

# VIVIR EL VINO

"EL ÁNFORA GUARDA SIEMPRE EL AROMA DEL PRIMER VINO QUE GUARDÓ". QUINTO HORACIO FLACO

ABRIL-MAYO 2021 | Nº 164

WWW.VIVIRELVINO.COM



## VINIFICACIÓN Y CRIANZA

*Tradición y vanguardia*

3,50€



Albillo,  
La uva de los mil apellidos

175 Aniversario  
de Ochoa

Entrevista con Bartolomé  
Abellán, enólogo de Juan Gil

FAMILIA  
TORRES

Desde 1870



## MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

CINCO GENERACIONES COMO PRODUCTORES DE VINO NOS AYUDAN A TENER PERSPECTIVA. CREEMOS QUE ES NECESARIA UNA NUEVA FORMA DE ENTENDER EL VINO PARA HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. CON ESTA VISIÓN HEMOS CONSEGUIDO BAJAR NUESTRA HUELLA DE CARBONO EN UN 30% A LA VEZ QUE RECUPERAMOS VARIEDADES DE UVA ANTIGUAS Y APOSTAMOS POR LA VITICULTURA ORGÁNICA. MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD, NUESTRO LEGADO ES CUIDAR LA TIERRA PARA LAS FUTURAS GENERACIONES.

*Miguel A. Torres*



INTERNATIONAL  
WINE CENTRE FOR  
CLIMATE ACTION



**Alberto Matos**  
Director Editorial de *Vivir el Vino*

## La responsabilidad es el precio de la libertad

Vivir el Vino es uno de los casi mil agentes del sector que ya se han adherido al programa Wine in Moderation. Y no solo porque no podemos estar más de acuerdo con esa forma de entender el consumo de vino, sino porque la esencia de este programa internacional se traduce en una responsabilidad social corporativa, tan necesaria para nuestro sector.

Un sector que ha sido atacado en numerosas ocasiones y, que seguramente, seguirá sufriendo ataques. Es por eso que resulta tan necesario que contemos con la unidad de todos en la difusión de este mensaje. ¿O es que ya no nos acordamos de la exministra Salgado y de su Anteproyecto de la Ley de Prevención del Alcohol entre los Menores?

El problema en este caso no era el mensaje, pues todos estamos de acuerdo en que el alcohol no es un producto apto para los menores. El problema era que se equiparaba el vino con otras bebidas espirituosas, cuando su graduación y, sobre todo, su forma de consumo -arraigada a nuestra cultura y parte integrante de la Dieta Mediterránea- nada tienen que ver. Fue tal la indignación que pronto pasó a ser conocida como Ley Antivino. El sector se unió en aquella ocasión y Salgado no tuvo más remedio que claudicar. Ciertamente tampoco tuvo en cuenta que el borrador se planteó en periodo de elecciones autonómicas y que el riesgo de perder votos en zonas vitivinícolas era muy elevado.

Superada aquella crisis en 2007, en febrero de este mismo año, la Comisión Europea presentaba un plan contra el cáncer que, en su apartado de prevención, pretendía demonizar, también al vino, como factor de riesgo y proponía algunas medidas para reducir drásticamente su consumo o incluso eliminarlo. Finalmente, el texto rebajó su tono e, incluso, durante la presentación del documento, la propia comisaria de salud, Stella Kyriakides, recordaba que “la excelencia está en la moderación”.

Con estos dos ejemplos, a los que se suman determinados detractores de la comunidad científica, sería recomendable que el sector desarrollara estrategias frente a futuros ataques porque, aunque de momento se han ganado algunas batallas, la guerra no ha hecho más que empezar.

Hace algunos años, en los mentideros de la Comisión Europea ya circulaba el diseño de algunas etiquetas similares a las que actualmente aparecen en los paquetes de tabaco. En este caso, se mostraban imágenes de personas ebrias, con las que se trataría de concienciar de los peligros del alcohol.

Nadie nos asegura que dentro de un tiempo, un ministro, un comisario o algún organismo internacional vuelva a cargar contra el sector. O que incluso algún informativo de la televisión pública, perteneciente a una potencia vitivinícola, se refiera al vino como droga legal. En realidad, esto último ya sucedió no hace mucho en el Telediario de TVE, que rotuló una de sus noticias con este mensaje. Más tarde rectificó, pero el mal ya estaba hecho.

Lo que parece claro es que el alcohol es el próximo enemigo a batir desde el punto de vista de la salud y es por eso necesario que el sector del vino se desmarque comprometiéndose con el consumo moderado e informando sobre los efectos de los abusos. Siempre será preferible una autorregulación a que otros lo hagan por nosotros.

Y es que, como decía el filósofo estadounidense Elbert Green Hubbard: “La responsabilidad es el precio de la libertad”.



4

Noticias



18

Entre lo divino y lo humano  
por Jesús Rivasés



20

Del alma del vino  
por Manuel Herrera



21

En el nombre  
del vino



22

Cuaderno de Viaje



23

Vino del mes



24

Novedades  
por Raúl Serrano



26

Vinificación y Crianza  
Tradición y vanguardia



26

Entrevista con  
Bartolomé Abellán  
Enólogo de Vinos Juan Gil



44

Albillo  
La uva de los mil apellidos



54

Cumplen años  
Ochoa



56

La Cocina de Koketo



58

Entrevista con  
Juan Pérez-Fajardo  
Fotógrafo



62

Armonía  
de sabores

VIVIR EL VINO

**DIRECTOR GENERAL**

Dalmacio Lumberras Luengo  
dlumberras@vivirelvino.com

**SUBDIRECTORA GENERAL**

Belén Crespo  
belen.crespo@vivirelvino.com

**DIRECTOR EDITORIAL**

Alberto Matos  
alberto.matos@vivirelvino.com

**REDACTORES**

Alejandra Malaina y  
Concha Martínez  
redaccion@vivirelvino.com

**COLABORADORES**

Jesús Rivasés, Eugenia Rubio,  
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:**

Valtravieso

**ATENCIÓN AL CLIENTE**

Abel Lumberras  
abel@vivirelvino.com

**SUSCRIPCIÓN**

916 338 461  
suscripcion\_revista@vivirelvino.com

**IMPRIME**

Gráficas Andalús

**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, fotoquímico, electrónico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo, por escrito, de la empresa editora.



## Sin aranceles para exportar a EEUU, de momento

Eugenia Rubio

La Unión Europea y Estados Unidos han llegado a un acuerdo para suspender, durante un período de cuatro meses, los aranceles que cada parte aplica a productos agroalimentarios de la otra parte en el marco del conflicto por las ayudas a las empresas aeronáuticas Boeing y Airbus. La decisión entró en vigor el 11 de marzo, por lo que se mantendrá hasta mediados de julio. Durante ese período continuarán las conversaciones para tratar de llegar a una solución definitiva.

Entre los productos españoles afectados por los aranceles americanos se encontraban los vinos tranquilos de hasta 14 grados, que para acceder al mercado de Estados Unidos estaban gravados con un derecho de aduana del 25% del valor de la mercancía. Ese arancel venía aplicándose desde el 18 de octubre de 2019.

Según la Federación Española del Vino (FEV), solo en 2020 provocó una disminución de las exportaciones de vinos españoles a ese mercado del 9% en valor y del 4,5% en volumen y una caída del precio medio cercana al 5%. Además, la organización ha subrayado que la medida ha afectado gravemente a casi el 90% de las bodegas que, además de ver reducida su facturación por el descenso del volumen exportado, han tenido que absorber en su margen comercial todo o gran parte de ese 25% para no elevar su precio de venta y mantener a sus clientes.



## Limitaciones en las plantaciones de viñedo hasta 2045

Eugenia Rubio

*El régimen de autorizaciones de nuevas plantaciones de viñedo, que expira en 2030, podría prorrogarse hasta el año 2045 si finalmente se ratifica el acuerdo que han alcanzado los negociadores del Consejo de la UE y del Parlamento Europeo en el marco de las conversaciones sobre la reforma de la Política Agraria Común (PAC).*

*Inicialmente el Parlamento proponía prorrogar el régimen hasta 2050 mientras que el Consejo planteaba ampliarlo hasta 2040 y la Comisión Europea prefería mantenerlo solo hasta 2030.*

*Hay que recordar que este régimen supone limitar el incremento anual de las plantaciones de viñedo en la UE al 1% de la superficie plantada al final de cada campaña.*

*Cooperativas Agro-alimentarias de España valora positivamente esta prórroga por considerar que aporta estabilidad al sector. Sin embargo, pide también que se amplíe la validez de las autorizaciones de replantación al menos a seis años e incluso a ocho, dado que "un tiempo de plantación más largo permitiría una mejor regeneración del suelo".*

## LA PANDEMIA, EL BREXIT Y LOS ARANCELES IMPACTARON EN LAS EXPORTACIONES

Eugenia Rubio

Las exportaciones españolas de vino acusaron el año pasado el impacto de las medidas adoptadas para frenar la propagación del coronavirus, el Brexit y los aranceles aplicados por Estados Unidos a ciertas categorías. Finalmente, registraron una caída del 5,9% en volumen y del 3,6% en valor, según el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV).

A pesar de ello, el descenso fue menos acusado de lo previsto debido al buen comportamiento de las ventas al exterior en los meses de noviembre y diciembre, en los que aumentaron.

En el conjunto del año se exportaron 2.012 millones de litros, por valor de 2.616,1 millones de euros. En términos absolutos, se dejaron de exportar 126,8 millones de litros y de facturar 96,7 millones de euros respecto a 2019. El Observatorio subraya que los vinos a granel lideraron la caída en volumen (-115,7 millones de litros) y los vinos envasados la caída en valor (-81,5 millones de euros), destacando la disminución de los vinos espumosos (-53,6 millones de euros). El bag-in-box fue el producto que mejor evolución presentó, con crecimientos del 23% en valor y del 41% en volumen debido a los envíos a Francia, Reino Unido y Suecia.



# Vignerón en Toro

El arte del buen hacer

Pasión por la Tinta de Toro - vinos auténticos

[bodegadominiodelbendito.com](http://bodegadominiodelbendito.com)



La Cuesta de las Musas 2016 - 96

Mi Vendiciego 2016 - 92

Titan del Bendito 2013 - 95

Los Sotanos 2013 - 93

El Primer Paso 2016 - 92

# DOMINIO DEL BENDITO



## LOS VINOS DE LA UE PIERDEN TERRENO EN EL MERCADO BRITÁNICO

Eugenia Rubio

El Reino Unido importó 1.458 millones de litros de vino en 2020 (+4,1% respecto a 2019) por valor de 3.800 millones de euros (-3,9%), a un precio medio de 2,61 euros por litro. Cerca del 65% de ese volumen procedía de la UE, un porcentaje que ha ido disminuyendo en la última década, al tiempo que aumentaba la cuota de vinos de otros orígenes, principalmente de ciertos países productores de América (sobre todo Estados Unidos, Chile y Argentina) y el Pacífico (Australia y Nueva Zelanda). Por otro lado, el Reino Unido viene incrementando desde hace años las importaciones de vinos a granel y reduciendo las de vinos embotellados. De cara al futuro, sin embargo, y a pesar del Brexit, las perspectivas no son malas ya que los vinos comunitarios están muy establecidos en ese mercado.

Estos son algunos de los datos y observaciones

recogidos en un documento del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) presentado recientemente en el intergrupo de vinos y espirituosos del Parlamento Europeo y dedicado a la evolución del mercado del vino en el Reino Unido en el contexto del Brexit.

Las importaciones británicas de vinos procedentes de la UE se situaron en 717,4 millones de litros en 2020 (el 50% del total) por valor de 2.460,8 millones de euros (el 64,7% del total, frente a una cuota comunitaria del 68,5% en 2011), a un precio medio de 3,43 euros por litro. Francia es el primer proveedor del mercado británico, con ventas por valor de 1.160 millones de euros en 2020 (precio medio de 6,4 euros/litro). Le siguen Italia (700 millones; precio medio de 2,40 euros) y España (290 millones de euros; precio medio de 2,21 euros/litro).

## MENOS SUPERFICIE DE VIÑEDO RECONVERTIDA EN 2020

Eugenia Rubio

En 2020 se llevaron a cabo actuaciones de reestructuración y reconversión del viñedo en una superficie de unas 10.800 hectáreas en España, con un presupuesto ejecutado inferior a los 39 millones de euros, según el último informe del Ministerio de Agricultura sobre la aplicación de esta medida en nuestro país. Esas cifras suponen un importante descenso respecto a 2019, y también respecto a los períodos previos de aplicación, que se debió a la situación derivada de la COVID-19, que supuso destinar fondos del programa de apoyo a medidas extraordinarias.

En 2020 se destinaron ayudas excepcionales a la destilación de crisis, al almacenamiento privado de vino y a la vendimia en verde. Esas medidas no contaron con un presupuesto adicional sino que se financiaron con los fondos del Programa de Apoyo al Sector Vitivinícola (PASVE) de ese año (se les destinó el 40,1% del total), por lo que las partidas disponibles para las medidas tradicionales se vieron reducidas. En concreto, precisa el Ministerio, la reestructuración y reconversión de viñedos contó con la mitad de los fondos previstos; a esa medida se destinó el 18,2% del presupuesto del PASVE.

El número de beneficiarios de la ayuda a la reestructuración y reconversión de viñedos en 2020 fue de 3.788, un 37% menos que en 2019, y la ayuda media por hectárea fue de 3.589 euros, un 9% por debajo del año anterior.



## ETYGRAF CELEBRA SUS #40AÑOSDEETIQUETA

Con una campaña que resume todos sus avances a lo largo de todo este tiempo



Etygraf, compañía especializada en etiquetas y gráficas, celebró durante el mes de marzo sus #40añosdeetiqueta con una campaña que reflejaba la experiencia que ha adquirido a lo largo de todo este tiempo y su apuesta por seguir posicionándose como referente en el sector del etiquetado adhesivo en toda España. Ettygraf está focalizada, según su responsable de marketing y comunicación, David Baldoví, "solo en etiquetas autoadhesivas en bobina, lo cual nos ha especializado y definido como empresa y familia" pues, al fin y al cabo, se trata de "una empresa familiar, creada por cuatro emprendedores y continuada por sus hijos con buena armonía y transparencia".

La campaña, reforzada por un calendario muy especial diseñado para este 2021, pretendía recordar, a través de ilustraciones dinámicas y colores sólidos, los orígenes de la empresa, sus sistemas de impresión, sus etiquetas más emblemáticas, su tecnología y su gran valor: el personal que hace posible todo lo anterior.

JOSÉ PARIENTE

RUEDA

*Elegante,  
aromático  
y sutil.*

— JOSÉ PARIENTE  
SAUVIGNON BLANC

[josepariente.com](http://josepariente.com)





# #SomosVino

## ¿Conoces la importancia del sector vitivinícola en nuestro país?

Desde la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) creemos que ha llegado la hora de reivindicar lo que SOMOS y dar las claves del sector vitivinícola en España. Porque somos trabajo, somos fijación de territorio, somos dieta mediterránea, somos responsabilidad social... #SomosVino

## El sector vitivinícola, comprometido con la promoción del consumo moderado

El vino siempre se ha ligado a la gastronomía y a su disfrute pausado, como única forma de poder apreciar todos los matices que cada copa de vino ofrece. No obstante, consciente de los perjuicios que puede causar un consumo abusivo, el sector vitivinícola español mantiene un mensaje responsable y comprometido con la defensa del consumo moderado de vino.

- Desde 2008 el sector vitivinícola cuenta con su propio Código de Comunicación Comercial que demuestra ese compromiso con la sociedad. Casi 1.000 entidades de la cadena de valor del vino ya se han unido a esta iniciativa.

- Precisamente, la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha reeditado este año el Código dotándole de un estilo más visual y moderno e incluyendo, además, la única versión válida del logotipo Wine in Moderation que deben utilizar los adheridos.

- Entre los aspectos que aborda el código, se hace hincapié en incrementar la protección de colectivos vulnerables, como los menores de edad y recalca situaciones de alto riesgo incompatibles con el consumo de vino, como la etapa del embarazo o en la conducción.

- La asociación encargada de la autorregulación de la industria publicitaria en España, AUTOCONTROL es la encargada de velar por el cumplimiento de dicho código y se le reconoce como entidad de resolución alternativa de posibles reclamaciones.

- El código de autorregulación se enmarca dentro del programa internacional Wine in Moderation, una coalición única de organizaciones responsables del mundo del vino creada para contribuir a la lucha contra el consumo abusivo de alcohol y promocionar el consumo moderado de vino.

Todo el sector vitivinícola español está invitado a adherirse al Código de Comunicación Comercial del Vino y hacer constancia del compromiso de nuestro sector con la promoción del consumo moderado.



### MÁS INFORMACIÓN EN:

[www.interprofesionaldelvino.es/codigo-de-comunicacion-comercial-del-vino](http://www.interprofesionaldelvino.es/codigo-de-comunicacion-comercial-del-vino)

**WINE in MODERATION**

ELIGE | COMPARTE | GUIDA

*El vino solo se disfruta con moderación*

## Familia Torres vuelve a proclamarse como la marca de vino más admirada del mundo

Según el ranking global de Drinks International

Por quinta vez en 11 años, Familia Torres ha conseguido posicionarse como la marca de vino más admirada del mundo en el ranking The World's Most Admired Wine Brand que anualmente publica la revista Drinks International.

Este listado se obtiene a partir de una encuesta realizada entre más de 200 expertos en vino de todo el mundo, representados por sumilleres, compradores, mayoristas, propietarios de bares, Masters of Wine, escritores, educadores y otros especialistas. A todos ellos se les pide que nombren las cinco marcas de vino que más admiran, teniendo en cuenta aspectos como la calidad y consistencia del vino, la relación calidad-precio y la solidez de la marca.

Entre los elogios que ha recibido Familia Torres por parte del jurado, la publicación británica destaca el comentario que califica la bodega como "un referente indiscutible a nivel internacional" o el que explica que "Familia Torres sigue elaborando una gama de vinos de calidad a diferentes niveles, combinando lo mejor de la tradición y la modernidad"

El artículo también menciona algunos de los hitos alcanzados por Familia Torres en 2020, como el 150 aniversario de la bodega y el cumplimiento de su objetivo de reducción de emisiones de carbono del 30% en todo su alcance desde 2008, mientras que ya se avanza con la finalidad de tener un impacto positivo en el clima en 2050.

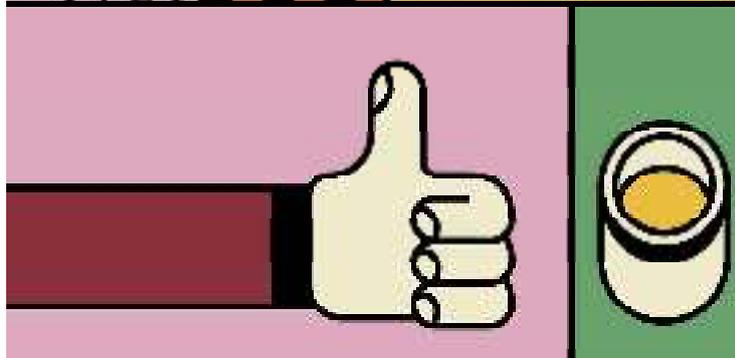
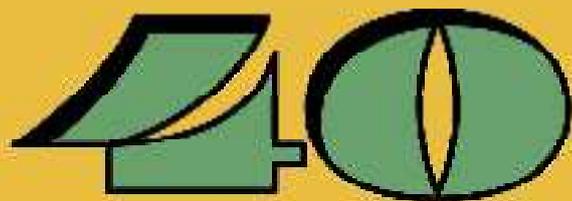
## LA DOP JUMILLA ORGANIZARÁ UNA JORNADA PARA HABLAR DE SU ORIGEN, TERRUÑO Y EXPRESIONES

*Será en Madrid, el próximo 26 de abril*

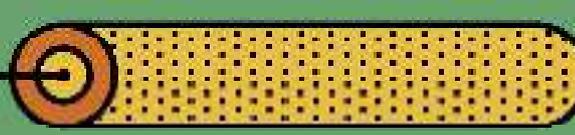
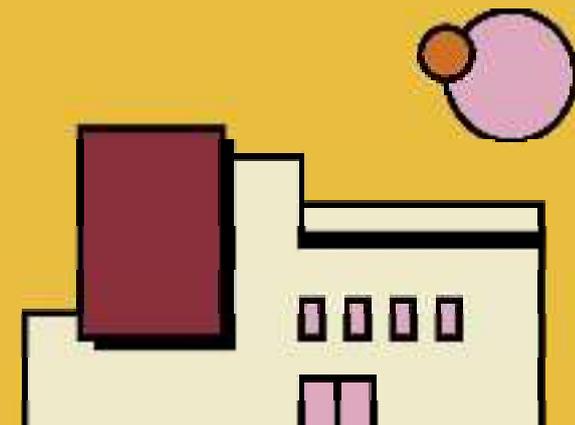
En colaboración con la Unión Española de Catadores (UEC), la DOP Jumilla organizará en Madrid una jornada el 26 de abril destinada a sumilleres y prescriptores con el fin de que puedan profundizar en los valores y esencia de su territorio.

Bajo el título "DOP Jumilla: Esencia del presente, mirada hacia el futuro", su programa incluirá dos seminarios de cata. El primero de ellos, "DOP Jumilla: Origen, terruño y sus expresiones", contará con una selección de 14 vinos, que serán presentados por el experto Bartolomé Sánchez y la secretaria del CR-DOP Jumilla, Carolina Martínez. Estará centrado en aspectos como la geografía, los suelos, las exposiciones, las altitudes, el clima, el viñedo ecológico, el pie franco, y las distintas expresiones de la Monastrell, uva insignia de esta DO.

Tras un almuerzo en El Jardín de Arzábal, perteneciente al edificio Sabatini del Museo Reina Sofía, se convocará la mesa redonda "DOP Jumilla: Joyas de guarda", dirigida a profesionales, sumilleres y periodistas. Fernando Guruchari, presidente de la UEC, explorará junto a diversos elaboradores el potencial de envejecimiento de los vinos de la DO. Para ello se realizará una cata transversal con una selección de añadas y referencias longevas.



