

VIVIR^{EL} VINO

"DONDE HAY GRANDES RECOMPENSAS, HAY HOMBRES VALIENTES." SUN TZU

FEBRERO-MARZO 2019 | N° 151

WWW.VIVIRELVINO.COM



11 NUESTROS magníficos

3.50€



Entrevista a Pau Roca,
presidente de la OIV

Cisma en el cava

Vinos raros.
No todo está inventado

SPIEGELAU

THE CLASS OF GLASS

AUTHENTIS, ELEGANCIA Y VERSATILIDAD



OPINIÓN*
18/20

PESO, AGARRE Y ESTÉTICA **8/10**

PERFECCIÓN DEL VINO **9/10**

DURABILIDAD **8/10**

VINO BLANCO ★★★
VINO TINTO ★★★

E-SHOP WWW.SPIEGELAU.ES

CONTACTO PROFESIONAL INFO@SPIEGELAU-IBERICA.ES

*entre más de 12 copas de diferentes marcas comerciales, el modelo Authentis 02 es la copa elegida por los expertos del vino.



Alberto Matos
Director Editorial de *Vivir el Vino*

El vino, bebida nacional de España

Desde hace ya algunos años, cada 18 de febrero, Estados Unidos celebra su *National Drink Wine Day* o, lo que es lo mismo, su particular Día Nacional para Beber Vino. Se desconoce cuál es el origen exacto de esta ya consolidada tradición pero, a juzgar por las crecientes referencias online, parece contar cada vez con más seguidores. Quizás tantos como los que también se apuntan al *National Crub-Stuffed Flounder Day* -Día Nacional de la Platija Rellena de Cangrejo-, con el que comparte efemérides.

En otros países, como Argentina, los tributos al vino van mucho más allá. En 2013, la entonces presidenta de la nación, Cristina Fernández de Kirchner, firmaba un decreto en el que declaraba el vino “bebida nacional” y consagraba cada 24 de septiembre al Día Nacional del Vino.

Este mismo gesto sería replicado en el vecino Chile apenas unos años más tarde por la ya expresidenta Michelle Bachelet quien, en su caso, proclamaba el 4 de septiembre como Día Nacional del Vino.

A este lado del Atlántico, el vino es desde hace siglos parte indisoluble de la dieta mediterránea; un estilo de vida protegido como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco que, sin embargo, aún no ha sido reconocido como se merece. Al menos en nuestro país.

La lista de Bebidas Nacionales que se aloja en una de las páginas de la versión en inglés de *Wikipedia* relaciona España con el vino de Jerez. Otros listados, confeccionados mediante encuestas entre lectores de revistas y blogs también del ámbito anglosajón, otorgan tal privilegio a la sangría, en la que el vino es, en cualquier caso, un ingrediente principal.

Parece que fuera lo tienen claro (al menos en apariencia): la bebida nacional de España es una que representa a un tipo de vino, el de Jerez; o a una que contiene este producto entre sus ingredientes principales, la sangría. Mientras tanto, aquí, en un país en el que el consumo se aleja todavía de las cifras deseables, muchos responderían que sí, que la cerveza es la bebida nacional.

Pero el vino es mucho más que cifras. Es un elemento sin el que nuestra idiosincrasia no podría ser entendida. Así lo perciben también los miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV). A través de su manifiesto *Vino es Cultura*, que esta entidad ya hiciera público el año pasado, propone que se reconozca al vino como “elemento cultural integrador de la sociedad”. Reclama igualmente la unión del sector en defensa de la cultura del vino y de su consumo consciente, moderado y responsable para que sea declarado “bebida nacional”.

Para conseguir su objetivo, la AEPEV ha puesto en marcha una campaña en la conocida plataforma Change.org, con la que pretende recoger 2.500 firmas antes de iniciar cualquier trámite. Yo ya he firmado.

4



Noticias

10



Cisma en el cava

14



Entre lo divino y lo humano
por Jesús Rivasés

16



Palabra de enólogo
por Santiago Jordi

17



En el nombre del vino

18



Del alma del vino
Manuel Herrera

20



El rincón del vino
María José Plasencia y Raquel Navarro

22



Novedades
por Raúl Serrano

24



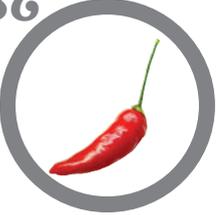
Fiesta
11 Magníficos 2019

30



Entrevista
con Pau Roca

36



Vinos para valientes

40



Club Febrero
Vivir el Vino

42



Encuentros
Vivir el Vino

48



Cata vertical
Jean Leon

50



Hungría

54



La Cocina de Koketo

56



Entrevista
con Javier Ojeda

60



Armonía
de sabores

VIVIR EL VINO

DIRECTOR GENERAL

Dalmacio Lumbreras Luengo
dlumbreras@vivirelvino.com

SUBDIRECTORA GENERAL

Belén Crespo
belen.crespo@vivirelvino.com

DIRECTOR EDITORIAL

Alberto Matos
alberto.matos@vivirelvino.com

REDACTORES

Arantxa Noriega, Alejandra Malaina,
Concha Martínez y Daniel Cano
redaccion@vivirelvino.com

COLABORADORES

Jesús Rivasés, Eugenia Rubio,
Carlos Alcocer, Santiago Jordi,
M^a José Plasencia, Raquel Navarro,
Jorge Hernández Alonso y
Manuel Herrera

RESPONSABLE DE CATAS

Raúl Serrano
raul.serrano@vivirelvino.com

MARKETING Y PUBLICIDAD

Jorge Díez
jorge.diez@vivirelvino.com

DISEÑO Y REALIZACIÓN GRÁFICA:

Vivir el Vino

FOTO PORTADA

Jorge Ferrer

ATENCIÓN AL CLIENTE

Abel Lumbreras
abel@vivirelvino.com

SUSCRIPCIÓN

916 338 461
suscripcion_revista@vivirelvino.com

IMPRIME

Gráficas Andalusi

DEPÓSITO LEGAL:

M-12613-2000

Es una publicación de

Grupo Vivir el Vino S.L

P.I. Ventorro del Cano

c/ Valdemorillo, 8 Bis

28925 Alcorcón (Madrid)

Tel.: 916 338 461

Ediciones Vivir el Vino no se responsabiliza de las opiniones expresadas por los colaboradores en sus artículos. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo, ni en parte, ni registrada, ni transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotográfico, electroquímico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito, de la empresa editora.

Marqués de Velilla.



Vinos con alma.



www.MarquesdeVelilla.com

La UE autoriza el cobre como fungicida hasta 2026

Reduce el volumen permitido a 4 kilos por hectárea y año frente a los 6 kilos actuales

La Unión Europea ha decidido renovar la autorización del uso del cobre como fungicida por un período de 7 años, a contar desde el pasado 31 de enero de 2019. Sin embargo, ha reducido el volumen que puede utilizarse de fungicida, es decir, ha fijado un límite de 4 kilos por hectárea y año, frente a los 6 kilos permitidos hasta ahora. Sin embargo, ese máximo podrá superarse en un año si otros años se utiliza una cantidad menor y siempre que no se superen los 28 kilos en el conjunto de esos siete años.

La medida no ha gustado entre los viticulto-

res ecológicos. El presidente de la Federación Europea de Vinos de Origen (EFOW), Bernard Farges, ha lamentado que "los viticultores acaban de perder un instrumento indispensable en producción biológica" y subraya que "no habrá que sorprenderse si algunos tienen que recurrir a métodos de síntesis para mantener su explotación". Desde la Confederación Europea de Viticultores Independientes (CEVI) han señalado que, en cierta medida, la decisión adoptada es "una victoria, dado que el punto de partida era prohibir el cobre en su totalidad".



AGRICULTURA CONGELA LAS AUTORIZACIONES DE NUEVAS PLANTACIONES DE CAVA El Ministerio tan solo autoriza 0,1 hectáreas de nuevas plantaciones

Con este freno, la Administración Central atiende las peticiones del Consejo Regulador compuesto por bodegueros y productores catalanes. Por otro lado, autorizará las replantaciones de viñedos con un te-

cho de otras 377,06 hectáreas, con lo que se atienden parcialmente las demandas de los agricultores de las zonas de Requena, en Valencia, y Almendralejo en Badajoz, que planteaban la libertad de nuevas plantaciones. La superficie de viñedos de cava asciende a casi 38.000 hectáreas, de las que unas 30.000 se ubican en Cataluña y el resto en seis comunidades autónomas entre las que destacan Valencia y Badajoz (4.000 y 1.400 hectáreas, respectivamente). En total, cubre 159 municipios de los que 18 están en Rioja, tres en Álava, dos en Navarra, dos en Aragón, 1 en Valencia y 1 en Badajoz. El resto está en Cataluña.

El sector del cava cerró el año pasado con unas ventas de 250 millones de botellas en los mercados nacionales e internacionales, cifra similar al año anterior.

El consumo de vino se estabiliza en Europa

Los vinos espumosos ganan terreno y pierden peso los exportados a granel

El consumo de vino se estabilizará de aquí al año 2030 en la Unión Europea, en torno a los 25,3 litros, según los pronósticos de la Comisión Europea. Esa estabilidad se debe a una popularidad cada vez mayor de los vinos espumosos y más ligeros y al aumento del consumo de vino. La tendencia compensará la caída del consumo en algunos países de la UE relacionada, en buena medida, con la preocupación por la salud.

Por su parte, las exportaciones comunitarias de vino, que en la última década han crecido a un ritmo del 2% anual hasta alcanzar los 24 millones de hectolitros en 2017/18, mantendrán la tendencia al alza. Bruselas estima que podrían crecer a un ritmo del 1,6% anual y llegar a los 27 millones de hectolitros en 2030. Los vinos espumosos seguirán ganando terreno y se irá reduciendo el peso de los vinos exportados a granel.

Abierto el plazo para las nuevas plantaciones de viñedo

Se harán concesiones hasta un total de 4.747,5 hectáreas hasta el 28 de febrero

Desde el pasado 15 de enero y hasta el próximo 28 de febrero estará abierto el plazo para solicitar autorizaciones de nuevas plantaciones de viñedo para el año 2019. En total, se harán concesiones a un total de 4.747,5 hectáreas, que representan el 0,5% de la superficie plantada.

Además, a raíz del acuerdo con la resolución aprobada por el Ministerio de Agricultura, en las zonas geográficas delimitadas por las DO Cava y DOCa Rioja solo se otorgarán autorizaciones de nueva plantación para 0,1 hectáreas.

En lo que respecta a las autorizaciones de replantación y de conversión de derechos de plantación no se concederá ninguna en el área de la DOCa Rioja porque, según el texto, se considera que ello podría suponer un riesgo de devaluación significativa de esta denominación. En la DO Cava, la concesión de autorizaciones de replantación estará limitada a 377,06 hectáreas y no habrá autorizaciones por conversión de derechos de plantación.

Más de 2.150 bodegas inscritas en Fenavin 2019

Se celebrará entre los días 7 y 9 de mayo en Ciudad Real

La Feria Nacional del Vino, Fenavin 2019, que se celebrará los días 7, 8, y 9 de mayo en Ciudad Real, ya ha inscrito a más de 2.150 bodegas y cooperativas de España. Significa un 15% más que en la edición pasada. El impacto económico directo e indirecto de la edición anterior se situó en más de 60 millones de euros, convirtiendo a Fenavin en una de las ferias monográficas más importantes de Europa.

En el año 2017 concentró a cerca de 5.000 compradores de un total de 90 países. La próxima edición (se celebra cada dos años) volverá a contar con el mismo presupuesto de la edición anterior, es decir, alrededor de 2,8 millones de euros.



DE LA TIERRA AL VINO

Avda. Navacerrada 1
28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel.: 911 763 678 | www.delatierraalvino.com

Grupo Rioja recauda vino solidario

Apoya a la Fundación Pioneros para fomentar el empleo y formación entre los jóvenes

El Grupo Rioja entregó a la Fundación Pioneros un cheque por valor de 4.000 euros, recaudados en la venta de vino solidario organizada con motivo de su 50ª aniversario. La asociación, heredera del Grupo de Criadores y Exportadores de Rioja, puso en marcha una iniciativa solidaria a beneficio del Programa de Formación y Empleo con jóvenes de Pioneros, organización sin ánimo de lucro que también cumplió 50 años en 2018. El acto de entrega del cheque con la recaudación tuvo lugar en el espacio vinícola Calado, en Logroño, donde el presidente de Grupo Rioja hizo entrega del cheque a la presidenta de la Fundación Pioneros, Aurora Pérez.

Fernando Salamero subrayó la importancia de "ofre-

cer oportunidades laborales a jóvenes que pueden tener dificultades". Por su parte, Aurora Pérez dio las gracias a Grupo Rioja por una aportación, que calificó de "importante y muy necesaria".

Grupo Rioja es la principal asociación del sector comercial, que agrupa a 55 bodegas que representan juntas más del 75% de la comercialización de Rioja. Está presente en las tres comunidades autónomas que integran la denominación con diferentes empresas, desde las que pertenecen a grandes grupos nacionales hasta pequeñas bodegas familiares, con firmas centenarias y otras de reciente implantación. El denominador común de todas ellas es su capacidad y orientación exportadora.

Fusión de Jerez y flamenco

González Byass ha estrenado en Madrid Fusión el documental *Jerez Entrevero*, a través del cual el vino de Jerez y la música flamenca se unen. El sumiller de El Celler de Can Roca, Josep Roca, y el artista flamenco Diego del Morao, "establecen un diálogo real y artístico sobre el vino y el flamenco". De este modo, se hermanan varios palos del flamenco con tipologías de jereces que Roca ha seleccionado en la Bodega González Byass de la mano de Antonio Flores, enólogo y master blender.



David Bowie con el vino de Peñafiel

Será el protagonista de la exposición por el 20º Aniversario del Museo del Vino

El compositor y cantante británico David Bowie será el protagonista de la celebración por el vigésimo aniversario del Museo Provincial del Vino en Peñafiel (Valladolid), que tendrá lugar entre abril y junio de 2019.

'David Bowie Wine Experience' será el lema de la exposición que podrá verse en el Castillo de Peñafiel, sede del museo. En ella, se ofrecerán fotografías, carátulas de discos, letras y otros documentos, enseres y objetos que demuestran la relación del músico británico con el vino. Dos coleccionistas privados cederán el fondo para esta ocasión que también servirá para recordar a David Bowie, fallecido en 2016, en cuya discografía se pueden encontrar referencias al vino en temas como "The laughing gnome", "Let me sleep beside you", "Time" y "Music is lethal".

HOMENAJE AL PRIMER AMPLIFICADOR. Bodegas Neo, la única que tiene un estudio musical en sus instalaciones (Neo Music Box), vuelve a sorprendernos. Acaba de lanzar una original caja para sus botellas en forma de amplificador de sonido en homenaje al que tuvieron sus creadores cuando empezaron a tocar. Se trata de un avance más en el proyecto musical que pusieron en marcha en 2007 y que aún el mundo del vino con el de la música, las actividades culturales y otros proyectos sociales. "A partir de ahora, nuestras botellas viajarán en un amplificador como el primero que tuvimos para convertir nuestros sueños en música y vino", dicen sus creadores.



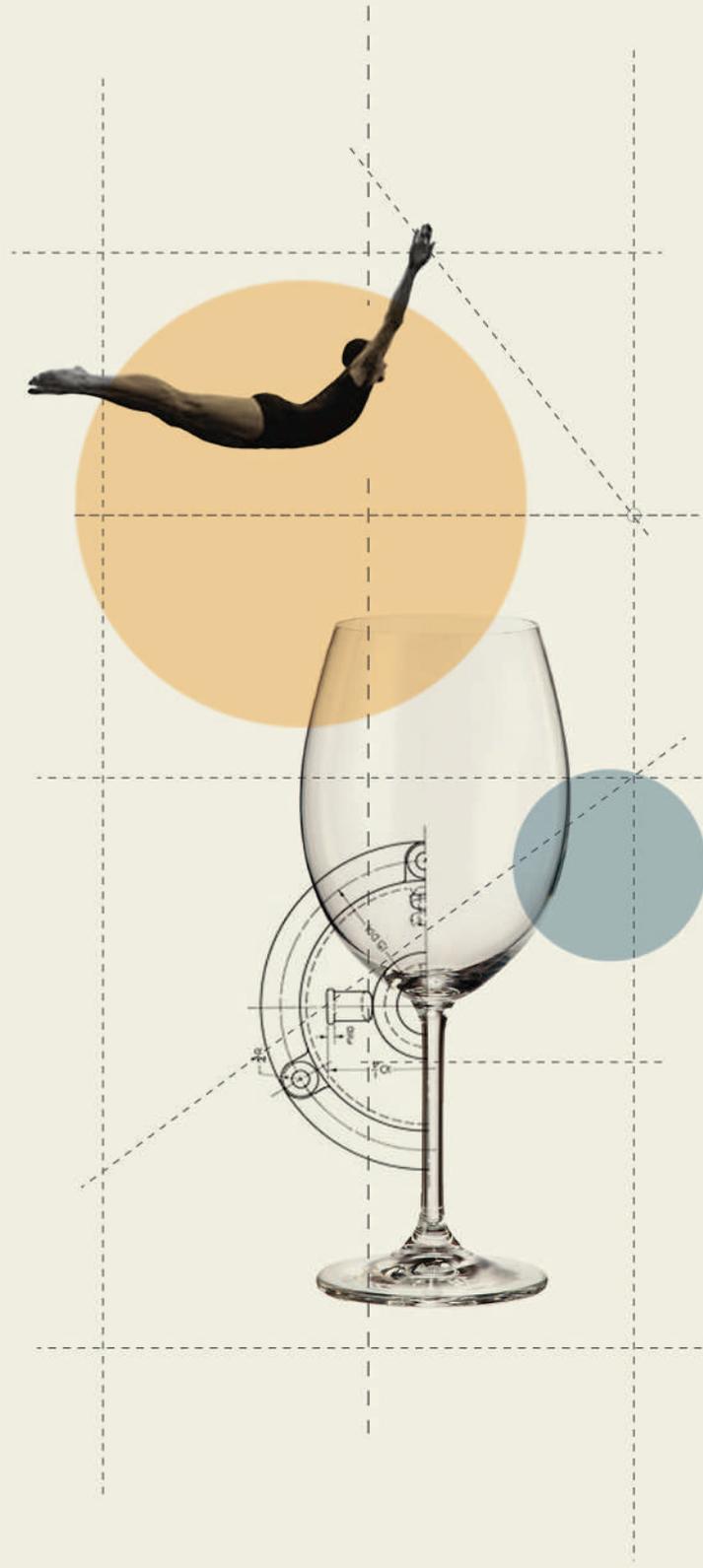
La madre de Cristiano Ronaldo lanza su propia línea de vinos y aove
Un tinto, un blanco y un rosado

A sus 64 años de edad, Dolores Aveiro, madre del futbolista portugués Cristiano Ronaldo, lanzará una línea de productos que incluye tres vinos (un tinto, un blanco y un rosado) en colaboración de la marca Queijaria Nacional. Serán comercializados exclusivamente en los almacenes de El Corte Inglés de España y Portugal.

