

NICOL'S

joyeros • madrid 1917



Sortija "BLUE GALAXY". PIEZA ÚNICA



Rioja hay más de una, y dos...

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

Algo trascendental está ocurriendo en la viticultura riojana. Un terremoto que afecta a las raíces de nuestra enología, cuyos primeros síntomas y sacudidas vienen de antaño, cuando Ribera del Duero se encaramó a los primeros puestos del ranking nacional con sus tintos potentes, pletóricos de fruta, tánicos, de intenso color y ajustada crianza en madera nueva. Lo contrario de la mal llamada tipicidad riojana, dominante en los mercados. Claro que allí siempre estuvo Vega Sicilia, como un aviso a navegantes. No fue fruto de la casualidad, ni del ingenio indiscutible de hombres proverbiales como Alejandro Fernández y su Pesquera, sino del acierto en percibir que algo nuevo estaba ocurriendo en el gusto de los consumidores, tanto nacionales como extranjeros, y que los riojanos, bajo la modorra de sus laureles, no supieron vislumbrar. Luego irrumpió avasallador el Priorato, con sus Clos a precios franceses y puntuaciones americanas, sentenciando definitivamente una tendencia que ya no tenía vuelta de hoja. Fueron años de desconcierto, de aferrarse a viejas seguridades, a una forma de hacer y concebir el vino que parecía indisoluble con la esencia del auténtico rioja. Pero Rioja es mucho Rioja. El desperezarse, iniciado por un puñado de bodegueros visionarios y culminado por el magisterio de Barón

FOTO DEL MES



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

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

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

no Martínez, Benjamín Romero, Jesús Madrazo, Fernando Remírez de Ganuza, y un largo etcétera. Todos han convulsionado el panorama enológico de Rioja con los nuevos vinos de mayor o menor "alta expresión", modernos, carnosos, con el plus de finura que La Rioja es capaz de ofrecer. Porque aquí no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terruño, de elaborar los vinos con las uvas de las mejores fincas, olvidando la mezcolanza habitual en los riojas de peor calidad. Jugarse la añada si hace falta cuando el clima no acompaña. Una reacción que ha terminado afectando también a nuestros clásicos, esos magistrales riojas de toda la vida, de sutileza y elegancia suprema, que tienen en Tondonia, Rioja Alta, Riscal o Murrieta, su máximo exponente. Unos y otros conforman la riqueza insuperable de Rioja.



Entrevista: Mark Buxton, perfumista. Pág. 34



Rioja se reinventa para adaptarse a los nuevos tiempos. Pág. 14.



Madera y vino. Condenados a entenderse. Pág 26.



¿Cómo se controlan los taninos? Pág 47.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
¿Cómo puntúa Robert Parker?
- 8 INTERNACIONAL
Amarone: vinos para la eternidad
- 10 NACIONAL
II Encuentro Terra de Vins Illes Balears
- 12 NACIONAL
Enoforum 2009: a pie de viña

MAGAZIN

- 14 RIOJA
Regreso al futuro
- 26 MADERA Y VINO
Matrimonio de conveniencia
- 34 ENTREVISTA
Mark Buxton, perfumista

GUÍA

- 38 CATA RIOJA 2006
Añada para la reflexión
- 43 CATA BURDEOS 2006
Longevos y secos
- 46 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 47 CONOCER
- 49 AGENDA
- 50 QUIÉNES SOMOS



Foto portada:
Heinz Hebelsen.

¿Para qué sirven los agujeros en las cápsulas?



Los agujeros en la cápsula se realizan principalmente por motivos técnicos.

¿Cuál es la finalidad de rematar el cierre de las botellas con una cápsula de plomo? ¿Por qué algunas botellas los tienen y otros no? ¿Y en qué casos no sirve para nada? En los vinos con cápsula, he observado pequeñas perforaciones en el plomo. ¿Para qué sirven estos agujeros?