#40añosdeetiqueta



**LOS ROSADOS DE LA DO NAVARRA TRIUNFAN EN EL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES**  
**La DO presenta además la Selección Vinos de Navarra 2021**

Ocho vinos con DO Navarra han sido reconocidos con cinco medallas de oro ( Laderas de Unx Garnacha Rosé, Viña Nava Garnacha Rosé, F. Olimpia 15 de Abril Rosado, Inurrieta Mediodía Rosado y Las Campanas Rosé) y tres de plata (Pagos de Araiz Rosé, Torre Beratxa Rosé y Castillo de Tafalla Rosé Garnacha) en la sesión anticipada al Concours Mondial de Bruxelles que ha estado protagonizada en exclusiva por los vinos rosados.

De esta manera, Navarra ha resultado ser la denominación de origen más premiada en una cata que se celebra por primera vez en la historia del certamen. La degustación tuvo lugar en Bruselas y contó con la participación de 1.000 vinos que fueron evaluados por una selección de sumilleres y periodistas. Se trata de la antesala de la edición vigésimo octava del concurso mundial que se celebrará en mayo y los resultados serán anunciados en julio.

Por otra parte, la DO Navarra ha hecho entrega de los diplomas acreditativos a las bodegas productoras de los vinos que componen la Selección Vinos DO Navarra 2021 en las categorías de Vino Blanco Navarra (Otazu Chardonnay 2020, de Bodega Otazu), Vino Rosado Navarra (Pagos de Araiz Rosado 2020, de Bodega Pagos de Araiz), Vino Tinto Navarra (Beramendi Crianza Tempranillo 2016, de Bodegas Beramendi), Tinto Garnacha Navarra (Albret La Loma 2019, de Finca Albret), y Vino Blanco Dulce Navarra (Valdelares Moscatel 2020, de Bodegas y Viñas Valdelares).



**Finca Villacreces obtiene el certificado Wineries for Climate Protection**

*El único oficial en el ámbito de la sostenibilidad vinícola*

La bodega ribereña Finca Villacreces ha obtenido el certificado del programa Wineries for Climate Protection, impulsado por la Federación Española del Vino (FEV) y único oficial en el ámbito de la sostenibilidad para el sector vinícola.

Con ello ve reconocido su esfuerzo por respetar al máximo, ya desde sus inicios, todo lo que la naturaleza le había dado –pinos centenarios, el río Duero, flora y fauna autóctona...-

Finca Villacreces ha apostado en los últimos años por gestionar su viñedo como ecológico y ha trabajado para reducir la huella de carbono al minimizar las emisiones de gases efecto invernadero (GEI), mejorar la gestión del agua, y reducir los residuos. Del mismo modo, se ha esforzado en optimizar los recursos energéticos, así como en practicar una viticultura ecológica en sus propios viñedos.

**Crecen las ventas de la DO Valdepeñas en 2020**

*La comercialización de sus vinos se incrementó un 1,05%*

En un año donde el sector del vino se ha visto muy afectado por la pandemia y sus consecuencias en los diferentes ámbitos, y en el que la tendencia general ha sido el descenso en las ventas, la DO Valdepeñas, una vez más, cerraba el último ejercicio en positivo.

Concretamente, su comercialización se incrementaba en un 1,05% en 2020. Un porcentaje que se traduce en un aumento de más de 3 millones de botellas.

El volumen de ventas arroja una cifra total de ventas de 49,82 millones de litros, todos envasados, ya que esta DO no vende vino a granel. De esta cifra, el 72% corresponde al mercado nacional; que es el que mejor ha respondido a la situación actual, al tener esta DO una consolidada presencia en el canal de alimentación (supermercados). 2019 también fue positivo para las ventas de los vinos de Valdepeñas en el mercado nacional. La DO cerraba aquel año con buenos resultados de las ventas de sus vinos en España, que supuso entonces el 60,3%, con más de 38,2 millones de botellas; lo que representó a su vez un aumento del 3,78 % respecto a 2018.

**La DO Cigales obtiene la acreditación de ENAC**

*Supone un reconocimiento que garantiza la fiabilidad de los controles y la calidad de sus vinos*

La DO Cigales ha obtenido el certificado de la acreditación de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) para la aplicación de la Norma UNE-En-ISO 17065 en los vinos que certifica. Este hecho implica más independencia de las bodegas acogidas al marchio de calidad, siempre con la verificación por parte del Consejo Regulador del origen y calidad exigida en el pliego de condiciones del CRDO Cigales.

La acreditación por ENAC supone un reconocimiento nacional, europeo e internacional que afianza la fiabilidad de los controles y representa una garantía para los consumidores de vino de Cigales. Ante esta nueva circunstancia la DO se muestra optimista, con grandes expectativas de futuro que implican un mayor posicionamiento de sus vinos en el mercado.

Actualmente, con 1.800 ha inscritas, el CRDO cuenta con 29 bodegas certificadas a través de la normativa europea citada.



## **La nueva edificación de Perelada, primera en Europa con la certificación LEED Gold**

**Da un paso más en la sostenibilidad con la incorporación de medidas únicas**

Aún falta un año para su inauguración, pero la nueva bodega de Perelada ya se ha convertido en la primera de Europa en obtener la certificación LEED (Leadership Energy and Environmental Design) en la categoría Gold. El prestigioso reconocimiento, concedido por el US Green Building Council (USGBC) -entidad dedicada a impulsar la transformación hacia un modelo sostenible del sector de la edificación- acredita los altos estándares de sostenibilidad y eficiencia que sus instalaciones cumplen en materia de construcción, funcionamiento y mantenimiento. La nueva edificación, diseñada por RCR Arquitectes (Premio Pritzker 2017), ha supuesto una inversión de 40 millones de euros y se ubicará anexa a la actual construcción de la bodega en el Empordà. Destaca por ser pionera en ecoeficiencia energética y diseño ambiental al integrarse de manera completamente respetuosa en su entorno y produciendo el mínimo impacto.

En este sentido, destaca por innovaciones como la gran profundidad de su cimentación, que permite la interacción con el terreno posibilitando el intercambio térmico con el fin de reducir los consumos de calefacción, refrigeración y agua caliente sanitaria. También reduce la demanda de agua potable, tanto dentro como fuera del edificio gracias a la combinación de grifos eficientes y agua pluvial. Asimismo, aprovecha la luz natural y su consumo eléctrico pro-



cede de energías 100% renovables; incorpora materiales preferentemente reciclados y de extracción local; emplea solo maderas certificadas con el sello FSC; cuenta con aislamiento térmico; se adapta al paisaje en forma, color y estética y garantiza una elevada calidad del aire gracias a la monitorización continua y a medidas como el uso de adhesivos y pinturas de bajo contenido en Compuestos Orgánicos Volátiles (COV).

Por su parte, los exteriores disponen de suelos permeables, plantados con especies vegetales autóctonas o adaptadas al clima mediterráneo que proporcionan sombra y 4 plazas para vehículos de bajas emisiones, 2 puntos de recarga de vehículos eléctricos y 18 plazas para bicicletas.

**RICARDO DUMAS**

Pensados para disfrutar

Bodega Ricardo Dumas  
08311 La Pineda (Girona)  
Tel: 917 512 357 - info@ricardodumas.com  
www.ricardodumas.com

## La Ruta del Vino de Ribera del Duero comienza a digitalizar sus recursos turísticos

Trabaja ya en el mapeado de diferentes puntos de interés

El consorcio turístico responsable de la promoción de la Ribera del Duero como destino turístico ha iniciado un proceso de digitalización con el objetivo de mejorar la accesibilidad y la visibilidad del patrimonio turístico que integra la Ruta del Vino Ribera del Duero en el ecosistema digital.

Para ello, se está mapeando y analizando todo el territorio y la riqueza turística, cultural, histórica y medioambiental de la Ruta del Vino Ribera del Duero con la finalidad de detectar diferentes necesidades, puntos de mejora o potencialidades que contribuyan a fomentar la presencia digital de las señalizaciones, puntos de interés, socios y adheridos de la Ruta.

Asimismo, este proyecto permitirá a los turistas poder encontrar con mayor agilidad las distintas rutas temáticas o realizar segmentaciones de las diferentes experiencias que ofrece la comarca. La actual coyuntura del sector turístico provocada por la COVID-19 hace más necesario que nunca establecer líneas de trabajo y desarrollo que faciliten a los usuarios la posibilidad de disfrutar de experiencias turísticas de calidad, seguras y acordes a sus intereses.



## VALTRAVIESO ESTRENA IMAGEN DE MARCA PARA SUS VINOS DE PÁRAMO

Un sello de calidad para sus vinos ribereños

La bodega ribereña Valtravieso presenta una nueva imagen de marca para sus vinos de páramo, procedentes de viñedos localizados en uno de los páramos más elevados de la DO Ribera del Duero, a 915 m de altitud.

La finca, que cuenta con varias parcelas, está segmentada según sus tipos de suelo. Reserva las zonas calizas a elaboraciones más minerales, finas y elegantes, mientras que de las zonas con vetas más arcillosas obtiene vinos con mayor cuerpo y fruta.

A las características del terreno se suman en su caso las condiciones climáticas, con una fuerte amplitud térmica entre el día y la noche, vientos constantes y poca lluvia, que facilitan una correcta maduración y calidad de la uva.

Su renovada imagen toma como referencia el vino principal de la gama, Valtravieso Crianza, y actúa a su vez como sello de calidad para el resto de sus vinos ribereños de parcela (Finca La Atalaya Reserva, VT Tinto Fino, VT Vendimia Seleccionada y Gran Valtravieso), y para su vino de ensamblaje: Finca Santa María Roble. Del total de 170 ha de viñedo que gestiona Valtravieso, 100 ha se ubican sobre un páramo.

## Luis Cañas se suma al Código Ético del Turismo en Euskadi

Por su compromiso social, medioambiental y económico

Luis Cañas, bodega ubicada en la localidad de Villabuena de Álava, ha sido acreditada como miembro del Código Ético del Turismo en Euskadi.

Esta iniciativa, impulsada por Basquetour, "tiene como objetivo que todos los agentes turísticos incorporen las responsabilidades sociales y la sostenibilidad medioambiental y económica en su práctica diaria", según sus promotores.

Algunas de las líneas de actuación a la hora de planificar sus actividades enoturísticas estarán centradas en contribuir al entendimiento y respeto a los turistas, fomentar la tradición y cultura locales, preservar el Patrimonio Cultural de la Humanidad, respetar los derechos de las personas, y trabajar la excelencia y la profesionalidad, la sostenibilidad, la igualdad, la inclusión y la tolerancia.

A través de su adhesión al Código Ético del Turismo en Euskadi, Bodegas Luis Cañas pretende seguir trabajando en la mejora continua y dar un paso más hacia la incorporación de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) de la Agenda 2030 a sus procesos.

## BODEGAS RIOJANAS RENUEVA LA IMAGEN DE SU VIORE MENCÍA

Reivindica así el carácter excepcional de esta variedad y su origen

Bodegas Riojanas ha presentado la nueva imagen de su Vioire Mencía, con la que intenta reivindicar el carácter excepcional de esta variedad y su origen. La nueva etiqueta se muestra ahora más fresca, atractiva y con un diseño impactante que hace volar la imaginación hasta los paisajes y aromas del Bierzo, anticipando a su vez la esencia del vino al que representa.

Un vino que encarna el proyecto personal de Emilio Sojo, director técnico del grupo, y que está definido por el terroir y el carácter de la Mencía del Bierzo más representativa, procedente de viñedos escogidos y seleccionados personalmente.

Las parcelas elegidas, de apenas 2.000 m<sup>2</sup>, están orientadas al sol de la mañana y se sitúan a una altitud de entre 600 y 800 m. Allí, los suelos presentan dos tipos de texturas: pizarra con fondo arenisco y franco arcillosas.



Presente en más de 35 países



[www.astobiza.es](http://www.astobiza.es)

—HAND MADE—  
100%  
**ASTOBIZA**  
Cerveza Artesanal de España

## Montesquius lanza nuevo cava ecológico y nueva línea ecovegana de cava y vinos

Atiende así a las nuevas demandas del mercado

Consciente de la creciente demandada de productos ecológicos y veganos, Montesquius lanzaba recientemente Montesquius Viticultura Ecológica Reserva 2018 Brut Nature que, con más de 28 meses de envejecimiento en cavas subterráneas, está elaborado según el método tradicional champenoise a partir de uvas de las variedades Macabeo (60%) y Xarel·lo (40%), típicas del Penedès.

De color dorado pálido brillante, es aromático y brillante, con una burbuja pequeña que forma una corona persistente. Su carbónico es muy dócil y amable, y en nariz afloran todos los aromas de frutas frescas. Su acidez es equilibrada.

La bodega también incorpora una nueva línea ecovegana a su gama Naturlovers, la más joven, fresca y frutada de su portfolio. De momento, está representada por el blanco Naturlovers 100% Macabeo Ecovegano 2019, el tinto Naturlovers Naturlovers 100% Garnacha Tinta Ecovegano 2018, y el espumoso Naturlovers Cava Ecovegano Reserva 2018 Brut Nature.



## Palacio de Bornos renueva como vino oficial del Real Valladolid

Para la temporada vigente 20/21

Con el objetivo de apoyar al deporte en general y al fútbol en particular, Palacio de Bornos, bodega certificada por la DO Rueda, renueva su acuerdo de patrocinio deportivo y se une a la familia blanquvioleta del Real Valladolid. La estrella de esta unión es uno de sus vinos más emblemáticos, Palacio de Bornos Verdejo. La bodega confirma así su apuesta por los patrocinios locales, reivindicando sus raíces pucelanas. "La firma de este acuerdo supone una gran ilusión para nosotros, ya que muestra nuestro compromiso con el deporte y con la ciudad de Valladolid. Nos sentimos orgullosos de formar parte de un club histórico como el Real Valladolid Club de Fútbol y pretendemos convertirnos en uno de sus apoyos en la importante tarea de afrontar una competición tan exigente como es la Primera División", aseguraba Fernando Zaratiegui, director general de la bodega. El Consejero Delegado del Real Valladolid, Matthieu Fenaert, agradeció la confianza de Palacio de Bornos y destacó la importancia de la renovación del acuerdo, en una confirmación de la apuesta de la entidad blanquvioleta por poner en valor uno de los principales sectores en Castilla y León.

La unión entre vino y deporte sigue siendo uno de los objetivos que persigue la bodega con sus patrocinios, desde hace más de 15 años, de diversas actividades como el golf, el pádel y, ahora también, el fútbol. "Palacio de Bornos quiere poner de manifiesto su compromiso con iniciativas deportivas que,

junto con la Dieta Mediterránea, contribuyen a llevar una vida más equilibrada y saludable", comentaba Fernando Zaratiegui.

Palacio de Bornos Verdejo es un vino monovarietal 100% Verdejo, procedente de las 308 ha de viñedo propio con las que cuenta la Bodega en las localidades de Rueda, Pollos y La Seca, estando representadas en parte por viñedo viejo con más de cuarenta años de edad. De color amarillo pálido con tonos verdosos, en nariz presenta aromas de frutas tropicales, heno y matices anisados. Es intenso, sabroso y equilibrado en boca. Con una fresca acidez, es frutal y aromático en el posgusto.



## MARTÚ LANZA MARTÚ EVOLUTION Un nuevo envase más práctico y sostenible

Bodegas Martú presentaba recientemente Martú Evolution, un nuevo formato para sus vinos de siempre, mucho más práctico y elegante, manejable y sostenible, y con una capacidad de 3 litros.

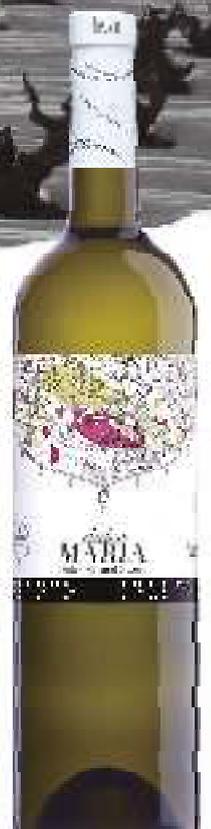
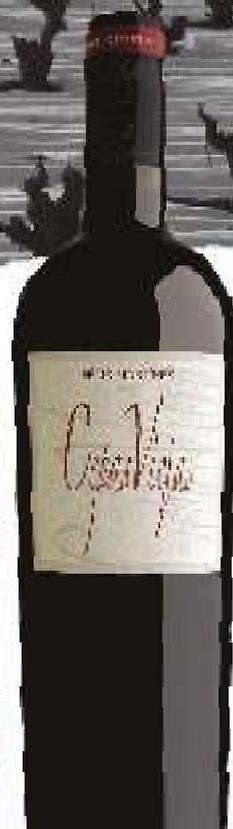
Tanto la fabricación de este particular envase como su forma de llenado consiguen que el vino mantenga todas sus cualidades durante el tiempo de consumo que, en su caso, puede extenderse hasta los 5 meses gracias a sus propiedades, que previenen la oxidación.

El nuevo formato, que no precisa del uso de sacacorchos, reduce el uso de vidrio y es más ligero de transportar, por lo que también es más sostenible.

Hasta el momento, los vinos elegidos para este envase son Martú Evolution y Martú Blanco Evolution.



Vinos  
**JEROMÍN**  
[www.vinosjeromin.com](http://www.vinosjeromin.com)  
**VINOS DE MADRID**  
*De ahora y de siempre*



## Legaris lanza Peñaranda de Duero Amplía así su colección "Vinos de Pueblo"

Legaris amplía su colección prestige "Vinos de Pueblo" con el lanzamiento de Peñaranda de Duero 2017, elaborado con uvas Tinto Fino procedentes de pequeños viñedos de este municipio burgalés, ubicados en las tres pequeñas parcelas de Calderón, El Alto y 2 Enebros, que se sitúan a una altura de entre 898 y 903 metros sobre el nivel del mar. Se trata de viñedos plantados hace entre 70 y 90 años en suelos calcáreos, con zonas arenosas, arcillosas y limosas. Con una intervención mínima, para conseguir la máxima expresión de la uva, se somete a una crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Así obtiene un vino con un intenso color cereza picota madura y ribete violáceo oscuro. En nariz destacan sus notas de fruta roja madura con matices especiados de su permanencia en barrica. En boca muestra un perfil fino y delicado, con una acusada frescura que mantendrá el equilibrio en el tiempo.

La bodega ribereña también acaba de presentar la nueva añada 2017 de sus "Vinos de Pueblo" Alcubilla de Avellaneda (Soria) y Moradillo de Roa (Burgos), de la misma colección y nacidos también en viñedos de altura de la región ribereña.

Este año, Alcubilla de Avellaneda 2015 obtenía la Medalla Máster en The Drinks Business Spring Tasting 2021, mientras que en 2019 era reconocido como mejor tinto de España por el prestigioso concurso International Wine Challenge; título que revalidaba en

2020 con Moradillo de Roa 2016.



## INURRIETA LANZA MIMAO GARNACHA BLANCA

Complementa su Inurrieta Mimao  
Garnacha Tinta

Inurrieta sumaba recientemente a su gama de monovarietales su nuevo Mimao Garnacha Blanca, en una edición limitada de 7.450 botellas correspondiente con la añada 2020 que nace para complementar a su Inurrieta Mimao Garnacha Tinta.

Procedente de uvas cultivadas en la viña conocida como Campo Nuevo, la bodega navarra pretende así rendir tributo a sus ancestros, que ya cultivaban esta variedad en los parajes de la zona.

Mimao Garnacha Blanca es un vino que a la vista se manifiesta límpido, con un color amarillo verdoso. En nariz destaca por sus aromas florales y cítricos, propios de la variedad, que se asientan sobre un elegante fondo mentolado y de notas de cera de abeja y madera. En boca es fresco y cremoso. En definitiva, un vino muy gastronómico.



## Zeena irrumpe en el mercado con sus vinos en lata

Lanza un blanco y un tinto basados en las Garnachas de Terra Alta

Con las Garnachas blancas y tintas de la Terra Alta como primera apuesta, la startup española Mindful Drinkers pretende revolucionar la industria vinícola con la comercialización de vinos en lata, proponiendo así una nueva manera de consumir allí donde la botella no llega.

El nuevo formato, reforzado por el eslogan "a sip of freedom" (un sorbo de libertad) está disponible en dos referencias iniciales –blanco y tinto- a través de su tienda online y marketplaces especializados, y ya ha iniciado la conquista de los canales horeca y de gran consumo a través de acuerdos con distribuidores.

Con la asesoría del enólogo Tomás Santos Irujo, pretende en un futuro enlazar monovarietales de las mejores variedades españolas, con el fin de divulgar entre los consumidores la extraordinaria materia prima nacional.

## A3RTE, RECONOCIDA POR SU PROMOCIÓN DEL ARTE ARAGONÉS Es una iniciativa de Enate e Impact Hub Zaragoza

A3RTE, iniciativa artística impulsada por Enate e Impact Hub Zaragoza, ha sido reconocida con el galardón a la Mejor Labor de Difusión -que anualmente entrega la Asociación Aragonesa de Críticos de Arte (AACA)- por su labor de apoyo a los profesionales emergentes del arte en Aragón.

Surgida en 2020, A3RTE se ha convertido en la primera aceleradora de arte en Aragón y, en su primera edición, ha concedido becas a un joven comisario y a cuatro artistas, cuya mentorización y exposiciones se prolongarán hasta 2021. Todos ellos resultaron elegidos entre las cerca de 40 candidaturas presentadas.

A3RTE es una iniciativa artística que pretende suministrar todos los elementos necesarios para el fortalecimiento de profesionales emergentes del arte, a través de un programa integral que abarca todas las etapas de la creación artística: desde la conceptualización y producción de la obra, a la introducción de la tecnología como parte de la propuesta curatorial, y su presentación al público.

# Queelías



MEJOR ROSADO DEL MUNDO

Elejido en el Concurso Mundial de Bruselas-2019. Queelías fue distinguido además con la Gran Medalla de Oro.

BS

BODEGAS SINFORIANO

VINO NAUTICO

#lógicamente

**Jesús Rivasés**  
Columnista, tertuliano y escritor



## El juicio de París y el adiós a Steven Spurrier

Steven Spurrier, toda una leyenda del vino, falleció el pasado 9 de marzo en su casa de Litton Cheney en Dorset (Inglaterra). Tenía 79 años y padecía un cáncer. En España, salvo en círculos muy especializados, su desaparición ha pasado inadvertida y para muchos es incluso un gran desconocido, pero tiene un lugar destacado en la historia del vino. Nacido en Cambridge, hijo de un oficial de tanques durante la Segunda Guerra Mundial, estudió en la London School of Economics, aunque lo que siempre le interesó fue el arte, el jazz y, sobre todo, el vino.