'La madre coraje', según el libro autobiográfico que publicó hace unos años, ha decidido probar suerte en este campo y cumplir otro de sus sueños que le ha acompañado desde joven. "Vengan a conocer un poco más de mí y de este proyecto que he hecho con mucho amor", ha señalado la madre del futbolista en un comunicado. Aveiro ha tenido una vida llena de dificultades – la última, su lucha contra un cáncer de mama- pero hoy es una de las personas con más seguidores en las redes sociales de Portugal (1,7 millones). La gama de productos incluye, además, un aceite de oliva virgen extra elaborado con aceitunas de la región del Alentejo.

Nuestros equipos,
espacios y tecnologías
junto a tu producto dan
sentido a cada etiqueta.

#todosuma



Fe de errores

Ya lo decía el poeta británico Alexander Pope: errar es humano, perdonar es divino y rectificar es de sabios. No tenemos ninguna pretensión de serlo, solo buscamos que nuestros errores sean reconocidos como tal y corregidos. Además, queremos pedir disculpas por las molestias causadas a los afectados.

Dicho esto, vamos al grano. En nuestra guía *Vivir el Vino 365 Vinos al Año de 2019* aparecen algunas inexactitudes que deseamos corregir aquí, aunque previamente ya las hayamos arreglado en nuestra edición digital. El gran volumen de información y de datos que han de renovarse en cada edición de esta guía hace complicado evitar algún error. En este sentido, dejamos constancia del desliz que aparece en la página 48 de la citada guía, referida al Mejor Vino Dulce de "T Chivite 125 Aniversario 2016, de Chivite Family States" cuando en realidad lo correcto es decir: "Chivite 125 Aniversario 2016, de Chivite Family Estates".

La Bodega Otazu es la que ha sufrido de modo especial los errores y equivocaciones. El precio de su vino *Altar 2009* no es de 33 euros, como aparecía en la página 294, sino de 35,87 euros; el precio de *Pago de Otazu Chadonnay con Crianza 2015* no cuesta 9 euros, sino 28,52 euros; y el *Señorío de Otazu 2010*, cuyo precio marcaba 16 euros, no es tal sino de 19,20 euros. Otro precio que también aparece errado es el de *Otazu Premium Cuvée 2015*; no cuesta 9 euros sino 11,37 euros. Además este vino pertenece a la DO Navarra y no a la de Pago de Otazu. Nuestras más sinceras disculpas por estos errores y por confundir las etiquetas de los dos últimos vinos.

Por último, faltaba hacer referencia al autor de la ilustración de la portada de la 'Guía Vivir el Vino, 365 Vinos al Año 2019', Raúl Gogolludo Díaz.



PRIMERA MUJER MEJOR SUMILLER DE FRANCIA

Es Pascaline Lepeltier, apasionada de los vinos ecológicos y biodinámicos

Pascaline Lepeltier, de 38 años y experta en vinos, ha sido nombrada la primera mujer mejor sumiller por la 'Revue du Vin de France', la revista especializada en vinos y referencia en el país. "Es fantástico que esta prestigiosa revista me otorgue este reconocimiento, a mí que solo soy una modesta camarera", declaró. Lepeltier vive en Nueva York y es una apasionada de los vinos ecológicos y biodinámicos. "He aceptado el premio porque me considero un símbolo en la necesidad de pensar en lo que bebemos y comemos. Tenemos que mentalizarnos sobre la importancia de transformar la agricultura y dejar de estropear el suelo y la naturaleza". Graduada en Filosofía, comenzó en este sector desde abajo hasta convertirse en una profesional. Espera que "su galardón sirva para mostrar a los jóvenes que se puede tener un trabajo fascinante y vivir de tus sueños".

LA OIVE LANZA UNA SERIE DIGITAL PARA ATRAER A LOS JÓVENES

Busca modernizar el vino con un lenguaje fresco y más cercano

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha lanzado la webserie 'Sí, quedo' con el propósito de llegar al público joven adulto, dentro de la campaña 'Marida mejor tu vida con vino'. Se trata de una nueva estrategia del sector en un impulso por modernizar el vino a través de un lenguaje fresco.

Un mensaje de móvil inesperado lleva a tres extraños a quedar en una cita de bar que nada tiene que ver con lo que esperan. Con esta trama, la serie digital 'Sí quedo' persigue atraer a los jóvenes adultos al mundo del vino en tres capítulos, que se han ido emitiendo cada jueves desde el pasado 31 de enero.

El sector del vino entiende que una de sus asignaturas pendientes es llegar a este segmento de la población (de entre 24 y 34 años) más ligado a la cerveza que al vino. Por ello busca modernizar el producto con un nuevo lenguaje y otras iniciativas a través de las cuales se pueda aproximar a este nicho de mercado. En concreto, con esta serie, "el sector del vino persigue un lenguaje fresco, innovador, divertido y, sobre todo, cotidiano", según la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE).

El reparto de esta 'webserie' también ha sido pensado para los jóvenes: José Lamuño es un conocido modelo y actor, que actualmente podemos ver en la serie 'Servir y proteger'; Peter Vives fue nominado a los Premios Goya en 2018 como Mejor Actor Revelación, y se le conoce

por su papel de Marcus en 'El tiempo entre costuras', y a Carlos lo hemos podido ver en la serie de televisión 'Velvet'. Irene Montalà interpretó un papel en 'El Internado' y, posteriormente, tuvo un personaje relevante en 'El Barco', una de las series con más éxito entre los jóvenes.

La historia se ha podido seguir en exclusiva en el perfil de Instagram de los tres protagonistas y en las cuentas oficiales de OIVE en Facebook y Twitter. La versión extendida ha sido difundida por Youtube y en la página web de la campaña www.maridamejorconvino.com. Al finalizar cada capítulo, los usuarios han podido participar en un concurso para conseguir la misma camiseta que lleva Peter Vives en el primer episodio, así como suscripciones a Netflix y entradas dobles de cine.



RICARDO DUMAS

Pensados para disfrutar

Bodega Virgen de la Asunción
09311 La Horra (Burgos)
Tel.: 947 542 057 · info@virgendelaasuncion.com
www.virgendelaasuncion.com

Cisma en el cava

Nueve bodegas abandonan la Denominación de Origen

La gota colmó el vaso, más bien, la copa de cava. Los nueve productores de cava agrupados bajo la marca colectiva Corpinnat abandonaron el pasado 30 de enero la Denominación de Origen Cava. Se trata de Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Gramona, Llopart, Nadal, Huguet Can Feixes, Júlia Bernet y Mas Candí.

La principal razón de esta marcha ha sido el desencuentro con la DO Cava a la hora de distinguir sus productos con una normativa específica que estableciera unos parámetros de calidad y prestigio limitados a la zona del Penedès. Los nueve bodegueros entienden que esta comarca es la cuna del vino espumoso desde hace más de 130 años, por lo que buscan etiquetar sus botellas con su sello de calidad propio, y al mismo tiempo, mantener el nombre del cava. En resumen, reivindican concretar un origen y diferenciarse de otros cavas elaborados en otras regiones de España como Extremadura, Valencia o Navarra.

Sin embargo, esto no ha sido posible. Según ha explicado a Vivir el Vino el director general de Cavas Nadal y miembro de la junta directiva de Corpinnat, Xavier Nadal, "no ha habido entendimiento con la DO Cava a pesar de los intentos" durante más de un año y medio de negociaciones.

Las principales rémoras en las conversaciones entre Corpinnat y la DO Cava han sido la limitación geográfica y los controles de calidad.

Corpinnat establece una limitación geográfica para 46 municipios situados entre las cuencas del Llobregat, el Gaià, el Tous, el Carme y la sierra prelitoral fronteriza con el Garraf. Algo muy diferente a la singular dispersión de esta DO que se reparte hoy por 159 municipios

de toda la geografía española: 63 en la provincia de Barcelona, 52 en Tarragona, 12 en Lleida, 5 en Girona, 18 en La Rioja, 2 en Zaragoza, 3 en Álava, y 2 en Navarra y 1 en Valencia y Badajoz, respectivamente.

Sin acuerdo posible

Esta distinción no ha sido aceptada por el Consejo Regulador de la DO Cava, por lo que las negociaciones han acabado sin acuerdo y Corpinnat fuera de la Denominación de Origen Cava.

El Consejo tampoco ha visto con buenos ojos que Corpinnat quiera garantizar la calidad de sus productos a través de una auditoría independiente. Más bien prefiere que sean los servicios técnicos del Consejo los que la certifiquen. El Consejo ha reaccionado a esta salida diciendo que es "normal" que existan estas divergencias y respeta su decisión, aunque comenta que "de la misma forma que unas bodegas se han ido, también hay otras que quieren entrar". Entiende que "ni Corpinnat ni ningún otro elaborador puede aparecer en la etiqueta de la DO Cava, si no todos querían diseñar la etiqueta a su gusto y esto es imposible".

Esta es la segunda vez que un grupo de bodegueros abandona la DO Cava. En 2014 varios cavistas crearon la marca Clàssic Penedès, bajo la DO Penedès.



LA VERSIÓN DE CORPINNAT

"La creación de Corpinnat ha provocado una reflexión y debates necesarios en el sector"

Los nueve productores de cava agrupados en Corpinnat abandonaron el pasado 30 de enero la DO Cava.

Esta marcha ha provocado una reflexión sobre los modelos de negocio, según ha expresado el director general de Cavas Nadal y miembro de la junta directiva Corpinnat, Xavier Nadal, en una entrevista concedida a *Vivir en el Vino*. En ella explica las razones que han llevado a estos nueve cavistas a abandonar la DO Cava. "Nos hubiera gustado quedarnos, pero en el momento en que debíamos prescindir del territorio, se nos ha hecho muy complicado". También avanza los planes que tienen para su producto, que comercializarán bajo la marca colectiva Corpinnat y la categoría Vino Espumoso de Calidad.

¿Como surgió esta iniciativa, cual fue el pistoletazo de salida?

Hacia muchos años que los fundadores del cava reivindicaban concretar un origen, al comprobar que el cava ya se estaba elaborando en otras regiones de la geografía española: Extremadura, Valencia, La Rioja, etc. (...) Hace cuatro años, nos reunimos cuatro promotores porque considerábamos que eran necesarias reformas para dar cabida a cavas con especiales requisitos de calidad. Hacían falta diferentes visiones en la

manera de elaborar, concebir y entender los vinos espumosos que se elaboran aquí, en el Penedès. Una zona histórica del vino espumoso de este país, desde hace más de 130 años, que ha crecido, desarrollado y se ha perfeccionado en materia del cava.

¿Entonces esta marca solo hace referencia al Penedès?

Bueno, los nueve productores hacemos referencia al origen, a la cuna de los vinos espumosos que históricamente siempre ha estado en el Penedès. Creemos que cualquier vino está asociado a un territorio (suelo, variedades, clima, prácticas, tipo de viticultura) y da como resultado un vino con características diferenciales, y agrega valor. Nos inquietaba mucho el tema de las diferentes estructuras y tipologías de elaboración, si se parte de la uva o se compra el vino. Y nos interesaba que en la etiqueta constara de una forma clara el origen del producto. Esto es, qué bodega está detrás -cosa que en el Consejo Regulador resulta un poco difícil. Eran muchos aspectos que el Consejo Regulador del Cava no contemplaba y, al final, no había diferencias entre una bodega especializada de otra. Por un lado, el origen y, por otro, la máxima exigencia en el control y trazabilidad en todo el proceso y respecto por la sostenibilidad y el viticultor.

¿Qué es exactamente el sello de Corpinnat? ¿Entrará en vigor durante la próxima primavera?

Corpinnat es una marca colectiva, una figura jurídica de la UE que a partir de un reglamento de uso te permite definir la forma de trabajar, las variedades y una serie de requisitos que se han de cumplir. Y anualmente debemos pasar una auditoría que certifique que las bodegas cumplimos con esos requisitos de marca (cultivo ecológico, cosecha manual, vinificado 100% en la propiedad, etc.). Empezaremos a comercializar bajo esta marca después de que hayamos vendido toda la producción que teníamos hasta este momento, con el nombre de siempre, cava.

¿Es Corpinnat un sello impulsado por ustedes con el visto bueno de la UE?

Por un lado, definimos los requisitos que los elaboradores de Corpinnat teníamos que cumplir; por otro lado, miramos de qué forma legal podríamos estar integrados bajo el paraguas de Cava. Después de consultar a expertos, llegamos a la conclusión de que una marca colectiva de la UE era la figura jurídica más adecuada para que se cumplieran estos dos objetivos.

Pero algunos de estos aspectos, como el origen, ¿no se están traba-



El Consejo Regulador de la DO Cava no ha visto con buenos ojos que Corpinnat quiera garantizar la calidad de sus productos a través de una auditoría independiente

jando ya desde el Consejo Regulador del Cava?

Sí, pero implica un proceso largo. Ellos ya dicen que será largo. Estamos hablando de dos años mínimo. Tiene mucha complejidad zonificar cuando implica tantas Comunidades. Nosotros creemos que es una necesidad empezar a definir los diferentes tipos de cava.

Entonces, ¿cuál ha sido la respuesta del Consejo Regulador a su propuesta? Ellos aseguran que las discrepancias se resumen en una falta de acuerdo en los plazos solamente, pero no en el contenido de las reivindicaciones.

Antes que en los plazos, la discrepancia está en el contenido. Con la propuesta del Consejo se permite poner Corpinnat en las etiquetas, pero sin hacer referencia a la cuna y origen del cava en esta zona. Esto sería el punto uno. En cuanto al número dos, llevaría mucho tiempo especificar qué aspectos del reglamento de Corpinnat

nos espumosos. Esta es la decisión que tomamos el 29 de enero.

Pero entiendo que los sellos de Cava y Corpinnat no son excluyentes, podrían ser compatibles...

Desde 2015, venimos estudiando la figura jurídica que es la marca colectiva y nuestros estudios jurídicos la ven totalmente compatible con la marca de Denominación de Origen, en este caso, Cava. En todo caso, Corpinnat nació para promover los grandes vinos espumosos en la zona del Penedés. A Corpinnat pueden entrar marcas que son de cava (ahora ya no); pueden entrar marcas que sean de Clàssic Penedés, siguiendo un método tradicional. Un pleno de la Denominación de Origen Penedés aprobó la posibilidad de poner la marca colectiva en las etiquetas de Clàssic Penedés. Y por otro lado, pueden hacer vinos espumosos de calidad, siempre y cuando cumplan los requisitos de Corpinnat..., ¿qué más puedo decir?

elemento importante, Corpinnat, una filosofía que afecta a la totalidad de la producción de vinos espumosos. No es una opción parcial, es un dibujo muy claro de unos requisitos muy claros que gustará al cliente porque será el producto que buscaba.

¿No ha resultado difícil abandonar la DO Cava después de tantos años?

Nos hubiera gustado quedarnos. Se ha hecho todo para quedarnos, pero en el momento en que debíamos prescindir del territorio, que es la base y principio de cualquier gran vino, y prescindir de requisitos muy estudiados durante años, se nos ha hecho muy complicado.

Yo entiendo que la casa del cava es una gran casa. Una casa en la que durante años, de una forma más persistente, en unos momentos, y más suave en otros, había propuestas de reformas que no se han hecho, y al final, han pasado cosas que no benefician al gran vino espumoso que se elabora en esta zona. Me sabe

CORPINNAT

VS

CONSEJO
REGULADOR
CAVA

se podrían introducir en el reglamento del cava y cuáles no. En tercer lugar, Corpinnat certificaría anualmente el cumplimiento de los requisitos de las bodegas a través de auditorías. El Consejo dice a esto que no hacen falta auditorías, sino que lo harían los servicios técnicos del propio Consejo. En el tema de los plazos (...), es muy difícil esperar dos años (...). Presentamos la marca el 10 de abril de 2018 para salir al mercado el 1 de octubre. Creemos que no podemos ser más útiles para el territorio que tirar para adelante y poner en valor nuestros vi-

Entiendo que el sello se va a poder utilizar conjuntamente con el de Penedès, ¿no es así?

Hoy en día sí. Si una bodega está elaborando Clàssic Penedès y quisiera poner el sello de Corpinnat, podría hacerlo porque cuenta con la autorización del Consejo Regulador.

¿Ahí no han puesto problema como en Cava? Resulta curioso que un Consejo Regulador opine diferente del otro.

Es una lástima, porque nosotros lo que pretendemos es facilitar con un

mal, tantos años dentro de Cava... Tengo 55 años, he nacido y crecido ahí. Toda una vida..., qué más puedo decir.

¿Cuándo se hará efectiva la salida de Corpinnat del Consejo Regulador de la DO Cava?

Ya se ha hecho efectiva. La decisión de salir de la DO Cava fue comunicada el pasado 30 de enero. La creación de Corpinnat ha provocado una reflexión y debates necesarios en el sector. Todas las personas que elaboran cava y las asociaciones ha-

blan de Corpinnat. Lo bueno es que reflexionan ahora sobre los modelos de negocio... Si el modelo es el que quieren realmente o no... Hay nuevas generaciones que irrumpen en las bodegas y su visión es diferente a la de sus padres. Hemos generado un debate en el sector, y esto es chulo. A veces es bueno pararse a pensar e introducir nuevas ideas.

¿No tienen miedo a equivocarse? Porque en el fondo están abandonando el sello del Cava y se van a la aventura de un sello diferente, aún no conocido en el mercado. ¿No bajaran la posibilidad de que esto afecte al negocio?

Cuando se toma la decisión de salir, en el fondo se hace porque hay una plena convicción, se valora y se ve que es el camino mejor. Uno de los aspectos fundamentales en la toma de decisión son los cuatro años de trabajo que hemos dedicado, porque hemos entrado en otra dimensión. Nuestros padres competían entre ellos, porque estamos en el mismo segmento de producto. Pero en Corpinnat -que también competimos en el mercado-, cuando rinde más coo-

perar que competir, cooperamos. Y eso es lo que haremos en la promoción del territorio. Piensas en otras cosas, en el consumidor, por ejemplo. Es un reto importante: tenemos la marca y hay que llenarla de contenido. Riesgo siempre corre, pero somos jóvenes y hay que mirar al futuro con esperanza.

¿Cree que esta situación se puede reconducir hacia un tipo de acuerdo?

Sería lo deseable en un territorio en el que compartimos método, variedades, clima y suelo, y la vocación de agregar valor al producto -que es la asignatura pendiente del cava-. Quizás ahora no sea el momento, porque es hora de hablar, de trabajar y avanzar, pero sí en un futuro, a medio plazo. Sería deseable confluír y estar representados de una forma clara. Sería beneficioso para el vino espumoso y para el viticultor.

¿Cree que con este paso habrá otras bodegas que se animen, se sumen a esta marca y abandonen la Denominación de Origen Cava?