Michael Steiner, Basilea (Suiza)

Actualmente las cápsulas están hechas de hoja de estaño o de plástico; el plomo y las aleaciones que contienen plomo ya no están permitidas por las reglamentaciones de la UE. La cápsula protege el cuello de la botella y el corcho frente al polvo, la sequedad y el deterioro. Además, ofrece cierta garantía de que la botella de vino nunca ha sido abierta. También constituye un elemento del diseño, del mismo modo que la forma de la propia botella y la etiqueta. Las cápsulas de plástico se colocan utilizando un dispositivo de contracción de cápsulas. En su parte superior incorporan una plaquita circular, a veces hecha de un material distinto, que presenta unas pequeñas perforaciones. La razón: cuando las cápsulas se encajan con presión sobre el cuello de la botella, el aire debe poder escapar. En el caso de las cápsulas de estaño, los agujeros no son imprescindibles, pues las hojas de estaño se enrollan sobre el cuello de la botella sin encajarlas a presión.

¿Pescado en el vino?

No doy crédito a una noticia que he leído sobre que el vino puede contener pescado. ¿Es posible elaborar vino utilizando este alimento? ¿Con qué fin? ¿Aporta sabor?

Leonel Vélez, Salobreña (Granada)

Aunque parezca extraño existen vinos, de la gama premium que contienen partículas de pescado. En concreto, algunas bodegas, que sepamos de Australia y Nueva Zelanda, están comenzando a utilizar Isinglass, un extracto de la vejiga natatoria del esturión que hace los vinos más suaves al paladar. En la industria cervecera su empleo es más común; por ejemplo la prestigiosa marca irlandesa Guinness utiliza Isinglass para la elaboración de todas sus variedades de cervezas. Lo cierto es que el Isinglass es empleado en can-

tidades ínfimas (un par de cucharaditas por tanque de vino), pero el problema está en que los productores vitivinícolas australianos se sienten incómodos por el hecho de tener que informar en las etiquetas de que sus vinos contienen este ingrediente. Para David Lowe, presidente de la asociación de productores vitivinícolas de Nueva Gales del Sur, no vale la pena que los consumidores sepan que hay pescado en sus vinos: "Alguien que va al supermercado, donde nadie puede asesorarlo, es mejor que no piense que el vino que va a comprar huele a pescado". Según los productores, también es conveniente saber que las bajas cantidades que hay en los vinos no son suficientes para afectar a aquellas personas alérgicas al pescado.



Un extracto de la vejiga natatoria del esturión hace los vinos más suaves al paladar.

Al gusto de Parker

Cada vez oigo más hablar de la *parkerización* del vino y sobre la polémica de los vinos hechos al gusto del señor Parker. Tengo curiosidad por saber cómo es su sistema de puntuación

Alicia Salguero, Boadilla del Monte (Madrid)

El sistema de puntuación de Robert Parker está inspirado en el sistema escolar americano que va de 50 a 100 puntos, y expresa su calificación obtenida en una prueba o examen, en este caso cuando un vino se somete a una cata. El "gurú" del vino hizo este sistema para mejorar el clásico de 20 puntos, al que consideraba inflexible e ineficaz. El sistema se llama The Wine Advocate Rating System, y se basa en una mirada muy crítica al vino. Su escala de valoraciones es la siguiente:

50-59: vino defectuoso (que roza lo aceptable, pero que apenas se deja beber); 60-69: un vino regular (por debajo del promedio, que contiene deficiencias notorias, como acidez y/o taninos excesivos,

falta de sabor o aromas secos); 70-79: vino correcto (un vino promedio, con poca distinción, excepto por su buena elaboración, pero en esencia es un vino inocuo); 80-89: vino bueno o muy bueno (por encima del promedio, que posee muy buenos atributos de finura y sabor); 90-95: vino excelente (sobresaliente de complejidad y carácter excepcional, vinos fantásticos para beber en el corto plazo); y 96-100: vino extraordinario (profundo y complejo, que posee todos los atributos esperados en un vino clásico de su variedad, en los que hay que invertir). El equipo de cata de Robert Parker otorga a cualquier vino 50 puntos de partida. Tras ellos, los aspectos valorados para establecer la anterior esca-



El crítico Robert Parker.

la son: color, de 5 a 10 puntos; aroma, de 15 a 30; paso final en boca y postgusto, 20; y el nivel de calidad global y el potencial de evolución futura y mejora del vino, de 5 a 10 puntos.

Origen del brindis

Me gustaría saber cuál es el origen del brindis.