Spurrier, un poco bastante trotamundos, era un inglés que tenía una tienda de vinos en París y también algo así como una "Escuela de vinos". Los verdaderos motivos se pierden en la bruma de la leyenda, pero la historia certifica que Spurrier organizó, el 24 de mayo de 1976 en el Hotel Intercontinental de la capital, una pequeña cata de vinos, insólita para la época, que luego sería conocida como "El Juicio de París" y que cambió el mundo del vino. La idea, estrafalaria para algunos, consistía en una cata a ciegas de 20 vinos, 10 tintos y 10 blancos, de los que -¡ahí la gran novedad para la época!, 12 eran de California -6 blancos y 6 tintos- y 8 franceses: 4 de Borgoña y 4 de Burdeos. Los catadores que aceptaron participar en algo que parecía insólito eran todos franceses, incluidos algunos de los mayores expertos, bodegueros y propietarios de establecimientos de venta de bebidas. Convencidos por la amistad que mantenían con Spurrier para participar en la cata, todos estaban seguros del resultado e incluso decían que no se trataba de una competición ni justa ni equilibrada. Ninguno tenía la más mínima duda de que los vinos franceses arrasarían ante los muy inferiores californianos.

**"La cata, 'El Juicio de París', colocó a los vinos de California en el mundo, que iniciaron así su despegue internacional"**

Tampoco ninguno imaginó las consecuencias de aquella cata. George M. Taber, de la revista Time, acudió a la cata-degustación y escribió lo que ocurrió en un artículo titulado "El Juicio de París". Y lo que sucedió fue que los participantes alcanzaron el consenso de que los mejores vinos eran un Chardonnay de Chateau Montelena y un Cabernet Sauvignon, de 1973, de Stag's Leap Cellars, los dos de Napa Valley, California. Uno de los catadores, tras probar uno de los Chardonnay californianos dijo que le recordaba a Francia, mientras que otro, tras oler un Bâtard-Montrachet, cuentan que afirmó con cierto desprecio: "No tiene nariz. Es definitivamente de California".

La cata, "El Juicio de París", colocó a los vinos de California en el mundo, que iniciaron así su despegue internacional e impulsaron su desarrollo hasta alcanzar fama mundial y ser apreciados en todas partes, ayudados por una eficaz campaña de marketing. El periodista de Time publicaría años después, en 2005, un libro titulado "El Juicio de París: California contra Francia y la cata histórica de 1976 en París que revolucionó el vino". También en 2008, la cata y su historia fueron recreadas en la película "Bottle Shock" -en España, "Guerra de vinos"-, dirigida por Randall Miller y con Alan Rickman interpretando el personaje de Spurrier.

La cata, "El Juicio de París", se repitió durante algunos años, pero la trascendente fue la original de 1976, que también dio fama y prestigio al propio Spurrier, quien combinó éxitos y fracasos en negocios relacionados con el vino en Francia hasta, acuciado también por algunos problemas fiscales, decidió volver a Inglaterra en 1990 con su esposa y sus dos hijos, y rehacer su carrera. Escribió libros y fue una de las firmas de cabecera de Decanter, una de las revistas que durante años ha marcado tendencia en el mundo de los vinos y que ha recordado su desaparición con la selección de los que consideró los mejores vinos de Burdeos, entre los que figuraban un Château Hauty-Bailly, Pessac-Léognan 2009, y un Château d'Yquem Sauternes 1CS, de 1988, envasado en jéroboam (3 litros). No obstante, por paradojas del destino, Spurrier está en la historia por los vinos de California.

# Nuestra selección de abril



## *Neo Punta Esencia 2016* Bodegas Neo DO Ribera de Duero

Neo es un concepto de bodega diferente, joven y vanguardista, que ha conseguido refundar, con su frescura e ideas revolucionarias, los cimientos de la DO Ribera del Duero. Rodeados de artistas musicales de toda índole, que acuden al estudio de grabación que alberga la bodega en su interior para dar rienda suelta a su imaginación, nacen sus vinos. Como este Neo Punta Esencia 2016, elaborado con uvas Tempranillo procedentes de viñedos propios, macerado durante 25 días y criado durante 36 meses en barricas nuevas de roble francés. Un vino exclusivo, del que solo se han producido 4.600 botellas numeradas.

## *Ochoa Calendas Garnacha 2020* Bodegas Ochoa DO Navarra

Bodegas Ochoa cumplía 175 años en 2020, y lo hacía gracias al esfuerzo y tesón de cinco generaciones concienciadas con la calidad, el entorno y la puesta en valor de sus vinos. Con esta filosofía, la bodega navarra cuenta hoy con cuatro series de vinos, muy exclusivas y diferenciadas. Una de ellas es Calendas, a la que pertenece este Ochoa Calendas Garnacha 2020. Un vino ecológico elaborado con Garnachas procedentes de su Finca El Bosque de Traibuenas, donde plantas autóctonas impregnan con sus aromas el terruño, el viñedo, las uvas y, cómo no, los vinos que de aquel paraje obtiene. Los ligeros toques del roble americano y francés, donde se cría durante cuatro meses, acaban de redondearlos.

## *Quelías Rosé 2019* Bodegas Sinfiorano DO Cigales

En su edición de 2019, el Concours Mondial de Bruxelles proclamaba Quelías Rosé 2018 como mejor rosado del mundo. Todo un hito, sobre todo teniendo en cuenta la dura competencia que representan últimamente los vinos rosados provenzales. Dispuesta a revalidar su merecido reconocimiento, que de alguna manera posicionó a la DO Cigales en el mapa vinícola internacional, Bodegas Sinfiorano deposita todo su saber hacer en este Quelías Rosé 2019. Un vino elaborado con uvas de las variedades Albillo (50%), Tempranillo (10%), Verdejo (10%) y Garnacha (30%). Un rosado de alta gama del que tan solo se han producido 16.800 botellas.



**Manuel Herrera**  
Propietario de Finca Herrera Vinos y Viña Española Consultoría

## Érase una nariz a un vino pegada

O como diría Quevedo: “Érase un vino a una nariz pegado”. Recuerdo a Quevedo, desde antes de tener uso de razón, por su glorieta y por unos helados italianos a los que me invitaban mis abuelos. ¿Qué diría Quevedo a Góngora ahora, tapados todos por una máscara que nos esconde la nariz y los besos?

Meter las narices en cualquier sitio está considerado de mala educación, pero olemos los vinos como si fuéramos perros de rastro... En cambio, por lo general no olemos la comida en público, salvo las ostras y similares. O los quesos, a los que no hace falta acercarse.

Es indiscutible que los vinos son fragantes y que nos dicen muchas cosas a través de la nariz. Pero, ¿somos más sabios cuanto más “olemos”? El mundo está lleno de expertos. Unos aparecen y otros no. Están de moda y, en esto del vino, si aparecen, los hay a miles. Salen sin esperarlo “cuñaos” de los rincones.

Para mí, en el mundo del vino, el saber sí ocupa lugar. Y en el vino, el espacio ocupado por buena parte de ese saber debe estar sustentado sobre unos buenos y sencillos cimientos. Cuanto más azúcar, más dulce.

Una base fácil y consistente, y no tener prisas... Catar mucho y probar muchos vinos. Pero la gente sigue empezando la mansión por el tejado. Ahora, todo el mundo está ya por lo menos en el nivel 3 de WSET, y lo ponen en sus tarjetas. Todos quieren ser Master of Wine. Todos

tienen cursos acreditados de sumilleres, diplomas... ¿y? Me encuentro con muy poca gente que no se vaya por las ramas y que diga todo al revés. O, directamente, grandes burradas.

Reconozco que me lío con la clasificación de los vinos alemanes, y que me pierdo en la Borgoña y en los muchos valles chilenos. Pero lo miro, y punto. Y así conozco a mucha gente, que

esto lo domina sobremanera y que no conocen el vino de Pitarra. O los vinos de Villatobas, por poner algún ejemplo. Pero sí saben cuántas horas de sol recibe la ladera sur de un rebuscado rincón del Palatinado. Tenemos pequeñas zonas en España con grandes vinos y nos vamos antes a descubrir el mundo. Hablan de fermentaciones cuando nunca le han temblado las piernas porque algún depósito no te “acaba” y se te para... Hablan de maderas y de tostados, cuando no han estado en ninguna tonelería en su vida, hablando con un tonelero. Hablan del uso del raspón con sabiduría y no saben cuáles lignifican (pasar de consistencia herbácea a leñosa) y cuáles no. No podemos estar siempre con la nariz pegada al vino. No podemos estar siempre catando “Grands Crus”.

Yo no digo que todos esos cursos estén mal, al revés. La mayoría están muy bien, pero no se conquistó Zamora en una hora, y es imposible asimilar tantos conocimientos en tan poco tiempo y con nula práctica. Hay que servir muchos vinos y aprender del cliente antes de dar lecciones, porque nunca sabemos con quién estamos hablando.

Me viene a la cabeza mi gran amigo Custodio López Zarrara. Catar, o mejor tomar un vino con él, es delicioso. Mejora el vino. Es un ejemplo para los de las prisas, que nunca fueron buenas. Prudente y humilde como nadie, y sabio de los de verdad. Sencillo y cariñoso. Hombre bueno, sumiller de sumilleres, que sabe más que los ratones “coloraos”. Por eso digo lo de Villatobas, y lo hago muy en serio. Sus vinos son de fama, como los de su vecina Noblejas. Y de fama es Custodio, su hijo preferido.

Así que, como dice un gran amigo: “cuanto más practico, más suerte tengo”. Y en el vino, la experiencia y los años son casi todo, como en la vida. En estos tiempos, menos es mucho más.

Me voy a comprar un buen vino manchego en bag-in-box en la tienda del barrio, que cabe perfecto en la nevera. Y uno se toma un vasito fresquito cuando le apetece, sin tener que abrir “chablises”. A veces, con el vino hay que volver al no uso de tanta razón. Pensar que los días de vino y rosas eran eso, y no todo lo contrario.

Disfruten de esta primavera medio encerrados y huelan también las flores. Las viñas ya han llorado y brotado, y florecerán como todos los años. Yo brindo por el Maestro Custodio, al que quiero mucho. ¡Buen vino para todos!

**“Tenemos pequeñas zonas en España con grandes vinos y nos vamos antes a descubrir el mundo”**

起源 **ПРОИСХОЖДЕНИЯ** EN EL NOMBRE DEL VINO  
 ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ উতস **ORIRIGINEM** **מקור**  
 ORIGINE PODRIGETLO SOURCE HERKUNFT ORIXE A 'GABHAIL SOMA

**BEAUTIFUL THINGS**

**PACO GARCÍA - DOCA RIOJA**

 *Tempranillo y Graciano*

Beautiful Things o, lo que es lo mismo, "cosas bonitas", es una alegoría a esos momentos que hacen que la vida merezca ser vivida. Momentos que se materializan en un encuentro romántico, una charla entrañable entre un padre y un hijo, una confesión inconfesable, un beso que se quedó en el aire, una mirada perdida en la infinitud del rescoldo de una lumbre... Son instantes únicos que nos ofrece la existencia y que debemos hacer realidad cada vez que se nos presenten ocasiones como la de disfrutar de un buen vino. Como este Beautiful Things, procedente del viñedo La Dehesa, plantado por Bautista, abuelo de los actuales propietarios de la bodega: Juan Bautista y Ana. Un viñedo entrañable, una joya que engasta la razón y el ser de esta maravilla.



**EL INCOMPRENDIDO**

**CASAL DE ARMÁN - DO RIBEIRO**

 *Freixadura*

Hace ya muchos años, los antiguos paisanos de la comarca del Ribeiro solían criar durante meses sus vinos blancos junto con las pieles de las uvas, asegurándose así una buena conservación hasta la llegada de la nueva cosecha. Obtenían de este modo vinos con cuerpo y aroma, con mayor textura e intensidad de color. En un intento de hacer un guiño a la tradición, varias iniciativas tratan de recuperar actualmente esta forma de elaborar, con resultados que a menudo ofrecen colores demasiado amarronados, incluso turbios, y unos aromas dominados por las notas características de la oxidación. Entre esas iniciativas destaca la de Casal de Armán, que se desmarca de las demás con sus vinos de color oro brillante y mucho carácter varietal. Consigue así vinos que no se ajustan de pleno a la tradición, ni responden a las características de un blanco con pieles. Son vinos en tierra de nadie, vinos incomprensidos.



**PESUS**

**VIÑA SASTRE - DO RIBERA DEL DUERO**

 *Tinta del País, Cabernet Sauvignon y Merlot*

Tras el lanzamiento de Pago de Santa Cruz y Regina Vides a mediados de la década de 1990, los hermanos Pedro y Jesús Sastre se lanzaban a elaborar algo diferente. Inmersos en esta misión, decidían apostar por viñas antiguas, que fueron plantadas hacia 1920 cuando los frailes de la Sagrada Familia -llegados de Francia y establecidos en La Horra- seleccionaban vides con pie americano e injertaban clones resistentes a la devastadora filoxera que a finales del siglo XIX había hecho estragos en la zona. De esta época datan las dos viñas de las que nace Pesus y hoy ofrecen unas producciones mínimas como resultado de la edad, de una viticultura tradicional y del respeto a la tierra. Así, en 1999 nació Pesus, un vino complejo y único que funde en un apócope los nombres de los dos hermanos: Pedro y Jesús.



## PAGO GUIJOSO: HISTORIA DE UN VINO BLANCO

### Jorge Díez

Llegar a Pago Guijoso es adentrarse en un camino bordeado por inmensidad de almendros que, en mi caso estaban en flor, y te reciben como un regalo para la vista y el olfato. Es una finca de 3.000 ha, que cuenta con 122 ha de viñedo, todo en producción ecológica, diseñado por Richard Smart y dividido en subparcelas que luego se vendimian y vinifican por separado. La cercanía de la Sierra de Alcaraz, los suelos pedregosos y sus 1.100 metros de altitud confieren a este viñedo un carácter especial. Pedro Carrascosa es el líder del proyecto y nos cuenta que quieren transmitir la singularidad del terroir a cada botella. En esta ocasión fuimos testigos de la elaboración de El Beso Chardonnay 2020, que está bajo el paraguas de la DO Pago Guijoso y procede de la viña 6. Tras el sangrado directo en el tanque de acero inoxidable, Paco Granado ha metido el mosto en diferentes tipos de crianzas: Ovöid, que aporta una alta expresividad de la variedad en nariz y cremosidad en boca; tinaja de barro de 2.600 litros, donde la frescura es la protagonista; barrica usada de 225 l, donde no aparece la madera en ningún momento, pero sí sentimos el terciopelo en nuestra boca; barrica nueva de 225 l, con mucha presencia de tostados y a nuestro cerebro nos vienen los recuerdos de la panadería, mantequilla, croissant...; barrica usada de 500 l, que nos trae a la nariz tostados ligeros y donde aparece la madera al final en boca; barrica nueva de 500 l, que aporta la fruta madura, y fuertes notas de frutos secos.

El coupage final todavía es una incógnita, pero se adivina un vino expresivo, untuoso y complejo. Plasmará el viñedo en una copa. Estamos deseando disfrutar del resultado final.

## CARRASCAS, LOS VERSOS DEL VINO

### Alberto Matos

Aficionado a las monterías, el empresario alicantino Pepe Payá conocía la zona por su profusa actividad cinegética. La caza mayor es abundante en la comarca albaceteña de Campo de Montiel, a los pies de la Sierra de Alcaraz. También lo es el viñedo, donde suele cultivarse en pagos sobre tierras de suelos calizos que se benefician del contraste térmico que proporciona la continentalidad de la altiplanicie sobre la que se asientan, a más de 1.000 m de altitud. Y sin apenas saber nada de vino, decidía adquirir allí, concretamente en el término municipal de El Bonillo, una finca conocida como Carrascas, con una superficie de más de 500 ha. Los terrenos albergaban un pequeño viñedo al que, poco a poco, se iban sumando —además de almendros y pistacheros— nuevos cultivares de variedades blancas Viognier, Chardonnay y Sauvignon Blanc, y de tintas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. La mayoría foráneas, pues su intención era y es la de vender al mundo vinos reconocibles, de calidad y basados en el respeto al entorno. Así, de sus actuales 55 ha de viñedo obtiene “El tomillo y el viento bailan”, “Y solo cuando el río calla”, “Una sombra de ciervo avanza”, “Al cobijo de una gran sabiná”, “La torpe avutarda descansa” y “Mientras cubre la luz tardía”. Versos que dan nombre a sus vinos y que, conjugados en cualquier orden, componen un alegórico poema que rinde tributo a la fauna y flora autóctonas. Fue un regalo disfrutar de todo ello en vivo, olvidando por un momento la nueva normalidad impuesta por la pandemia.



# Cuaderno de viaje



# FINCA LA SABINA TEMPRANILLO 2018

Familia Conesa - VT Castilla

**Vino de altura:** Cultivada en un viñedo ecológico situado a 1.100 metros de altitud, la Tempranillo manifiesta una singularidad muy especial, que se suma a una acidez natural fantástica. Es apto para veganos.

**Sinceridad y elegancia:** Ambas cualidades son las máximas que Pago Guijoso aplica a la elaboración de sus vinos. Y este es uno de los más sinceros y elegantes que se pueden encontrar actualmente en el mercado.

**Pura naturaleza:** La finca Pago Guijoso, de la que procede este vino se ubica en el corazón de un sabinar milenario, flanqueado por la Sierra de Alcaraz y las Lagunas de Ruidera. Un entorno que transmite toda su esencia a cada botella de vino.

**Aclamado internacionalmente:** Pese a su corta trayectoria, este vino era reconocido en 2020 con una medalla de plata por el prestigioso certamen alemán Mundus Vini y con una medalla de oro en el concurso francés Challenge Millésime Bio 2021. Asimismo, el interés que por él muestran los distribuidores internacionales no deja de crecer.



## TEMPRANILLO

CARLOS ALCOGER

AHORA QUE SE ACERCA EL VERANO, SI TUVIERAS QUE ELEGIR ENTRE ESTAR DELGADO O BEBER VINO... ¿QUÉ ELEGIRÍAS?

ELEGIRÍA BLANCO, TINTO O ROSADO, SEGÚN EL MOMENTO...





**VEIGALOBOS 2018**  
**GRANBAZÁN**  
**DO RÍAS BAIXAS**

 **Albariño**

La revolución de los vinos blancos no cesa, y Granbazán no iba a ser menos. Este nuevo lanzamiento combina técnicas de toda la vida, como la fermentación con sus hollejos, con técnicas nuevas en vinificación, como la crío-maceración. Es un vino fino, elegante y con una enorme complejidad, fruta madura, notas agrestes, ricos especiados y un fondo con recuerdos de humo. Boca amplia, con peso en su recorrido y excelente acidez. Vuelven las notas herbáceas y toma las riendas su crianza, dándole el potencial de envejecimiento que seguro estará presente con el paso del tiempo.



**QUINTA QUIETUD**  
**RESERVA 2016**  
**QUINTA QUIETUD**  
**DO TORO**

 **Tinta de Toro**

No es un vino nuevo, pero estrena imagen, mucho más limpia. En esta ocasión apuesta por lo ecológico desde el propio viñedo hasta la caja de cartón reciclado en la que se presenta. Mantiene la tipicidad de Toro, con aromas intensos de fruta presente sin dejar a un lado su crianza, que también se nota. Ofrece también notas terrosas, de viña y especiados punzantes. En boca tiene estructura, llena el paladar en su recorrido con un tanino importante que no molesta. El final es largo y agradece el cambio.



**PAGO DE LOS ABUELOS**  
**VIÑEDO BARREIROS**  
**GODELLO 2018**  
**PAGO DE LOS ABUELOS**  
**DO BIERZO**

 **Godello**

La Godello gana importancia tanto dentro como fuera de nuestras fronteras y, aun así, no deja de sorprendernos. Ese es el caso de este vino, proyecto personal de Nacho Álvarez, que ofrece gratos recuerdos de los viñedos de donde proceden y que antaño cultivaban los abuelos de la zona. Plantada en 1980 y recuperada en 2015, la viña se asienta sobre suelos de pizarra, a 450 metros de altitud. Ofrece una nariz elegante y compleja, con buena intensidad y aromas de fruta madura y en sazón, especias, un toque mineral y un fondo que recuerda a la crianza. En boca es intenso, con un grato punto graso, notas cítricas y florales, suaves tostados y una cuidada acidez que da paso a un final largo.

**RAÚL SERRANO**  
Director de cata de *Vivir el Vino*



**BLANEO SYRAH 2018**  
PAGOS DE ARAIZ  
DO NAVARRA



**Syrah**

Su lanzamiento coincidía con el de la celebración del día mundial de la Syrah, el pasado 16 de febrero. El vino más premium de la bodega derrocha frescura, gracias a sus notas frutales y florales que dan la cara por la variedad. Se suman especiados dulces, recuerdos de tabaco inglés y un fondo de botica y hierbas de tocador. En boca mantiene la tipicidad varietal, que se suma a una parte golosa y a un punto equilibrado de su paso por barrica. De trago fluido, rica acidez y tanino maduro, que dan paso a un final largo en el que siempre persiste la fruta.



**LOZANO SELECCIÓN DE  
ORÍGENES 2019**  
LOZANO  
DOCA RIOJA



**Viura**

Bajo la atenta mirada de la Sierra de Cantabria, bodegas Lozano presenta ahora un varietal de Viura, incluido en su gama Selección de Orígenes, caracterizada por el cuidado meticuloso de la uva y de los procesos de elaboración, y por su enclave en Rioja Alavesa. De intensidad aromática comedida pero agradable, combina en nariz fruta blanca madura y cítricos, notas de pétalos marchitos, herbáceos y un grato punto mineral con las nobles notas de su fermentación en barrica. La boca gana en amplitud y contundencia para dar paso a una entrada amplia, grasa; con peso y estructura en el recorrido. De buena acidez y un final contenido pero persistente en el recuerdo.