Seguro. La exigencia es altísima. Tengo la convicción y seguridad de

que entrarán a partir de septiembre, en la próxima vendimia. Debemos trabajar aún y eso requiere tiempo. Al tomar la decisión precipitada, pero inevitable, de irnos de Cava, cambia el escenario y hay que reunirse para hablar en profundidad de esta nueva situación y valorar las consecuencias.

¿Cómo van a promocionar esta marca, cómo darla a conocer?

Básicamente haciendo un plan de promoción. El modelo de dar a conocer las marcas ya lo tenemos. Debemos abordar todos los mercados internacionales, estamos diseñando y pensando en un acto anual, aquí en el territorio, para darlo a conocer. Es decir, hay muchos elementos que pondremos en marcha para que se hable de Corpinnat y se entienda que certifica es un vino espumoso de un territorio concreto, elaborado a partir de unas pautas, de las más eficientes que existen.

¿Cómo van a comercializar el producto, como vino espumoso? Entiendo que sin el nombre de cava...

Sí, saldrá con la categoría de Vino Espumoso de Calidad.

LA VERSIÓN DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DO CAVA

"La DO Cava es mucho más que Corpinnat"

El presidente del Consejo Regulador del Cava, Javier Pagés, asegura que "la DO Cava es mucho más que Corpinnat" -productores que han abandonado la Denominación de Origen Cava-, informa Efe.

Pagés indica que el sector del cava está unido y recalca que "tiene un futuro brillante y lo mejor está por venir e igual que unas bodegas se han ido, también hay otras que quieren entrar". Eso sí, ha aclarado que "salir de la DO Cava quiere decir salir de la marca cava y de su regulación. Significa que no pueden utilizar ni ellos ni otros, la palabra cava, aunque estamos seguros de que no tienen intención de hacerlo".

A Pagés le parece "normal" que haya divergencias en una entidad tan grande, y respeta la decisión de todos los que quieren coger otro camino. "Para nosotros, lo importante es seguir evolucionando y vemos el futuro con optimismo. Nos centraremos en nuestro trabajo y no en el que hagan otros", comenta.

Sobre un posible acuerdo con Corpinnat, Pagés explica que "desde el Consejo Regulador tienen un proyecto en el que confían y que llevarán adelante. Si ellos quieren volver, estaremos encantados, aunque hay que dejar claro que son lo que son por el trabajo que han hecho, pero también por haber formado parte de la DO Cava".

Ante las críticas que señalan que son las mejores bodegas las que se han ido de la DO Cava, Pagés ha respondido que "el cava de paraje calificado es una de las cúspides y hay muchas bodegas de la DO Cava que trabajan muy bien con cava reserva y gran reserva de alta calidad. La denominación tiene muchas bodegas con gran prestigio".

De la misma opinión es el presidente de Pimecava, Pere Guilera: "la calidad es patrimonio de todos, no solo de algunos, y estamos cansados de que se cuestione la calidad de los que nos quedamos dentro de la denominación de origen".



Jesús Rivasés
Columnista, tertuliano y escritor

Gran cosecha y precios dispares

Las cosechas de vino en 2018 han sido excepcionales, en todo el mundo. No hay precedentes próximos y, por supuesto, mucho tiene que ver con las condiciones climáticas. Ha habido grandes cosechas en la historia, pero quizá nunca habían coincidido campañas tan magníficas en Europa, Estados Unidos, Chile, Argentina y, también, en Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica. España y Francia, en cualquier caso, han batido casi todos los récords, ya que la producción subió un 30% y un 25%, respectivamente, hasta los 41 millones de hectolitros en España y los 48 millones en Francia. Italia, por su parte, se ha situado en cabeza de la producción mundial, con un total de 48,5 millones de hectolitros y un crecimiento del 16%. Las producciones americanas y del Cono Sur no arrojan datos tan espectaculares, pero también han aumentado de forma significativa.

Los mercados, por lo tanto, deberían estar -y de hecho lo estarán- inundados de vino y eso significa que los precios al por mayor soportarán muchas presiones a la baja, como dirían los expertos. En pocas palabras, los precios pueden desplomarse, algo en lo que también influirá el continuado pero permanente descenso del consumo en los principales mercados interiores, como pueden ser el español, italiano y francés. El consumo mantiene un alza imparable en otros lugares, como por ejemplo China, pero está concentrado en vino de alta calidad y, en cualquier caso, todavía falta mucho tiempo para que las cifras del país asiático sean comparables con las europeas. El futuro del vino también pasa por China, pero no para los excedentes de producción europeos de menor calidad.

Los vinos españoles al por mayor compiten en precio, así que este año tendrán menos salida

La gran cosecha de 2018 provocará dolor de cabeza a muchos productores españoles, sobre todo, a los grandes productores-vendedores de granel, que exportan una gran parte de su cosecha a otros países de la Unión Europea. Los vinos españoles al por mayor compiten, sobre todo, en precio, pero este año Francia e Italia reducirán notablemente sus precios y, entonces, el vino español tendrá menor salida. La competencia italiana será feroz.

En 2017, los bodegueros españoles consiguieron un precio medio de 1,22 euros por litro; mientras que los italianos percibían 2,73, y ambos a distancias siderales de los franceses, que vendían su vino a una media de 6 euros el litro. Galos y transalpinos rebajarán sus precios, pero el de los franceses todavía estará muy lejos del español. Afectará a las ventas, pero no será determinante. Los italianos, por el contrario, pueden acercar sus precios a los españoles y eso sí podría ser dramático para los exportadores nacionales, porque ellos apenas carecen ya de margen para competir por precio en el caso de los graneles. Las alternativas, mil y una veces planteadas, pasan por seguir adelante en la transformación gradual del negocio del "granel" en otro de exportación de vino embotellado, de más calidad, y también con un precio mayor. Las exportaciones de granel, de hecho, pudieron bajar en 2018 un 15% o 16% con respecto al año anterior. El problema es que, ahora, con tamaños excedentes mundiales y, sobre todo europeos, el crecimiento se complica.

La calidad, el trabajo y el marketing adecuado, sin embargo, casi siempre suelen dar buenos resultados. Las cosechas crecen y el consumo de vino no aumenta lo previsto. Sin embargo, los precios de los vinos de Borgoña se han duplicado en los dos últimos años, según el índice Liv-ex (el Ibx londinense de los vinos), y la demanda no se reduce, sino todo lo contrario, como constataba la crítica Jancis Robinson tras la Semana del Borgoña de Londres (Burgundy Week), celebrada la segunda semana de enero. Todavía más, algunos de los vinos más importantes que iban a ser presentados en ese escaparate mundial ya habían sido vendidos el viernes anterior, sin que muchos aficionados que esperaban la ocasión tuvieran la oportunidad, no ya de probarlos, sino de adquirirlos. Borgoña, sin duda, puede ser considerado un caso especial. De hecho, muchos de los vinos más famosos, más caros y considerados unánimemente como los mejores, proceden de Borgoña, tanto en blancos -tienen pocos rivales de sus características- como en tintos, lo que no desmerece a los competidores, ya sean franceses, italianos, españoles o de cualquier parte del mundo.

Nueva edición
GUÍA VIVIR EL VINO 2019



**VIVIR EL
VINO**
www.vivirelvino.com



Santiago Jordi

Elaborador y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos

Enólogo y falso enólogo

Realizando un análisis sobre la formación técnica y cualificada del sector del vino, en el escalafón de la dirección técnica y elaboración de vinos en bodega, concluimos que la ventaja competitiva más importante para aquellos países que lideran el mercado mundial en valor es el interés y respeto por la formación y la profesionalización.

Por tanto, quiero centrar mi publicación en torno a dos preguntas: ¿qué es un enólogo? y ¿qué es un falso enólogo? Entendamos por falso enólogo o pseudoenólogo todas aquellas personas que sin serlo, se autodenominan así sin haber cursado ningún tipo de estudio regulado.

La profesión de enólogo está legalmente regulada, siendo necesario estar en posesión de una licenciatura o grado universitario en enología para poder desempeñarla. Antes de esta regulación docente se creó un proceso extraordinario de habilitación profesional, destinado a perfiles que acreditaban un mínimo de 5 años en funciones específicas de enólogo. Esto se dio con anterioridad al 1 de enero de 1999. Para ello, se creó un registro desde las Administraciones Públicas para su consulta y, de este modo, evitar fraudes e intrusismo profesional.

Con todo ello, quiero definir el concepto del máster en enología. Considero que existe un desconocimiento generalizado de las formaciones existentes y que algunas academias y empresas de formación aprovechan el contexto para ofertar bajo el nombre de máster lo que realmente serían cursos de cata acompañados de conocimientos básicos de enología y viticultura.

El alumnado que accede a estos supuestos máster invierte cantidades importantes de dinero por recibir una enseñanza en manos de docentes sin titulación y espera accesos direc-

tos al mercado laboral, cuando en realidad necesitan un grado universitario o licenciatura para ser contratados por las bodegas. Y es así porque desde la Comisión Europea y la Organización Internacional del Vino y la Viña (OIV) se han creado Reglamentaciones y Normativas Europeas para que determinadas faenas enológicas muy usuales -como por ejemplo una acidificación-, puedan realizarse solo y exclusivamente por titulados universitarios.

Por tanto, queda muy claro que estamos hablando casi de un delito de estafa que asociaciones, academias y otras empresas oferten titulaciones de enólogo en cursos de horas y por cuantiosas partidas económicas para desempeñar la profesión.

Cabe subrayar que un grado universitario en enología es una formación universitaria de cuatro años con elevada carga científico-técnica y con un proyecto final de investigación, presentado ante un tribunal académico. Por ello, el concepto de un máster en enología, como parece evidente, no puede referirse a flexibles formaciones no regladas y cursadas en academias y en escuelas de formación online.

Por tanto y para cerrar el círculo, expliquemos qué es un 'Máster Universitario en Enología': un concepto de notable complejidad, ya que es un postgrado universitario para el cual es necesario una titulación universitaria previa. El programa académico lo conforman asignaturas de carácter científico-técnico a un nivel avanzado, con ocho horas de dedicación diarias -incluyendo las clases, la preparación de los trabajos, los casos y las prácticas-. En algunos programas, la duración del máster alcanza los dos años y las 3.200 horas de formación.

España estamos hablando casi de un delito de estafa que asociaciones, academias y empresas oferten titulaciones de enólogo en cursos de horas

起源 PROISXOZHДЕНИЯ الْأَصْل מִקוֹר

EN EL NOMBRE DEL VINO

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ উতস OR IRIGINEM

ORIGINE PODRIGETLO SOURCE HERKUNFT ORIXE A 'GABHAIL SOMA

EN CERO COMA

BODEGAS TINTA CASTIZA – SIN DO (MADRID)

 Malvar Blanco

Este divertido nombre de vino blanco resultó de la cata que organizó su creador, Carlos Reina, con varios amigos en su bodega. Les invitó a probarlo y alguien dijo: "pues a mí me pones una botella y me la bebo en cero coma". Esta expresión le hizo gracia y decidió ponerle el nombre al vino. "Desde que empecé con el proyecto siempre quise buscar expresiones coloquiales del castellano (el nombre del vermut que elaboramos es Dabuti)", explica Reina. "Me parece que son frases que la gente usa a diario, se pueden recordar muy fácilmente y, además, son divertidas". En Cero Coma concuerda bastante con lo que esta bodega persigue proyectar: un vino untuoso y fácil de beber.



LUNÁTICO

CASA DE LA ERMITA – DO JUMILLA

 Monastrell

El nombre de Lunático tiene que ver con "aquella locura que alterna con la cordura, ambas necesarias para hacer un vino así", dice Eloy Sánchez, enólogo de la bodega. El diseño de la etiqueta fue amor a primera vista, explica. La creó un diseñador de la zona, Luis Ruiz, quien logró con el tiempo que fuera una de las mejores etiquetas en el Concurso Sakura de Japón, en 2017. Pero, además, se trata de un proyecto con identidad propia dentro de Casa de la Ermita; busca la diferencia y consigue, con su frescura, llegar a un público más joven y atrevido, sin prejuicios. Marida a la perfección con la mayoría de carnes blancas sabrosas o carnes rojas, con quesos de buena curación o con guisos suculentos de la gastronomía mediterránea.



RAINMAN

BODEGAS GENUS DE VINUM – DO RIBEIRA SACRA

 Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha

Rainman es el hombre de la lluvia, el que representa la figura del sabio, del viñador conocedor de la tierra y sus virtudes. Ana Méndez, impulsora y propietaria de Genus de Vinum, explica que con el nombre "se busca homenajear a los hombres de nuestros pueblos que solo con mirar al cielo ya sabían qué tiempo iba a hacer". Además, en él está representada la lluvia, esa lluvia tan gallega, la altitud de la zona donde se elabora, y las laderas y paisajes tan impresionantes de la Ribeira Sacra que, vistos desde el río, dan la sensación de que rozan el cielo.





Manuel Herrera

Propietario de Finca Herrera Vinos y Viña Española Consultoría

Enócritos (segunda parte)

Mi amigo Jordi Melendo, mi maestro y guía en el champagne, me hizo reflexionar sobre la primera parte de mi artículo. Y es que mucho hablar de puntos y medallas, pero me faltó hablar de la percepción, de lo subjetivo. En el vino hay mucho de esto.

Pregunta de *Washington Post*: "¿Sería capaz la belleza de llamar la atención en un contexto banal y en un momento inapropiado?" El virtuoso y magistral violinista Joshua Bell fue ignorado mientras tocaba en el metro. Fue muy capaz de llenar auditorios, pero nadie hizo ni pajolero caso al pobre Joshua en el lugar no adecuado... ¡Y eso que tocaba con un Stradivarius de 1713 valorado en 3,5 millones de dólares!

Si nos ponen cinco barcos iguales en el horizonte a varias personas y nos preguntan cuál de ellos es el más grande, ¿qué diríamos? En cuanto alguien diga que "el quinto es el más grande, sin duda", la mayoría le daría la razón y opinaría lo mismo.

¿Qué pasa con el vino? ¿Cuál es el vino más grande? ¿Tenemos "etiquetitis"? ¿Hay vinos con música? ¿Si le han dado muchos puntos o tiene medalla de oro nos va a saber mejor? ¿Nos descubrirá algún amigo enócrito o gurú si damos un cambiazco y rellenamos una gran etiqueta con un vino común?

Creo que cualquier vino corriente puede ser el mejor en buena compañía, en el lugar y el momento adecuado, y no digamos ya con algo rico de comer. "El vino está bueno hasta con jamón", decía mi abuelo Pascual. Cualquier vino tinto mejora ostensiblemente con un bocadillo de sardinas en aceite (pruébenlo, por favor) y no hablo ya de que nos la "den con queso"...

Y es que un vino está más rico con ensaladilla rusa de la tasquita o hablando con un pastor en el campo con un poco de pan y chorizo.

Sería difícil mejorar esa copa de Chenin Blanc surafricano en esa puesta de Sol, mirando el viñedo y con la Table Mountain de Cape Town al fondo. Aunque seguro que ese vino nos diría bastante menos en otras circunstancias menos 'favorables'.

O esa copa de Malvasía junto a mi padre en su 70 cumpleaños, viendo también ponerse el sol en los Arribes del Duero. O una copa de *Viña Pedrosa* junto a mi abuelo (gran amigo de los hermanos Pérez Pascuas), viendo un partido de fútbol. O el vino de mi boda..., porque sigo felizmente casado.

La manzanilla no se estropea al pasar Despeñaperros, lo que pasa es que nos parece 'única' tomándola en Sanlúcar mirando a Doñana y con unos langostinos.

Cualquier vino mejora con música -sea o no de violín- y mirando un bonito cuadro. Y cuando nos emocionamos con una película, ¡¡ese trago de tinto nos sabe a gloria bendita!!

Lo de "gloria bendita" y lo de que "se pare el tiempo con un capotazo de Morante" (si es con la bota de vino al hombro mejor) se lo copio a mi amigo Alvarito Palacios.

No juzguemos tanto y disfrutemos más. No guardemos tanto vino para el mejor momento sino que abramos ya la botella para que ese momento de abrirla sea el mejor, como dice mi amigo Leo Castellani.

Es indudable que las grandes y clásicas bodegas hacen grandes vinos, pero también algunas los hacen malos y se aprovechan de su etiqueta. ¿Qué es de los pequeños productores que hacen buenísimos y emocionantes vinos y que son poco conocidos? 17 sobre 20 no parece lo mismo que 85 sobre 100, ¿verdad?

Dejo abiertas muchas preguntas. Pueden intentar contestarlas tomando el vino que más les guste. Pero, por favor, tómenlo siempre en un lugar, compañía y momento adecuados para que ese vino sea el mejor. Dejémonos de puntos. Y sí, he repetido mucho las palabras "amigos" y "vino" en este artículo. Por algo será.

Creo que cualquier vino corriente puede ser el mejor en buena compañía, en el lugar y momento adecuados, y con algo rico de comer.



*He visto paisajes inolvidables, raíces profundas,
piedras milenarias y aventuras que duran toda una vida.
He recorrido el mundo y he vuelto con
el fruto de una experiencia única.
Mirto. El viaje comienza aquí.*

María José Plasencia y Raquel Navarro
Sumilleres del restaurante El Rincón de Juan Carlos (Tenerife)



El vino no tiene género

Basándonos en nuestra historia y teniendo en cuenta que trabajamos en familia, no hemos tenido la necesidad de demostrar más por ser mujeres. Es triste la realidad que se refleja estos días en el sector y en las redes sociales... Que algo sea noticia solo por el hecho de que sea una mujer la protagonista de la historia. Por ejemplo, que sea relevante que una mujer reciba el premio a la mejor sumiller de Francia. Se trata de Pascaline Lepeltier, de 38 años, que gestiona una bodega donde apuesta por los vinos ecológicos y biodinámicos de 2.500 referencias, comprometida con el impacto en la salud del "problema de la mala comida y la mala bebida". ¡Qué pena que por ser mujer tenga que ser notorio! En nuestra opinión, si queremos evolucionar y llegar a una igualdad total o plena, no tenemos que diferenciar el género del profesional.

En nuestro caso, la persona de referencia para nosotras es Ina, cocinera profesional, exigente. En realidad, es el alma de El Rincón de Juan Carlos y siempre se ha movido entre los

fogones. Sin embargo, nunca ha necesitado notoriedad, ni tampoco ha querido nunca que se hable de ella. Desde que comenzamos a trabajar juntas, todo ha seguido una evolución que entendemos natural. Apostamos por la formación, teníamos sueños y expectativas. A través del ensayo-error, fuimos evolucionando en nuestro negocio y nos fue apasionando el trabajo.

Entendimos que para conocer y para recomendar vinos a nuestros clientes, no solo hay que catarlos, sino beberlos. Los cursos, las catas, y cualquier pequeña formación siempre es positiva.

Es importante crear una buena carta de vinos en el restaurante, decidir por qué incluyes cada vino en esa selección. Creemos que cada vino posee la personalidad de quien lo elabora, de la misma forma que las cartas de vino de un restaurante representan una pequeña parte de quien las realiza. Nuestro criterio ha evolucionado por igual, y eso se refleja en nuestra carta de vinos.

