



Al día de las tendencias, las bodegas y qué vinos comprar, beber y guardar

2 Los apuntes

La vendimia 2009, en marcha
Nuevos tiempos para el txakoli
¿Una bodega dentro de otra bodega?

5 Club de Vinos

Bodegas Inspiración

8 Actualidad

Al día del vino

Un repaso a la actualidad vinícola de las últimas semanas para empezar el curso bien informados y al día

10 Reportaje

Los primeros vinos de municipio de España, en el Priorat

La denominación catalana ha adoptado en su reglamento este concepto clásico de las grandes regiones vinícolas europeas. Pronto llegarán los priorats de Porrera, Torroja, Gratallops...

15 Tendencia

La crisis da alas a la relación calidad-precio

Buenas noticias para los aficionados: hay una nueva hornada de vinos que ofrecen mucho a unos precios asequibles

18 Muy confidencial

Toda la actualidad sobre qué vinos comprar, beber y guardar
Novedades (I)

La vendimia 2009, en marcha



Parece que definitivamente este verano va a terminar con el ciclo de añadas más frescas del que se beneficiaron algunas regiones vinícolas españolas entre 2006 y 2008. El calor fue la nota generalizada, también en las zonas septentrionales.

A finales de julio recibíamos un correo de Dominique Roujou de Boubée, enólogo de la firma de **Extremadura** Marqués de Valdeza, con un título especialmente significativo: ¡¡14% de alcohol probable para el merlot al 22 de julio!! En él anunciaba que el 30 de ese mismo mes se había empezado a vendimiar esta variedad en la parcela más calcárea de la finca que pese a su alto grado marcaba un excelente equilibrio (3,3 de pH) poco habitual en estas latitudes. “Cuando la *merlot* de Burdeos, de las zonas tempranas de Pomerol, Saint-Émilion o Pessac-Léognan apenas está empezando a enverar, nosotros la vamos a vendimiar”, relataba Dominique. El adelanto de la *merlot* en la finca de Valdeza fue de exactamente 9 días respecto al año 2008 y de 20 respecto al mucho más fresco 2007.

En **Rioja**, donde el Consejo Regulador ya ha iniciado la habitual recogida de muestras para realizar el seguimiento del proceso de maduración, los primeros análisis hablan de unos 10 días de adelanto respecto a la media de las últimas campañas. De hecho, a finales de agosto se realizó la recogida de las parcelas más tempranas de uva blanca en Rioja Baja, la subzona más calurosa de la denominación.

Las vendimias de uva blanca en el sur de España son notablemente más tempranas. En **Montilla-Moriles**, por ejemplo, la recogida para elaborar blancos jóvenes se inició este año el 24 de julio y la de *pedro ximénez* para los vinos tradicionales a mediados de agosto. En Jerez la fecha oficial de comienzo de vendimia fue el día 24 de ese mismo mes. Incluso en una latitud mucho más septentrional como **Burdeos**, Château Carbonnieux recogió los primeros racimos

de *sauvignon blanc* el 27 de agosto, una fecha que supone algo más de una semana de adelanto respecto a 2008. Y en **Borgoña**, según informaba *Decanter*, se preveía que la vendimia de Chablis comenzara a mediados de septiembre, dos semanas antes que el año pasado. En la mítica región francesa las previsiones de momento son muy optimistas y se espera una calidad comparable a la de 2005.

El verano soleado, sin duda, es el principal responsable de estas fechas tempranas. En **Navarra**, Alicia Erayalar de Cia. Vinícola Tándem, nos contaba que “la vendimia ha comenzado con intensidad en la Ribera con las variedades blancas y la *merlot*. Realmente llevamos un verano caluroso y con ausencia importante de lluvias pero la verdad es que la calidad de las uvas en general es muy buena”.