**PAGOS DE ANGUIX  
BARRUECO 2017**  
PAGOS DE ANGUIX  
DO RIBERA DEL DUERO



**Tinto Fino**

Cuando Juve & Camps adquirió la bodega, siempre tuvo clara la idea de no desaprovechar los excelentes viñedos de Pagos de Anguix en la Ribera del Duero, y para ello no dudó en contar con la experiencia de José Manuel Pérez Ovejas en aquellas tierras. El resultado es un vino maduro y elegante, con presencia de fruta madura que se deja arropar por su crianza. Es como un baile bien ejecutado. Todo está en su sitio y de vez en cuando salta una chispa, como ocurre con la fruta y la barrica, o los especiados y las notas agrestes, que se asientan sobre un fondo mineral. La boca es armada, de estructura consistente, de largo y ancho trago y un recorrido en el que se aprecia un tanino vivo, una buena acidez y un largo y persistente final.



# *Vinificación y crianza*

## **TRADICIÓN Y VANGUARDIA**

De acero inoxidable, madera, vidrio, barro, hormigón, granito... Los materiales empleados en la construcción de depósitos para la vinificación y crianza de los vinos son cada vez más variados. Cada uno tiene su función, dependiendo del resultado final que se desee obtener.



Desde el mismo momento en el que, recién vendimiadas, llegan a la bodega hasta que la abandonan en forma de vino, tanto las

uvas como sus mostos pasan por una variedad de contenedores o depósitos que, según los resultados que se persigan, aportan diferentes características.

Normalmente, estos depósitos se diferencian entre sí por sus formas, sus volúmenes y por el tipo de material con el que están contruidos, cuya porosidad permitirá el intercambio de más o menos oxígeno. Esta última característica resulta de vital importancia en la fase de la crianza, que puede ser de tres tipos: oxidativa, reductiva y mixta.

La crianza oxidativa se produce durante el trasiego y cuando el oxígeno atraviesa los poros del depósito y entra en contacto con el vino. Este proceso acelera más o menos rápidamente el envejecimiento, dependiendo de la porosidad. En función del material empleado, puede proporcionar determinados aromas y sabores. Es típica de los vinos generosos o Pedro Ximénez.

Por su parte, la crianza reductiva se lleva a cabo principalmente en botellas dispuestas en posición horizontal. Suele sustituirse el aire contenido en su interior con algún gas inerte, para conseguir así una reducción drástica o una ausencia total de oxígeno en contacto con el vino, de manera que su vida se prolonga y se mantienen sus aromas varietales. Suele utilizarse en la elaboración de algunos vinos blancos.

Finalmente, la crianza mixta combina los dos tipos anteriores y se emplea sobre todo en la producción de vinos tintos. Consiste en realizar una crianza controlada de carácter oxidativo y una crianza reductiva en botella durante tiempos determinados. Para elaborar sus vinos, los enólogos y bodegueros disponen en la actualidad de muchos tipos de depósitos o contenedores para la vinificación y crianza, si bien los más frecuentes siguen siendo los fabricados en acero inoxidable, madera y vidrio. No obstante, cada vez son más los que apuestan por recuperar otros materiales más tradicionales, como el barro o el hormigón. Hay quien incluso se arriesga con otros más novedosos, como el granito y el flexi-tank.

Para descubrir las cualidades de cada uno de ellos, hablamos con la Master of Wine Almudena Alberca, así como con varias bodegas que comparten con Vivir el Vino su experiencia con los distintos tipos de depósitos.





© Pazo Señorans



© Quinta Couselo

*“No hay verdades absolutas, ya que si estudiamos a 100 productores, podríamos encontrar 100 ideas diferentes, todas ellas exitosas”*

### **Acero inoxidable, un material inerte**

“El acero inoxidable es un material inerte” y, como tal, “no aporta sabores ni olores”. Su “baja transferencia de oxígeno, que únicamente se produce a través de su tapa superior, ralentiza la evolución de los vinos”, explica Almudena Alberca. Se trata de un material “muy sencillo de limpiar gracias a su superficie pulida”, añade Rosana Lisa, directora técnica de Lalomba (DOCa Rioja), una de las bodegas de Ramón Bilbao. En algunos casos, la baja oxigenación puede provocar el desarrollo de “aromas de reducción en el vino y de compuestos azufrados como los de la cebolla o los huevos podridos cuando el estado de reducción es muy alto”.

Con el envejecimiento exclusivo en depósitos de acero inoxidable, los enólogos aspiran a conseguir “vinos que preserven su carácter frutal y su estructura tánica”, continúa Almudena Alberca. De este modo, “no se pretende la aromatización o incorporación de mayor estructura a través de los taninos de la madera”, especialmente en casos como el de “los vinos jóvenes procedentes de uva estándar”, para los que se intenta mantener su sencillez”, o en el de “vinos procedentes de viñedos viejos o de bajo rendimiento para conservar su belleza”.

La crianza en depósitos de acero inoxidable está especialmente indicada para la elaboración, “sobre todo, de vinos blancos jóvenes, o de los que envejecen en lías”. Entre los tintos, son adecuados para los “de cosecha o los de alta calidad procedentes de viñas muy equilibradas”.

Como todo en la vida, los depósitos de acero inoxidable pueden estar fabricados con materias primas de diferentes calidades. Este hecho afecta, “fundamentalmente, a la vida útil del depósito, a las actividades de conservación y mantenimiento del mismo y, por último, al envejecimiento más o menos rápido del vino”.

El acero inoxidable es “fácilmente moldeable, por lo que los depósitos pueden fabricarse en multitud de formas”. También resultan los “más fáciles de dotar con sistemas de refrigeración y aislamiento”. De este modo, cuando se ubican en espacios exteriores, los contrastes térmicos “no deberían afectar a la calidad del vino”. El problema es que la bodega “tendrá que gastar más energía para poder conservar la temperatura adecuada”.

Del mismo modo, pueden incorporar “válvulas de vaciado y de toma de muestras de trasiegos, así como diferentes tipos de puertas (inclinadas, de descube, autovaciantes...). También “pueden acondicionarse para realizar microoxigenaciones, remontados automáticos e, incluso, se les puede acoplar sistemas de anclaje para colocar maderas alternativas”, concluye Almudena Alberca.

En el caso concreto de los elaboradores de espumosos en depósitos presurizados, según “el método Grand Vas –también conocido como Charmat o Cuvée Close-, los depósitos de acero inoxidable concebidos para realizar la segunda fermentación deben aguantar la presión que después pasará a botella”, matiza Rosa Aguado, directora general de la bodega catalana Can Ràfols dels Caus. Esta presión es de “unas 3,5 atmósferas, inferior a las 5-6 atmósferas de la segunda fermentación en botella”.

El método Grand Vas “resulta idóneo para variedades muy aromáticas y para vinos con un perfil muy joven y frutal”,

aseguran desde Codorníu. Por su parte, “el método tradicional permite elaborar espumosos con largas crianzas y complejidad aromática”.

Pese a todo, “no hay verdades absolutas, ya que si estudiamos a 100 productores, podríamos encontrar 100 ideas diferentes, todas ellas exitosas”, resume Almudena Alberca.

Los depósitos de acero inoxidable son una pieza clave en el proceso de elaboración de bodegas como Pazo de Señorans (DO Rías Baixas). En ellos realizan crianzas durante un año para la obtención de su Pazo Señorans Novembro y crianzas más largas con la lía seleccionada para su Pazo Señorans Selección de Añada. Dichas crianzas son “muy diferentes, dependiendo del volumen del depósito”, aclaran desde la bodega.

Una realidad que también comparten en Quinta Couselo (DO Rías Baixas), que elabora todos sus vinos con una crianza sobre lías durante un tiempo que oscila entre los 4 y los 40 meses que le dedican a su Quinta Couselo Selección. Todo depende “del tipo de vino y de la añada”. También el “volumen de los depósitos es un factor importante: cuanto menor sea, mayor será la incidencia de las lías sobre el vino”. Además, este tipo de depósitos permiten “mantener temperaturas estables y un mejor control microbiológico”.

#### **Madera, la esencia del roble**

El uso de un tipo u otro de barrica de madera “dependerá del vino que quiera elaborarse”, aclara Almudena Alberca. En general, la “madera aporta aroma, sabor y textura a través de la incorporación de los taninos que contiene”. Y cada tipo de madera está caracterizada por “un olor, sabor y tanino diferentes”, que influyen en el resultado final. Como también lo hace “el tratamiento que aplique el tonelero, desde la curación al tipo de tostado”.

Sin ninguna duda, “la madera de roble es la más empleada”, principalmente porque “es la más suave y más afín al envejecimiento de los vinos de calidad”. Y, entre los diferentes tipos de roble, “el francés, el americano y el centroeuropeo son los más utilizados”.

El roble francés aporta “perfumes de la familia de las especias dulces y la vainilla” y proporciona una “textura granulosa del tanino”. Por su parte, “el aroma del americano recuerda a la piña colada y a la vainilla intensa tipo bourbon”, y su tanino “tiene una textura más firme y rugosa”. Las características del “roble húngaro se sitúan en un plano intermedio entre el francés y el americano”. A veces también se emplean maderas de roble español, “que es algo más austero que el francés, menos perfumado, más tendente a los aromas tostados y con un tanino algo más secante”.

Sin embargo, a pesar de ser la más común, la de roble no es la única madera que se emplea en la elaboración de vinos. Su uso no está tan extendido y se suele reducir a la elaboración de “algunos estilos concretos del mundo debido a su fuerte carácter, como sucede con la madera resinosa del pino”, continúa Almudena Alberca.

Podemos encontrar madera de castaño “en algunos vinos de Eslovenia” y de “cerezo y acacia, que son más perfumadas y con un tanino más firme, especialmente en Italia”. Con ellas suelen construirse depósitos de tamaños superiores al de las “habituales barricas bordelesas de 225 litros, de

#### **EL WHISKY BARREL**

Para la elaboración de su Whisky Barrel, Rodríguez & Sanzo también se inclina por las barricas de roble americano, pero con la particularidad de que anteriormente han sido utilizadas para la producción de whisky. Recurre a ellas porque, esta bebida espirituosa requiere de “duelas que son sometidas a un tostado muy alto que modifica los taninos”. Tras su paso, “el whisky absorbe el exceso de torrefactos, dejando preparada la barrica para nuestro estilo de vino WHISBA (Whisky Barrel)”, que “nos permite crianzas más largas sin un aporte excesivo de taninos, pero con una mayor complejidad aromática”, afirman desde la bodega.

“También usamos botas jerezanas que, después de ser envinadas con fino, se mandan a Escocia, donde se usan para la elaboración de whisky”. Y es que “el whisky realiza una extracción de taninos y ligninas, que modifica el poro de las barricas, dotándolas de una mayor capacidad de intercambio y de microoxigenación”. Después, “las llenamos con un Tempranillo de mucho cuerpo, por lo que debe proceder de la Ribera del Duero”. Así, “la barrica puede domarlo y el conjunto se ensambla en un nuevo concepto de vino”. Con ello consigue “mayor complejidad aromática, una boca más redonda y unos taninos más dulces”.





© Muga

*“La madera de roble es la más empleada, principalmente porque es la más suave y más afín al envejecimiento de los vinos de calidad”*

manera que el ratio de superficie de contacto se reduce”.

Se deduce así que, con independencia del tipo de madera empleado, los tamaños de los depósitos “impactan sobre el porcentaje de madera en contacto con el vino. Cuanto más pequeños sean, mayor será la superficie de contacto y mayor también la oxigenación”.

Otro elemento que igualmente influye en el resultado final de los vinos es la edad de los depósitos. Los más jóvenes “proporcionan más aromas, sabor y cesión de taninos al vino”. A partir del “cuarto o quinto año se convierten en un contenedor con una oxigenación mayor que la de otros materiales”, con un “aporte aromático y de textura casi nulo”.

Con el uso de depósitos de madera se consiguen “vinos de estilo; aquellos que conocemos como roble, crianza, reserva o gran reserva”. También se obtienen “vinos de origen, a los que la crianza ayuda a expresar lo que una buena viña y uva quieren contar”, puntualiza Almudena Alberca.

Al tratarse de un material poroso, “el oxígeno penetra a través de las duelas y de la unión existente entre las mismas”, añade Rosana Lisa. Y “la presencia de oxígeno hace que el color polimerice y sea más estable en el tiempo”. También “tiene un efecto en la boca y en la textura del vino”, pues “el oxígeno es responsable del afinamiento de los taninos, provocando que sean más redondos y menos reactivos”.

Como inconveniente, la porosidad de la madera hace que “la limpieza no sea sencilla, ya que debe realizarse a altas temperaturas, idealmente con vapor que permita abrir el poro para una limpieza perfecta”. Así, “el mantenimiento de las barricas es costoso y su durabilidad, limitada”.

En su caso, Ramón Bilbao recurre al roble americano para la elaboración de la línea clásica de Ramón Bilbao, en sus modalidades de crianza, reserva y gran reserva. El roble francés lo reserva para la elaboración de vinos de corte más vanguardista como su Edición Limitada, Mirto, Viñedos de Altura y Reserva Original, así como para los vinos que elabora en Cruz de Alba, la bodega que el grupo posee en la DO Ribera del Duero. De una forma más sutil lo emplea en la elaboración de su Finca Valiñas.

En la DO Rueda, por otra parte, se decanta por el roble húngaro, que también usa en la elaboración de ciertos tintos de Lalomba.

En la DO Somontano, ENATE utiliza las barricas de madera de tres modos diferentes. Así, para la elaboración de su ENATE Chardonnay Fermentado en Barrica, recurre a barricas de roble francés, en las que realiza las respectivas fermentaciones alcohólica y maloláctica. La crianza se produce en esas mismas barricas sobre sus lías durante 7 u 8 meses, con el objetivo de ganar estabilidad. Para sus tintos ENATE Merlot-Merlot, ENATE Syrah-Shiraz, ENATE Cabernet-Cabernet, ENATE Varietales y ENATE UNO, utiliza también barricas nuevas de roble francés en las que realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza. Finalmente, para los tintos ENATE Cabernet-Merlot opta por barricas de entre 6 y 8 años de edad, y de entre 2 y 3 años para su ENATE Crianza. Su ENATE Reserva se cría siempre en barricas nuevas. En los tres últimos casos, la barrica interviene en el proceso de crianza, pero no en los de fermentación, que se llevan a cabo en depósitos de acero inoxidable.

En la DOCa Rioja, Muga presume de ser la única bodega



A veces,  
es necesario darle voz  
a lo que está pasando

# HERRERA EN COPE

CON CARLOS HERRERA

De lunes a viernes  
de 6:00 a 13:00 h





© Can Ràfols dels Caus



© Codorníu

*“Las botellas de color verde oscuro y negro se utilizan para no dejar pasar los rayos UV”*

española con un maestro cubero y tres toneleros propios, que fabrican barricas con las mejores maderas de roble americano y francés y que tuestan por dentro en su punto justo para conseguir vinos de carácter único. No sorprende así que todos sus vinos sean de crianza, ni que en función del tipo de madera, del tostado y de la edad de la barrica elabore distintos tipos de vino, todos ellos marcados por el denominado “perfil Muga”. En su caso, las barricas tienen una vida útil de 6 años como resultado de una decisión estratégica que prioriza la calidad.

En bodegas como Beronia Rioja, perteneciente a Grupo González Byass, también han desarrollado su propio estilo, el “Estilo Beronia”, consistente en la fabricación de barricas mixtas, con duelas de roble americano y fondos de roble francés.

### **Vidrio, mucho más que una carta de presentación**

Determinados tipos de vinos tranquilos únicamente se crían en botella, mediante la denominada crianza reductiva. Otros terminan de criarse en este tipo de envase tras su paso por madera o acero inoxidable. Las botellas resultan de vital importancia en este proceso, especialmente en la elaboración de los vinos espumosos.

Sin embargo, en este caso, la botella debe ser “suficientemente robusta como para aguantar la sobrepresión que se genera en su interior”, aclara Almudena Alberca. También debe contar con un diseño que permita aplicar “los cierres adecuados en cada etapa”.

En este sentido, Rosa Aguado añade que “la convexidad de la base proporciona una mayor resistencia”. Esta cualidad “ayuda a que el gas empuje en el sentido contrario” y, gracias a ello, “las botellas de vino espumoso están preparadas para aguantar entre 5 y 6 atmósferas de presión, aproximadamente el triple de la que soportan los neumáticos de un coche”.

Además, su particular formato, “tiene un efecto colateral muy interesante”, ya que cuando se pone a enfriar en hielo, “la temperatura baja más rápido debido a que la superficie de contacto es mayor”, apuntan desde Codorníu.

Cuando se realiza en botella, “la segunda fermentación de los espumosos ofrece una integración de la burbuja mucho más fina y sedosa que cuando se realiza en depósitos presurizados”, entre otras cosas porque “suele ser más larga en botella”, justifica Almudena Alberca. Por otra parte, “en botella, el carácter autolítico o, lo que es lo mismo, los sabores a panadería cedidos por la levadura durante la segunda fermentación también son más intensos en botella”.

Y al igual que sucede con las barricas, “el contacto con las lías varía un poco dependiendo del volumen de la botella, aunque entre las de 750 y 1.500 ml no hay una diferencia significativa”, apunta Rosa Aguado. De esta manera, según Codorníu, cuanto mayor sea el tamaño de la botella, “menor será la evolución del vino, mejor se conservarán los aromas primarios y más se reducirán los terciarios”.

Lo que sí influye de una manera determinante es el color de la botella. “Las verdes oscuro y negras se utilizan para no dejar pasar los rayos UV”, retoma Rosa Aguado. “La exposición a ciertas longitudes de onda, sobre todo en vinos blancos y rosados, produce una serie de reacciones en el vino –aso-



Como primer fabricante de cajas artesanales de madera ecológica, nuestra familia ha apostado por la certificación PEFC.

Usamos madera certificada procedente de bosques gestionados de forma sostenible y nos hacemos ecos de sus mensajes para proclamar que:



La madera es la materia prima más ecológica. Producto natural que no requiere un proceso industrial de las sucesivas etapas de plantación, cultivo, mantenimiento y talá, y que no genera impactos ambientales significativos hasta su transformación.



La madera es eficiente. Interviene en procesos de alta energía. Sus procesos de transformación requieren mucha menos energía que otros materiales.



La madera es reciclable y biodegradable. No requiere tecnología o procesos industriales sofisticados para su conversión, ni presenta problemas de contaminación.



La madera contribuye a reducir el cambio climático. Gracias a la fijación del CO2 que ocurre con las extensiones forestales destinadas a la silvicultura en el papel de sustitución de carbono.



La madera es el material más sostenible por sus emisiones netas negativas.



El uso de la madera contribuye al desarrollo económico y social del ámbito rural, así como a la fijación de población en dicho entorno.



La madera y los bosques ayudan a mejorar y consolidar la calidad del suelo evitando la erosión y mejorando una mayor diversidad.



El uso de la madera tiene una incidencia directa en el aumento de las áreas arboladas.



La madera es un material especialmente adecuado para las aplicaciones artesanales, favoreciendo el mantenimiento y conservación de numerosos aspectos culturales, costumbres, tradiciones y artesanía.



La madera es un material que invita al disfrute de los sentidos. Su forma, aroma o estética nos reconforta recuperando una actitud consciente en cómo la usamos.



© Cims de Porrera



© Félix Lorenzo Cachazo

*“Las damajuanas se emplean, por ejemplo, para realizar micro o nanovinificaciones de variedades ancestrales que se encuentran en pequeñas cantidades”*

ciadas a modificaciones de la riboflavina o vitamina B2- que influyen negativamente en las cualidades organolépticas y dan sabores que recuerdan a la col o al caucho”. Un fenómeno que “los franceses describen como *goût de lumière*”. Este es el motivo por el que, conforme a las explicaciones de Codorníu, “las cavas donde envejecen o almacenan los vinos suelen ser oscuras”.

Por su parte, cuando son de cristal transparente, las botellas sí “permiten el paso de los rayos UV” porque, en este caso, “se prioriza mostrar el color del vino por un motivo estético o comercial, especialmente entre los jóvenes y rosados”, aseguran desde Codorníu.

### **Damajuanas, tradición y elegancia**

Fabricadas también en vidrio, aunque con un tamaño muy superior al de las botellas convencionales, las damajuanas son un tipo de garrafa de forma esférica y tradicionalmente cubiertas por un entramado de mimbre que están destinadas a la crianza de determinados tipos de vino.

Estos recipientes normalmente se utilizan en la elaboración de “micro o nanovinificaciones, por ejemplo, de variedades ancestrales que se encuentran en pequeñas cantidades”, argumenta Almudena Alberca. También es habitual su empleo en la producción de “vinos dulces, cuyas fermentaciones son muy lentas”; en la de vinos de crianza oxidativa al sol, como es el caso de los dorados de Rueda; o en la de algunos vinos rancios”. Permiten así “el paso de la luz, en un formato más reducido” que el de una barrica.

Igualmente en este caso, “el color del cristal permite un mayor o menor paso de la luz, favoreciendo o impidiendo la oxidación del vino”. Como sucede con otros depósitos, “el tamaño proporciona mayor o menor contacto con las lías y más o menos oxigenación a través del tapón”.

Las damajuanas facilitan además el intercambio térmico que se produce en zonas como Rueda, donde su uso representa, en realidad, “una manera de recuperar y mantener las tradiciones”. Ese es al menos el caso de la bodega Félix Lorenzo Cachazo, que elabora en damajuanas su Carrasviñas Dorado, cuya crianza alterna también “con barricas de roble francés de 225 y 300 litros”.

En la DOQ Priorat, la bodega Cims de Porrera –perteneciente a Grupo Perelada- recurre a las damajuanas de “54 litros para la elaboración de todo tipo de vinos”, como su Vi de Vila de Porrera blanco, para el que este recipiente “ha dado el mejor resultado”. También lo emplean para su rosado Antagonique, del proyecto Les Cousins, que “se cría durante 12 meses”. Para la producción de tintos echa mano de las damajuanas “en un 15%”, con lo que consiguen “aportar frescor al ensamblaje final”. Con su uso pretende “reducir el impacto de los tostados de las barricas” y “conseguir vinos más frescos y con mayor presencia de fruta”. En una fase experimental, han embotellado los mismos vinos, “unos procedentes de barricas y otros de damajuanas con el objetivo de ver cómo se comportan durante su envejecimiento”.