Dejémonos de populismos. Tampoco hay vino para mujeres. Han sido muchas las ocasiones en que hemos oído que hay vinos específicos y destinados al género femenino. Por el contrario, consideramos que el vino es personal y está creado para diferentes momentos, independientemente de su elaboración y, por supuesto, del género. Porque, en nuestra opinión, todo depende del gusto de cada persona, ya sea hombre o mujer.

Así que brindemos por futuras noticias con nombre y apellido, y por los vinos que elaboran Roberto Santana, Viky Torres, Carlos Lozano, Armenia Mendoza, Jonatan García Lima, Loles Pérez, Juan Jesús Méndez, Lourdes Fernández, Borja Pérez, Sandra Armas, Agustín García Ferrais, Elena Batista, Pablo López y Carmelo Peña, entre otros. Todos ellos son bodegueros y elaboradores canarios que representan un producto de calidad, independientemente de su género.

Para empezar con buen pie este año 2019, podríamos destacar algunos de los vinos que han creado los anteriores elaboradores con diferentes estilos: *Táganan Blanco*, *Las Machuqueras*, *Los Tabaqueros*, *Montoro*, *Vidonia*, *Convallis*, *Ensamblaje Blanco*, *Cráter*, *Artífice*, *Agalla 1175*, *Can*, *Viñatigo Tintilla*, *De Yanes Baboso e Ikewen*.

Dejémonos de populismos.
Tampoco hay vino para
mujeres. Es personal
y está creado para
diferentes momentos,
independientemente de su
elaboración y género

RESALTE EXPRESIÓN 2014

Bodegas Resalte - DO Ribera del Duero

Viñedo: Procede de una selección de viñedos de Tempranillo en ladera, con 60 años de antigüedad y con rendimientos inferiores a 2.500 kilos por hectárea. Las vides se cultivan con mucho cuidado y con prácticas de viticultura muy respetuosas con la planta y el suelo, minimizando así los tratamientos.

Vendimia manual: La recogida de la uva se realiza en el momento de madurez perfecta, después de fijar un estricto control analítico y de cata en el campo. Es justo en ese momento cuando la uva expresa sus mejores cualidades. Además, la vendimia se realiza de forma manual y en cajas de 15 kilos, filtrando solo los racimos sanos.

Añada: Un invierno con una muy buena pluviometría y una primavera temprana, pero suave, hacían presagiar una añada especialmente buena. Y aunque la primavera y el verano fueron secos, hubo reservas suficientes para lograr una uva sana. El ajuste de la producción fue determinante para alcanzar una alta calidad.

Producción limitada: Este vino, de producción limitada, está elaborado solo con lo mejor de la añada procedente de viñedos viejos de dos zonas: Fuentenebro y La Aguilera. Tiene 18 meses de barrica (90% francés y 10% americano).



EMPRANILLO

CARLOS ALCOGER



94



MURI VETERES 2016
BODEGAS CARCHELO
DO JUMILLA

 **Monastrell**

Tal y como dice la Bodega Muri Veteres, "ya es una realidad y aquí lo tengo para dar fe de ello". Solo 8 hectáreas de viñedo para elaborar 20 barricas de 225 litros.

Carchelo ha conseguido elaborar un Monastrell que busca el equilibrio entre frescura y contundencia, y así se percibe. La fruta es la protagonista tanto en nariz como en boca con recuerdos de regaliz y gratos balsámicos. Deja para el final un toque suave de la barrica.

En boca tiene cierta estructura, buen recorrido y un perfecto equilibrio entre acidez y alcohol, un tanino con nervio y un postgusto frutal y persistente. Sin lugar a dudas, se trata de un vino maduro y elegante que lleva la Monastrell por bandera.

93



MONTEABELLÓN FINCA
LA BLANQUERA 2015
BODEGA MONTEABELLÓN
DO RIBERA DEL DUERO

 **Tempranillo**

Finca la Blanquera es la viña de la bodega situada a mayor altitud y en suelo pedregoso. Un Ribera poderoso, de esos que te llenan de aromas en nariz desde el primer momento. Desprende moras, ciruela roja, fresón silvestre en confitura, especiados dulces, cueros repujados, chocolate belga y un fondo de elegantes y finos tostados.

La estructura en boca y su largo recorrido llenan el paladar, con una tanicidad típica de la Ribera del Duero. Esta última se compensa con una rica acidez, un alcohol integrado y un final infinito maduro y elegante, que invita a maridarlos con una buena carne a la brasa. También incita a tomar el último sorbo de la copa frente a una chimenea.

92



ANAYÓN PARCELA 81
GARNACHA VIÑAS
VIEJAS 2017
GRANDES VINOS
DO CARINENA

 **Garnacha, Cariñena y Macabeo**

No cabe duda que detrás de una gran obra hay un gran trabajo. Tanto Marcelo Morales como Joey Tensley han hecho una elaboración minuciosa, como si se tratase de cazarrecompensas especializados. Han estado a la caza y captura de viñedos idóneos para crear tanto el *Anayón Parcela 15* como el *Anayón Parcela 81*, del que hoy damos fe de su buen hacer.

El vino procede de una parcela de 1,27 ha, plantadas en vaso a 687 metros de altitud y con una antigüedad de 64 años. Un vino que desprende aromas de fresas y frambuesas maduras y suaves toques florales con recuerdos de violetas, dando paso a un fondo de monte bajo y hierbas de tocador.

RAÚL SERRANO
Director de cata de *Vivir el Vino*



93



**EMINA ROSÉ
PRESTIGIO 2018
BODEGA EMINA
DO CIGALES**

*Tempranillo, Garnacha Gris,
Garnacha Tintorera, Albillo,
Viura y Verdejo*

Está claro que los rosados siguen dando su guerra personal. Hay rosados pálidos, colores típicos de la Provenza, con aromas sutiles y frescos donde la elegancia y la personalidad del vino son la carta de presentación. Pues Carlos Moro no iba a ser menos. Nada más abrirlo, aparece un rosado serio, con marcada personalidad, porque el viñedo viejo de donde procede, con más de 70 años, aporta sus cualidades. Pero la mayor de las complejidades la da sus aromas de frutillas silvestres, zarzamora y ricas notas herbáceas. La boca es incisiva, su ataque es directo, con gran volumen. La frescura está siempre presente.

94



**RODRÍGUEZ & SANZO
VIGNERONS TEMPRANILLO
50 ANIVERSARIO 2015
RODRÍGUEZ SANZO
DO TORO**

Tempranillo

Si pensábamos que estaba todo inventado, en una época de depósitos de hormigón, fudres, huevos o microoxigenaciones, llega Javier Rodríguez elaborando un Tinta de Toro, en viñedos viejos de San Román (DO Toro) y en barricas de whisky. El whisky elimina parte de los taninos de la barrica nueva, esto hace que la tanicidad no sea tan dura y mejore el rendimiento en una crianza más larga. El vino es tremendamente aromático, complejo, con una excelente carga frutal, protagonizada por la fruta negra. Después, aparece una boca con estructura considerable, graso, con tanino presente, pero con un ligero toque dulzón y recorrido aterciopelado.

94



**LA FELISA 2017
BODEGA EMILIO MORO
DO RIBERA DEL DUERO**

Tempranillo

Hemos esperado a la segunda añada para hablar del primer vino ecológico de la Familia Moro, libre de sulfitos añadidos, y elaborado con Tempranillo y en viñedos de entre 15 y 25 años de edad. Además, con su nombre, sus hijos rinden homenaje a Felisa. La añada de 2017 es atípica; las inclemencias meteorológicas originaron menor producción en la zona, pero de gran calidad. Se añade el valor y tipicidad de los vinos de Emilio Moro. La intensidad es alta y compleja. Sus aromas de frutos negros, como la ciruela negra y la mora, desprenden un ligero punto licoroso y unas gratas notas de regaliz y pensamientos azules. En boca es amplio, con nervio. Tiene un tanino maduro y con grata acidez mineral y trago largo.

VIVIR EL VINO

entrega sus **11 MAGNÍFICOS 2019**

Como ya es habitual, Vivir el Vino presentó la nueva edición de su Guía 365 Vinos al Año en una ceremonia en la que también se entregaron los 11 Magníficos. El acto tuvo lugar el pasado 21 de enero en el madrileño Teatro Cofidis-Alcázar.



LOS 11 MAGNÍFICOS 2019

MAGNÍFICO ESPUMOSO

Gran Torelló BN Paraje Calificado Can Martí 2011
Bodegas Torelló - DO Cava

MAGNÍFICO ROSADO

Marqués de Riscal Viñas Viejas Rosado 2017
Hros. de Marqués de Riscal - VT Castilla y León

MAGNÍFICO GENEROSO

Las Botas Amontillado Perpendicular
Balandro Vinos - DO Jerez-Xérèz-Sherry

MAGNÍFICO VINO DULCE

Vendimia Tardía Chivite 125 Aniversario 2016
J. Chivite Family Estates - DO Navarra

MAGNÍFICO VINO REVELACIÓN

Valdelacierva Grano a Grano 2016
Bodegas Valdelacierva - DOCa Rioja

MAGNÍFICO BLANCO JOVEN

Rosa Ruiz 2017
Bodegas Santiago Ruiz - DO Rías Baixas

MAGNÍFICO BLANCO DE GUARDA

Quinta de Couselo 2014 Selección
Bodegas Quinta de Couselo - DO Rías Baixas

MAGNÍFICO TINTO CON CRIANZA

Baltos 2016
Bodegas Dominio de Tares - DO Bierzo

MAGNÍFICO TINTO

Mauro VS 2015
Bodegas Mauro - VT Castilla y León

MAGNÍFICA BODEGA DEL AÑO

Bodegas Marqués de Vargas - DOCa Rioja

MAGNÍFICA TRAYECTORIA

Bodegas Faustino - DOCa Rioja

MAGNÍFICO DIAM INNOVACIÓN

Península Vinicultores - DO Uclés





1 Paco de la Rosa, copropietario y director técnico de Bodegas Torelló, recoge el premio al Magnífico Espumoso.

3 César Velázquez, propietario de Balandro Vinos, recoge el premio Magnífico Generoso.

5 Emma Villajos, enóloga de Hispano Bodegas, recoge el premio Magnífico Vino Revelación.

2 Luis Hurtado de Amézaga, director técnico de Marqués de Riscal, recoge el premio Magnífico Rosado de manos de Raúl Serrano, director de la Guía Vivir el Vino 365 Vinos al Año.

4 Julián Chivite, presidente ejecutivo de Bodegas J. Chivite Family Estates, recoge el premio Magnífico Vino Dulce.

6 Rosa Ruiz, embajadora de Bodegas Santiago Ruiz e hija del fundador, recoge el premio Magnífico Blanco Joven.



- 7 David Barco, director comercial de Grandes Pagos Gallegos, recoge el premio Magnífico Blanco de Guarda de manos de Pedro Barato Triguero, presidente nacional de Asaja.
- 8 Rafael Somonte, enólogo de Dominio de Tares, recoge el premio Magnífico Tinto con Crianza de manos de Ángel Hierro, director de ventas de Verallia.
- 9 Juan Ignacio Escudero, director de calidad de Grupo Bodegas Mauro, recoge el premio Magnífico Tinto de manos de Julián Velasco Mielgo, director general de Cadena Cope.
- 10 Pelayo de la Mata, presidente de Bodegas y Viñedos de Marqués de Vargas y Grupo Varma, recoge el premio Magnífica Bodega del Año de manos de César Lumbreras Luengo, director del programa Agropopular, de Cadena Cope.
- 11 Javier García Llorente, director de grandes cuentas de Grupo Faustino, recoge el premio Magnífico a la Mejor Trayectoria de manos de Alberto Doria, director de marketing y comunicación de Spiegelau Ibérica.
- 12 Arturo Montalvo, sales manager de Península Vinicultores, recoge el premio especial Magnífico DIAM Innovación, de manos de Miguel Ángel Ortiz, responsable comercial de DIAM en la zona Centro, Levante y Andalucía.



1 Elena Andía, directora de Marketing y Comunicación Externa y Ángel Hierro, director de Ventas, ambos de Verallia.

2 De izq. a der.: Miguel Ángel Ortiz, José María Ramón y Ricardo Santos, responsables del departamento comercial de DIAM España.

3 De izq. a der.: Elena Andía (Verallia), Arantxa Noriega y Alberto Matos (Vivir el Vino), Ángel Hierro (Verallia), Emma Villajos y Raquel Ruiz (Hispano Bodegas), Pedro Barato (Asaja) y otras invitadas de Vivir el Vino.

4 De izq. a der.: Juan Ignacio Escudero, director de calidad de Grupo Bodegas Mauro; Rosa San Román, directora comercial de Tripe cork; y Luis Hurtado de Amézaga, director técnico de Marqués de Riscal.

5 Raquel Ruiz, directora de Comunicación y Relaciones Públicas de Hispano Bodegas.

6 De izq. a der.: Rafael Somonte, enólogo de Dominio de Tares; Alberto Matos, director editorial de Vivir el Vino; Mara Sánchez, periodista; y Victoria Díez, directora y creadora de 10vcomunicacion.



7 Miembros del equipo de Vivir el Vino junto a miembros del departamento de prensa de la Federación Española del Vino (FEV).

9 De izq. a der.: Dalmacio Lumberas, director general de Vivir el Vino, junto a varios invitados de la fiesta de los 11 Magníficos.

11 Cristina Carrillo, enóloga de Bodegas Fuentegalana; y Jorge Díez, director comercial y marketing de Vivir el Vino.

8 De izq. a der.: Jorge Díez, director comercial y marketing de Vivir el Vino; y Carlos Fernández, gerente, propietario y enólogo de Tierra y Vino.

10 De izq. a der.: Arturo Montalvo (Península Vinicultores), Adolfo Pérez (Hermanos Pérez Pascuas), Raúl Serrano, director de la Guía Vivir el Vino; y Juan de la Vega (Hermanos Pérez Pascuas).

12 El equipo de Vivir el Vino posa junto al equipo de la tienda gourmet y enoteca De la Tierra al Vino, en Pozuelo de Alarcón (Madrid).



Pau ROCCA

Nuevo Director General de la Organización
Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

*"El consumo cero de vino
no es la solución"*

Pau Roca es el primer español que lidera la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Para alegría del sector, tomó la dirección el 7 de enero en la sede de la OIV, en París. Durante una entrevista concedida a Vivir el Vino, nos adelantaba sus planes al frente de esta organización: mejorar el comercio internacional del vino y su percepción. Sobre los informes que recomiendan consumo cero de vino, declara que “no es la solución”, sino que hay que contemplarlo como un asunto “de educación y conducta. Esto sería como pensar que para evitar accidentes de tráfico hay que quedarse en casa sin conducir”. Además, persigue ampliar la OIV, hoy formada por 47 países, y dar entrada a otros estados -tiene en mente a China y Canadá-. Pau Roca ha sido hasta ahora el secretario general de la Federación Española de Vino (FEV), sustituido actualmente por José Luis Benítez.

Usted concretó, antes de tomar el cargo, que uno de los retos del sector era mejorar el comercio internacional de vino. ¿Qué medidas tiene previstas para lograrlo, ahora que está al frente de la OIV?

Considero que hay que mejorar la libertad de comercio en todo el mundo. Hay que superar cuestiones que limitan este tránsito -cuestiones de competencia, barreras no arancelarias-. Realmente hay mucho trabajo por hacer. El vino es un producto que está muy regulado, pero tiene un gran volumen de exportación: de cada 10 botellas, 6 cruzan la frontera. Es verdad que transita por el mundo con ‘cierta’ libertad, y digo ‘cierta’ porque no es suficiente. Durante la década de 1990, las reglas del comercio en Europa iban a ser globales y no ha sido así; nos hemos tenido que buscar la vida con acuerdos bilaterales. En esta situación, conviene apostar por el multilateralismo y recuperar la ilusión histórica de lograr un comercio global.

¿Cuál sería la función real de la organización en este asunto?

Intentar que no haya bloques que dificulten el comercio internacional del vino y facilitar los elementos necesarios para que la OIV se convierta en una referencia técnica y científica dentro del sector. El fin de la OIV es disolver bloques para lograr que el comercio del vino sea más global y fácil. Por un lado, la UE es un bloque comercial importante y se encar-

Nos olvidamos de que estamos condenados a morir, ante esto, solo podemos gestionar el riesgo de nuestra propia vida.



ga del 60% de la producción de vino en el mundo. Por otro lado, existe un grupo de países que forman el Grupo Mundial del Comercio del Vino (GMCV), como es el caso de Argentina, Australia, Chile, Estados Unidos, Nueva Zelanda, y Sudáfrica entre otros, que tienen un acuerdo de reconocimiento mutuo.

Otro asunto sobre el que usted ha manifestado su intención de mejorar desde la OIV es la percepción que se tiene sobre el vino como bebida alcohólica...

Sí. Hay que diferenciar entre bebidas alcohólicas y vino. La OMS clasifica el alcohol como una enfermedad no transmisible y, en fin, esta no es la percepción que el sector del vino tiene de sus propios productos. Cuando se tiene una educación adecuada, eso implica un comportamiento preventivo en el consumo. De tal modo que cuando surgen problemas de adicción hay que contemplarlo como un tema de educación y de conducta.

La OMS y algunos estudios científicos defienden el consumo cero de vino contradiciendo a otros informes en los que hablan de sus beneficios. ¿Cuáles son los fundamentos en los que se apoya la OIV ?

El consumo cero no se contempla y no podemos plantearlo como una solución. Esto sería como pensar que para evitar accidentes de tráfico no hay que coger nunca el coche. Mire, está demostrado que el consumo del primer cigarrillo es dañino para la salud, pero el consumo de determinadas bebidas alcohólicas por determinados colectivos es perfectamente defendible. Estamos apostando por un arte de vivir, un estilo de vida, y este podemos ligarlo a la dieta mediterránea, que es preventiva. En el lado contrario, se dan conductas problemáticas como el *binge drinking*, que hay que erradicar.

Pero hay informes contradictorios y el consumidor no sabe muy bien a qué atenerse...

La ciencia es una evolución continua,

los datos evolucionan con el tiempo y están en investigación permanente. Soy biólogo y siempre he visto ese debate de unos estudios contra otros. No hay nada determinante. Sabemos que el alcohol es dañino para la salud en materia de cáncer, pero es muy bueno para el no envejecimiento del sistema cardiovascular. Nos olvidamos de que estamos condenados a morir, y ante esto, solo podemos gestionar el riesgo de nuestra propia vida. Desde luego, cogemos un coche, salimos a la calle y tenemos diferentes riesgos: conducir, tomar medicinas... Y en esa gestión, hay que tener conductas apropiadas. Por ejemplo, la templanza es una virtud que ayuda a crear esa conducta y una adecuada forma de relacionarse. El consumo cero de vino no es la solución.