En **Priorat**, Dominik A. Huber, de Terroir al Limit, nos confirmaba que para el 1 de septiembre todas las uvas de su Les Tosses (el espectacular tinto 100% *cariñena* procedente de un viñedo de gran altitud) estaban ya en cámara, aunque asociaba la precocidad al trabajo biodinámico del viñedo y a la filosofía de la bodega de buscar el máximo de frescura.

Para Alberto García de Mauro (**Castilla y León**) y Maurodos (**Toro**), “con los datos de los primeros muestreos, este año presenta por el momento ciertas similitudes con 2005 sin ser tan seco y con rendimientos, por el momento, no tan escasos. Julio en nuestra zona no fue anormalmente cálido ni tuvo temperaturas demasiado altas. En agosto ha habido altas temperaturas bastantes días pero no de manera tan extrema y constante como 2003, que fue una añada de marcado carácter mediterráneo”.

El calor se ha mantenido hasta la irrupción generalizada de las lluvias a mediados de septiembre. Ese mes, sin duda, es clave en el proceso de maduración y de lo que ocurra en él dependerá el resultado final en muchas zonas.

Los primeros análisis realizados en el viñedo riojano hablaban de 10 días de adelanto respecto a las últimas campañas

Nuevos tiempos para el txakoli

Es increíble que este año nos hayamos encontrado por lo menos con una decena de referencias de críticos americanos hablando de este vino que en la actualidad cuenta con tres denominaciones de origen reconocidas en cada una de las tres provincias vascas.

La pequeña extensión de viñedo cuyo cultivo no obstante se está incentivando en los últimos años no da para grandes producciones. Aproximadamente millón y medio de litros en Gipuzkoa, un millón en Bizkaia y unos 300.000 en Álava.

Después de una primera fase en la que la restauración vasca fue el primer y más eficaz instrumento promocional del txakoli, no deja de tener su mérito que este vino “menor” por su tamaño y escasa difusión exterior haya conseguido entrar en el competitivo mercado estadounidense.

Cualitativamente, el acero inoxidable, los equipos de frío y el mayor número de añadas soleadas respecto al pasado están proporcionando, sin duda, el mejor txakoli de la historia, además de algunas aventuras interesantes e impensables hace unos años.

En la bodega **Itsasmendi**, en Gernika (Bizkaia), pudimos realizar este verano una minivertical de su N° 7, llamado así por el depósito del que procedía originariamente y que se elabora según la técnica tan habitual en Galicia de crianza con lías en acero inoxidable.

Probamos desde 2004 a 2008 y sólo faltó la añada inaugural 2003. Lo más sorprendente fue su entereza. Sólo había una ligera nota reductiva en el 2004, pero en ningún momento signos de oxidación. Está claro que la acidez natural de la zona ayuda a la conservación, pero los vinos conseguían mantener el equilibrio en boca y desarrollaban una característica complejidad en nariz (muchas notas de hierbas secas y en infusión) especialmente destacable en la excelente cosecha 2006, con más relieve frutal y una untuosidad en boca que se hacía evidente también en el 2008 (otra añada de buena insolación que permitió llegar a los 13,5%). Elaborado con aproximadamente un

80% de la local *hondarrabi zuri* y el resto *riesling*, la variedad germánica tendía a hacerse más presente en la copa a medida que envejecían los vinos.

Según Aritz Bilbao, socio fundador de la bodega que está muy centrado en el trabajo de campo, el carácter foráneo de la variedad es evidente en el viñedo vizcaíno y, de hecho, es la primera que madura en la zona.

Con la *folle blanche* (en el pasado la más abundante de la provincia) desechada hace tiempo, la bodega trabaja también con *petit corbou* (aquí se le llama *hondarrabi zuri zerratia*, por lo que no hay que confundirla con la *hondarrabi zuri* a secas) y ahora se están haciendo pruebas con la *hondarrabi beltza* para intentar desarrollar el universo de los tintos (y no se descarta introducir alguna ayuda internacional como se hizo en su día con la *riesling* en blancos). Por lo visto, las dos apetecibles barricas experimentales de tinto que vimos en bodega no estaban en un buen momento para la cata y nos quedamos con las ganas.