### **Hormigón, dureza y porosidad**

“Junto al barro, el hormigón es uno de los materiales más antiguos usados en el mundo de la enología”, recuerda Rosana Lisa. Se trata de un material “con mucha inercia tér-

mica", que "conserva muy bien la temperatura durante los procesos de fermentación alcohólica y maloláctica". Consecuentemente, el consumo energético "es menor durante la elaboración".

Es, además, "un material muy franco", que respeta "toda la frutuosidad y el carácter primario procedente de un terruño". El hormigón es "poroso, con una difusión de oxígeno que aporta estabilidad y longevidad a los vinos". Almudena Alberca destaca que "es un material casi neutro, con muy poca aportación de aromas cuando los depósitos son pulidos y no cuentan con recubrimiento interior". Cuando están revestidos "con resinas epoxídicas, los depósitos se convierten casi en un contenedor semejante a los de acero inoxidable". Respecto a su mantenimiento, Rosana Lisa asegura que "el hormigón recubierto en su interior es sencillo de limpiar, ya que su superficie es lisa". En cambio, en el caso de los depósitos sin recubrimiento interior, "al tratarse de un material poroso, la limpieza es más tediosa y complicada, además de muy manual". Este material no soporta "las altas temperaturas, como sí lo hace el roble, porque pueden aparecer grietas y fisuras".

Su forma ovalada "favorece el movimiento natural de las lías", confirma Almudena Alberca, y su tamaño influye en el resultado final, especialmente entre los vinos que envejecen en contacto con las lías o con velo de flor, como los conos de Montilla Moriles".

En Beronia Rueda, los depósitos de hormigón son usados para "la fermentación de vinos blancos y para su crianza sobre lías", con el objetivo principal de "ganar volumen en boca". De este material resaltan, además, la ausencia de "cargas eléctricas, lo que ayuda a que los vinos permanezcan con alta turbidez". Este hecho "los protege de la evolución mientras son almacenados y facilita también la crianza sobre lías".

### Ánforas, tradición reinventada

"Las referencias más antiguas de este tipo de depósito se encontraron en el antiguo Egipto, lugar donde aparecieron los primeros cultivos de la vid, allá por el sexto milenio a.C.", comenta Rosana Lisa.

No obstante, las elaboraciones más tradicionales aún en práctica se corresponden con las de "los vinos naranjas o ámbar georgianos, de los que fermentan y envejecen con los raspones y las pieles dentro del ánfora", puntualiza Almudena Alberca. Eso sí, son elaboraciones "más refinadas en función de los estilos de vino que se pretendan elaborar".

Es un tipo de depósito "poroso" y, a través de su experiencia, Rosana Lisa ha podido observar que es "más permeable al oxígeno que el hormigón". También ha comprobado que permite "trabajar respetando la integridad de la fruta", aportando "mayor untuosidad y textura en boca".

Fabricadas, entre otros materiales, con gres, terracota y cerámica, la diferencia entre unas y otras radica "sobre todo, en los recubrimientos interiores", explica Almudena Alberca. "Por ejemplo, en Georgia, las ánforas se recubren con cera de abeja muy caliente, que sella los poros, evitando infecciones y el exceso de aportación de sabor".

Por el tipo de vinos que busca elaborar y por las variedades



© Valquejigoso



© Vivir el Vino (Bodegas Attis)

*"Fabricadas, entre otros materiales, con gres, terracota y cerámica, la diferencia entre unas ánforas y otras radica, sobre todo, en los recubrimientos interiores"*



© Ánforum



© Pazo Torre Penelas (Familia Torres)



© Bodegas Attis

*“Los poros del granito permiten crianzas de tipo oxidativo, con ausencia de notas reductivas, y más cortas en el tiempo”*

des y zonas donde trabaja, Aurelio García, asesor técnico de distintas bodegas y director técnico de Valquejigoso, trabaja en la crianza de vinos en depósitos fabricados con materiales más neutros en el aporte de compuestos aromáticos. Y lo hace a través de sus proyectos personales, con Garnachas de la Sierra de Gredos y Bobales de la zona del río Júcar, en los que recurre a una mezcla de arcilla cruda y piedra arenisca muy rica en sílice para la fabricación de sus ánforas.

Con ello busca “dominar la microoxigenación, en este caso, gracias a la baja porosidad del material empleado, que prácticamente genera un ambiente reductivo”.

Estas ánforas “son muy útiles para fermentar blancos”, pues “con una placa de refrigeración resulta fácil controlar la temperatura”. Pero, sobre todo, “tienen gran utilidad para la crianza de vinos con un perfil aromático delicado y poco tánicos”. También sirven para “terminar de afinar los vinos”, ya que, “tras la crianza en barrica, los vinos obtenidos de determinadas variedades tienen un comportamiento extraordinario si antes de embotellarlos pasan unos meses en ellas”.

Asimismo, en este caso, “tanto la forma como el tamaño del ánfora influye en el resultado final por la forma en que trabajan la trayectoria y la velocidad del movimiento de las lías”.

#### **Granito, 100% natural**

“El granito es un material que, dependiendo del tipo, presenta diferentes grados de porosidad”, manifiestan desde Ánforum, fabricante de depósitos de granito con sede en Pontevedra. Esta cualidad permite “una microoxigenación progresiva y controlada”.

Junto al tipo de granito empleado, la forma ovoide de sus depósitos son cualidades “responsables de los resultados finales obtenidos en los vinos”, puesto que su diseño “permite la generación de corrientes de convección internas que hacen que las lías se mantengan en suspensión de forma natural”. La microoxigenación a través de los poros del granito “permite crianzas de tipo oxidativo, con ausencia de notas reductivas, y más cortas en el tiempo”, especialmente cuando “existe mayor superficie de contacto”. Con este proceso se consiguen vinos con “más intensidad frutal en nariz, más francos y directos”. Asimismo, “en boca, se obtienen vinos más untuosos, grasos, con mayor volumen y más redondos”.

Son adecuados para “cualquier tipología de vinos, tanto blancos como tintos”. Prueba de ello es que, en diferentes regiones, ya se han elaborado vinos con “Albariño, Mencía, Picapoll, Mandó, Garnacha, Viura, Pinot Noir, Tempranillo...”. Entre “nuestros clientes nacionales contamos con Paco & Lola, Santiago Roma, Viña Leizaola, Guímaro, Marco Abella, Collbaix, Muriel, Pinord, Finca Valpiedra, Ameztoi, Toni Martín, Can Sala Freixenet, Bell Cross y Mas Geli”.

Otro de sus clientes es Familia Torres que, en su bodega Pazo Torre Penelas (DO Rías Baixas) ha instalado tres depósitos de “735 litros de capacidad, a los que hemos adaptado un sistema de refrigeración para controlar la temperatura de fermentación”. Con ellos trabaja en la elaboración de su primer vino en granito. Un vino que pretende manifestar “la

máxima expresión del terruño, ya que únicamente habrá estado en contacto con el granito, desde el fruto que crece en suelos formados por arenas graníticas hasta que llega a la botella”. Esto, “sin duda, potenciará la mineralidad y el carácter varietal de la Albariño”.

También en la DO Rías Baixas, Bodegas Attis cuenta con un depósito de este tipo, fabricado en su caso “vacando un bloque de granito” en el que su Albariño Attis Embaixador fermenta durante un año antes de pasar a ser criado en depósitos de acero inoxidable durante otro año.

### **Flexi-Tank, revolución de materiales**

Los depósitos fabricados generalmente en polietileno se han usado de manera tradicional en el “transporte de vinos en barco, normalmente entre destinos internacionales”, comenta Almudena Alberca. Su durabilidad se limita normalmente en estos casos “a un solo uso, pues su esterilización resulta difícil”.

Sin embargo, cada vez son más las bodegas que tanto en España como en otros países se han animado a utilizar este tipo de depósitos, conocidos como Flexi-Tanks, para la vinificación y crianza de sus vinos. Suelen adoptar también una forma ovoide, como los que utiliza Valtravieso (DO Ribera del Duero), pues elimina “la necesidad de hacer remontados, ya que la porosidad del material permite una microoxigenación controlada del vino y basta con un simple mojado del sombrero para evitar que se acetifique”. Además, su estructura facilita “la extracción de compuestos de una forma muy progresiva”. Se consiguen así “vinificaciones muy suaves”. Como contrapartida, hay que tener en cuenta que “las microvinificaciones son más costosas y, a lo mejor, para ciertos vinos no se justifica su uso”.

En la crianza, “el aporte de oxígeno –que, dependiendo del modelo, puede equivaler al de una barrica nueva o al de una barrica de segundo año- es constante durante toda la vida del producto”. Además, “no aporta aromas de madera adicionales”. La bodega pretende así “que haya una crianza más larga”, especialmente en “ciertas añadas, ya que los procesos de microoxigenación consiguen estabilizar y afinar determinados componentes del vino”. El inconveniente, en esta ocasión, es que algunas denominaciones de origen “no siempre los permiten en todos los casos”.

También apuesta por los flexi-tanks Bodegas Montecillo, perteneciente a Grupo Osborne, que elige los de “baja permeabilidad para, únicamente, fermentar mosto blanco o rosado”. De esta manera “conseguimos un vino mucho más afrutado, que no precisa trasiegos abiertos en la fermentación”. Elige para ello depósitos de “pequeña capacidad (1.125 litros)” con los que “aumentar esas corrientes internas que favorecen la untuosidad y un mayor contenido de fruta en el resultado final”.

Así elaboran su Montecillo Blanco Barrica, que antes de pasar a este recipiente de madera, realiza su fermentación alcohólica en los flexi-tanks; y, en parte, su Montecillo Rosé, “los dos vinos con mayor sucrosidad de nuestra gama”.

En algún caso “también los usamos para las fermentaciones malolácticas de variedades tintas muy potentes, como la Graciano, o para fincas muy concretas de Tempranillo con gran contenido tánico”.



© Valtravieso



© Flexitank

*“Las microvinificaciones en Flexi-Tank son más costosas y, a lo mejor, para ciertos vinos no se justifica su uso”*

# Bartolomé Abellán

Enólogo de Vinos Juan Gil

*"Hemos provocado que los prescriptores de opinión de todo el mundo perciban la variedad Monastrell como una variedad noble que da lugar a grandes vinos de calidad"*



**B**artolomé Abellán es el enólogo y el director de Bodegas Juan Gil, pertenecientes a Grupo Viñas Familia Gil, con el que arrancó su carrera en 2003. Nacido en 1978, se licenció en ciencias químicas por la Universidad de Murcia, donde también cursó un máster en enología. Completó su formación adquiriendo experiencia en Australia, país en el que colaboró en Barossa con Chris Ringland. En Chile recaló en Bodegas Anakena, en la región de Alto Cachapoal; y en la ciudad neozelandesa de Martinborough continuó aprendiendo gracias a Alistair. Sus vinos preferidos son aquellos elaborados con uva Monastrell, caracterizados por su alta concentración de fruta, su voluptuosidad, su sedosidad y su complejidad.

**¿Por qué decidiste dedicarte a la enología?  
¿Algún antecedente familiar?**

Nací en Albatana, un pequeño pueblo de Albacete que forma parte de la DO Jumilla y que, además, es el pueblo natal de mi madre. Desde pequeño, la vendimia y las bodegas forman parte de mi vida. Tengo familiares que elaboraban sus propios vinos en sus bodegas artesanales y mi padre fue viticultor y comercial de vinos. Y yo mismo, para poder costearme mis estudios, lo que hacía cada verano era vendimiar o trabajar de peón de bodega, algo que quizás se ve muy raro hoy día pero que era muy normal en aquellos años. Ser bodeguero era algo que llevaba en la sangre y a lo que decidí dedicarme en cuanto comprobé que precisamente el miedo que me provocaba ver la sangre fue lo que hizo que no me dedicara a mi otra pasión: la medicina.

**¿Qué representa para ti acabar trabajando como enólogo en Juan Gil, una de las bodegas más representativas de la DO Jumilla?**

Mi carrera como enólogo y mi actual etapa en Juan Gil, con Miguel y Ángel Gil al frente, van de la mano. Nada más terminar la carrera se cruzó en mi vida Miguel Gil, con quien empecé a trabajar y no he dejado de aprender. Él me conocía desde crío por la relación profesional que mantenía con mi padre. El primer contacto laboral llegó con las prácticas de mi carrera, cuando él buscaba un enólogo para retomar el proyecto bodeguero de su familia. En aquel momento, los dos iniciamos el camino que nos ha llevado juntos por senderos inimaginables. Estar en un proyecto tan familiar, pero tan importante desde sus cimientos, me genera una gran satisfacción y agradecimiento a lo que me ha ido deparando el destino. Me siento orgulloso de formar parte de un proyecto que tiene un futuro enorme. He crecido y he visto crecer Juan Gil desde el comienzo de su nueva etapa como elaborador de vinos de calidad destinados a ser comercializados en botella, sintiéndome una parte importante del proyecto, algo que a veces también me ha provocado



algo de vértigo cuando soy consciente de la importancia que ha tomado el proyecto actual.

**Has hecho de la variedad Monastrell –originaria de la zona según el consenso general- tu variedad fetiche. ¿Qué tiene para ti esta variedad que no tengan otras?**

La uva Monastrell ofrece la posibilidad de elaborar vinos con una alta concentración de fruta, voluptuosos pero sedosos y complejos al mismo tiempo, fáciles de beber, que gustan a los grandes expertos y también a los consumidores menos experimentados.

**La Monastrell es la única variedad empleada en la elaboración del tinto Juan Gil Etiqueta Plata y la principal del Juan Gil Etiqueta Azul, que comparte protagonismo con la Cabernet y la Syrah. El primero de ellos era elegido mejor vino tinto**

**por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), mientras que el segundo lograba colarse en el TOP 100 de la revista Wine Spectator. En este sentido, ¿cómo ha evolucionado la percepción sobre esta variedad entre los críticos?**

La recuperación de los viñedos viejos de Monastrell a lo largo de los últimos años y, sobre todo, de su clon autóctono –que en nuestro caso hemos conservado gracias a los viñedos más viejos y hemos reproducido en las plantaciones nuevas a través de nuestro propio vivero- ofrece un potencial tremendo por su perfecta aclimatación a nuestra zona de producción, consiguiendo uvas de gran calidad que dan lugar a vinos muy equilibrados. Como planteas en tu pregunta, es la única variedad que es común en todos los coupages de la gama Juan Gil, formando parte mayoritaria de los mismos.

Los reconocimientos en las cosechas 2018 de los dos vinos a los que haces referencia han sido realmente importantes y muestran cómo esta variedad ha entrado a formar parte de las grandes variedades tintas de vinificación a nivel mundial. Muchos bodegueros de Jumilla, que también la trabajan muy bien, y nosotros mismos con la aportación de nuestro granito de arena, hemos provocado que los prescriptores de opinión de todo el mundo perciban la variedad Monastrell como una variedad noble que da lugar a grandes vinos de calidad, dignos de ser reconocidos entre los mejores del mundo.

**¿Cuál ha sido esa misma evolución entre los consumidores?**

La mejora de las técnicas de elaboración y, sobre todo, de las condiciones de mantenimiento de los vinos en las bodegas tanto en los depósitos y barricas como en los almacenes botelleros, ha hecho que los vinos elaborados con esta variedad hayan pasado de ser percibidos como poco aptos para crianzas largas y de guarda a tener una imagen absolutamente diferente de que pueden mantenerse en condiciones óptimas para su consumo durante largos periodos. Además, estas mejoras también han permitido que sea reconocida por la mayoría de los prescriptores de opinión y de los consumidores como una de las variedades más nobles que existen.

**Viñas Familia Gil está presente en 10 denominaciones de origen, ¿cómo definirías tu labor en cada una de ellas?**

Bueno, es una tarea apasionante que me ha permitido aprender a una velocidad increíble gracias a todo el equipo que tenemos. Creo que la mayoría de los enólogos del mundo querían tener la oportunidad de colaborar con compañeros enólogos que elaboran uvas totalmente diferentes a las tuyas, en climas y zonas diferentes entre sí. Eso te obliga a enfrentarte a retos y, por tanto, a ampliar el conocimiento de forma insospechada. No hay máster que permita aprender así. Ser el coordinador técnico del Grupo significa que mantengo contacto directo con el resto de enólogos y enólogas del equipo, así como con los viñedos de cada una de las zonas. Mi tarea es coordinar para que todas nuestras uvas y vinos cumplan con nuestros estándares de calidad, asesorar y garantizar el cumplimiento de nuestros controles técnicos, definir el estilo junto a ellos y marcar el rumbo a seguir en cada cosecha y en el futuro.

**¿En cuál de esas denominaciones de origen te ha resultado más fácil trabajar y cuál ha supuesto un mayor reto?**

Bueno, en realidad en todas pasan ambas cosas. No creo que se pueda definir como más fácil, pero sí es cierto que con la que he encontrado más similitudes ha sido con la Garnacha en la zona de Calatayud. Su clima y ciertas características de esta uva discurren paralelos a los de Jumilla y la Monastrell. Y eso, en ocasiones, ha sido de ayuda. Respecto al reto más importante con el que me he encontrado, sin lugar a dudas fue elaborar la Garnacha Tintorera en la zona de Almansa. Fuimos los primeros en tener un portfolio completo de la bodega con la Garnacha Tintorera como variedad principal. En este sentido, el vino de entrada de la gama Laya cuenta con un mínimo del 70%. El resto de los vinos del portfolio de la bodega están elaborados con la variedad Garnacha Tintorera en exclusiva. De hecho, todo el mundo nos decía que era una locura y que nos terminaríamos estrellando. Esta uva no se parece en nada a ninguna de las que conozco. Es increíble y casi es un arte intentar adivinar cómo se va a comportar después en botella, pero el resultado hoy día nos ha dado la razón.

**Y aunque tu formación práctica como enólogo arrancaba en el grupo bodeguero Viñas Familia Gil, también has podido conocer de primera mano la vitivinicultura de países como Australia, Chile y Nueva Zelanda. ¿Qué te aportó cada una de estas experiencias?**

La realidad es que, desde el principio, en Viñas Familia Gil contamos con enólogos de otros países, precisamente para tener amplitud de miras. En todos estos lugares lo que hice fue convivir y conocer la forma de trabajar de una parte del que también es nuestro equipo en España. Hay que recordar que, al estar en distintos hemisferios pueden elaborar dos veces en el mismo año. Para mí fue una experiencia vital, me hizo conocerles y estrechar lazos más allá del trabajo, sobre todo en el caso de Chris Ringland, nuestro enólogo para El Nido, con el que estuve en su bodega en Australia y al que le debo una buena parte de mis conocimientos.

**¿Cuáles son las principales diferencias en la manera de trabajar de esas zonas respecto a las de España? ¿Has incorporado alguna de esas diferencias al grupo bodeguero para el que trabaja?**

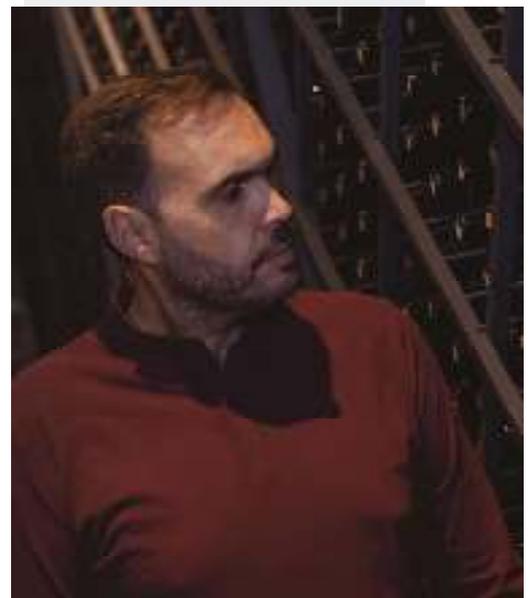
Realmente esa incorporación que mencionas es parte de nuestra forma de trabajar desde los inicios. Va en nuestro ADN unir tradición y técnicas de I+D+i. Lo que he visto es que todos perseguimos lo mismo, trabajar con viñedos viejos y aplicar en ellos todo nuestro conocimiento. También podría decirte que, en muchos casos, quizás aquí vamos un poquito más adelantados.

**¿Cuál es tu próximo reto? ¿Crees que se puede seguir innovando en el mundo del vino sin dejar a un lado la tradición?**

Sí, sin lugar a dudas. El futuro pasa por mejorar conservando nuestra tradición. Sobre todo, conservando nuestras variedades autóctonas y nuestro viñedo viejo y, a la vez, manteniendo el espíritu de la zona y su pronunciada personalidad. Mi próximo reto, te lo comentaba al principio, pasa por conseguir la sostenibilidad en los cultivos y en las elaboraciones. Creo que muy pronto podremos lograr tener todo nuestro portfolio en ecológico y eso, hablando de diez zonas vitivinícolas tan diferentes, es un reto apasionante.

## Test del vino...

- ✓ **Un momento para tomar un vino:** *Cualquier momento es bueno si la compañía lo es.*
- ✓ **Una zona de viñedos para perderse:** *El Término de Arriba, en Jumilla.*
- ✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía:** *Uno de buena comida casera.*
- ✓ **Un plato y un vino:** *Gazpacho jumillano y Juan Gil Plata.*
- ✓ **Un recuerdo con vino:** *Familia y amigos, celebración y alegría.*



# Vinos Magníficos y más...



## *El Pájaro Rojo 2019* Losada Vinos de Finca DO Bierzo

Losada Vinos de Finca se alzaba con el premio Magnífico Blanco Joven en nuestra Guía 365 Vinos al Año 2021 por su Losada Godello 2019 Magnum. Pero esa es solo una pequeña muestra entre los diferentes tipos de vino que elabora. En esta ocasión rescatamos de su catálogo a El Pájaro Rojo 2019, un monovarietal de uvas Mencía cultivadas sobre suaves laderas de arcilla y seleccionadas en las zonas más frescas del viñedo. Un vino que, además de maridar con infinidad de platos, como así lo demuestra en nuestra sección Armonía de Sabores de este número, también ha sido reconocido internacionalmente con excelentes puntuaciones por parte de prestigiosas publicaciones como Decanter, The Wine Advocate, Vinous o The New York Times, entre otras muchas.