La OIV está integrada por 47 países. Quizás son muchos miembros para ponerse de acuerdo a la hora de adoptar medidas. Supongo que cada uno barrerá para su casa. ¿Cuáles son las controversias que más preocupan a la OIV?

Nuestro reto es precisamente evitar las controversias sobre el vino entre miembros. Hay tantas como países y como temas que se abren. Sin ir más lejos, interpretar algo en relación al vino es ya un problema por-

Nos quedaríamos muy sorprendidos de lo bien que los estamos haciendo en España si viéramos lo que vendemos a determinados mercados.

que hay percepciones culturales diferentes. La OIV trata de poner de acuerdo a los países. Los temas técnicos son más fáciles de consensuar, pero los económicos son muy complejos. Hay muchas visiones diferentes sobre el producto y tratamos de concretar todos los puntos de vista. Hay países productores, pero también los hay consumidores. Un país consumidor aporta inquietudes que no están refiadas con las de los productores. Incluso, a veces, estas posturas son complementarias.

¿Piensan dar acogida a nuevos países en la OIV?

Sí, otro de los ejes de actuación es ampliar la OIV. Tenemos previsto dar entrada a nuevos socios en el futuro, como China. Sería muy interesante también que un país consumidor como Canadá entrara en la organización.

Como exsecretario general de la Federación Española del Vino (FEV) conoce bien cómo ha evolucionado la industria española. Hay mayor vínculo con el viñedo, alta especializa-

ción y calidad del vino. Sin embargo, casi todos los bodegueros echan en falta dos cosas: la consolidación en el exterior del vino español, y mejores precios. ¿Cómo cree usted que España puede competir fuera?

La construcción del precio del vino se fija en función de la cadena de valor de este producto. La compra de la uva, las transformaciones, la inversión, la rentabilidad de esa inversión... En este proceso se distribuye bastante bien el beneficio. Y todo el mundo participa de él. Tiene una es-



El sector del vino nunca ha sido negacionista y está muy preparado para adoptar medidas contra el cambio climático.

estructura económica atomizada, porque la marca está muy condicionada al territorio y debe haber un pacto entre productor e industria. Es un modelo idóneo y cualquier modificación genera desequilibrios.

Pero muchos se quejan de que el precio medio que se paga fuera por el vino español es menor que el de otros países...

España va por buen camino. Nos quedaríamos muy sorprendidos de lo bien que los estamos haciendo si viéramos lo que vendemos a determinados mercados. El volumen de vino a granel es muy grande y, como esto forma parte de una media, el precio medio baja. Por el contrario, en Francia, si a la media se le quita el precio del champagne, no es para tanto. Con esto quiero decir que hay una sobreponderación. Hay que entrar en un análisis más pormenorizado. Austria lo está haciendo fenomenal; son un ejemplo de Ave Fénix. De hecho, es un sector pequeño que a pesar del gran problema de adulteración que tuvo hace 25 años, está haciéndolo muy bien.

Es muy importante la imagen de un país para vender productos. Y esta se

construye día a día con las noticias. El país que tenga guerras y conflictos tendrá mala imagen. La monarquía parlamentaria y una buena transición política genera buena imagen y vende más en el exterior. Gaudí, Ferran Adrià..., y lo que hacemos en las exposiciones internacionales, vende.

El objetivo de esta Oficina Internacional en 1924 fue la lucha contra el fraude del vino. Hoy este problema sigue existiendo ¿cuáles son las medidas de control para evitarlo?

El fraude se persigue con la estandarización de los métodos de análisis, ofreciendo herramientas para que los países puedan conocer los índices de fraude y actuar. Existen diferentes tipos de fraude, como el económico o el relativo a la procedencia del vino, pero para esto hay muy buenos métodos que la OIV, como organización científica, ya está anticipando. Otra cosa es que existan países en los que se dé impunidad a estos delitos. Pero, desde luego, la OIV se anticipa al fraude y lo persigue.

Los viticultores se conciencian para luchar contra el cambio climático. ¿Qué normativas pretende fomentar

desde la OIV para combatirlo? Usted ha declarado alguna vez que los cultivos ecológicos no siempre son los más sostenibles...

Resulta que nos estamos dando cuenta de que los vinos ecológicos necesitan una serie de prácticas de cultivo que no son del todo sostenibles, como el uso reiterado de sulfatos de cobre para aplacar plagas. Al no utilizar herbicidas o pesticidas, a veces se hacen más labores en el campo y, por tanto, se dan mayores emisiones de CO². Hay conceptos como la huella hídrica y de CO² que no formaban parte de este proceso de cultivo ecológico, y los tenemos que integrar. Pero tiene arreglo. El sector del vino nunca ha sido negacionista. Está muy preparado para adoptar medidas contra el cambio climático.

Si el sector del vino está preparado para adoptar medidas contra el cambio climático, ¿puede aclarar cuáles se están planteando en la OIV?

Estamos elaborando una guía de sostenibilidad y de adaptación al cambio climático que probablemente esté lista para julio de 2019. En ella incluimos medidas concretas que servirán al sector de ayuda para el cultivo: desde la forma y lugar de plantar, hasta formas de selección clonal de vides con mayores opciones genéticas, a fin de que no se debilite la capacidad de variedades de uva.



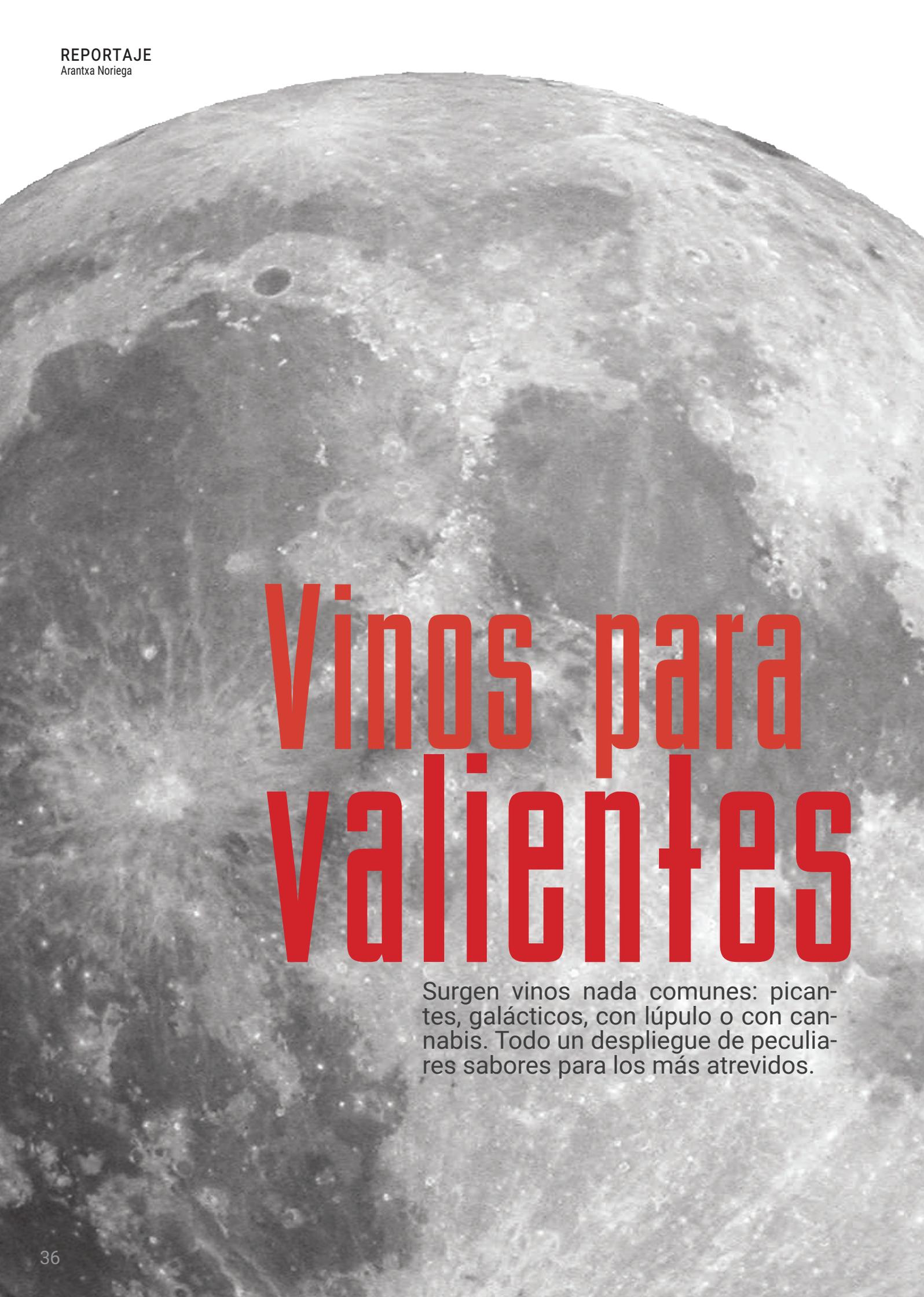
EN VINOS DE

TENEMOS
SIEMPRE
LA
ÚLTIMA
PALABRA.



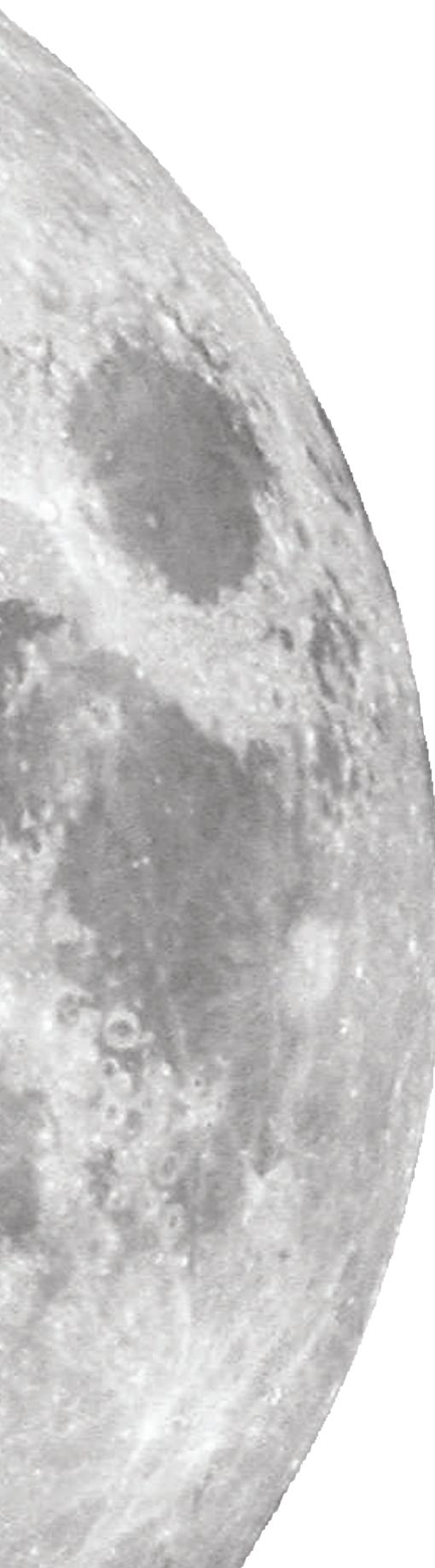
Probablemente sea una de las zonas más famosas del mundo por la calidad y la cantidad de sus vinos. Reconocidos por los expertos y premiados en multitud de ocasiones. Bien jóvenes, crianza, reservas o gran reserva, seguro que acierta en su elección. Perfectos para acompañar con cualquier comida o para disfrutarlos solos. La Rioja es tierra de sol, de ilusión, de trabajo, de grandes bodegas y de vides. El Club del Gourmet en El Corte Inglés le brinda la posibilidad de probarlos casi todos. Descúbralos.





Vinos para valientes

Surgen vinos nada comunes: pica-
ntes, galácticos, con lúpulo o con can-
nabis. Todo un despliegue de peculia-
res sabores para los más atrevidos.



E stábamos acostumbrados a comer picante, pero no a beberlo. Tomábamos el lúpulo con la cerveza, pero no con tinto... Y bebíamos agua sin sabor y no con gusto a vino; los meteoritos los veíamos en el espacio y no dentro de una barrica... ¿Qué sucede? ¿Asistimos a una sofisticada innovación del vino o es que las bodegas quieren llegar a inalcanzables segmentos de consumidores?

Hay quien opina que “con estos nuevos sabores se busca acabar con la seriedad del mundo del vino y devolverle su esencia jovial”. Llama la atención que nuevas bebidas nada convencionales y con gustos rompedores se cuecen con fuerza en el mercado. Como muestra, un botón. Gik Live ha elaborado *Bastarde*, el primer vino picante del mundo, macerando chiles habaneros en vino tinto. Y lo ha hecho con uvas Garnacha Roja, cultivadas en la región más desértica de Aragón. Una propuesta muy especial que “busca consumidores experimentados y amantes del picante”, según nos explican.

Los creadores advierten de que esta bebida es solo para valientes y cuentan que, “en alguna ocasión, han tenido que devolver pedidos porque los clientes no soportaban el picor”.

La bodega explica el motivo por el que ha elegido la Garnacha: “esta variedad soporta las altas temperaturas del verano, que en esta zona alcanzan los 43,6 °C”. Añade, además, que “las intensas condiciones en las que crece esta uva hacen que sea idónea para hacer vino picante”.

Tras la recolección, el estrujado y la fermentación, el caldo se macera con chiles habaneros durante varios días, convirtiendo el tinto de Garnacha en un vino que nada tiene que envidiar a la famosa salsa Tabasco. La bodega sugiere que este vino marida estupendamente con carnes rojas y hamburguesas. “Sucede algo maravilloso cuando combinas vino picante con platos sangrientos”, advierte.

Oficialmente no son vinos

El problema que se da en este tipo de bebidas es que no se pueden catalogar como vinos propiamente dichos, porque no cumplen con las condiciones para que así sean. De modo que, oficialmente, “este producto adquiere el nombre de Bebida Aromatizada a Base de Vino”, según nos cuentan en Gik Live. Esta es la misma bodega que elabora otros vinos poco habituales como el vino azul, resultado de un proceso de pigmentación, el vino con té, o las lágrimas de unicornio (vino rosado).

En el caso del vino picante, la bodega ha sacado al mercado solo 3.000 botellas, un lote no muy grande que comercializa en lotes de 3, 6 y 12 unidades. Según la empresa, “todo ha sido cultivado, cosechado, criado y procesado de manera ecológica”. Y para suavizar su ardiente sabor, hay quien lo mezcla con otras bebidas como *Coca-Cola*, dando como resultado el famoso *kali-motxo*, una bebida popular en el País Vasco desde los años 70. “Nuestros clientes de Bilbao aseguran que esta mezcla está muy buena”, comentan en Gik Live.

Otras mezclas curiosas

Hay más sorpresas. Una joven bodega zamorana, Cepas de la Culebra, ha inventado un vino con lúpulo -hasta ahora asociado a la cerveza- con el que pretende revolucionar el mercado. La bodega comenzó a hacer pruebas con este ingrediente cuando buscaba un producto sustitutivo del vino para tomar en verano. Aclara que “al mezclar el vino con lúpulo, el producto resultante sigue siendo vino, pero está dominado por los aromas del lúpulo (herbáceos,

cítricos o de frutas tropicales, según la variedad)". También suma un ligero amargor y, al beber, deja una sensación refrescante en el paladar. Cepas de la Culebra ya ha probado este proceso con diferentes lúpulos en vinos tintos, blancos y rosados.

Pero, además de lo asombroso del producto, también llama la atención su forma de venderlo y distribuirlo, ya que sus creadores han recurrido a una campaña de micromecenazgo denominada 'Lupulado' para dar a conocer el vino a un público amplio. Y, según la bodega, "ya ha tenido sus primeras recompensas destinadas a los mecenas de la iniciativa".

Ahora espera que "la campaña sirva para recaudar el importe suficiente que le permita distribuir por todo el territorio nacional".

El plan se enmarca dentro de un programa que la bodega tiene diseñado para lanzar vinos novedosos. Una parte de la recaudación irá destinada a la investigación y desarrollo de este tipo de productos.

Con cannabidiol

Cannawine es otro vino para experimentados. No es un vino con marihuana, pero sí contiene cannabidiol (CBD), extraído del cáñamo procedente de la planta Cannabis Sativa L.

Se trata de "un vino diferente a cualquier otro que se pueda encontrar", según reza en su web. En la joven empresa Cannawine explican que "la combinación del vino con los cannabinoides no psicoactivos como el CBD, junto a otros 112 más, permite degustar un buen vino y disfrutar de sus cualidades terapéuticas y efectos relajante, anties-

trés, alegre y eufórico". Apuntan a que este vino es ideal para "disfrutarlo en compañía, solo o simplemente para regalarlo". Las variedades que se han utilizado para su elaboración son Garnacha y Cariñena con un intenso rojo cereza, procedentes de la Costa Brava. Estas uvas tienen un sabor dulce y goloso, con un toque de frutos rojos y negros; "fácil de beber pero difícil de olvidar", añaden.

El Cannabis Sativa L se cultiva en el Delta del Ebro, de forma ecológica, libre de pesticidas y químicos.

Juntar astros y vino

Por si aún no se han sorprendido, aún hay más. Si viajan a Chile pueden probar el primer vino hecho con un meteorito. Sí, parece ciencia ficción, pero es tan real como su autor: Ian Hutcheon. Se trata de un científico escocés, establecido en Chile hace 14 años, que ha mezclado sus dos grandes pasiones: la astronomía y el vino. De hecho, ha bañado con Cabernet una roca caída a la Tierra hace miles de años, y que un coleccionista de Estados Unidos le donó; un trozo de roca de tres pulgadas sumergido en barricas de roble durante 12 meses.

Y después de todo esto, el resultado obtenido es *Cabernet Meteorito*. Ha sido un trabajo de mucha experimentación, ya que ha probado varias cepas para ver las distintas reacciones. Al final, se decidió por el Cabernet.

"Al probar este vino se degustan elementos de los orígenes del Sistema Solar", explica Hutcheon a la BBC. "El meteorito añade minerales al vino, por lo que lo hace más vivo y resalta sus sabores".

Según este astrónomo, el secreto está en el proceso de fermentación. El mosto de las uvas pasa 12 meses fer-



BASTARDE,
de Gik Life
Con chiles habaneros



LUPULADO,
de Cepas de la Culebra
Con lúpulo



CANNAWINE,
de CannaWine
Con cannabidiol



METEORITO,
de Viña Tremonte
Con meteorito

mentándose en una bodega que contiene el meteorito y eso es lo especial. Es posible compararlo en el mismo Observatorio de Tagua Tagua (fundado por el británico), por 5.000 pesos chilenos (6,70 euros). Hutcheon prevé exportarlo a otros países. "Este vino merece ser probado por mucha gente porque tiene un sabor celestial", sentencia.