La bodega, que cuenta desde hace más de una década con el asesoramiento de la enóloga Ana Martín, también ha sido pionera en la elaboración de un vendimia tardía. El sumiller Jon Andoni Rementería, ganador hace unos meses del III Campeonato Nacional de Sumillería, se divierte ofreciendo a catar a ciegas a sus clientes del restaurante Remenetxe (situado a escasos metros de la bodega) este blanco dulce. Teniendo en cuenta su excelente y enciclopédica carta de vinos, puede dar lugar a más de una confusión.

Volviendo a nuestro favorito, el N° 7, hay que señalar que también es un vino de pago. Se elabora con un viñedo de tres hectáreas situado en Leioa y que hace honor al nombre de la bodega (“monte junto al mar”) por su situación en una ladera con fabulosas vistas sobre el puerto del Abra. Tanto la cosecha 2006 como la 2008 satisfarán a cualquier amante de los blancos. Quienes dispongan de bodega propia incluso podrían guardar unas botellas de la recién aparecida 2008 para ver su evolución a tres o cuatro años vista, tal y como hacen seguramente con sus albariños favoritos.



El Itsasmendi N° 7 es un vino de pago. Se elabora a partir de un viñedo de tres hectáreas situado en el municipio de Leioa

¿Una bodega dentro de otra bodega?



La familia Martínez-Bujanda ultima en estos días sus nuevas instalaciones dedicadas en exclusiva a su gama Inspiración. La diferenciación de estilo y concepto de estos vinos es tal respecto a los clásicos Valdemar, que a partir de la cosecha 2009 van a elaborarse en una bodega diferenciada y exclusiva para ellos. Más aún, se ha creado una razón social independiente, Bodegas Inspiración, que enfatiza aún más si cabe la separación.

No es un ejemplo aislado en el universo Rioja, donde muchas firmas han visto cómo la necesaria adaptación a los tiempos pone a convivir bajo el mismo techo vinos más o menos clásicos con otros marcadamente modernos. Ramón Bilbao, que se enfrentó a este mismo problema hace un tiempo cuando lanzó Mirto y Ramón Bilbao Edición Limitada, no llegó a crear una nueva sociedad, pero sí una zona independiente de elaboración para ambos.

Otro caso que vamos a ver en breve y que va más en la línea de Inspiración, es la creación de Bodegas Amaren por parte de Luis Cañas, también con instalaciones independientes dentro de sus cuarteles generales de Villabuena en Álava. En este caso, además, la creación de “bodega independiente” sirve como excusa para ampliar la gama de vinos que se elabora bajo este nombre. Además de los Amaren Tempranillo y Amaren

Graciano, están a punto de salir al mercado un Amaren blanco fermentado en barrica y un tinto, Ángeles de Amaren, que apuesta por la relación calidad-precio y que se situará en el entorno de los 16 euros.

Fuera de Rioja, hace años que tenemos el ejemplo de Señorío de Andiñón en Olite (Navarra), una bodega *boutique* dentro del amplio complejo de Bodegas Marco Real.

Hasta ahora no era raro encontrar, a modo de pequeños santuarios, salas de barricas independientes para la marca o marcas *top*. Sin embargo, parece inevitable que la exigencia de selección y un enfoque claro de elaboración (por ejemplo, el uso de tinos de madera en la fermentación) acaben conduciendo al diseño de espacios independientes para vinos especialmente diferenciados o con altas aspiraciones. Además de constituir una buena tarjeta de presentación para clientes y visitantes.

Quizás el ejemplo más elocuente y extremo sea la bodega de vinos de pago que inauguró Torres en su gigantesco complejo de Pacs del Penedès el año pasado. Además de crear un espacio de trabajo mucho más adecuado para sus etiquetas más prestigiosas, apostó de principio a fin por una arquitectura sostenible e integrada en el entorno que reduce notablemente el gasto energético y minimiza el consumo de agua. Una bodega construida a modo de declaración de principios.