Nicolás Olías, Socuéllamos (Ciudad Real)

Como ya se sabe, existen multitud de versiones sobre el origen de las cosas. Dicen los historiadores que el brindis surge en la Antigua Grecia como fruto de las grandes celebraciones sociales. La costumbre consistía en que el anfitrión hundiera su copa en un ánfora, tomara con su copa una cantidad de vino y la bebiera, para dar así confianza al resto de los presentes de que no estaba envenenado. Con el tiempo esta práctica se perfeccionó, y surgió la necesidad de preceder con un discurso al brindis, para invitar a la reflexión sobre los acontecimientos que motivaron la celebración. Los griegos le otorgaron un dios propio, Dionisio (señor y amo de la vid y la celebración), dios que con el tiempo se convirtió en Baco, tras conquistar los romanos las tierras de los primeros. Los hombres del César, entusiasmados con el ritual de las copas, comenzaron a dar culto a su nuevo dios, haciendo frecuente el uso del brindis, al punto que cualquier excusa llevaba la celebración al extremo del desorden, el tumulto e incluso las orgías. Con el paso de las centurias, las sucesivas traiciones entre reyes fueron impregnándole al brindis el choque de copas que ha llegado hasta nues-



tros días. En cuanto a la palabra brindis, según el diccionario de la Real Academia Española el término viene del alemán "bring dir's", que significa «yo te lo ofrezco». El origen del término se remonta al siglo XVI, en concreto al 6 de mayo de 1527, cuando los soldados germanos de Carlos V conquistaron Roma. En el acto de celebración que los fervorosos mandos militares realizaron se dirigieron al Emperador diciéndole "bring dir's". Así fue, que el emperador llevó a sus tierras hispanas el nuevo vocablo que perdura aún en nuestros días.

Fax

Hacer las Américas

Más de 45 bodegas españolas de casi 30 denominaciones de origen viajarán los días 22 y 24 de abril a Nueva York y San Francisco para mostrar al público estadounidense su amplia oferta en la *Spanish Wine Cellar & Pantry*, organizada por el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y las Cámaras de Comercio de Valladolid y A Coruña. Durante ambos eventos se realizarán catas de más de 100 vinos de españoles.

Slow Vitis, cita en Barcelona

Slow Food Barcelona-Vázquez Montalbán convoca la tercera edición de Slow Vitis, que este año apuesta fuerte por los vinos biodinámicos, aparte de los naturales y autóctonos, como ha sido tradición en las anteriores ediciones. Slow Vitis se celebrará los próximos 10 y 11 de mayo en el Convent de Sant Agustí (Barcelona) y reunirá a unas 50 bodegas nacionales e internacionales.

Somontano, más dinámico

El consejero de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón, Arturo Aliaga, y el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Somontano, Mariano Beroz, han firmado el convenio de colaboración por el que el Instituto Aragonés de Fomento aporta 150.000 euros para financiar parte del atractivo programa de actividades que -durante este año- dinamizará las instalaciones del Consejo y Espacio del Vino, fomentará la cultura del vino y enriquecerá la oferta de la Ruta del Vino Somontano.

Ribeira Sacra, muy buena

La cosecha 2008 en la Ribeira Sacra ha sido calificada de "muy buena". En la magnífica Iglesia de San Esteban de Ribas do Miño, en O Saviñao, se reunieron prestigiosos catadores llegados de diferentes lugares de España para valorar oficialmente la última vendimia. La cosecha ha sido ligeramente inferior a la del año anterior, con algo más de 4 millones y medio de kilos.

II Encuentro Terra de Vins Illes Balears La realidad del vino balear

El Museu Es Baluard de Palma de Mallorca fue el escenario del II Encuentro Terra de Vins Illes Balears. Comunicar la realidad actual del vino balear, mostrando su verdadera imagen y circunstancias, con todos sus valores intrínsecos y sensoriales que lo constituyen y visten fue la principal premisa lanzada por los ponentes que participaron en esta edición. Los conferenciantes fueron la enóloga y comunicadora enológica Isabel Mijares; el sumiller, enólogo y copropietario del Celler Can Roca (Girona) Josep Roca; Luis Miguel Herrero, delegado del Instituto Español de Comercio Exterior en Balears; Agustín Santaolaya, ingeniero técnico agrícola y director general de Bodegas Rodas y Aceites Dauro, y Steven Darcy, consejero delegado de la consultora Datavin.