## *Las Sabias 2017* Dominio del Bendito DO Toro

Tras alzarse en 2011 con el premio Magnífico al Mejor Tinto del Año por su Titán del Bendito 2007, Dominio del Bendito volvía a repetir su hazaña en nuestra Guía 365 Vinos al Año 2021 consiguiendo el Magnífico Tinto con Crianza por su Dominio del Bendito El Primer Paso 2018. La bodega toresana, puesta en marcha por el vigneron Antony Terryn en 2003 después de una larga búsqueda de cepa viejas en terroirs increíbles, elabora además otros vinos de autor como este Las Sabias 2017. Un monovarietal de Tinta de Toro que ofrece una versión diametralmente distinta a la que estamos acostumbrados. En este caso, la estructura se combina con la sutileza y la elegancia, y se deja arropar por un registro aromático de frutas más complejo y de sutil equilibrio.



## *Purificación Garnacha* *Crianza 2015* Vinos Jeromín DO Vinos de Madrid

La Guía 365 Vinos al Año 2021 reconocía la Magnífica Trayectoria de Vinos Jeromín y lo hacía por elaboraciones como la de este Purificación Garnacha Crianza 2015. Un monovarietal elaborado exclusivamente con Garnachas madrileñas, procedentes de viñas muy viejas y sabias que enraízan en los suelos arenosos, graníticos y muy pobres de la localidad madrileña de Villarejo de Salvanes, en la subzona de Arganda de la DO Vinos de Madrid. Un vino con el que los hijos de Purificación le rinden homenaje y que devuelve todo el amor que la matriarca de la familia ofrece sin pedir nada a cambio. Un vino de premio, reconocido en concursos como el Challenge International du Vin, Vinespaña, CIVAS y Topwine.



*20 Aldeas 2018*  
Condado de Haza  
VT Castilla y León

Hace poco más de un año que Condado de Haza lanzaba al mercado su 20 Aldeas 2018, su primer vino premium y 100% ecológico. Un monovarietal de Tempranillo que nace de las mejores cepas a orillas del Duero y que, en su corta existencia, ya ha recibido una auténtica lluvia de reconocimientos. Sin ir más lejos, nuestra Guía 365 Vinos al Año le hacía entrega de su premio Magnífico Vino Revelación. Lo hacía por su carácter innovador y por sus ganas de diversificar su oferta y ofrecer al público algo distinto con lo que representar el presente y el futuro de Familia Fernández Rivera. Con esta intención, el grupo vinícola pretende posicionar Condado de Haza como la bodega *château* de referencia en la Ribera del Duero.



*Astobiza 2020*  
Astobiza  
Arabako Txakolina

Astobiza Vendimia Tardía 2018 recibía el premio Magnífico Vino Dulce Astobiza de nuestra Guía 365 Vinos al Año 2021. Un vino que tan solo representa una pequeña muestra de la increíble variedad de elaboraciones que puede llegar a realizar la bodega alavesa. De entre sus txakolís y otros vinos tranquilos, sus vermutos y su ginebra rescatamos el vino que comparte nombre con la bodega: en este caso, su Astobiza 2020. Un vino que es único por su elaboración con variedades autóctonas Ondarrabi Zuri, que está presente en un 90%; y Ondarrabi Zuri Zerratie, que representa el 10% restante. Igualmente lo es por la singularidad del viñedo del que procede, ubicado en la localidad alavesa de Oquendo, y también por su modo de producción, que hacen del conjunto un auténtico pago.



*José Pariente*  
*Sauvignon Blanc 2020*  
José Pariente  
DO Rueda

La Guía 365 Vinos al Año 2021 reconocía a Finca Las Comas 2016 con el premio Magnífico Blanco de Guarda, el primer vino de parcela de José Pariente con el que, además, ha conseguido reinterpretar la Verdejo. En aquellas mismas tierras, dominadas por la mencionada variedad autóctona y cubiertas por suelos de cantos rodados, calizos y pobres en materia orgánica, la bodega ha conseguido demostrar la increíble capacidad de adaptación de la Sauvignon Blanc en algunos de los viñedos que primero se plantaron en Rueda, hace ya más de 40 años. La variedad francesa proporciona allí unos vinos aromáticos y redondos, que reflejan igualmente la mineralidad del terruño del que proceden.



# Albillo

## LA UVA DE LOS MIL APELLIDOS

El Ministerio de Agricultura reconoce oficialmente la existencia de cuatro Albillos diferentes, aunque en diferentes zonas podemos encontrar otros Albillos ligados a sus respectivas toponimias. Casi olvidada, esta variedad recupera terreno gracias a las peculiares características de sus vinos. Tanto es así, que desde hace algunos años, cada vez más bodegas se lanzan a la elaboración de monovarietales, muy apreciados por público y crítica.



Albillo Mayor © J.I. Berdón para DO Ribera del Duero

**A**lbillos hay muchos en España, aunque solo cuatro aparecen listados en el Catálogo Nacional de la Oficina Española de Variedades Vegetales. Y de esos cuatro, dos apenas cuentan con representación significativa. Tanto es así que uno de ellos, el Albillo Dorado (también conocido como Albilla Dorada) resurgía recientemente de una extinción casi segura gracias a la intervención de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, región en la que se contabilizan los últimos ejemplares. Por su parte, el Albillo Criollo, sin llegar a tales extremos, únicamente se localiza, de manera más o menos testimonial, en Canarias; principalmente en la isla de La Palma.

Los otros dos Albillos, el Real y el Mayor, son más frecuentes, aunque no tanto como otras variedades blancas. De hecho, tradicionalmente se cultivaban entre cepas tintas, con las que acababan fundiéndose en bodega.

En viñedos muy localizados de Castilla y León –de manera especial, en determinadas zonas del valle del Duero– y, en menor medida, de Extremadura y La Rioja, donde es conocido como Turruntés, el Albillo Mayor acostumbra, aún hoy, a entremezclarse con el Tempranillo. Por su parte, el Albillo Real (también conocido como Albillo de Madrid, por su protagonismo histórico en esta región) alterna con la Garnacha, como también lo hace en las provincias colindantes de Toledo y Ávila. Siempre han estado ahí, pero su potencial para la vinificación como blancos monovarietales no lograba despertar el interés de los viticultores, que lo empleaban para restar potencia a las variedades tintas o como uva de mesa hasta la irrupción de la Moscatel. Al menos hasta ahora, porque cada vez son más las bodegas que, en busca de nuevas sensaciones, se interesan por sus particulares peculiaridades. Y, siguiendo la estela de las bodegas, también las denominaciones de origen deciden autorizar el Albillo en sus reglamentos. En este sentido, quizás el caso más llamativo es el de la DO Ribera del Duero que, conocida internacionalmente por sus tintos, permitía hace dos años la elaboración de blancos con Albillo Mayor. Más recientemente, durante el pasado mes de enero, la DO Toro hacía también lo propio.

#### **Albillo Mayor y Albillo Real**

Aunque similares, son diferentes. Así lo pone de manifiesto la publicación virtual “De uva a vino”, impulsada por la Biblioteca Central del Ministerio de Agricultura. Desde el punto de vista de sus aptitudes agronómicas, este documento define al Albillo Mayor como una planta vigorosa, de porte erguido, con una fertilidad media, una producción baja y de racimos pequeños, compactos y de pedúnculo corto. La describe también como medianamente resistente a la sequía, que precisa de suelos sueltos, podas largas y exposiciones no muy soleadas. Se trata de un varietal medianamente sensible al oídio y a las heladas primaverales, y poco sensible a la botrytis y al mildiu.

Por su parte, el Albillo Real es definido como una

planta muy poco vigorosa, de porte rastrero, muy poco productiva, con una fertilidad muy baja y racimos muy pequeños y de pedúnculo corto. Al igual que el Albilllo Mayor, es muy resistente a la sequía y, además, se adapta a zonas tardías, precisa de podas largas y se encuentra a gusto en suelos muy arenosos.

Por sus hojas, resulta bastante sencillo distinguirlas, pues el limbo del Albilllo Mayor tiene un tamaño entre mediano y grande y un total de siete lóbulos, mientras que el Albilllo Real presenta un tamaño del limbo más pequeño y cinco lóbulos. Y siendo, como son, variedades diferentes, cabe esperar que los vinos que de sus uvas se obtienen también lo sean.

Así, los vinos obtenidos a partir de uvas de la variedad Albilllo Mayor presentan un intenso color amarillo dorado, mientras que, en nariz, el aroma es afrutado, con predominio de las frutas blancas, como la manzana y la pera. También ofrece aromas vegetales de acícula de pino y herbáceos de bayas de enebro. Su acidez es entre media y media-baja, con un cuerpo medio-alto y una buena estructura. En general, agradecen el paso por barrica siempre y cuando no se anule su personalidad.

Por su parte, los vinos de Albilllo Real se muestran con un color amarillo y reflejos dorados. Su aroma es intenso y muy característico, con notas vegetales de romero, enebro y pino y frutales de pera y sandía. De acidez y cuerpo medios, se reconocen por su característico retrogusto, algo amargo.

*“Aunque con muchas características comunes, el Albilllo Mayor y el Albilllo Real son dos variedades diferentes”*

#### **El Albilllo Mayor en el mapa vinícola español**

Si bien es cierto que las principales concentraciones de Albilllo Mayor y Albilllo Real se ubican en zonas muy concretas de nuestra geografía vinícola, también lo es que resulta posible encontrar estas variedades en otras regiones insospechadas. Tal es el caso de la asturiana DO Cangas, que cuenta con ejemplares sueltos de Albilllo Mayor en determinados viñedos, si bien “se desconoce su historia”. Con una edad media de “100 años” y “una producción anual aproximada de 900 kg”, la DO decidía autorizarla en el año 2001.

También es posible encontrarla bajo los dominios de la DO Arlanza (Burgos) donde, representa el “6% del total del viñedo”; y en la DO Arribes (Salamanca), donde la presencia del Albilllo Mayor y del Albilllo Real es “insignificante, comparada con la del resto de variedades”, entre las que predomina la Malvasía Castellana. En la provincia de Segovia y, más concretamente, en las tierras amparadas por la DO Vinos de Calidad Valtienas, las cepas de Albilllo Mayor, con una antigüedad de “entre 70 y 100 años”, son “casi inexistentes” debido a “su baja producción anual” y a que, tradicionalmente,

“imperaba la cantidad sobre la cantidad”. Pese a todo, en la comarca era conocida como “blanca del país, en clara sinonimia con el apodo que recibe la uva Tempranillo en Valtienas, donde se la conoce como tinta del país”. Suele convivir en un mismo viñedo con otros varietales y “los viticultores la utilizaban para hacer su vino, de consumo anual y propio, tipo ojo gallo”.

Más visible es en la DO Cigales, donde una de las referencias más claras “se retrotrae al siglo XIX”, cuando “el ingeniero agrónomo cántabro Nicolás García de los Salomones realizó diversos trabajos de viticultura en los que comparaba nuestras variedades con las francesas”.

Tradicionalmente, el Albilllo Mayor de Cigales, “bien adaptado a la zona”, se ha utilizado como “uva de mesa y con resultados extraordinarios en vinificaciones de rosados, blancos y tintos”. Prueba de ello “es el trofeo al mejor vino rosado del mundo, concedido por el Concours Mondial de Bruxelles en 2019 a Quelías Rosado 2018, de Bodegas Sinforiano”. Un vino certificado por la DO y “elaborado con las variedades Albilllo Mayor (50%), Garnacha (30%), Verdejo (10%) y Tempranillo (10%)”.

Actualmente, la DO protege “30 ha de este varietal, repartidas entre bodegas y viticultores, que las cultivan en un mismo viñedo junto a otras variedades”. Sus cepas superan “los 65 años de edad” y arrojan “una producción media anual de 200.000 kg”. Más recientemente, “algún viticultor” se ha animado a “plantar pequeñas superficies monovarietales”.

Pero si hay un lugar en el que el Albilllo Mayor destaque por su mayor presencia, ese es la Ribera del Duero. Su historia se remonta a “la Edad Media” y, hasta hace solo unos años, su papel como “uva complementaria” ha sido “imprescindible”, principalmente en “la elaboración de rosados, claretes y tintos”.

Con “cerca de 500 ha” inscritas en la DO y “una producción de 1.195.536 kg en 2020, actualmente es cultivada por “una gran mayoría de bodegas”, aunque solo “una treintena elabora blancos certificados”. En este sentido, el Consejo Regulador ya autorizaba su uso “desde 1982”, pero no sería “hasta julio de 2019” cuando permitiera la producción de “vinos blancos monovarietales” a partir de esta uva. Esto sucedía tras escuchar a los elaboradores, que pedían “no solo proteger el Albilllo Mayor como un valor histórico para la región, sino ensalzarlo y darle todo el reconocimiento que se merece”. El proceso “ha llevado años y ha exigido rigurosos estudios, informes y auditorías externas antes de ser aprobado por unanimidad”. La resolución se materializaba en “la modificación del pliego de condiciones del reglamento de la DO, que ahora permite a las bodegas elaborar vinos con al menos un 75% de Albilllo Mayor”.

En la Ribera del Duero existen actualmente “viñas centenarias” que, “en muchos casos, conviven entre las viñas de Tempranillo”. Su edad media se sitúa en torno a “los 50 años”.

#### **Dominios geográficos del Albilllo Real**

Concentrado, principalmente, en el centro peninsular, también es posible encontrar viñas de Albilllo Real en

otras tierras no muy lejanas, como las amparadas por la DO Manchuela (Albacete). En realidad, allí se cultiva un tipo de uva conocido como "Albilla", que pudiera ser "una variante del Albillo Real, si bien este extremo no está confirmado científicamente".

Sus orígenes en la comarca de Manchuela se remontan a "los años 1958-1962". En aquellas fechas, "se dice que fue introducida por un veterinario de la zona", que la "plantó para consumo propio" en "el municipio de de Villamalea". El tiempo acabaría por "extenderla por otras localidades mediante injertos", aunque sin ocupar "una gran superficie".

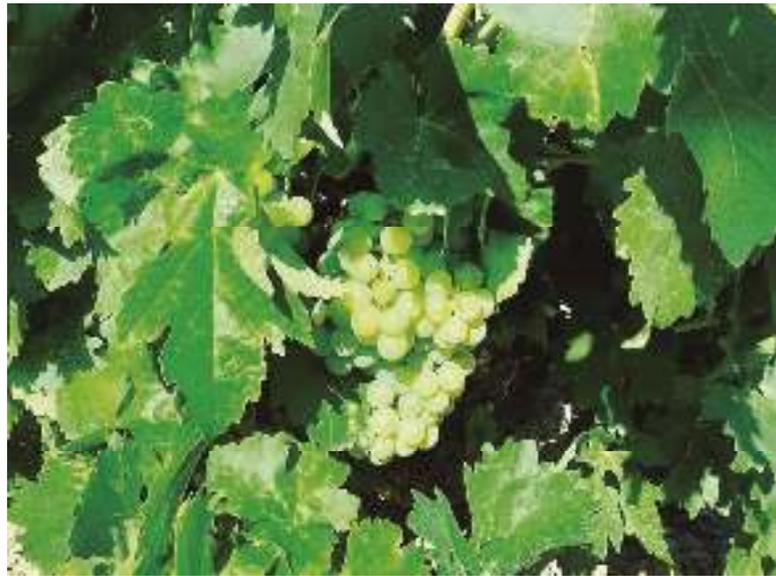
Los viticultores "pronto se dieron cuenta de que se enfrentaban a una variedad más temprana que el resto de variedades", por lo que debía "esperar al resto". Eso provocaba que la uva "aportara mucho grado y azúcar". Con una superficie de "27 ha" y una producción media anual de "entre 4.500 y 5.000 kg/ha", actualmente "solo tres empresas elaboran vinos monovarietales de Albillo Real en la DO Manchuela". Las cepas más jóvenes cuentan con un mínimo de "60 años de edad" y todas ellas se cultivan en parcelas dedicadas en exclusiva a ellas.

Más al norte, en la DO Tierra del Vino de Zamora, el Albillo Real comenzaba a cultivarse hace ya "muchos años, cuando en las parcelas se plantaban distintas variedades, según el destino que se le fuera a dar a cada una de ellas". En este sentido, "siempre ha sido una variedad muy apreciada porque podía ser destinada tanto a su consumo como uva de mesa como a su utilización en la elaboración de vino".

Allí, el Albillo Real, amparado desde los inicios de la DO, primero como Vino de la Tierra y después como Vino de Calidad, se localiza "en pequeños viñedos, en los que están presentes diversas variedades tanto blancas como tintas". Con una "edad media de 73 años" y como consecuencia de "las técnicas de poda y cultivo, orientadas a la producción de calidad", sus "rendimientos medios" se sitúan "en torno a los 2.800 kg/ha".

Conjuntamente, las parcelas de Albillo Real representan poco más de 4 ha o, lo que es lo mismo, "el 0,71% del total de la superficie inscrita". De este modo, solo una bodega elabora actualmente "un vino blanco seco con las variedades Malvasía, Moscatel de Grano Menudo y Albillo Real", después de que otra que "elaboraba un blanco semidulce con las variedades Moscatel de Grano Menudo y Albillo Real" dejara de hacerlo "debido al escaso consumo de este tipo de vinos".

También en la provincia de Zamora, la DO Toro contaba tradicionalmente en sus "viñedos viejos de Tinta de Toro" con "un porcentaje de entre el 5 y el 10%" de Albillo Real, "que se usaba como uva de mesa, aunque también se vinificaba artesanalmente para hacer vinos blancos". Su presencia en la zona "cuenta con una gran trayectoria", como así lo "han puesto de manifiesto las plantaciones que se estaban perdiendo en los últimos años". En la mayoría de los casos, el Albillo Real "convivía con otros varietales, aunque también contamos con algún viñedo monovarietal".



Albillo Mayor © DO Cigales



Albillo Real © DO Cebreros



Viñedo de Albillo Real de Bodegas Arrayán © DO Mérida



Albillo Real © DO Vinos de Madrid



Viñedo de Albillo Criollo © DO La Palma



Viñedo de Albillo Criollo © DO Tacoronte

Además, “muchas de nuestras bodegas ya hacían vino elaborado con esta variedad de forma experimental, por lo que se tomó la decisión de solicitar su implementación y las pertinentes modificaciones para poder elaborar en un futuro vinos dulces amparados por la DO Toro”. Esto ocurría el pasado mes de enero, cuando también se autorizaba “el Moscatel de Grano Menudo”, variedad con la que “se complementa muy bien”. Con una antigüedad que oscila “entre los 40 y los 50 años”, “unas 8 o 10 bodegas elaboran vinos dulces con esta variedad”.

De vuelta al centro peninsular, la DO Mérida cultiva el Albillo Real desde tiempos inmemoriales, cuando se consumía, principalmente, “como uva de mesa”. Su Consejo Regulador la autoriza desde sus propios inicios, en 2017, aunque solo Arrayán la cultiva actualmente sobre una superficie de “4 ha”, que proporcionan una producción media anual de “unos 2.500 kg/ha”. La bodega le dedica “normalmente viñedos únicos”, que rondan los “70 años de edad”.

No muy lejos, en la zona amparada por la DO Cebreros, el Albillo Real “se cultiva desde el siglo XVI” y tanto sus vinos como sus uvas “eran muy conocidos en la Corte de Madrid”. Tanto es así, que ya “en 1513, Gabriel Alonso de Herrera” describía dichos vinos como “muy claros, de gentil color y sabor”, en “su obra ‘Agricultura general’”. Unos vinos hoy “procedentes de microparcelas, generalmente, dedicadas al monocultivo”.

Así, no sorprende que sus cepas más viejas daten “de 1905”, y que la edad media del total ronde “los 79 años”. Todas ellas se distribuyen sobre una superficie de “unas 40 ha”, que permiten la elaboración de hasta “28.230 litros” de vinos de Albillo Real a “cinco bodegas de las 18 inscritas”.

Conocida también como Albillo de Madrid, la única denominación de origen de esta comunidad autónoma concentra el mayor número de ejemplares de Albillo Real en “la subzona de San Martín de Valdeiglesias”, donde “es altamente probable que fuese introducida por los monjes cistercienses en el siglo XII”, desplazados desde “el Monasterio de la Espina de Valladolid hasta el Monasterio de Santamaría de Valdeiglesias, en el municipio de Pelayos de la Presa”. Al igual que sucedía en la zona de Mérida, “hay referencias que apuntan a que con esta variedad se elaboraban los conocidos como ‘vinos preciosos’, que gozaban de gran popularidad en el siglo XVII”.

Por su “doble aptitud como uva de mesa y uva de vinificación”, está acogida a la DO Vinos de Madrid desde su reconocimiento en agosto de 1990. En esta región, “normalmente se observa en plantaciones monovarietales, aunque en ocasiones puede estar acompañada de otras variedades como la Garnacha Tinta, pero sin llegar a mezclarse”.

Allí, la mayoría de los “tempranales” –como son conocidos los viñedos de Albillo Real por su temprana maduración– se localizan en “viñedos antiguos de más de 35 años”, aunque “también existen algunas plantaciones jóvenes”. Actualmente, unos y otros suman “240

ha”, que gestionan “14 bodegas” y que “en los últimos 5 años han proporcionado una producción media de 80.000 kg de uva”.

### **El Albillo Criollo, el Albillo canario**

Las Islas Canarias conservan un interesante patrimonio enológico, traído por los colonos que se establecieron allí a lo largo del siglo XVI y perdido casi en su totalidad en sus zonas de origen tras los estragos de la filoxera. Entre estas variedades se encuentra el Albillo Criollo que, dependiendo de su localización, suele ofrecer un color amarillo limpio y transparente, con ribetes verdosos. En nariz, domina la fruta madura, como el durazno, el albaricoque, el cactus o el melón, que se combina con notas florales de orquídeas y recuerdos herbáceos de anís e hinojo. La boca suele ser golosa y franca, intensa y persistente. De acidez delicada y largo retrogusto.

Entre todas las islas, probablemente sea en La Palma donde más profusamente se cultiva. De hecho, allí se diferencia entre el “Albillo Criollo –también conocido como Albillo Perrero o, simplemente, Albillo- y el Albillo Forastero”, llamado así por “su parecido con la variedad Forastera”. El primero es “más aromático y tiene mayor acidez” que el segundo.