Parece inevitable que la exigencia de selección y un enfoque claro de elaboración acabe llevando a la creación de espacios independientes para ciertos vinos

D.O.Ca. Rioja

Bodegas Inspiración

Nuevo y flamante proyecto de la familia Martínez-Bujanda en Rioja con tanta entidad como para convertirse en una bodega independiente: con el acento puesto en el terruño, invariedades minoritarias y experimentales y en un estilo más moderno y frutal.

Martínez-Bujanda es uno de los apellidos ilustres del vino riojano, presente en el mercado desde la fundación de su bodega en 1889. Sin embargo, más que por las glorias del pasado es especialmente respetada por la creación y el lanzamiento en los años ochenta de la marca Conde de Valdemar que engloba una gama de vinos de excelente relación calidad-precio que calaron -y siguen calando profundamente- en el consumidor.

Hoy, su gran sensibilidad hacia las demandas del mercado -pero un mercado del siglo XXI- ha llevado a la bodega a crear un proyecto totalmente independiente bajo el sugerente nombre de Inspiración y que se centra en mostrar un estilo, un trabajo de viñedo y unos terruños concreto. Realmente, el concepto nace para desarrollar las líneas de trabajo más innovadoras de la casa que buscan nuevos caminos respecto a los vinos tradicionales ajustados al esquema clásico de envejecimiento de la denominación y agrupados en jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas. De manera muy especial en todos los Inspiración se intenta subrayar la marcada personalidad de los viñedos más importantes de la familia, lo que es sinónimo de unos tintos que reflejan de forma más acusada el terruño del que proceden y que están en clara sintonía con un trabajo más profundo y metódico en el campo. Inspiración encarna de esta forma una visión más moderna y arriesgada de lo que es Rioja.

Detrás de los hilos está la nueva generación de la familia encabezada por Carlos y Ana Martínez-Bujanda, quienes apoyados en su enólogo todoterreno Gonzalo Ortiz se están volcando en lo que bien podríamos considerar una nueva etapa dentro de la historia de Valdemar. Es más, para ratificar su independencia y el espíritu del nuevo proyecto, se constituye la nueva y flamante Bodegas Inspiración con unas instalaciones diferenciadas dentro del amplio complejo de Bodegas Valdemar en Oyón (Álava) que ya han entrado en funcionamiento en esta cosecha 2009. El diseño, que incluye salas para enfriar la vendimia o una nave para fermentaciones malolácticas, está específicamente pensado para permitir un trabajo con especial acento en la selección.

Hasta la fecha y bajo el paraguas Inspiración se han lanzado al mercado tres tintos tops: un graciano, el multivarietal Edición Limitada y el Colección Varietales elaborado en un 100% a partir de uvas experimentales. Junto a ellos, un Inspiración Valdemar genérico y con 10 meses de bodega que es la gran apuesta de relación calidad-precio de la nueva bodega. Con una imagen fresca y llamativa, en la copa encontrarán una viva expresión frutal, una grata madurez perfectamente contrarrestada por la acidez y esa combinación de peso y sustancia junto a la textura sedosa y acariciante. Ése es el mensaje de modernidad enológica.



En todos los Inspiración se intenta subrayar la marcada personalidad de los viñedos más importantes de la familia



Círculo
CLUB DEL VINO



Inspiración
VALDEMAR




Selección Club del Vino Círculo octubre 2009

Inspiración Valdemar 2006

Tinto, D.O.Ca. Rioja

11,95 €



2005: 

Opiniones sobre el vino

Elaborado a partir de una selección de las viñas Las Canteras y Valdemorela con mayoría de *tempranillo* y un 10% adicional de *graciano*, sigue la filosofía de las recién creadas Bodegas Inspiración de expresar la personalidad de viñedos especialmente característicos. El vino se ha sometido a un envejecimiento en madera más corto (10 meses) que el que se suele practicar en las crianzas tradicionales y sorprende con su viva expresión frutal, agradable madurez y taninos dulces y redondeados. Ofrece la cara más moderna de Rioja: más intensa y madura, más inmediata y golosa. Un tinto que se disfruta desde el primer sorbo y que viste la mesa con su cuidada botella y dinámica presentación. A todos estos argumentos de peso hay que sumar el de su excelente relación calidad-precio, un capítulo en el que la familia Martínez-Bujanda es una auténtica especialista.