Vinos veganos

Otra bodega que hace las cosas diferentes es Altanza, que ha modificado el sistema de clarificación de sus tintos cambiando los productos de origen animal por los de origen vegetal. Su pretensión es que "los veganos puedan disfrutar del vino", ya que cuentan con el certificado V-Label, de la Vegetarian European Union.

En el proceso se incluyen etiquetas tan conocidas como *Club Lealtanza Reserva*, siempre de edición limitada, o *Lealtanza Reserva*, medalla Platino en el concurso Decanter World Wine Awards con la etiqueta de 2011. Ambas suman este nuevo distintivo. Lo mismo ocurre con el internacional *Edulis* o *Hacienda de Valvarés*, que serán los primeros en salir al mercado con el sello vegano.

Además del proceso de clarificación del vino, "es importante el cuidado de la vid desde el momento de la siembra". Por este motivo, Altanza mantiene una producción sostenible en sus 175 hectáreas de propiedad.

Precisamente hay una tendencia mundial al alza hacia el veganismo, que persigue evitar el consumo de productos y servicios que perjudican a los animales. Los vinos veganos son ya una realidad cada vez más solicitada. Ante la creciente demanda, Altanza ha modificado el clarificado de sus tintos.

No todo es lo que parece

La bodega Líquido Gallaecia, de Cerdedo-Cotobade (Pontevedra), ha dado una oportunidad a quienes buscan algo diferente. Tanto, que ya es posible cuidarse tomando dos tipos de agua con sabor y aromas a vino, pero sin la parte alcohólica.

No es un vino desalcoholizado, como ya existen en el mercado desde hace años, sino que es agua aromatizada que se presenta tanto en versión natural como con gas para los que quieran algo parecido a un vino con burbujas, pero sin alcohol. De hecho, la propia página oficial de la bodega explica que "se trata de saborear un buen vino, pero sin graduación alcohólica y con los beneficios de las propiedades naturales del agua y de la uva".

La empresa resume diciendo que "*Agua Vida Gallaecia* es una bebida refrescante con un *bouquet* especial que incluye agua con extracto de vino de uva Mencia y agua con extracto de vino blanco de uva Godello".

Por otra parte, un grupo de emprendedores de Elche (Alicante) ha creado el primer vino espumoso de granada mollar producido en España. *Pured 613*, así se llama. Es un vino tipo Lambrusco, poco alcohólico y fácil de beber. Es perfecto para la gente que no le gusta el vino o la cerveza y prefiere algo más fresco (entre 3 y 5 °C).

En este vino -elaborado en Bodegas Púnica- se conservan todas las propiedades de la granada: su poder antioxidante (el triple que el del vino tinto o el té), su riqueza en potasio, calcio, hierro y su aporte natural de vitaminas.

Es perfecto para maridar con mariscos, arroces y pescados por el amargor característico de esta fruta, cultivada frecuentemente en Elche.



CLUB LEALTANZA RESERVA
de Bodegas Altanza
Sin productos animales

AGUA VIDA GALLAECIA
de Líquido Gallaecia
Con uva Godello

AGUA VIDA GALLAECIA
de Líquido Gallaecia
Con uva Mencia

PURED 613
de Bodegas Púnica
Con granada

Selección Febrero 2019



Vall Sanzo Crianza 2014

Vall Sanzo - DO Ribera del Duero

Javier Rodríguez es un enólogo todoterreno que cuenta con proyectos repartidos por las mejores denominaciones de nuestro país. Su premisa es dar importancia a los suelos y a la influencia del clima para elaborar vinos con personalidad. **LA CATA:** Color rojo cereza oscuro de gran concentración. En nariz destacan los aromas de cuero, regaliz y notas de pimienta negra. Se mantienen los aromas primarios de frutas compotadas. Equilibrio entre sus amables taninos y acidez. Un buen cuerpo con elegante amargor al final. Persiste largo tiempo en el paladar.



Matiz Crianza 2014

Neo - DO Ribera del Duero

La música y el vino corren por las venas de sus propietarios a partes iguales. Neo es una bodega moderna y diferente que cuenta incluso con su propio sello de música y es la impulsora del festival de música Sonorama, en Aranda de Duero. Javier Ajenjo, José Luis Simón y Julio Conde se embarcaron en 1999 en esta aventura vinícola con retrogusto musical. **LA CATA:** Intenso en nariz, con mucha fruta negra y notas de hojarasca, vainilla en rama, cobertura de chocolate y regaliz negro sobre un fondo de tostados amables e integrados. En boca es amplio, goloso, con un punto amargo de café y chocolate en el recorrido, tanino maduro, muy buena acidez y un final persistente.



Viña Pedrosa Reserva 2012

Hermanos Pérez Pascuas - DO Ribera del Duero

Nos encontramos ante una de las bodegas gracias a las cuales se conformó la Denominación de Origen Ribera del Duero. Los hermanos Benjamín, Manuel y Adolfo Pérez Pascuas son una de las familias más admiradas y queridas del sector. Este año, el enólogo de la bodega e hijo de Benjamín, José Manuel Pérez Ovejas, ha sido reconocido como Mejor Bodeguero del Año por el diario Expansión. **LA CATA:** Maduro y elegante, con gran presencia de frutas acariadas por sutiles lacas. En boca llena el paladar y su recorrido es largo y equilibrado, con un tanino vivo que quizás precise más tiempo de crianza en botella.



Damana 5 2017

Tábula - DO Ribera del Duero

En 2002, un grupo de socios levantó este proyecto situado en Olivares del Duero (Valladolid). A día de hoy cuenta con 40 ha de viñedo propio y controla otras 100 donde se producen los ingredientes naturales y técnicos necesarios para elaborar vinos de calidad y corte moderno. **LA CATA:** Ofrece frescura, tipicidad y equilibrio, de principio a fin. Tanto en nariz como en boca afloran en armonía cada una de sus notas.



Marqués de Velilla Finca La María 2016

Grandes Bodegas - DO Ribera del Duero

Marqués de Velilla fue creada en 1985 por la familia segoviana Hernández de Mercado. Cuenta con una de las fincas más espectaculares de la zona, el Monte Villalobón, para elaborar sus vinos 100% Ribera. **LA CATA:** Buena intensidad en nariz, con presencia de la fruta roja en sazón, algún especiado y un punto de barrica bien dado. En boca es ágil, de trago amable y fresco en el recorrido, tanino por pulir, buena acidez y un final persistente que devuelve la parte más balsámica del vino.



Martín Berdugo Barrica 2017

Martín Berdugo - DO Ribera del Duero

En 2014, un rayo fue el causante del incendio que destruyó su bodega. Como el Ave Fénix, Martín Berdugo ha resurgido con más fuerza. Hoy en día es una marca joven, innovadora y diferente de la Ribera del Duero. **LA CATA:** Franco e intenso. Asoman en primera instancia matices de frutos negros (zarzamora, mora, y regaliz). Toques torrefactos y aromas de fruta fresca más complejos, matices de vainilla. De entrada fresca y aterciopelada, agradable amplio, posee una buena persistencia frutal y un final ligeramente tostado, taninos perfectamente equilibrados con la fruta, postgusto agradable y retronasal acorde a su fase olfativa.

Viñas viejas

Mitos y realidades



Se ha convertido ya en algo habitual comprobar que cada vez más vinos incluyen en sus etiquetas expresiones del tipo “viñas viejas” o “cepas viejas”. La falta de regulación sobre el uso de estos términos levanta suspicacias y exige un consenso para elaborar una definición con la que poder informar al consumidor.

El vino es un producto perecedero en constante rotación. A medida que van estando listas para su consumo, las nuevas añadas toman el relevo de las más antiguas sobre los lineales de tiendas y supermercados, en un trasiego rutinario solo alterado por la aparición de nuevas etiquetas que también intentan abrirse un hueco en el mercado.

Cada vez con más frecuencia, algunas de esas nuevas referencias acompañan la marca comercial con coletillas del tipo “cepas viejas” o “viñas viejas”, con la clara intención de aportar cierto valor añadido al producto que representan. Desconocemos los motivos que impulsan esta creciente tendencia aunque, una vez más, los influjos del marketing podrían tener mucho que ver. Eso, y que al mapa vitivinícola español se han ido sumando en los últimos años nuevas zonas como Priorato, Bierzo o Valdeorras, con un rico patrimonio de viñedo antiguo, en muchos casos superviviente de plagas e incentivos europeos que animaban a arrancarlo. Un viñedo que tradicionalmente se ha cultivado en zonas marginales y de difícil acceso como un complemento para la economía familiar y que ahora no solo se pretende recuperar, sino también rentabilizar.



ISAAC MUGA

Director Técnico de Bodegas Muga

Nosotros hemos demostrado que, frente al viñedo joven, en un mismo terruño el viñedo viejo proporciona vinos más equilibrados, con un mayor potencial de envejecimiento y con una mayor calidad. No obstante, la expresión de “viñedo viejo” está muy prostituida, porque no siempre es sinónimo de calidad. En cualquier caso, debemos tener en cuenta que un viñedo de 30 años puede dar mejores vinos que uno de 60.

Algunas marcas incluyen coletillas del tipo “cepas viejas” o “viñas viejas”, con la intención de aportar cierto valor añadido al producto que representan.



JORGE BOMBÍN

Director de Bodegas Legaris

Al carecer de definición oficial, el concepto de viñedo viejo es muy ambiguo y cada viticultor puede utilizarlo según mejor le convenga. Las viñas viejas ofrecen un enorme potencial y por eso es justo pagar por ellas lo que se merecen. No se les puede dar el mismo valor que a otras viñas jóvenes más rentables, porque si no acabarán desapareciendo.



LIONEL GOURGUE

Enólogo de Bodegas Alonso del Yerro

A mí, como francés, me resulta muy curioso este asunto de las viñas viejas en España, porque no es algo que se vea en Francia. Creo que tenéis un tesoro que hay que proteger frente a los que intentan aprovecharse.

Esas fueron algunas de las conclusiones, más o menos uniformes, a las que llegaron los bodegueros invitados al tradicional almuerzo de Vivir el Vino, celebrado en esta ocasión en el madrileño restaurante La Carlota (Almirante, 11).

Terminología no regulada

En un momento en el que el tradicional estilo de vida mediterráneo pierde fuste frente a la alimentación ultraprocesada y el sedentarismo, las voces que se alzan por un regreso a lo natural son cada vez más numerosas.

Los publicistas lo saben y recurren por ello a términos que evoquen precisamente esa sensación. En este sentido, es fácil adivinar que “cepas viejas” o “viñas viejas” cumplen perfectamente esta función. Y no digamos ya si vienen matizados por adjetivos que potencian las sensaciones pretendidas como “centenarias” o “prefiloxéricas”.

El problema en este caso es que no existe ninguna legislación que defina y regule qué es una cepa vieja y qué edad mínima debe tener. Los expertos hablan de 30 años en adelante, si bien la edad no es el único factor determinante.

En la actualidad, la inclusión de expresiones de este estilo en el etiquetado responde exclusivamente al criterio del elaborador, que podrá ser más o menos acertado. Y así seguirá siendo a menos que los diferentes consejos reguladores de las denominaciones de origen tomen cartas en el asunto.

Hasta entonces, afirmar que un vino está elaborado con uvas procedentes de viñas

viejas no será garantía de nada y, como sucede en estos casos, habrá quien haga las cosas bien y habrá quien no.

No solo se trata de la edad

Desde un punto de vista agronómico, se podría decir que una cepa vieja es aquella que ha alcanzado, entre otras cosas, un desarrollo radicular completo. Esta circunstancia dependerá no solo de la edad de la viña, sino también del tipo de suelo sobre el que vegete, pues su composición influirá sobre la velocidad de crecimiento de las raíces. Todo depende de la fertilidad del terruño y del tipo de nutrientes que contiene, más escasos según se profundiza en el terreno. Esta característica permite que las viñas viejas soporten mejor el estrés hídrico y que precisen de menores atenciones.

Son viñas que, con el paso de los años, ha demostrado su capacidad de resiliencia y que, en condiciones favorables, agradecen los cuidados recibidos ofreciendo rendimientos algo menores, pero de mayor calidad.

Precio y paladar

En la DOCa Rioja, apenas 10 mil de sus 65 mil hectáreas de superficie están ocupadas por viñedos con más de 30 años de antigüedad. Como consecuencia de este hecho, la relativa exclusividad de los vinos elaborados a partir de uvas obtenidas de viñedos viejos resulta determinante a la hora de fijar su precio.

Ya en origen y dependiendo de las zonas, estas uvas triplican -y hasta cua-



AURELIO GARCÍA

Director Técnico de Dehesa Valquejigoso

Los viñedos viejos cuentan con una serie de valores añadidos que, desde un punto de vista técnico, están condicionados por el sistema de plantación empleado, el tipo de portainjertos, el tipo de conducción e, incluso, por la mezcla de variedades que aportaban unicidad a la viña.



PABLO ORIO

Enólogo de Bodegas Muga

Creo que todos estamos de acuerdo en que un viñedo viejo está siempre ligado a un *terroir* y que fruto de esa unión se obtiene la calidad de las uvas. Sin embargo, hay que atajar la gran mentirijilla del marketing que nos hace creer que hay más viñedo viejo del que realmente hay.



PABLO GONZÁLEZ

Consejero Delegado de Bodegas Valtravieso

Se trata de un tema tan interesante como polémico. Debemos tener claro que las cepas viejas no son buenas por sí mismas, sino que están muy condicionadas por el territorio, con el que logra manifestarse en equilibrio.

druplican- su cotización respecto a las vendimiadas en cepas más jóvenes. Esta diferencia también se traslada, como no podía ser de otra forma, a los precios de venta al público, que podrán variar en función de los márgenes que establezcan bodegueros y distribuidores. De manera más subjetiva, las diferencias organolépticas también se ponen de manifiesto. Los paladares más entrenados son capaces de discernir las notas de viña joven en la cata, y de apreciar la personalidad que aporta el terruño a las viñas más viejas, definidas en la mayoría de las ocasiones por la enorme riqueza varietal que las caracteriza. Este hecho se hace especialmente evidente en el caso de variedades que -como la Tempranillo, la Garnacha o la Moscatel- se expresan con mayor plenitud cuanto más viejas son las viñas de las que proceden.



ROSA SAN ROMÁN

Directora Comercial de Tripecork

A partir de los 150 años, el alcornoque es un árbol maduro, con capacidad de producir una calidad excelente que, como en las cepas viejas, está también condicionada por el terruño. Se trata de un corcho que respeta la senectud de los viñedos.

Recuperación del patrimonio

La puesta en valor de los vinos elaborados con uvas procedentes de viñedos viejos está propiciando, de modo más o menos indirecto, la recuperación de variedades que habían caído prácticamente en el olvido. Y lo peor de todo: habían estado a punto de desaparecer.

Un buen ejemplo de ello sería la uva Bruñal, prácticamente desconocida y circunscrita a la zona de Arribes del Duero y la Sierra de Francia, en Salamanca.

Su supervivencia, como en el caso de otras tantas, se debe a la labor de viticultores que la preservaron en pequeños reductos y que ahora recuperan ofreciendo unos vinos con unas características y personalidad únicas que han resurgido para quedarse.

Pasión por los bosques y su invierno



VARGAS

**Artesanía creativa
en packaging
de madera**

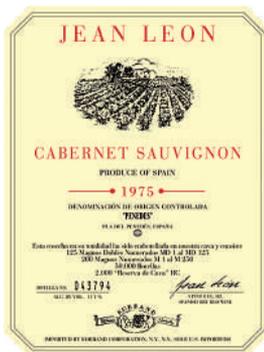
Ctra. N 124, Km. 39,5.
Gimileo (La Rioja) Spain
Tel (+34) 941 304 454
info@vargas.es
www.vargas.es

Sorbitos de historia

En 1957, Jean Leon abrió su restaurante La Scala, en Beverly Hills, que pronto se convertiría en local de moda entre las grandes estrellas de Hollywood y las personas más influyentes del momento. Con ello vio cumplido su primer sueño, y poco después, su segundo: tener un vino con su nombre y a la altura de su clientela.

En 1963 compró 150 hectáreas, sustituyendo las cepas originales por cepas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Chardonnay y dejando en manos de un experto enólogo Jaume Rovira la elaboración de sus vinos. El primero de ellos fue elaborado en 1969, aunque salió al mercado dos años más tarde. Sin lugar a dudas, Leon fue pionero en la elaboración con calidad del Cabernet Sauvignon en España.

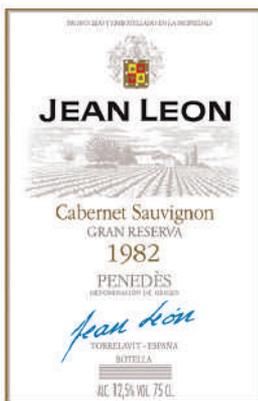
En esta ocasión, haremos un recorrido por el año 75 hasta su última añada en 2012. En este largo periodo de tiempo, veremos los cambios y las incorporaciones de coupage y barrica que se han dado en el sector, a la vez que se muestra cómo el cambio climático ha influido en el vino.



VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 1975

 85% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc
 24 meses en roble americano de 225 litros  11,1%

Esta añada resulta sorprendente. La nariz mantiene cierto nervio, y la fruta, en forma de compota, está muy viva. Además, desprende ligeras notas de pircinas, regalices y tostados puramente integrados, aunque lo que verdaderamente asombra es la boca. La entrada es directa, con un recorrido consistente donde mantiene atisbos de un tanino vivo y una increíble acidez sutil y elegante que deja un final amable con recuerdos de hojas secas.



VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 1982

 85% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc
 24 meses en roble americano de 225 litros  12,5%

Esta segunda añada a catar mantiene similitudes con la del 75. Dominan una rica parte de fruta negra confitada, los recuerdos de cuero trabajado, vino maduro, hojas de otoño, farmacia junto a notas balsámicas y especiados dulces. En boca, tanto el trago como el recorrido son aterciopelados, de aquí evoluciona a taninos que se hacen más golosos. Los tostados están integrados y cuenta con una noble acidez que imprime algo de frescor al vino.



VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 1989

 85% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc
 25 meses en roble 80% americano y 20% francés  12,5%

En esta añada, se conserva aún el coupage de las anteriores pero por fin llega la incorporación del roble francés a la elaboración del vino. Algo más cerrado que en anteriores versiones, pero ya en nariz muestra un vino de guarda, donde se mezclan las notas de frutas almibaradas, cueros repujados, notas vegetales y de carbón junto a un fondo de ahumados y ricos especiados. En boca mantiene una correcta acidez, un tanino redondo y un final largo y persistente.

VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 1994

 85% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc
 24 meses en roble francés de 225 litros  13,5%

Con el tiempo, llegan los cambios. Por un lado, la graduación de los vinos alcanza el 13,5% y, por otro, la elaboración pasa a una crianza 100% en roble francés Nevers. De este modo, no solo se logra un gran vino sino que se consiguen la finura y elegancia que el vino venía pidiendo a gritos. La nariz es potente y compleja, cargada de fruta y acompañada de especiados punzantes y notas balsámicas. También aparecen notas vegetales y un fondo de notas de panadería y suaves tostados. En boca se hace eterno, con peso en todo el recorrido, con gran equilibrio entre acidez y alcohol, tanino dulce, notas suaves y cremosas y final inolvidable.



VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 1998

 100% Cabernet Sauvignon  25 meses en roble francés  14%

En mi opinión, esta añada marca un antes y un después en La Scala Gran Reserva. Llega el Cabernet de libro que define este vino con nombre propio, junto con la crianza en roble francés. Estamos ante un vino armónico, amable, elegante, con gratos recuerdos de aromas de compotas y hierbas de tocador. Es quizás el más mediterráneo de todos, con especiados y balsámicos, junto a una sutil parte mineral y una madera elegante e integrada. La boca mantiene una buena estructura, carga frutal y viva, que nos indica la evolución que le queda por delante. El tanino es redondo y el final, infinito.



VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2000

 100% Cabernet Sauvignon  25 meses en roble francés  13,5%

El cambio climático empieza a dar señales de vida. Estamos en el año 2000 y nos deja un año cálido, con temperaturas elevadas. El vino da fe de ello, como es lógico. Un añada donde las temperaturas van en aumento, imprimen un carácter fiel a los vinos de Jean Leon. Desprenden fruta compacta, con un ligero toque licoroso, con recuerdos de sotobosque, especiados dulces y suaves balsámicos. Aquí aparecen notas de chocolate belga y mantiene un fondo de tostados presentes. En boca tiene cuerpo y fuerza en todo su recorrido, con la tipicidad varietal por bandera. Cuenta con una rica acidez, y el calor hace que muestre su parte más mediterránea dejando un final largo y armónico donde guarda una gran evolución.



VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2012

 85% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc
 24 meses en roble francés de 225 litros  14%

Llegamos a la añada más actual. Tras catar los vinos anteriores no sorprende que sea esta una añada todavía contenida, aún por dar la cara al completo. Percibimos que estos grandes reservas pueden ser para el momento, pero también para dejarlos años en guarda. La fruta está viva y presente, las notas de Cabernet tienen insultante presencia, lo mismo que los toques de vainilla en rama, los recuerdos de romero y hierbas de tocador junto a un punto mineral y tostados por integrarse. La boca es succulenta, armada, contundente pero mantiene una cierta armonía. Grata y perfecta acidez, tanino algo rudo y un final interminable. Pero seguro que esto no acaba aquí y llevando el nombre que lleva, no será la última versión de la película, seguro que nos sorprenderá con más capítulos.



Hungría La tierra del Tokaj

Con una superficie de viñedo un 10% inferior a la que actualmente controla la DOCa Rioja, la vitivinicultura húngara disfruta hoy de una merecida prosperidad tras haber sorteado con éxito todo tipo de escollos históricos. El Tokaj es, sin duda alguna, el vino nacional más representativo. Conocido en todo el mundo, ha sabido seducir con su inconfundible personalidad a las casas reales europeas y a bodegas tan emblemáticas como la española Vega Sicilia, que produce y comercializa su propia etiqueta.



© hungarianwines.eu





Como ocurre en la mayor parte del continente europeo, los orígenes de la vitivinicultura en Hungría se remontan también a tiempos del Imperio Romano, cuando el área geográfica que actualmente ocupa este país se repartía entre las provincias de Dacia y Pannonia. Con el devenir de los siglos, esta actividad sufriría diferentes y pronunciados varapalos, como las invasiones mongola, en 1241, y otomana, tres siglos después. O como la devastación provocada por la filoxera, en la década de 1870, o la llegada del comunismo en 1947.

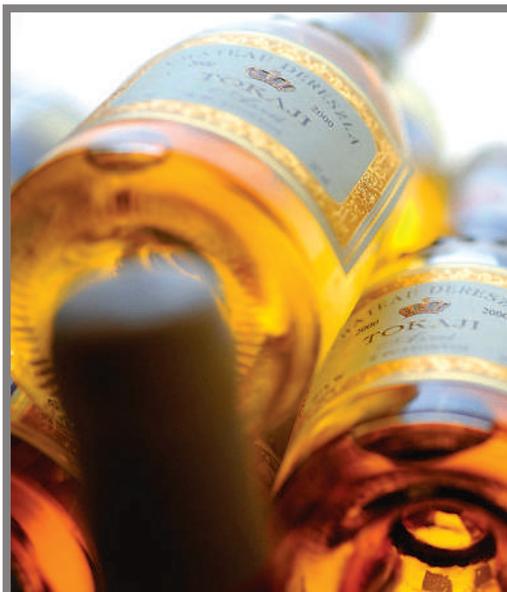
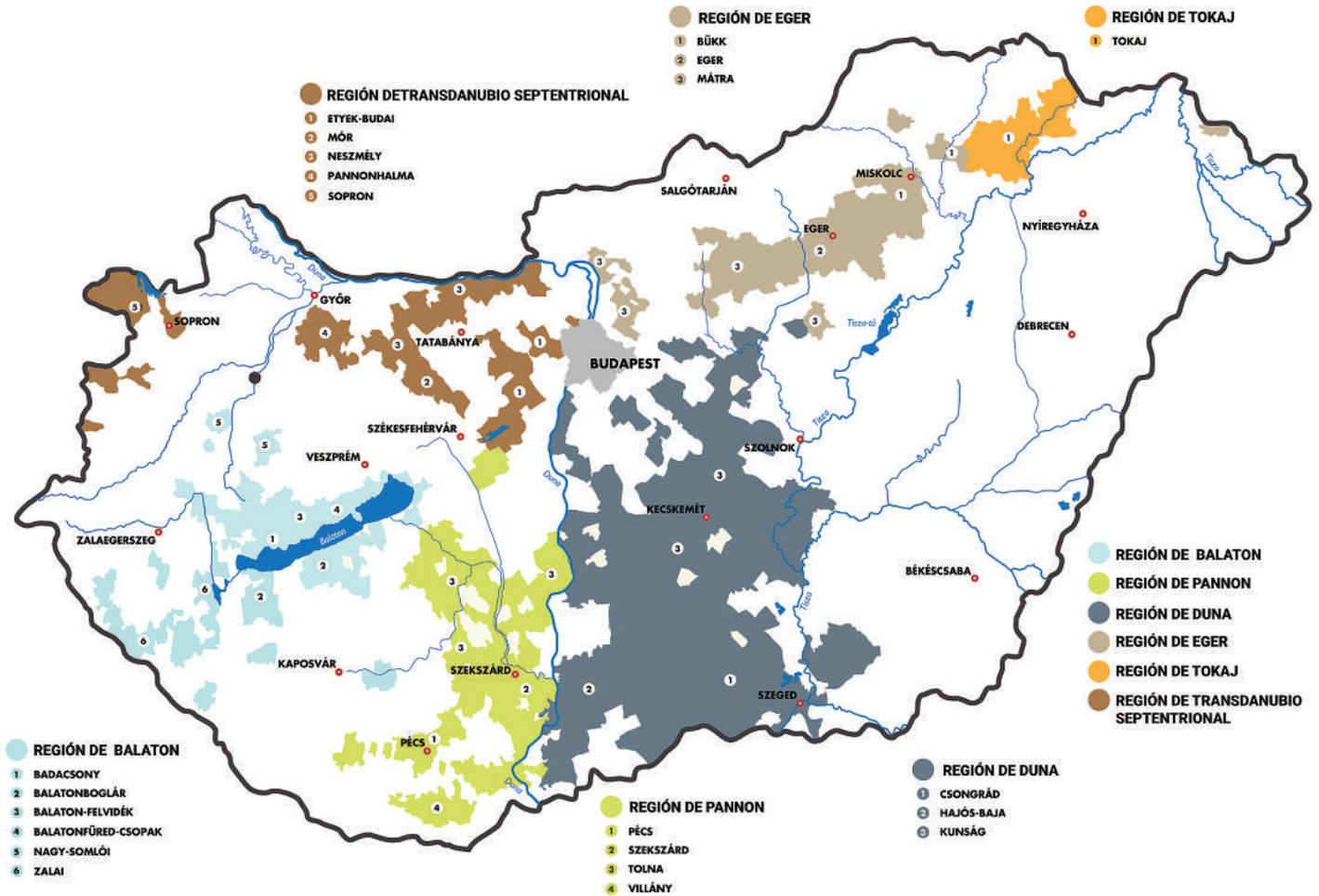
Una historia marcada por los más variopintos contratiempos que, de alguna manera, se intentaban contrarrestar con iniciativas como la que puso en marcha el rey Bela IV, en el siglo XIII, por la que atrajo hasta sus dominios a in-

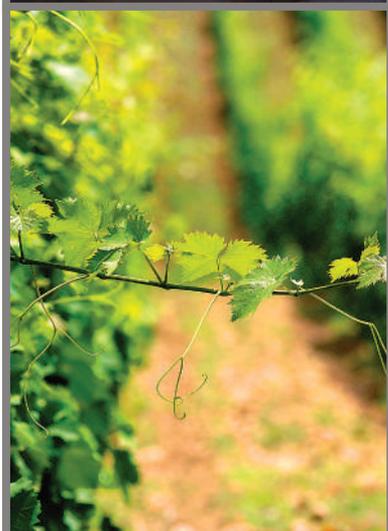
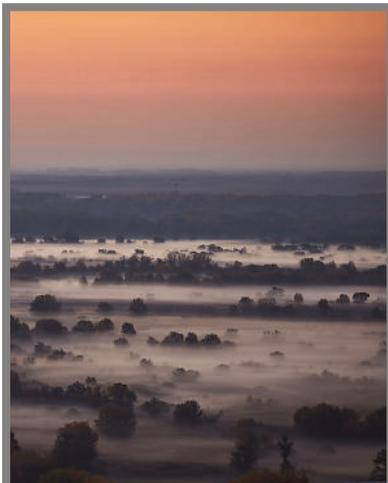
migrantes especializados en vitivinicultura; o aquella ley del siglo XVII que regulaba, por primera vez en el mundo, esta práctica agrícola. Sin embargo, no sería hasta la segunda mitad del pasado siglo XX cuando los trabajos realizados por Feren Király (1911-1982) en el Instituto de Investigación para la Viticultura y la Enología de Hungría definirían el actual perfil de la vitivinicultura del país.

Los excelentes resultados que este ingeniero agrónomo cosechó, sobre todo en el campo de la hibridación, propiciaron la aparición de nuevas variedades de uva que, como la Vulcanus, la Zeus, la Zéta y la Rózsakő, consiguieron adaptarse a las particulares condiciones del entorno y ofrecer a cambio frutos de maduración temprana, con una elevada acidez y un alto contenido en azúcares.

EL VIÑEDO HÚNGARO

La Hungría vitivinícola está articulada en torno a 22 zonas productoras que, desde hace apenas unos años y por razones meramente comerciales, se aglutinan en torno a seis regiones diferenciadas. En 2015, el viñedo húngaro apenas se extendía sobre una superficie total de 58.607 hectáreas. O, en términos comparativos, su superficie es un 10% inferior a la que ocupa actualmente la DOCa Rioja.





Tokaj, emblema de la enología húngara

A pesar de la reducida superficie que dedica a la producción de vino, Hungría es internacionalmente conocida por su famoso Tokaj. Este vino aparece ya referenciado en diversos escritos del siglo XV, aunque no sería hasta tres siglos más tarde cuando el monarca francés Luis XIV lo popularizara en su corte y, consecuentemente, en el resto de cortes europeas. Su nombre podría traducirse literalmente como “procedente de Tokaj-Hegyalja”, una región al noreste del país que, con sus apenas 5.500 hectáreas, está constituida desde 1757 como el primer sistema de denominación de origen del mundo. Esta singularidad, sumada a otras tantas, le valió el reconocimiento de Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 2002.

El Tokaj también es pionero por su método de elaboración a partir de uvas afectadas por la denominada “podredumbre noble” o *Botrytis cinerea*, un hongo patógeno que elimina el agua de las uvas, dejando un alto porcentaje de sólidos, como ácidos frutales, azúcares y minerales, que dan lugar a un producto más concentrado e intenso. En su elaboración, actualmente solo están autorizadas cuatro variedades distintas de uva, cada una de ellas con su propia personalidad:

Furmint: Considerada el buque insignia de las variedades húngaras, suele madurar tarde y proporcionar unos aromas frutales frescos, una acidez elevada y un grado de alcohol significativo. A día de hoy todavía se debate sobre su idoneidad para el envejecimiento en barrica.

Hárslevelü: Su nombre se traduce literalmente por “hoja de tilo”, porque las suyas recuerdan a las de este árbol. Cultivada por todo el país, esta uva es de maduración tardía y proporciona granos gordos y vinos aromáticos con delicados aromas melosos que recuerdan a la flor de sauco.

Sárgamuskotály: Conocida también como Moscatel Amarillo, es una de las variedades de uva más antiguas de Europa. Procedente de Francia, presenta una acidez media y un contenido moderado de azúcar, dando como resultado unos vinos de aromas muy frutales.

Zéta: Este híbrido vio la luz en 1951, en el laboratorio del viticultor Ferenc Király, aunque la autorización para elaborar vinos con sus uvas no llegaría hasta 1990. Fue bautizada inicialmente con el nombre de Oremus y hoy es el grupo español Vega Sicilia quien comercializa precisamente así uno de los vinos Tokaj que produce en la zona.

Los vinos Tokaj suelen ser, en general, dulces y caracterizados por su considerable graduación alcohólica (entre 11% y 15%) y su elevado toque glicérico, así como por sus aromas intensos y complejos de miel, membrillo, cáscara de naranja, flor de acacia y plantas aromáticas.

Tokaji Renaissance

El establecimiento del comunismo en Hungría, allá por el año 1949, supuso un retroceso en la vitivinicultura del país, especialmente después de que las bodegas resultaran confiscadas y sus vinos acabaran siendo producidos en mastodónticas cooperativas que anularon su personalidad. La llegada de la democracia en 1989 solo sirvió para constatar las graves carencias y deficiencias del sector del vino en Hungría. Para tratar de restaurar la calidad y particularidades perdidas y coincidiendo con la llegada de inversores extranjeros como el Grupo AXA (Francia), Quinta do Noval (Portugal) o Vega Sicilia (España), en 1995 se constituía la Tokaj Renaissance. Esta agrupación de ocho grandes viñedos de Tokaj surgía con el firme propósito de recuperar la tradición a través de mejoras técnicas y tecnológicas tanto en viñedo como en bodega.



Jorge Hernández Alonso
@chefkoketo

Cocinero y director de arte, nos descubre la gastronomía sin artificios, una visión fresca de los fogones, que ya iba siendo hora.

“Tira para arriba”, uno de los postres más célebres

Pocos postres gozan de tanta fama y reconocimiento en todo el mundo como el Tiramisú. Se trata de una de las diez palabras más conocidas por los foráneos, y ocupa la quinta posición en el mundo de la gastronomía, con traducción directa a más de 25 lenguas dispersas por todo el planeta. Pero hay algo que pocos golosos conocen, y es que, aunque no lo parezca, es un dulce moderno.

Quizás su notoriedad se deba a que atesora entre su cremoso paladar algunas de las sustancias que más agradan al ser *hommo golosum*: alcohol, azúcares, grasa, teobromina y cafeína, sin duda, todo un reto para superar los controles médicos de aquellos hipoglucémicos o hipertensos. Pero más allá de sus componentes químicos, esa elegante combinación de capas con textura cremosa se ha consagrado como el postre tradicional italiano, pese a contar con apenas algo más de un siglo de historia. De autoría desconocida y una elaboración de infinita diversidad, puede rayar con lo incongruente: estar lleno de replicantes. Juzgad vosotros mismos, si no lo han sufrido ya vuestras papilas gustativas. “Yo..., he visto tiramisús que vosotros no creeríais, con dulce de leche más allá de Treviso. He visto espolvorear té verde *matcha* a la luz de las velas sobre el mascarpone cerca del Véneto. Todas estas fusiones o algunas de ellas se merecen olvidar en las cartas de esos restaurantes, como el Amaretto sobre los bizcochos de savoiardi en las recetas actuales”.

El tiramisú es trevigiano o friulano

Hasta la fecha, la génesis del tiramisú se ha mostrado esquiva y, por tanto, no está claro dónde nace oficialmente. Sin embargo, lo que parece una certeza es que su nacionalidad es italiana, pese a que incluso algunos americanos insólitamente se aventuren a atribuirse el mérito. Concretamente, el debate acalorado sobre su origen se ubica entre las regiones del Véneto y Friul-Venecia Julia. Vayamos con uno de los pocos datos ciertos y seguros: la receta no se presenta en un libro de cocina hasta la década de los 70, vamos, hace dos días. Y se incorpora al diccionario de la lengua italiana, tan sólo 10 años más tarde, lo que significa que se extiende más rápido que una pandemia. Quizás la razón más obvia de tal proceso es que este postre simplemente es una evolución de otros con mayor tradición en el país como la “Sbatudin” una mezcla de yema de huevo batida con azúcar, el “Zucotto” que comparte licor, bizcocho y elaboración en capas, la sopa inglesa del Reggio Emilia.

Algunas teorías sitúan el origen del postre en Siena: “la Sopa del Duque”. Se trata de la preparación en honor al Gran Duque Cosimo III de Medici. En este caso, estamos hablando del siglo XVII, aunque, como es obvio, sin el mascarpone típico de Lombardía, o las galletas de Saboya, y con otro nombre: “la Sopa del Duque”.

Otra de las tesis más nacionalistas establece su naci-





miento en Turín, en el siglo XIX. Un repostero inventó este postre para alentar la causa del Conde de Cavour, ministro del Reino de Cerdeña en su lucha por unificar Italia. De todas las efemérides investigadas, apenas tenemos fuentes veraces que las apoyen, más allá de comentarios intencionados o interpretaciones partidistas. Por ello, permítidme que os cuente una de las leyendas que me resultan más interesantes y que comparte historia con otros platos del país, como los espaguetis a la putanesca. La tradición verbal, o sea los chismes, dimes o directes cuentan que este postre habría sido ideado por una Madame (sí, has leído bien), la gestora de un burdel del centro histórico de Treviso en la época de postguerra. La "Siora" no tenía "buenas" ideas y su intención era preparar un dulce con características estimulantes y afrodisíacas

para que los clientes de moral distraída abandonaran el prostíbulo con nuevas fuerzas y revitalizados para poder hacer frente a los deberes maritales cuando retornaran a sus hogares. Ya lo decía Super Ratón: "No olviden supervitaminarse y mineralizarse". Es curioso que el término "Tiramisú" proviene del dialecto veneciano "te tira su" que no significa otra cosa que "tentempié". Pero no en el significado español que le damos a la comida como aperitivo, más bien en su carácter fortalecedor. Algo así como "tira pa' arriba". Así que algunos lo tomaban antes y después de la visita a las meretrices. De ser cierto, estaríamos ante la primera pastilla azul de la historia, la viagra del siglo XIX (si lo hubieran sabido antes los laboratorios, el dinero que se habrían ahorrado en I+D).