El encuentro reunió a especialistas del mundo del vino: periodistas, directores comerciales, enólogos, expertos en marketing y consultoría de empresas, distribuidores y restauradores de las islas.

Las jornadas fueron presentadas por la consejera de Agricultura y Pesca, Mercè Amer, quien, en nombre del Govern balear, auspició dicho encuentro, al que asistieron más de un centenar de especialistas en el tema, con una alta representación de bodegueros isleños. Este evento, organizado por la editorial Oriol Comunicación, empresa editora de la revista semestral *Terra de Vins Illes Balears*, tiene su razón de ser en recientes estudios de mercado que han demostrado que el sector vitivinícola ha experimentado un espectacular crecimiento en las islas en los últimos diez años.

2ª edición del premio Vila Viniteca Parejas apasionadas por el vino

La segunda edición del premio Vila Viniteca de Cata por Parejas, organizado por Vila Viniteca, reunió en Madrid a 168 personas. Cada uno de los participantes tuvo que adivinar el país, la denominación de origen, las variedades de uva, la añada, el elaborador y la marca de un total de siete vinos diferentes. Luis Gutiérrez e Ignacio Villalgordo, de elmundovino.com (en la imagen, junto a Quim Vila, propietario de Vila Viniteca), fueron los ganadores del primer premio, dotado con 12.000 euros. Además, Miguel Ángel La-



redo, de la Taberna Laredo de Madrid, y Mario García Galán, del Restaurante Piñera de Madrid, resultaron los segundos clasificados y fueron premiados con 4.000 euros. Finalmente, el tercer premio, de 2.000 euros, recayó en Víctor Franco Vives y Jesús Barquín Sanz, del Equipo Navazos. Estas tres primeras parejas clasificadas realizarán un viaje a Oporto para visitar el Douro y la casa Niepoort. Esta iniciativa inédita en España pretende promocionar la cultura del vino en nuestro país.

MÁS DE 400.000 BEBEDORES
(PERDÓN, LECTORES)
NOS DEGUSTAN CADA MES...
¡¡¡ESTO SÍ QUE ES ADICCIÓN!!!



C/ Teruel, 7.
28223 Pozuelo de Alarcón
(Madrid)
Tel.: +34915120768

www.opuswine.es
www.mivino.info

Fax

Celebración a lo grande

La prestigiosa bodega Belondrade y Lurton cumple años en Rueda. Y nada mejor que celebrar su primer cuarto de siglo a lo grande, ofreciendo a sus más allegados amigos, críticos, restauradores y artistas una cata de sus últimas ocho cosechas embotelladas en un formato nada corriente: el doble magnum. El acto tuvo lugar en el restaurante Kabuki Wellington, de Madrid, cuya cocina, cautivadoramente oriental, fue armonizada con los vinos que elabora la ya veterana bodega. La experiencia fue un éxito: todos los vinos, distintos, en consonancia con los vaivenes de las cosechas, todos con ese distinguido aire de familia.

D.O. Uclés, primeros blancos

Finca La Estacada y Bodegas Fontana son las bodegas que han iniciado la comercialización de los primeros vinos blancos amparados por la D.O. Uclés. Éstos son Finca La Estacada 2008 y Mesta 2008. El primero se elabora a partes iguales con las variedades Chardonnay y Sauvignon Blanc, mientras que el segundo lleva un 82% de Moscatel de Grano Menudo y un 18% de Macabeo. La producción de estos dos vinos suma 140.000 botellas, lo que supone algo más de la mitad de las cerca de 250.000 unidades de vino blanco que la D.O. espera comercializar en la añada 2008.

Vino Spa Arzuaga

Bodegas Arzuaga-Navarro ha iniciado una nueva etapa con la inauguración del Vino Spa Arzuaga, situado en pleno corazón de la Ribera del Duero. Es un complejo termal que aúna en un mismo espacio las virtudes de los balnearios tradicionales junto con las nuevas técnicas de bienestar. El Spa, especializado en vinoterapia y con capacidad para acoger a 80 personas, alberga tratamientos completamente naturales, ya que los productos utilizados provienen de los viñedos plantados en la zona.