En cualquiera de los casos, las cepas más antiguas “pueden tener entre 150 y 200 años” y suelen mezclarse con otros varietales. También hay viñedos más jóvenes y, entre ellos, los que tienen menos de 30 años suelen “cultivarse en monovarietal”. Tradicionalmente, sus uvas “se mezclaban con el resto” hasta que “a una bodega se le ocurrió elaborarla como monovarietal”. El éxito fue tal, que “obtuvo numerosos premios regionales y nacionales”. Este hecho provocó “el impulso del cultivo de este varietal en la isla de La Palma, e incluso, en otras islas del archipiélago”.

La DO ampara el Albillo desde su creación provisional, en 1993 y actualmente cuenta con “40 ha inscritas, aproximadamente”, que en 2020 entregaron “poco más de 80.000 kg”. Una cifra excepcionalmente baja que “puede elevarse hasta los 150.000 kg”, como sucedió “en la campaña 2015”.

El Albillo Criollo también está presente en la DO Valle de la Orotava (Tenerife) y, en los últimos años, ha experimentado “un aumento de su producción debido a la creciente demanda del consumidor”. Allí, las cepas pueden encontrarse “en cordón trenzado, nuestro sistema de cultivo tradicional y único en el mundo, y en espaldera”. En la zona, este varietal “proporciona sus mejores resultados a partir de los 650 m de altitud”, donde es posible encontrar “parcelas enteras dedicadas a su cultivo y otras intercaladas en vidueños, es decir, compartiendo espacio con otros varietales blancos”. Las cepas más antiguas pueden tener “más de 60 años” y de ellas se han extraído esquejes para “las nuevas plantaciones que, en la actualidad, siguen creciendo”. Se trata así de “la segunda variedad blanca más cultivada en la DO”, aunque “su superficie solo representa el 50% de las variedades blancas”. Actual-

*“En Canarias, probablemente sea en La Palma donde más profusamente se cultiva el Albillo Criollo. De hecho, allí se diferencia entre el Albillo Criollo –también conocido como Albillo Perrero o, simplemente, Albillo- y el Albillo Forastero, llamado así por su parecido con la variedad Forastera”*

mente, “nueve bodegas de las 20 inscritas cultivan de manera representativa el Albillo Criollo”, con “una producción media por campaña de unos 10.000 kg”.

Por su parte, la DO Gran Canaria ampara el Albillo Criollo “desde sus inicios”. Esta variedad “puede encontrarse mezclada en parcelas con otras o en cultivos monovarietales”, especialmente a partir de “las nuevas plantaciones realizadas a partir de 2015”. Hoy es cultivada por “20 viticultores” y una bodega, “Hoya Camaretas, elabora un monovarietal Blanco de Albillo Criollo”. La producción total de la DO alcanzó “los 20.223 kg en 2020”.

Su presencia es, sin embargo, “bastante minoritaria” en la DO Tacoronte-Acentejo (Tenerife) y suele localizarse “intercalada con el resto de variedades”. Su viñedo tiene una edad media de “18 años” y se extiende sobre una superficie de “2,9 ha”. Ninguna bodega “la cultiva de manera monovarietal” y “la producción de 2020 se situó en 5.040 kg”.

Algo similar ocurre en la DO Valle de Güimar (Tenerife), donde su cultivo “era testimonial” y su antigüedad no supera “los 30 años”. Las uvas de Albillo Criollo se “mezclaban con otras para la elaboración de blancos secos”, pero comenzó “a cobrar importancia por sí misma a partir de 2017” y “hoy día es posible encontrarla en cultivos monovarietales”. No obstante, apenas “3 ha” conforman el viñedo de Albillo Criollo en la zona, que ofrecen una producción media anual de “8.000 kg”. Solo “3 bodegas la cultivan”. En esa misma isla, la DO Abona autoriza su cultivo, aunque no facilitaron datos.

También es marginal su cultivo en la DO Ycoden Dauterive (Tenerife) y era admitida por su reglamento en 2003 “por tratarse de una variedad que se cultiva en Canarias desde hace siglos”. Con una antigüedad media de “20 años”, no llega a cubrir “una hectárea de viñedo”, de donde se obtienen unos “600 kg al año”.

Por su parte, en la DO La Gomera, “tan solo un viticultor la cultiva”, después de traerla de La Palma; mientras que en la DO Lanzarote, pese a que su reglamento la recoge, “no tenemos constancia de que nadie la cultive”.

## LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

### Vinos de autor de viticultura ecológica en Gredos

Gredos huele a tomillo, a pino, a encina, a los cantuesos floreciendo en primavera o a las peonías, que pueden disfrutarse paseando por el viñedo hasta julio. Gredos es aire puro procedente del noroeste, es garnacha, es tradición vitivinícola y es historia. Como lo es la bodega Las Moradas de San Martín. Ubicada en San Martín de Valdeiglesias, en plena sierra de Gredos, esta bodega se encuentra en una zona históricamente unida a sus vinos, donde los monjes del monasterio cisterciense de Santa María la Real ya los elaboraban. De hecho, no había escritor ni noble del Siglo de Oro español que no se postrara ante ellos. Hoy, Las Moradas de San Martín, fundada en 1999 y ubicada estratégicamente en este entorno, continúa cuidando de las garnachas centenarias de esta tierra de la forma más natural posible, mediante una viticultura respetuosa con el medio, con certificación ecológica. Además, está recuperando la variedad autóctona madrileña albillo real, muy escasa en la zona. ¿El resultado? Vinos de autor elaborados con la menor intervención posible, que se disfrutan en más de diez países de todo el mundo.

Situado a 870 metros de altura, su pago único, el Pago de los Castillejos, cuenta con 21 hectáreas de viñedo de excelente potencial en el que conviven jóvenes y viejas plantaciones de garnacha de más de 100 años, formadas en vaso y cultivadas en secano, en un enclave paisajístico único. "Arraigadas en suelos pobres de composición arenosa granítica, las vides soportan abruptos cambios de temperatura, lo que propicia la alta calidad de nuestra

garnacha", explica Isabel Galindo, directora Técnica de la bodega. Y es que la composición de los suelos de los viñedos de Las Moradas de San Martín, muy arenosos, marca sus vinos de un perfil único, al que ayuda el clima mediterráneo continental asentado en este altiplano. "Además, nuestras elaboraciones son minimalistas, pero apasionadas, para conferir todo el protagonismo posible a la variedad, responsable indiscutible del perfil sensorial de nuestros vinos", explica Galindo. Además, todos sus vinos son veganos.

Hablamos de vinos de autor, esmerados y artísticos. Vinos de mucha calidad y gran personalidad, ideales para su envejecimiento en botella, que ganan con el tiempo y que permiten al consumidor disfrutar del mejor sabor de la D.O. Vinos de Madrid. Además, beber Las Moradas de San Martín nos acerca a la literatura. Y es que las etiquetas de sus vinos cuentan con un extracto de relatos literarios de importantes escritores contemporáneos como Lorenzo Silva, Marta Rivera, Ramón Acín, Óscar Sipán, Ángeles Caso, Luz Gabás o Luis Zueco, escritos expresamente para la bodega.



#### **ALBILLO REAL** **MEJOR BLANCO CON BARRICA DE ESPAÑA**

Tradicionalmente cultivada en la zona, y de escasa existencia en la actualidad, Las Moradas de San Martín ha recuperado esta variedad con la que elaboran un blanco 100% ECO y vegano. "Es un vino denso, untuoso y sedoso con un final salino y mineral, debido a ese suelo granítico del que procede, con un final ligeramente amargo y una equilibrada acidez, que lo convierte en un vino muy gastronómico", según Galindo. Además, Albillo Real 2019 ha sido elegido como el 'Mejor Vino blanco con barrica' por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).



# Cata de Albillos

Por Raúl Serrano

## LA VIÑA DE AYER VIÑAS VIEJAS DE ALBILLO REAL 2018

*SOTO MANRIQUE  
DO CEBREROS*

Procede de viñas viejas, plantadas en vaso hace más de 60 años a una altitud que puede llegar a los 800 m y con unos rendimientos por ha de 2.000 kg. Es un vino de gran expresividad aromática, en el que conviven notas de mimosa y albaricoques bien arropadas por su parte mineral. La boca es grasa, corpulenta, vertical y firme en su recorrido. Su acidez es expresiva y su final, largo y complejo, con recuerdos de la tierra y de la viña.



## ARRAYÁN ALBILLO REAL GRANITO 2018

*ARRAYÁN  
DO CEBREROS*

Limpio y varietal, con aromas de fruta pequeña de hueso que se dejan arropar por sutiles toques yodados, notas de panal de abeja, membrillo y un grato fondo mineral y de recuerdos de romero e hinojo. La boca es amable y poderosa, de media estructura pero de enorme carácter. De trago largo y aterciopelado, claramente mineral en todo su recorrido, con muy buena acidez y un final largo y persistente con recuerdos de hoja de té y humo.



## EL SOPLÓN DE ALBILLO REAL 2019

*FINCA FUENTEGALANA  
VT CASTILLA Y LEÓN*

Fino, sutil y fresco, sin una gran intensidad pero con equilibrio en todos sus aspectos. Ofrece aromas de fruta de hueso pequeña, membrillo, flor blanca, mimosa y manzanilla, con un claro toque mineral. En boca es amplio, ligeramente oleoso, de media estructura en su recorrido y con especiados. Mantiene su parte floral y mineral, dejando un final gratamente amargo.



## ERMITA DEL CONDE ALBILLO MAYOR 2016

*ERMITA DEL CONDE  
VT CASTILLA Y LEÓN*

Algo tímido al ser descorchado, presenta aromas de fruta blanca madura, ricas notas especiadas, pimienta blanca, hojas secas y un fondo con notas de tierra caliza. En boca es más fresco, más directo, amplio en su recorrido, con buena acidez y un final en el que persisten las notas especiadas.



## ZERBEROS VINO PRECIOSO 2015

*DANIEL RAMOS  
SIN IGP*

Daniel no solo busca la identidad de la Albillo Real, sino que también refleja su propia personalidad en este vino. Un vino de guarda, complejo en su conjunto, que ofrece aromas de frutos secos, notas de flor marchita, suaves especiados, incluso un fondo amielado y de notas yodadas. Su boca es amplia, con volumen y un punto graso. De trago delicado, con una justa y correcta acidez y un final que entremezcla notas amargas y notas de alcohol de romero.



## CLUNIA ALBILLO 2018

*CLUNIA  
VT CASTILLA Y LEÓN*

Intenso y profundo, con aromas de cítricos limpios, mimosa, mango, pomelo y unos tenues, pero muy bien integrados, ahumados sobre un fondo claramente mineral. La entrada tiene un punto dulce, de trago ancho y largo, con fruta cítrica, muy buena acidez y un final que recuerda a su paso por barrica y a su parte mineral.



## LA CHANIN 2019

*CHATÓ GAÑÁN  
VT CASTILLA Y LEÓN*

Tremendamente complejo, con una intensidad media-baja que hace disfrutar. Presenta aromas de flor blanca, notas de miel, yodados y fruta horneada. La boca es mucho más expresiva, golosa y su trago es ancho y oleoso en su recorrido. Su acidez aporta una frescura justa y el final floral se hace eterno en el posgusto.





**HOMBRE BALA ALBILLO 2019**  
*COMANDO G*  
*DO VINOS DE MADRID*

Combina a la perfección intensidad y frescura. Es franco, con un gran aporte frutal al que se suman ciertos recuerdos de naranja sanguina, piel de cítricos y un toque terroso. En boca es redondo, pulido, vertical, con una acidez sobresaliente y un final largo que devuelve las notas de piel de naranja.



**ULTERIOR**  
**PARCELA 7 Y 9 ALBILLO REAL**  
**Y ALBILLO MAYOR 2017**  
*VERUM*  
*VT CASTILLA*

De intensidad justa, sin apenas girar la copa, aparecen recuerdos de almendras amargas, incluso un sutil toque pedregoso y de canto rodado. La boca es de media estructura, compleja, mineral, con fruta horneada y un ligero punto de reducción. De acidez equilibrada y final medio.



**RICARDO DUMAS ALBILLO**  
**MAYOR VIÑAS VIEJAS 2019**  
*VIRGEN DE LA ASUNCIÓN*  
*DO RIBERA DEL DUERO*

Un Albillo Mayor con más de 70 años y arropado por 3 meses sobre lías. Es fresco y sávido, con un ligero punto goloso, una buena carga frutal y una mineralidad contenida que le aporta cierta complejidad. La boca es de media estructura, muy viva, con mucha fruta y mineralidad junto a una parte de flor blanca, una correcta acidez y un final de media persistencia.



**CONSUELO ALBILLO MAYOR**  
**BARRICA 2018**  
*ALFREDO MAESTRO*  
*VT CASTILLA Y LEÓN*

Alfredo entiende e interpreta el Albillo de manera diferente y prueba de ello es este Consuelo. Es un vino limpio, tanto en vista como en nariz, con aromas de manzana reineta, casi un ligero toque de sidra, flor marchita y tierra caliente. La boca es estructurada, de trago ancho que llena el paladar, contenida y de agradable acidez que da paso a un final claramente terroso y mineral.



**EL LAGAR DE ISILLA ALBILLO**  
**MAYOR VIÑAS VIEJAS 2019**  
*EL LAGAR DE ISILLA*  
*DO RIBERA DEL DUERO*

Con el asesoramiento de Aurelio García, se trata de un Albillo Mayor serio, con un gran potencial de fruta madura al que se le suman recuerdos de almendras, suaves toques especiados y un fondo ahumado. La boca es compleja y diferente gracias, en parte, a la intervención en su crianza de barrica, tinaja, huevo y damajuana. Ofrece estructura, un toque graso en mitad del recorrido, una elegante acidez y un largo y persistente final.



**DOMINIO DEL PIDIO ALBILLO**  
**MAYOR 2018**  
*DOMINIO DEL PIDIO*  
*DO RIBERA DEL DUERO*

Un vino fermentado en cemento y criado en barrica francesa entre 6 y 8 meses con sus lías y a 18 metros bajo tierra. La imagen con la que se presenta ya invita a su descorche, para descubrir aromas que envuelven y una boca que atrapa por su potencia. Es mineral, con gratas notas de ahumados y especiados. De trago amplio y ancho, llena el paladar en su recorrido y ofrece una magnífica acidez y un largo final.



**EL LEBRERO DE CALLEJO**  
**ALBILLO MAYOR 2019**  
*FÉLIX CALLEJO*  
*DO RIBERA DEL DUERO*

Un buen conjunto que se traduce en un buen vino, arropado por el viñedo, los suelos franco-arcillosos y arenoso-calcareos, y la fermentación de una parte en barrica y de otra en depósitos de acero inoxidable. La boca es amplia, equilibrada, de trago ágil, rica acidez y un final en el que afloran las notas especiadas, que se suman al peso de la fruta.

### NEO ALBILLO MAYOR 2019 NEO

*DO RIBERA DEL DUERO*

Ya desde su caída en copa, me gusta. Ofrece cierto peso, su potencial aromático es bueno, con recuerdos de pera de conferencia, toques de nísperos y notas de mimosa. Con un giro más de copa, se aprecia su trabajo de lías y ese toque justo de maceración con pieles. Su cuerpo es comedido, goloso, equilibrado, con buena acidez y un persistente final que devuelve su parte más floral y sus lías.



### LÓPEZ CRISTÓBAL ALBILLO 2019

*LÓPEZ CRISTÓBAL*

*DO RIBERA DEL DUERO*

Procede de viñedos de Albillo de 50 años, ubicado a 770 m de altitud. Aun con la copa parada, su paso por bodega asoma desde el principio manteniendo, eso sí, su frescura, que envuelve al vino. A su grata presencia frutal se unen los toques cítricos y un fondo de panadería. La boca es fresca, equilibrada, muy viva y con una parte cítrica que crece en protagonismo. De buena acidez y con un toque de bodega en su posgusto final.



### ÚLTIMAS HUELLAS ALBILLO REAL 2017

*ESTEBAN CELEMÍN  
VT CASTILLA Y LEÓN*

Un Albillo que es un punto y aparte, expresivo de principio a fin, con el añadido de una elegancia y una personalidad soberbia. Los toques minerales están presentes en todo momento, con recuerdos arcillosos y de piedra caliente. La boca es armada, ancha y larga en su recorrido, con muy buena acidez y un final al que se suman los recuerdos de frutos secos.



### LAS MORADAS DE SAN MARTÍN ALBILLO REAL 2019

*LAS MORADAS DE SAN MARTÍN  
DO VINOS DE MADRID*

Limpio, intenso y con una buena carga de fruta blanca que recuerda a la pera de San Juan y a la manzana verde, con notas de humo y un fondo de monte bajo. En boca es vivo y goloso, con un ligero punto graso y ahumado. De rica acidez cítrica y un final persistente.



### VALAUTÍN ALBILLO REAL 2018 CA' DI MAT

*DO VINOS DE MADRID*

Nariz sutil que, sin ser profundamente aromática, se defiende de manera considerable. Ofrece aromas de manzana reineta, flor marchita, hojas de otoño y un fondo de anís estrellado. En boca tiene una agradable estructura, es vertical y muy equilibrada. Con una justa y agradable acidez que da cierta frescura y un final que refleja la nariz y devuelve la fruta.



### PARAJE LOS VIDRIOS ALBILLO REAL 2019

*PARAJE LOS VIDRIOS  
DO VINOS DE MADRID*

De intensidad considerable, presenta aromas de fruta blanca madura, aunque su punto predominante es el de la parte varietal de viña y tierra, que se mantiene en todo momento. Se aprecian también notas vegetales y un fondo de sutiles maderas. En boca es amplio, con un agradable toque graso, una perfecta acidez que aporta una frescura justa, y una parte mineral y de crianza.



### 4 MONOS ALBILLO REAL 2018 4 MONOS VITICULTORES

*DO VINOS DE MADRID*

Buena intensidad, limpio, con ricos aromas de manzana madura, un punto de yogur, yodados y un agradable fondo amielado. En boca es amplio, con buena estructura en su recorrido, manteniendo la fruta y sumando las notas cremosas. De rica acidez y un largo final donde vuelve el panal de abeja.



# CUMPLEN AÑOS

175  
aniversario  
1845 - 2020



Bodegas Ochoa cumplía 175 años el pasado 2020, pero la incertidumbre generada por la pandemia retrasaba hasta este 2021 todas sus celebraciones. Y es que, 175 años no se cumplen todos los días, y mucho menos habiendo conseguido el reconocimiento unánime de público y crítica en Navarra, España y el mundo. En realidad, no hay ningún misterio, solo mucho esfuerzo, pasión y respeto por la tradición, la tierra, el viñedo y la calidad de sus vinos. Unos principios que desde el primer momento han definido la hoja de ruta de la bodega y que hoy, junto a un completo equipo de profesionales, perpetúan Javier Ochoa y su esposa Mariví Alemán acompañados de sus hijas Beatriz y Adriana, quinta y sexta generación de la familia impulsora del proyecto.

A esos principios se suma su implicación personal en todos y cada uno de los procesos involucrados en la producción de sus vinos. Empezando en el campo, el origen de todo, donde se preserva el equilibrio natural con la práctica de una viticultura 100% ecológica en el caso de las variedades tintas, y donde se ajusta además a los ciclos naturales de la vid y a las peculiaridades de los suelos y el clima de cada una de sus seis fincas, que suman una superficie total de 145 ha. De este modo, tanto sus uvas autóctonas de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Moscatel de Grano Menudo y Viura; como las foráneas Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Viognier se vendimian en distintos momentos, en ocasiones por la noche y solo cuando están lis-

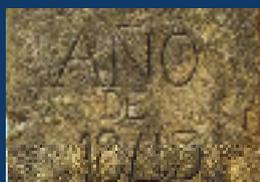
tas para transmitir toda la esencia del viñedo -impregnada por la personalidad del terruño y las peculiaridades climatológicas- a los vinos que de ellas se obtienen.

Todo ello sin renunciar a las ventajas que aporta la I+D, en cuya aplicación Ochoa fue pionera en España y que hoy se traduce, entre otras cosas, en vías de control de estrés hídrico, riego y cubiertas vegetales, selección de levaduras propias, y huella cero de carbono-neutral CO<sub>2</sub>. Así obtiene sus series de vino Javier Ochoa, Adriana Ochoa 8A, Calendas y Familia.

La extraordinaria conservación del entorno natural en el que la bodega se aposenta y distribuye sus fincas proporciona asimismo otros productos como la miel, elaborada por las abejas que Ochoa alojó en colmenas propias para contribuir a la polinización de sus vides y olivos en su finca el Bosque de Traibuenas. Unos olivos que, distribuidos sobre 58 ha, también conceden un excelente aceite de oliva virgen extra, resultado de la molturación conjunta de aceitunas de las variedades Koroneiki y Arbequina, cosechadas durante el invierno.

Su amor por la tierra navarra y sus tradiciones, también ha llevado a Ochoa a recuperar el Agraz Verjus, un condimento culinario elaborado con uva agraz -o inmadura- de las variedades Tempranillo, Garnacha y Viura que sorprende a todo el que lo prueba.

Un mundo fascinante abierto a todos a través de su interesante oferta enoturística.



## 1845

Se inaugura Bodegas Ochoa en el número 2 de la calle Alcalde Maillata, en la localidad navarra de Olite.



## Década de 1890

Continuando el legado familiar como elaboradores y vendedores de vino y licores, los hermanos Fausto y Sira Ochoa viven una época dorada con la comercialización de sus productos en una Francia asolada por la filoxera.



## 1930

Al frente de la bodega, Adriano Ochoa (1908-1964) planta 80 ha de viñedo en Plana de Olite, cuyos vinos vende principalmente en el País Vasco. También amplía la bodega y embotella sus primeros tintos envejecidos en barrica. Tras su muerte, recoge el testigo Javier Ochoa, con tan solo 19 años.



## Década de 1970

Javier apuesta por la venta exclusiva de vino embotellado en vidrio, para lo que amplía y moderniza la nave de crianza invirtiendo en I+D, y montando su propia línea de embotellado. Mariví Alemán trabaja como jefa de sala en el Hotel Maisonnave y deja el cargo en 1979, cuando contrae matrimonio con Javier y se incorpora a su proyecto.