La receta

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 500 g de queso mascarpone
- 6 huevos tamaño M
- 150 g de azúcar glas
- 15 galletas savoiardi o 300 g de bizcochos de soletilla
- 175 ml de café frío, descafeinado si es para niños
- 50 ml de Amaretto, opcional por los infantes
- 100 g de cacao en polvo
- Una pizca de sal

ELABORACIÓN

Separamos las claras de las yemas en los huevos. Montamos las claras con la mitad del azúcar hasta el lograr el punto de nieve, para lo que será de ayuda una pizca de

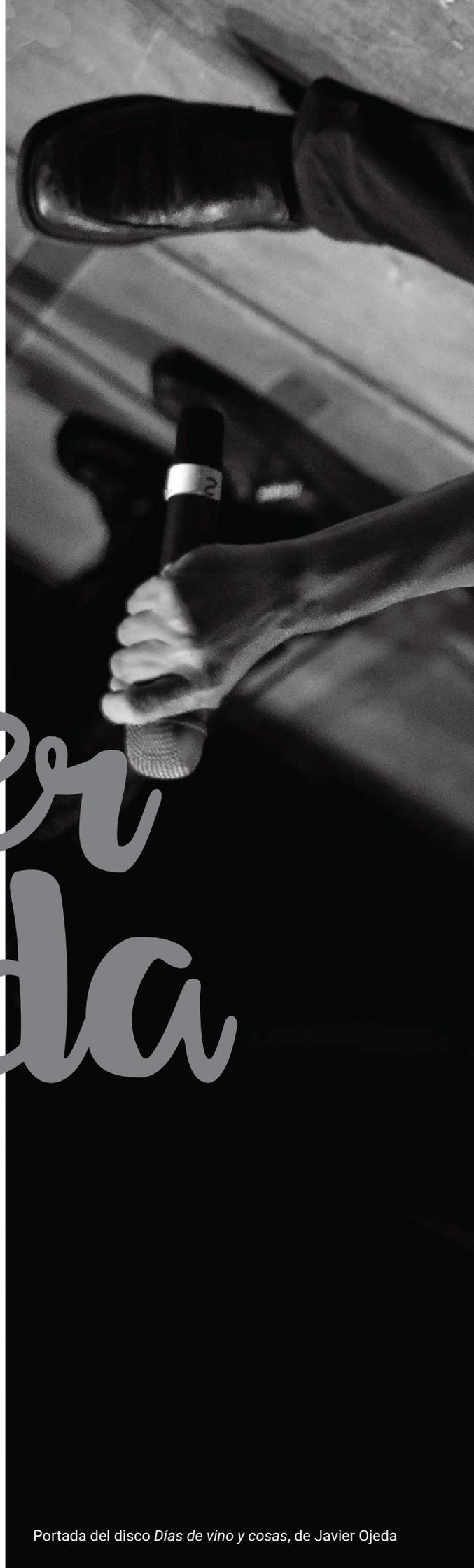
sal. Por otro lado, con una varilla, mezclamos las yemas con el resto del azúcar. Cuando la textura sea cremosa, añadimos el mascarpone hasta que quede bien unido. Después, añadimos poco a poco ambas mezclas con movimientos lentos y envolventes de abajo a arriba y, más tarde, juntamos en un recipiente el café y el licor. Empapamos individualmente cada bizcocho con el líquido resultante y los colocamos uno tras otro en la misma dirección. Después, añadimos una capa de crema, otra de bizcochos y finalmente otra de crema. Por último, espolvoreamos con cacao toda la superficie. Es importante dejar reposar al menos una hora en la nevera, ya que es complicado desmoldarlo por la textura.



Compositor,
cantante solista y
voz principal de
Danza Invisible

Javier Ojeda

*"El vino me interesa no
solo como consumidor
sino como fuente artística"*





Lo comentó una compañera al llegar a la redacción una mañana cualquiera de noviembre. En la radio habían estado hablando sobre el nuevo trabajo de Javier Ojeda, voz principal y compositor de Danza Invisible, ese grupo pop, icono de los ochenta que todavía sigue dando guerra.

La mencionada compañera no recordaba cuál era exactamente el título, pero estaba segura de que incluía la palabra vino. Escarbando un poco en internet, enseguida se mostraron los primeros resultados. Confieso que inicié mis pesquisas sin mucha esperanza de encontrar algo interesante para nuestra publicación. Mis sospechas resultaron infundadas. Cada enlace consultado ofrecía más y más vínculos entre la puesta en escena de este malagueño y el vino desde todos sus ángulos. Sorprende que el sector no le haya reconocido todavía como se merece, y que no utilice ninguna de sus canciones como banda sonora.

Siendo, como somos, una revista dedicada al mundo del vino, la primera

“Me aficioné al vino gracias a un amigo que me llevó a una bodega de Montilla”.

pregunta es obligada: ¿A qué viene el título de tu nuevo EP, *Días de vino y cosas*?

(Ríe) Es un poco una broma. Estaba mirando la temática y me dije: “tengo algunas canciones que hablan del vino y otras de otras cosas”. Entonces, mi amigo Antonio de la Rosa me sugirió llamarlo *Canciones de vino y cosas* y finalmente lo retoqué a *Días de vino y cosas*, más gamberro.

El título de tu último trabajo recuerda mucho al de la película *Días de vino y rosas* (1962), un largometraje que analizaba las adicciones de la vida moderna, particularmente del alcoholismo. ¿Simple casualidad o es un juego de palabras intencionado?

Por supuesto que es intencionado. *Días de vino y rosas* es un film extraordinario de Blake Edwards y decidimos parafrasearlo. También es un disco del grupo americano The Dream Syndicate.

El EP consta de cuatro canciones, dos de ellas también muy vinculadas con el vino. Especialmente, *El vino se acabó*, un blues muy pegadizo que hace un repaso por algunos de los tipos de vino que se elaboran en España, algunas variedades y algunas denominaciones de origen. ¿Cómo se te ocurrió esta idea? ¿Qué pretendes transmitir más allá de lo que deja ver la letra?

Pues mira, el tema original se titula *All that wine is gone* y es un *rhythm & blues* de 1951, interpretado por Big Jay McNeely. En la letra original había muchas modalidades de vino que, o bien ya no existen, o no tienen traslación alguna a la realidad española (vino de frambuesa y cosas parecidas). Así que quise hacer un peculiar homenaje a varias denominaciones y tipos de vino que me encantan. ¡Aunque me he dejado muchas en el tintero! La letra es un homenaje desenfadado y borrachín a los vinos españoles.



Por otra parte, en *Bautízame en champán*, el segundo de los temas mencionados anteriormente, te aferras al rock y a letras algo siniestras. ¿Por qué quieres bautizarte en champán?

(Ríe) Nada de eso, hombre. El tema es un poco como *El muerto vivo*, de Peret, y está en tercera persona. Habla de un tipo que sale de la tumba en la iglesia protestando porque nunca había sido bautizado, y solicita hacerlo, en vez de con agua, con algo que le ha hecho inmensamente feliz toda su vida: ¡el vino! (champán en este caso).

El particular vínculo que has generado entre vino y música no empieza aquí. Desde hace un tiempo interpretas un repertorio que has bautizado como *Las canciones del vino*, en el que haces una selección de canciones cuya temática está relacionada con este producto. ¿Por qué el vino?

Es en parte la génesis de este proyecto. Mira, el vino me interesa no solo como consumidor sino como fuente artística. ¡Se han hecho tantas canciones sobre el vino! Dramáticas, festivas, melancólicas, alegres... Se me ocurrió recopilar algunas en un *show* completo interpretado a tres idiomas, contando la historia de cada canción. Algo así como un concierto con un componente de monólogo en el que te ríes y, al mismo tiempo, te enteras de muchas curiosidades. Se tocan piezas variadísimas de rock, blues, country, reggae, tango, tarantella...

¿Qué canciones son y a quién pertenecen? ¿Qué te llama la atención sobre los mensajes que lanzan?

¡Uy!, pues un poco de todo. Hay autores y temas conocidos, como Neil Diamond y su *hit Red red wine*, otros más subterráneos, como *Screamín' Jay Hawkins*; tangos inmortales como *Nostalgias*; rancheras de Jose Alfredo Jiménez, como *El último trago*; rumbas de Peret, como *La copa de vino*; piezas jocosas de Renato Carosone, como *Vino, vino*; rock cabaretero de The Kinks, como *Alcohol*, etc. Las he escogido por su componente lírico, están ordenadas en el concier-

to como si fuesen una historia. También podemos encontrar cuatro o cinco piezas más, ¿eh?

¿De dónde te viene esa aparente obsesión que tienes con el vino? ¿Fui- te bodeguero en otra vida? ¿Quizás un temporero vendimiador?

En absoluto. Me aficioné gracias a un gran periodista amigo mío llamado Manolo Bellido, que me llevó a una fantástica bodega de Montilla donde aprendí muchísimo sobre el vino.

¿Dónde y cuándo podremos escuchar estas y otras canciones de Javier Ojeda próximamente?

Yo voy compaginando formatos. Estos temas de temática vinícola forman parte habitual de mi repertorio de solista, aparte de *Danza Invisible*. En mi página web aparecen ya más de una veintena de conciertos programados hasta septiembre por toda España y otros lugares como México e Italia.

Tú que pareces un entendido en vinos, ¿qué opinión te merece la actual oferta desde un punto de vista de consumidor?

Es vox pópuli que en España cada vez se hacen mejores vinos por todas partes. En los mismos supermercados te encuentras muchas cosas fenomenales a precios razonables. Es este un gran país para los aficionados, sí.

¿Qué vinos sueles comprar? ¿En qué te fijas cuando compras un vino?

Varió mucho, en general soy más de tintos. Normalmente miro que sean de denominaciones de origen menos habituales, no tengo nada en contra de los Rioja o los Ribera, faltaría más, pero a precios iguales te encuentras con algunos Jumilla o cosas así que están increíbles.

¿Alguna recomendación enológica para tus seguidores?

Tiremos de la tierra: *Botani* es un vino blanco malagueño de fábula. Y en Ronda se hacen tintos impresionantes, desgraciadamente todavía un pelín caros.

Test del vino...

✓ **Un momento para tomar un vino: Con las comidas. No soy muy original, pero...**

✓ **Una zona de viñedos para perderse: Las que más conozco son las de Ronda. Además, el paisaje es impresionante.**

✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía: La Costa, en El Ejido (Almería).**

✓ **Un plato y un vino: Jamón de Jabugo (o gambas de Huelva) y un Clos Mont Blanc.**

✓ **Un recuerdo con vino: Un fantástico concierto en la bodega de Pagos del Rey, en Morales de Toro (Zamora).**



La receta de JAVI ESTÉVEZ



Lengua de ternera escabechada en cava



Ingredientes: 1 kg de lengua de ternera (4 unidades), 100 g de aceite de oliva, 10 g de ajo fresco en láminas, 300 g de cebolla en juliana, 100 g de puerro fresco en rodajas, 150 g de cava *Particular Blanc De Noirs*, 100 g de vinagre de manzana, 10 g de sal común, agua, especias (curry, pimienta, comino, tomillo, orégano y nuez moscada, todo en polvo), una rama de canela, una hoja de laurel, 1 l de nata, 750 g de hígado de pato y brotes.

Elaboración: Blanquear la lengua con agua fría, sal y laurel. Hervir durante 10 minutos. Rehogar la verdura, añadir el vinagre y el cava, dar un hervor y agregar las especias. Incorporar la lengua, cubrir

con agua y cocer entre 3 y 4 horas, según el tamaño de la carne. Después, colar el escabeche, reducir un poco y ligar. Sacar la lengua para pelarla, enfriar y laminar con la máquina cortafiambres. Reservar. Por otro lado, saltear el hígado de pato, salpimentar y añadir la nata. Hervir 5 minutos y triturar en la Thermomix, dejar enfriar en cámara.

A la hora de servir, colocar en una fuente las láminas de lengua, salsear con el escabeche ligado y acompañar de una *quenelle* de *mousse* de foie.

Al resultado, añadir unos brotes y terminar con un aire de cava que haremos mezclando medio litro de cava con 2 hojas de gelatina. Meter al sifón y esperar a que coja textura antes de servir.

VIVIR EL VINO recomienda maridar este plato con...

Particular Blanc de Noirs Cava Bodegas San Valero - DO Cariñena



El plato de Javi Estévez marida a la perfección con este cava *Particular Blanc de Noirs* de alta expresión. Tiene un atractivo color amarillo pálido con el ribete acerado, brillante y luminoso. La burbuja es fina y bien integrada. En nariz destacan aromas finos y delicados que recuerdan a las frutas rojas. La sensación carbónica en boca es agradable, tiene buen equilibrio, adecuada acidez y cuerpo sabroso y refrescante, que puede acompañar en cualquier momento a todo tipo de gastronomía. Sorprende con un final largo y armónico. Se

trata de uno de los cavas de colección Particular, una producción limitada que homenajea a las antiguas tradiciones de los viticultores de la bodega. Este extraordinario cava es elaborado 100% con uvas de la variedad Garnacha. Un cava elegante, con aromas a frutas rojas propios de la uva tinta Garnacha. Un homenaje a los orígenes de la bodega cuando los viticultores elaboraban el vino para su consumo privado. Una producción limitada, inspirada en las costumbres de antaño, lista para su disfrute en el siglo XXI.



LA TASQUERÍA DE JAVI ESTÉVEZ
C/ Duque de Sesto, 48 | 28009 Madrid

1



2



3



1 Pasión por la tierra, pasión por la empresa

Hace más de 30 años, Carlos Moro se lanzó a la aventura de recuperar la tradición familiar de cultivar viñedos y a la elaboración de vino. En 1995, *Matarromera*, su vino más emblemático, sería escogido el mejor del mundo. Todo lo aprendido en esta aventura de crear sus propias bodegas familiares lo ha plasmado en su libro *Pasión por la tierra, pasión por la empresa*. Una historia de éxito en torno a la tierra y al vino. **Más información:** bodegacarlosmoro.com

2 Desde las mejores plantaciones de té

Unilever Food Solutions trae a España el té Pure Leaf, procedente de las mejores plantaciones del mundo. Su sabor es la mezcla de largas hojas de té y grandes piezas de frutas, flores, especias y hierbas que se mezclan en bolsitas de seda compostable. **Más información:** www.pureleaf.com

3 'Choco' en todas sus formas

ChocoMe llega a España de la mano de Choco Gourmets Ibérica, una empresa conocida por su amor y culto al chocolate. De esta fusión nacen nuevos productos con sabores y diseños novedosos, tabletas de tamaños y formatos poco convencionales: redondeadas (*Raffinée*), angulares (*Carré*) o curvas y prismáticas (*Voilé*). **Más información:** www.chocome.es/landing_delice

4



6



5



4 Sacacorchos de lujo

Bako by Koala es un sacacorchos eléctrico, ergonómico y fácil de usar. Con él se pueden abrir las botellas sin esfuerzo y descorchar hasta 35 envases con una sola carga. Un led azul nos indicará cuándo extraer el corcho, y uno rojo nos avisará de cuándo retirarlo. Dispone de un cable USB para conectar con el adaptador del móvil y portátil y cargarlo antes de usarlo. Disponible en dos modelos: *Basic* y *Deluxe*. **Más información:** www.koala.es

5 Whisky de la isla escocesa de Jura

Procedentes de Escocia, González Byass distribuye en exclusiva en España los whiskies Jura, una gama representada por *Jura Journey*, *Jura 10*, *Jura 12*, *Jura Seven Wood* y *Jura 18*, elaborados con cebada malteada destilada y madurados en barricas de roble blanco americano (ex-bourbon). **Más información:** www.jurawhisky.com

6 Alta precisión en la cocina

La marca suiza Zyliss lanza su pelador de color naranja y en forma de Y, pensado para los amantes de la cocina saludable, ya que corta a tiras y rápidamente las verduras con la ayuda del cúter. El pelador rojo se adentra rápidamente en la piel de la fruta delicada como el tomate, pera o kiwi sin dañar la pulpa, mientras que el pelador ergonómico y de color azul dispone de una hoja de acero que conserva afilado el cuchillo por mucho tiempo. **Más información:** www.zyliss.co.uk

VIVIR EL VINO

¡Suscríbase a
nuestra revista!

6 números al año por solo 26€

Y reciba de regalo un ejemplar de la
Guía 365 Vinos al Año 2019

(Valorada en 16€)

Llámenos al 916 338 461

o envíenos un correo a

suscripcion_revista@vivirelvino.com

(Gastos de envío incluidos)



Además, si lo desea,
llévese gratis* un lote
de 6 botellas de

Dehesa La Granja Cosecha 2013
Grupo Pesquera - VT Castilla y León

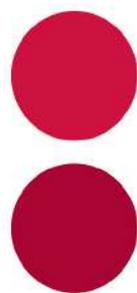
(Valorado en 56€)

*Gastos de envío 7€

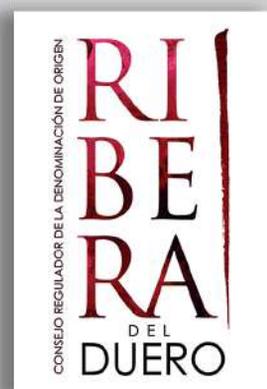
Ediciones Vivir el Vino, S.L. le informa de que, en la forma y con las limitaciones y derechos que recoge la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, los datos personales reflejados en el presente documento y los que se generen, como consecuencia de esta relación comercial o de las que podamos mantener en el futuro, serán necesariamente tratados en un fichero de su propiedad del que es responsable. La finalidad de este fichero es gestionar de forma adecuada las relaciones que mantenemos con usted, así como ser utilizado con fines comerciales, financieros, de operativa y estadística, publicitarios y demás actividades propias de su actividad social. Así mismo, autoriza expresamente a Ediciones Vivir el Vino, S.L. para la extracción, almacenamiento de datos y estudios de marketing al objeto para poder mantenerle informado a través de cualquier medio de comunicación, incluyendo la vía electrónica o telemática de las ofertas, concursos, promociones y todo tipo de productos y servicios propios que puedan ser de su interés.

En cualquier momento, usted podrá ejecutar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición respecto a sus datos personales, mediante comunicación escrita dirigida al Departamento de Protección de Datos en la sede de la Sociedad a la siguiente dirección: Ediciones Vivir el Vino. P.I. Ventorro del Cano, C/Valdemorillo 8 BIS. 28925 Alcorcón, Madrid. Si usted no manifiesta lo contrario en un plazo de 30 días enviándonos una carta a la dirección antes indicada entenderemos que da su conformidad de forma expresa e inequívoca para el tratamiento de sus datos en los términos anteriormente expuestos.

bodega **martín** berdugo



un
must
en tu bodega



La bodega con más puntos de la Ribera ;-)
Síguenos en las redes sociales.
Organizamos catas, eventos a medida...



www.martinberdugo.com

NAVARRA

WINE LOVERS

Tu propio estilo de vino

