel Ángel de Gregorio y sus vinos, el arte de crear

Autor: Amaya Cervera. Imágenes: Álvaro Fernández Prieto
Lunes, 4 de julio de 2016

Noticia clasificada en: Vinos D.O. Ca. Rioja



Un paseo por los vinos elaborados por Miguel Ángel de Gregorio durante su carrera profesional, desde el Dominio de Conté que le dio a conocer al proyecto vital de Finca Allende o la retaguardia fresca y divertida de Finca Nueva.

Dominio de Conté

Tinto reserva 1991 | Tempranillo y graciano | D.O.Ca. Rioja | Precio de salida 18 €

Cueros y cremosos que van ganando complejidad con la aireación. **Con esa acidez característica que le hizo famoso.** Se produjeron 38.862 botellas en esta añada.

Allende

Tinto 2009 | Tempranillo | D.O.Ca. Rioja | 15,95 €

El tinto por excelencia de la casa. Alta maduración (confitura, ciruela), tinta, concentración, balsámicos. **Consistente, final fresco, persistente, deja huella.**

Allende Nature

Tinto 2015 | Tempranillo | D.O.Ca. Rioja | 15,95 €

Novedad sin sulfuroso con fecha de caducidad. Ciruela bien madurada, boca redonda; **acidez cítrica para asegurar la máxima protección.**

Aurus

Tinto 2009 | Tempranillo y graciano | D.O.Ca. Rioja | 138 €

Expresión de viñedos que miran al norte. Especiado, serio, gran desarrollo en copa. **Cada vez más expresivo y menos interesado en la perfección.** Final negro y terroso. Mucha vida por delante.

Calvario

Tinto 2007 | Tempranillo, garancho y graciano | D.O.Ca. Rioja | 80 €

Empieza oscuro y evoluciona a hierbas silvestres y florales (lilas). Buena estructura, jugoso, tanino envuelto, gran textura. Pura exuberancia.

Mártires

Blanco 2014 | Viura | D.O.Ca. Rioja | 88 €

Un bebé que **necesita tiempo en botella. Ahumados, notas cítricas, excelente acidez,** largo final pero extremadamente joven. Solo 1.500 botellas.

Allende

Blanco dulce 2011 | Viura | D.O.Ca. Rioja | 18 € Bot. 50 cl

Una rareza la de trabajar la **viura en versión naturalmente dulce.** Apenas 600 botellas; notas muy cítricas contrarrestando el dulzor.

Finca Coronado

Tinto 2005 | Tempranillo, cabernet, syrah, merlot, graciano, petit verdot | V.T. de Castilla | 15,50 €

El tiempo ha llevado a este multivarietal manchego a expresarse en clave **balsámica, con terrosos, especiados y tierra húmeda.** Supera las expectativas.

Finca Nueva Fermentado en Barrica

Blanco 2014 | Viura | D.O.Ca. Rioja | 9,50 €

Untuoso, **muy buena acidez, impecable**. Gran relación calidad-precio.

Finca Nueva

Rosado 2015 | Tempranillo | D.O.Ca. Rioja | 5,90 €

En la liga de los rosados pálidos gracias a un **rápido sangrado en la propia tolva**. Pétalos, talco, toques amargosos, sutil.

Finca Nueva Vendimia

Tinto 2014 | Tempranillo | D.O.Ca. Rioja | 5,90 €

Viñedos de Cenicero, Navarrete, Fuenmayor y San Asensio. **Delicioso frescor de fruta sazónada (zorzamoras)**. ¡Qué fácil de disfrutar!

Finca Nueva Crianza

Tinto crianza 2011 | Tempranillo | D.O.Ca. Rioja | 9,50 €

Un paso adelante del Vendimia, pero **compartiendo similares sensaciones de fruta y frescura**. **Crianza bebible y directo**; madera sutil.

Julio de 2016

La Cata

ALLENDE NATURE 2015

B. Finca Allende

DO Ca. Rioja

PVP recomendado: **16 €**

Calificación: **8,8**

A. M.

La calidad en vinos naturales es la gran asignatura pendiente de este país. Ese fue el desafío del enólogo y propietario de bodegas, Miguel Ángel de Gregorio, con este Allende Nature 2015 –en su primera añada–, sin sulfitos y respetuoso con el medio ambiente. De producción limitada y con *fecha de caducidad* (sólo garantizada hasta mayo de 2017), este tempranillo 100 por cien es frutal, vivaz y de fondo equilibrado y amplio. Un gran vino en su categoría.