# CUMPLEN AÑOS



**2020**

## *Alma de Finca Secadero 2014*

*"Nuestra alma hecha vino. Las raíces de estas cepas son profundas. Muy profundas. Y no solo eso, sino que además atraviesan una capa de suelo pedregoso. Beber una copa de este vino es beber algo que sale desde el centro mismo de nuestra esencia, de nuestra tierra, de Traibuenas".*

### FICHA TÉCNICA

- Denominación de Origen: Navarra
- Variedad: Tempranillo
- Características del viñedo: Ubicado en la finca Secadero, en la villa de Traibuenas, se asienta sobre suelos muy calcáreos y pedregosos. De bajo rendimiento y calidad excepcional.

Graduación alcohólica: 14,5% vol.

Formatos: Botella (750 ml) y Mágnum (1.500 ml).

### CATA

- Fase visual: Precioso color intenso oscuro y capa media-alta.
- Fase olfativa: Aromas de frutos rojos, como las cerezas, integrados con los tostados de la madera, y notas de especias y cacao.
- Fase gustativa: En boca, los taninos son suaves y largos. Resulta elegante y fácil de beber, con gran potencial de envejecimiento de más de 15 años.



### Década de 1980

Javier comienza a trabajar en la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (EVENA) y Ochoa construye unas nuevas instalaciones a las afueras de Olite. La bodega comienza su expansión internacional tras la incorporación de Mariví Alemán. Actualmente opera en 28 países.



### Década de 1990

En 1992, Javier deja su trabajo en EVENA y decide plantar viñedo propio en la villa de Traibuenas, donde arranca la producción de sus vinos blancos, rosados y tintos. En 1994 y en colaboración con el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial de Navarra, da comienzo a su proyecto de I+D sobre Ochoa Moscatel Vendimia Tardía.



### Década de 2000

Adriana Ochoa se suma al proyecto en 2005 y asume la responsabilidad técnica de su padre. Beatriz se une en 2010 y releva en la gerencia a Mariví cinco años más tarde, en 2015.



### 2015

Continuando con la tendencia de sus padres, Adriana y Beatriz apuestan por la certificación en ecológico de sus plantaciones y potencian, a partes iguales, los mercados nacional e internacional. Apuestan también por el enoturismo y por la creación de un canal de venta directa.



## El sushi, desmintiendo mitos

Existen algunas creencias muy arraigadas en nuestra cultura occidental sobre el mundo del sushi que están muy lejos de ser reales. Algunas de ellas son puramente mitos contruidos sobre habladurías de autoproclamados expertos en la cultura y la gastronomía oriental. ¡Qué atrevida es la ignorancia! Respondamos a estas sencillas preguntas: ¿es el sushi pescado crudo?, ¿es un plato de origen japonés?, ¿todos los japoneses comen y cocinan sushi?, ¿es una comida ancestral?, No, no, no, no y sí. Creo importante ahondar en la historia y aportar algunos datos para responder a estas preguntas que, aunque no te las hayas cuestionado, seguro que en algunas fallarías.

Aunque todos los amantes de este bocado asociemos su origen a la isla del Sol Naciente, lo cierto es que nació en China, posiblemente a orillas del río Mekong. No exagero cuando afirmo que la mayoría de la gastronomía nipona está influenciada por las culturas cercanas o simplemente escamoteadas. ¡Qué no se enoje nadie! Os pongo el ejemplo del conflicto con Corea por el plagio del kimchi y la versión nipona: el kimuchi. Estas sustracciones son algo habitual y también común en nuestro propio recetario. Que le pregunten a Alejandro Dumas por sus reiterados intentos de apropiación de platos tan típicos como la sopa de ajo.

En las aldeas cercanas a los ríos, los pescadores comprobaban cómo el pescado se deterioraba rápidamente. La mejor alternativa para la conservación era la sal, pero las provisiones estaban muy lejos de las cuencas fluviales y el precio era muy elevado. Pronto, el ingenio de los comer-

ciantes -o quizás la casualidad- permitió que la química hiciera el pequeño milagro de dilatar los tiempos de "consumo recomendado" de la proteína de los peces sin ayuda de la sal. El alimento más cultivado, y base de su alimentación, les dio la solución: "el arroz". Este cereal, al entrar en contacto con la carne de los peces genera un hongo: el "aspergillus oryzae". Este moho, de verdosa tonalidad, fagocita con voracidad los hidratos de carbono y los convierte en glucosa, y las proteínas en aminoácidos. No será más pesado con estos procesos, pero el resultado es un sistema de preservación con muy buenos resultados. Aclarar que no todo es del color de rosas, ya que el alimento, aunque apto para el consumo, tenía un fuerte sabor ácido y desprendía un olor repugnante. ¡Ufff, qué pereza me da probarlo! Pero, supongo que a los chinos les pasará lo mismo con el queso cabrales.

Para acercarnos al concepto actual de sushi, se fueron dando pequeños pasos. El primero es, por supuesto, la copia de esta técnica china y la adopción como propia de los comerciantes japoneses. Los pescados enteros se metían en tinajas amplias, con capas de arroz que los recubrían. Cuando se preparaban para consumir, se evisceraba el pez, se eliminaba el arroz enmohecido y se cortaba en piezas del tamaño de un bocado. Posiblemente, los tiempos de hambruna obligaron a los más necesitados a llevarse a la boca los desechos del proceso de conservación. Ese arroz putrefacto también era comestible y, cuando la gazuza aprieta, hay que olvidarse de agrados y ser prácticos (abrir





las tragaderas, taparse la nariz y cerrar los ojos). No es el primer caso en la gastronomía.

Tuvieron que pasar siglos hasta la incorporación del vinagre de arroz que, sin duda, revolucionaría el proceso. Ya que como en el caso de los escabeches españoles, también les demostró a los orientales la capacidad de preservar los alimentos. De esta forma, la acción del ácido del vinagre sobre el arroz cocido o Gohan, les permitía un periodo de consumo más holgado, sin miedo a una dieta rápida de adelgazamiento por ingerir productos en mal estado. Este es el nacimiento del "protosushi", conocido como narezushi (pescado fermentado con arroz avinagrado). Cuando el pescado era fresco, los japoneses podían comer arroz avinagrado con carne recién pescada, a esto lo llamaron "sushi rápido" o hayazushi. Esta versión era muy habitual en las zonas costeras.

Entonces ¿Es el sushi pescado crudo? La respuesta es sencilla: no. El sushi es la combinación de arroz cocido o gohan

con un aderezo, cuyo ingrediente principal es el vinagre, aunque también se le añade azúcar, además de sal y, en algunos, casos alga kombu para realzar el sabor por su alto contenido de umami. Esta definición implica que el sashimi no es un tipo de sushi, por más que lo indiquen algunas cartas.

Al contrario de lo que pudiéramos pensar, en Japón no se consume habitualmente, debe ser algo parecido a lo que piensan muchos extranjeros sobre la ingesta de paella en nuestra dieta diaria. Bien, en el caso del sushi ocurre lo mismo, se trata de una forma saludable de comida rápida que suele consumirse fuera de casa.

Por último, comentaros que algunas de las preparaciones más habituales de makis, nigiris, temakis, gunkan..., son inventos extranjeros. Hablo en concreto del sake (salmón), que surge de un acuerdo comercial por el excedente noruego de este pescado en la década de 1980. También ocurre algo similar con el de aguacate o el "California roll" o uromaki (el rollito que lleva el alga nori en el interior).

## La receta

### INGREDIENTES

700 g de sushi meshi, 700 ml de agua, 125 ml de vinagre de arroz, 25 g de azúcar, 10 g de sal, 1 hangiri (cuenco de madera para arroz) y 1 shamoji (cuchara de madera).

### ELABORACIÓN

Lo primero que tenemos que hacer es lavar abundantemente el arroz para quitarle el almidón. Este proceso se realiza con abundante agua y moviendo los granos con la mano, teniendo cuidado para que no se rompan. El agua al final del proceso ha de quedar transparente, por lo que tendremos que repetirlo muchas veces. Después, dejamos que se rehidrate en agua durante unos 15 minutos. Pasado este tiempo lo escurrimos y lo colocamos en la olla en la que lo coceremos. Añadimos el agua y ponemos a fuego fuerte hasta que hierva dejando que burbujee un

par de minutos. Seguidamente bajamos el fuego al mínimo y lo dejamos unos 15 minutos tapado. Retiramos del fuego y dejamos reposando otro cuarto de hora. Mientras esperamos ese lapso de tiempo preparamos el sushi-zu: la mezcla de vinagre que calentaremos levemente para facilitar que se diluya el azúcar y la sal. Sacamos el arroz de la olla y lo ponemos en un hangiri o recipiente de madera (si no tienes uno, que es lo normal, usa un bol de plástico, nunca de metal). Con la ayuda de una cuchara de madera (shamoji) vertemos el aderezo poco a poco y mezclamos. Es importante bajar la temperatura del arroz hasta los 39 °C (muy similar a la temperatura corporal). Para ello nos ayudaremos de un abanico mientras mezclamos el arroz. Cuando la temperatura sea óptima tapamos el hangiri y podremos usarlo. El arroz quedará brillante y suelto. Ideal para los maki, nigiris o cualquier otro sushi.



# Juan Pérez-Fajardo

Fotógrafo

*"El fotógrafo que más me ha influido es Antón Corbijn y, entre todas sus portadas, quizás la que más me impactó en su momento fue la que hizo para el disco The Joshua Tree, de U2"*



**P**or delante del objetivo de Juan Pérez-Fajardo han pasado estrellas consagradas del panorama musical nacional como Amaral, Bunbury, Leiva o Pablo Alborán, e internacional, como Mick Jagger, Iggy Pop, Kiss, o Santana. También grupos de la independencia underground, que le obligan a patearse las salas de la capital desarrollando un trabajo que le ha llevado a ser uno de los referentes de la fotografía musical en España. Fotógrafo oficial de Gibson y colaborador habitual en revistas especializadas como Mondo Sonoro, Rolling Stone, Rock de Lux y Ruta 66, sus trabajos pueden verse en multitud de portadas de discos y carteles. Además, ha expuesto a lo largo y ancho de nuestra geografía nacional y en lugares como Las Vegas o Londres.

**La fotografía es un elemento imprescindible en la industria musical y es también un elemento que se sitúa en la cresta de las últimas vanguardias. ¿Cómo ha ido evolucionando a lo largo de los años? ¿Qué tipo de fotografías se demandan ahora?**

Pienso que no ha evolucionado casi nada con los años. Sí que se revolucionó la industria con la entrada de las cámaras digitales y, gracias a eso, todo se democratizó al ser más accesible y barato contar con equipos fotográficos y de iluminación decentes. Pero una buena fotografía no depende del equipo, sino del ojo del artista. Y eso no va a cambiar nunca.

**Todos recordamos portadas icónicas de discos míticos. ¿Cuál de ellas te viene a la mente?**

Antes de que hubiese Internet y toda esa información a la que podemos acceder fácilmente, yo me compraba vinilos por las críticas de revistas como Ruta 66 y por consejos de amigos o DJs. Pero también me dejaba guiar mucho por las fotos de las portadas. Me fijaba en su pinta para intuir si me iban a gustar o no musicalmente. Y, por supuesto, influyeron mucho en mi forma de vestir o pensar.

Por poner cuatro ejemplos de fotos de portadas que me cambiaron de alguna manera, citaría la del primer disco de los Ramones, realizada por Roberta Bayley. Después de verla encargué a un amigo que iba a Londres una chupa igual. También me gustó la portada del álbum London Calling, de The Clash, realizada por Pennie Smith, considerada por muchos como la mejor foto de la historia del rock. No es que sea técnicamente buena, pero describe a la perfección lo que era el punk. Y de una fotografía también me gusta que cuente una historia al verla. Otra sería la que hizo Mick Rock para el disco Raw Power, de Iggy and the Stooges, gracias a la cual decidí en su momento montar una banda. Como era malísimo, ¡al final me dediqué a otras cosas!

Pero, sin duda, el fotógrafo que más me ha influido es Antón Corbijn y, entre todas sus portadas, quizás la que más me impactó en su momento

fue la que hizo para el disco The Joshua Tree. Por aquel entonces ni siquiera me planteaba dedicarme profesionalmente a la fotografía, pero sin duda es el que más me ha influenciado. Sus fotos de Tom Waits, Bob Dylan, Johnny Cash, David Bowie, The Rolling Stones, Joy Division, Depeche Mode... ¡Son todo un referente para mí!

**En la actualidad, ¿cuánto crees que hay de auténtico en una imagen musical y cuánto de Photoshop?**

Yo no soy muy de retocar en exceso las fotos. Si de la cámara no tengo ya una buena imagen, la desecho. Sí que es verdad que hay una tendencia a usar demasiado Photoshop, pero a mí no me gusta. Eso no quita que Photoshop sea una herramienta maravillosa.

**En este sentido, ¿quién es el artista con el que más fácil te ha resultado trabajar? ¿Por qué?**

Por lo general, siempre he tenido muy buen trato con los artistas y se hace muy fácil y fluido el trabajo. Por poner un ejemplo, me gusta mucho trabajar con Coque Malla que, además de ser amigo, tenemos la confianza suficiente para probar cosas nuevas y dejarnos llevar.

**¿Con qué artista o grupo te gustaría trabajar y aún no lo has hecho?**

Me gustaría haber trabajado con muchísimos artistas, aunque ahora es

## ALGUNOS TRABAJOS DE JUAN PÉREZ-FAJARDO



Kiss



Pablo Alborán



Iggy Pop

imposible: Johnny Cash, Elvis Presley, The Beatles, The Clash.... No sé, hay tantísimos...

**En la otra cara de la moneda, es vox populi que algunos artistas resultan de trato difícil... ¿Cuál es la extravagancia más absurda a la que te has enfrentado?**

Como te contaba antes, casi siempre he tenido unas experiencias muy buenas con los artistas. Algunos tienen sus manías, pero suelen ser cosas lógicas. Un año, fotografiando en los camerinos a Paul Stanley, guitarrista de Kiss, le planteé hacerse la foto retocándose en el espejo. Cuando se lo dije, me respondió: "No puedes hacer esa foto porque, por contrato, KISS solo puede salir de frente..." ¡Hasta la luz para fotografiarlos ha de ser frontal!

**¿Qué papel desempeña la fotografía en unos tiempos en los que la música se comercializa de manera digital?**

El mismo de siempre. Es una pena que cada vez saquen menos artistas sus discos en formato vinilo, pero siempre se necesitarán fotos para las portadas, la promoción o los directos.

**En tu opinión, ¿cuál ha sido la mejor foto de tu carrera hasta el momento? ¿Qué historia esconde?**

Es muy difícil elegir cuál puede ser mi mejor foto. Y al estar vinculadas con momentos, anécdotas, viajes, amistad y mucha música ya no solo me gustan algunas fotos más que otras

por la foto en sí, sino por todo lo que tienen alrededor.

Uno de los momentos en los que mejor me lo he pasado y ha sido más especial en mi carrera fue el viaje que hice a Nashville con M Clan, para la grabación de su último disco, Delta. Allí les hice fotos y un documental en el que pretendí plasmar cómo vivimos esos días de muchas horas de grabación, pero también muchos conciertos, barbacoas, pubs y museos.

**¿De qué manera han influido Internet y las redes sociales en la difusión de la fotografía? ¿Cuál es el aspecto negativo de estos medios?**

Yo veo más cosas buenas que malas en las redes sociales. Es un gran escaparate para enseñar tus fotos y es más fácil que conozcan tu trabajo y te contraten. Sí que es verdad que por eso mismo hay muchísima más competencia, pero eso también lo veo bien. Gracias a Internet, no solo la gente que puede invertir mucho dinero en publicitarse o comprarse equipos caros puede ganarse la vida con lo que les gusta. Ahora, cualquiera con buenas ideas puede llegar a la gente.

**En tu experiencia al pie de escenarios y entre bambalinas, ¿se encuentra el vino entre los "vicios" de los artistas? ¿En qué ocasiones has podido observar este producto?**

Casi siempre hay una buena botella de vino en los camerinos, pero sí que es verdad que suele haber más cerveza.

## Test del vino...

- ✓ **Un momento para tomar un vino: Con amigos, comiendo.**
- ✓ **Una zona de viñedos para perderse: Aranda de Duero (Burgos).**
- ✓ **Un restaurante para disfrutar de un vino y la gastronomía: El 51 del Sol, en Aranda de Duero (Burgos)**
- ✓ **Un plato y un vino: Lechazo con Neo.**
- ✓ **Un recuerdo con vino: Todos los años, rodeado de amigos y música en el Sonorama.**



Amaral



Coque Malla



Luz Casal

# La receta de

JAVIER RODRÍGUEZ CORREA Y MIGUEL HIDALGO SÁEZ



*El Viejo Ego*

## Saam de asado de tira de ternera con salsa tártara y seta shitake



**Ingredientes (para 4 personas):** 500 g de carne de tira de ternera. (*Salsa tártara*) 250 g de mayonesa casera, 50 g de pepinillo, 50 g de cebolla, 25 g de alcaparra, 1 huevo cocido y sal fina. (*Salsa París para el glaseado*) 1 l de jugo de carne y 200 ml de caramelo oscuro. (*Seta shitake*) 1 kg de seta shitake, 50 ml de salsa de soja, salsa shiracha (comprada), cilantro, hierbabuena, lechuga iceberg y 3 dientes de ajo picados.

**Elaboración:** Deshuesamos la tira de ternera, salpimentamos, añadimos laurel, romero, tomillo y un chorro de aceite de oliva. La envasamos al vacío y la cocinamos en el Roner a 68 °C durante 59 horas. Limpiamos las especias, cortamos a dados, glasea-

mos y napamos con la salsa París, resultante de la mezcla del jugo de carne y el caramelo oscuro. Sellamos la carne en el horno hasta conseguir una corteza brillante. Para la salsa tártara, realizamos una mayonesa tradicional con dos huevos, 300 ml de aceite de oliva, un chorro de zumo de limón y sal. Añadimos los pepinillos, la alcaparra, la cebolla y el huevo duro picados a cuchillo. Reservamos para el emplatado. Cortamos las setas en rodajas finas y las salteamos a fuego fuerte en un wok con un poco de ajo, salsa de soja y salsa shiracha. Añadimos cilantro y hierbabuena. Emplatamos con la lechuga iceberg como base, sobre la que colocamos las setas, el asado, un poco de salsa tártara y un punto de salsa shiracha. Enrollamos y ¡listo!

**VIVIR EL VINO** recomienda maridar este plato con...

El Pájaro Rojo Roble 2019  
Losada Vinos de Finca – DO Bierzo



Mencía en estado puro, seleccionada entre las zonas más frescas de viñedos viejos de entre 30 y 40 años que se deslizan sobre suaves colinas con diferentes orientaciones en las localidades bercianas de Valtuille de Abajo, Pieros y Corullón a una altitud de entre 480 y 600 m. En ese entorno, Losada Vinos de Finca obtiene la mejor materia prima para El Pájaro Rojo Roble 2019. El mimo

y los cuidados dispensados tanto en el campo como en su elaboración, que incluye la crianza de la mitad del vino en roble francés durante 4 meses y la otra mitad en depósitos de acero inoxidable, hacen el resto. La bodega consigue así un vino delicado, fresco y afrutado en nariz; rico, untuoso y aterciopelado en boca. Un vino juvenil que es fiel reflejo de la variedad y del terruño.



El Viejo Fogón  
c/San Andrés, 14 | 28220 Majadahonda (Madrid)

# 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 2021**

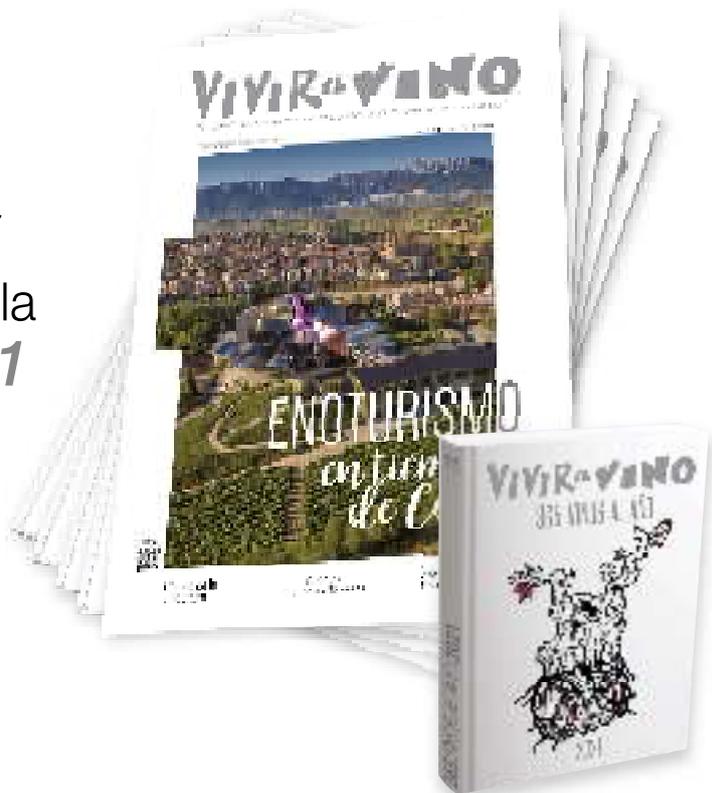
(Valorada en 16€)

Llámenos al 916 338 461

o envíenos un correo a

[suscripcion\\_revista@vivirelvino.com](mailto:suscripcion_revista@vivirelvino.com)

(Gastos de envío incluidos)



Además, si lo desea,  
llévese gratis\*  
un completo  
Kit de Cata by Koala

*Avalado por la sumiller  
Clara Isamat*

\*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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y su normativa de desarrollo. 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.

FAMILIA  
FERNÁNDEZ RIVERA  
*Pasión por el vino y la tierra*



# INIMITABLE

OTROS LO INTENTAN, NOSOTROS LO HACEMOS

TINTO PESQUERA  
ÚNICO DE FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

 WINE-HOORATION  
ALDO L. ZAPPALÀ & ALDO  
L. MANCINI DI SASSO CANTINERIA

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



LOS TIEMPOS CAMBIAN,  
LO AUTENTICO PERMANECE.

@marquesderiscal  
[www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)