Rafael Álvarez Garrido, consejero delegado de Verdtech Nuevo Campo (izda.), Carlos Delgado, presidente de OpusWine (centro) y Pepe Mendoza, de Bodegas Enrique Mendoza (dcha.), en una de las sesiones de Enoforum.

Enoforum 2009: A pie de viña

El hotel Rafael Atocha de Madrid reunió, por undécimo año consecutivo, lo más granado de la enología española, verdaderos artífices de la gran renovación vitivinícola experimentada en las últimas décadas y que hoy diseñan sus vinos en las mejores bodegas de nuestro país. Enoforum 2009, organizado por OpusWine, editora de las revistas *MiVino* y *Vinum*, tuvo un contenido eminentemente práctico para abordar el crucial papel del enólogo en el viñedo.

Para ahondar sobre el tema se desarrollaron una serie de ponencias a cargo de prestigiosos investigadores, como Rafael Álvarez Garrido, consejero delegado de Verdtech Nuevo Campo, que habló sobre la relación entre viticultura y enología desde un punto de vista metodológico y de la utilización de la dendrometría para detectar situaciones de riesgo y peligro en el viñedo. El profesor de la Universidad Pública de Navarra Gonzaga Santesteban explicó el uso de la teledetección como herramienta para lograr uva de calidad. Por su parte, Juan Antonio Leza, de VitisTop, compartió con los enólogos sus experiencias en vendimias selectivas y sobre la forma de sortear los riesgos de retrasar vendimias y mejorar aromas. Otros temas fueron el corcho natural y el desarrollo sostenible, analizado por Carlos de Jesús, director de marketing de Amorim; el despalillado-estrujado y prensado en ambiente neutro, por Emiliano Furlan, director de I+D de Diemme, o la ponencia dirigida por Julien Segura, Benjamín Macrez y Thibault Chaperon, representantes de Tonelería Boutes, sobre “la valoración de un estilo a través de un saber hacer”.

El encuentro se enriqueció con varias mesas redondas donde se debatieron aspectos concretos y prácticos, como el pH y la decisión de riego en la viña, basándose en los trabajos realizados por la bodega Enrique Mendoza; o sobre biodinámica y sus tratamientos, a cargo del viticultor Juan Ramón Escoda.

Como en todas las ediciones de Enoforum, se realizaron catas de los vinos presentados por cada enólogo, que sirvieron para que los propios técnicos eligieran los mejores en cada categoría, que fueron: Brut Rosé Pinot Noir, de Juve & Camps, en espumosos; Muga Fermentado en Barrica 2008 de Bodegas Muga, en blancos; Conde de Valdemar 2008, de Bodegas Valdemar, en rosados, y Licinia 2006, de Bodegas Licinia, en tintos.

Carlos Delgado, presidente de OpusWine, clausuró Enoforum 2009 y dejó claro que “la diversidad se consigue en el viñedo, por lo que es necesario que el enólogo sepa de primera mano lo que la viña puede expresar”. También señaló el peligro del fundamentalismo: “La viña no debe entenderse como un fin, sino como un medio para lograr el vino deseado, y que refleje la singularidad del terreno”. Destacó además “la mayor originalidad en los vinos, prueba de que se usan mejor las técnicas enológicas y se respeta el entorno como fuente de personalidad”. La diferencia en el uso de las barricas o una mayor frescura en los vinos, sobre todo los tintos, alejándose de concentraciones excesivas y cansinas, fueron otros aspectos señalados.



Los cuatro enólogos artífices de los mejores vinos de Enoforum 2009 (de izqda. a dcha.): Isaac Muga (B. Muga), Ana Cristina Bernedo (B. Valdemar), Olga Fernández (B. Licinia) y Antoni Llopart (Juve & Camps).

Y AHORA 100.000 MÁS EN MÉXICO,
PORQUE MIVINO
(PERDÓN, EL VINO)
NO TIENE FRONTERAS



OPUSWINE
MIVINO MÉXICO
C/ Rafael Checa, 22.
Col. Chimalistac
01070 Ciudad de México
Tel.: 5661-1222 Ext.1820

info@mivinomexico.com
www.mivino.info