5 de Julio de 2016

Tres tintos con una buena relación calidad/precio

Vinos diferentes, con personalidad, que sean reflejo y expresión de su terruño: eso es lo que demandan los consumidores de hoy. Si a ello se le une un buen precio, el disfrute es doble. Y habertos, haylos, como estos tres excelentes tintos con una buena relación calidad/precio, elegantes y con una esmerada elaboración por detrás.

3. Allende Nature 2015: un gran vino 100% natural



El enólogo **Miguel Ángel de Gregorio** ha logrado con **Allende Nature 2015**, el primer **vino sin sulfitos** que elabora en la bodega **Finca Allende**, en Briones (DO Ca. Rioja). Un **gran vino natural**, 100% Tempranillo, con aromas totalmente limpios y elegantes.

De **producción limitada**, sale al mercado al mismo precio que los vinos de Finca Allende de su gama (en torno a los **16 euros de PVP**) pese a su exclusividad. Al ser natural tiene **tiene fecha de caducidad**, pero de Gregorio garantiza que se puede disfrutar toda su elegancia y calidad hasta mayo de 2017.

Allende Nature 2015 ha sido elaborado con uvas de la finca Cuestas de Valpierre, un **viñedo de 30 años** ubicado en una ladera, y siguiendo la filosofía de **cultivo sostenible**, respetuoso con el medio ambiente y los ciclos naturales de la planta.

Tras una crianza de cinco meses en roble americano, y embotellado es sin filtración ni clarificación, el resultado es un vino de color cereza intenso, con sensaciones frutales en nariz y amplio y sabroso en boca, combinando **frescura frutal y elegancia**. La prueba de que **un gran vino totalmente natural es posible**.

ABC

FUNDADO EN 1903 POR DON THOMÁS LÓPEZ DE LETUNA

MADRID

20-Ago-2016

El vino

ALLENDE BLANCO

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Si del aceite de oliva la derivación es la mahonesa, regresáramos al aceite como principio graso y al vino correspondiente, con un principio graso obtenido por su crianza. Todo nos conduce a vinos que posean carácter, un punto de frescura y fondo de armario para resistir, primero, y aliarse después, por ejemplo con unos espárragos con mahonesa. O ya solo con mahonesa y pan cuando la mahonesa es manjar. Sea un manjar con otro manjar, como el vino Allende, blanco, fino y también un punto graso. Un vino siempre excelente, casi extraordinario.



Puntos: 93. Precio: 15 euros. Añada: 2012. Variedades: viura (95%) y malvasía. Origen: D.O.C. Rioja. Bodega: Finca Allende. Briones (La Rioja). Tel: 941 322 301. www.finca-allende.com

SOBREMESA



SEPTIEMBRE 2016

RIOJA

TAMBIÉN EN BLANCO

Reconocida y aclamada por sus elaboraciones tintas, el blanco fue históricamente un vino ligado a Rioja aunque perdiera presencia y protagonismo. La zona busca hacerse con un espacio en una liga donde mandan cada vez más Rías Baixas y Rueda. Los blancos riojanos ya empiezan a hacer ruido.

91 Allende

Blanco 2013 • Viura y malvasía • D.O.Ca. Rioja • Finca Allende

16 €

➤ Se elabora con uvas procedentes de viñedos de una edad media de 55 años situados en Briones.

➤ Con un envejecimiento en barricas nuevas de roble francés durante 14 meses.

I Muy bien diseñada. Impactante por su sencillez.

V Amarillo dorado intenso con ribete oro.

N Complejo en nariz, intenso, aromas de fruta madura, hierbas secas, tierra húmeda, nobles maderas, anisados, agradable licoriedad, lácteos (nata), bollería horneada.

B Bien constituido, sabroso, untuoso, con volumen, acidez marcada que aporta frescura, sensación cítrica (pomelo), aromático y final largo con elegante amargor. Buenas maderas. Compleja vía retronasal.