Nota de Cata

Aspecto: Picota intenso

Aroma: Fruta negra, café torrefacto, ahumado, chimenea, regaliz

Gusto: Sabroso, con carnosidad y viva acidez, equilibrado, paso cremoso y láctico. Taninos maduro de calidad y final largo

Otras características

Nombre del viñedo: las Canteras y Valdemorela

Varietades de uva: 90% Tempranillo y 10% Graciano

Tipo y capacidad de botella: Bordelesa de 75 cl.

Elaboración y crianza: 10 meses en bodega y resto en botella

Barricas: Roble francés y americano

Temperatura de servicio: 16° C

Grado: 13,5% vol.

Tiempo de conservación: Hasta 2013.

11,95 € botella (IVA incluido)

Solicite su adhesión al Club e información sobre meses anteriores

☎ 902 887 732 (laborables, de 9:00 a 19:00)

🌐 www.circulo.es clubdelvino@circulo.es

Novedad 

Buena relación calidad-precio 

Mágnam 

Disponibilidad limitada 



“el Club de
Vinos...
para el
experto y
el curioso”

Solicite información o su adhesión,
sin cuotas ni compromiso de compra en

902 887 732

www.circulo.es

clubdelvino@circulo.es



Círculo
CLUB DEL VINO

Al día del vino

De vuelta a la actividad diaria, damos un repaso a las noticias más destacadas de las últimas semanas para empezar el curso bien informados. La crisis y sus síntomas siguen llenando páginas, pero hay muchas más cosas que contar.



España...

Otro vino de pago. Otazu tiene ya este reconocimiento oficial bajo el nombre de “**Vinos de Pago de Otazu**”. La bodega de Echauri es la tercera de Navarra tras Señorío de Arinzano (de la familia Chivite) y Prado de Irache en conseguir una denominación propia. Junto a éstas, existen en la actualidad otras cinco denominaciones de pago, cuatro en Castilla-La Mancha (Valdepusa, Carrizal, Élez y Guijoso) y una en Cataluña (Clos Mogador), que a diferencia de todas las anteriores se integra dentro de su denominación de origen: la D.O.Q. Priorat. Además tiene la nomenclatura de “vino de finca”.

Vuelven los “Viñedos de España”. La polémica designación, que tras la entrada en vigor de la nueva OCM del Vino de la Unión Europea se enmarca en el grupo de las **IGP** (Indicación Geográfica Protegida), queda definitivamente aprobada. Engloba los vinos producidos en 11 comunidades autónomas y eso quiere decir que podrán mezclarse uvas y vinos de todas estas zonas, lo que previsiblemente ayudará a aliviar la presión de la crisis al permitir a los vinos de mesa que cumplan con la normativa establecida para “Viñedos de España” comercializarse con añadida y mención de variedad.

Un libro para niños premiado en el Gourmand World Cookbook Awards 2009. Se titula “El estornino Saturnino en la tierra del vino” y es obra de Judith Sáenz de Tejada. Cuenta la historia de un pájaro herido que es recogido por un viticultor riojano y de paso muestra las labores que se realizan en el viñedo a lo largo de un año. Una excelente idea para empaparse de cultura del vino desde la cuna. Está editado por **Dinastía Vivanco**.

el mundo...

El vino conquista nuevos espacios. Algunas hamburgueserías y cadenas de comida rápida de Estados Unidos buscan un cierto toque de sofisticación dando la posibilidad de tomar vino en sus establecimientos. No son las únicas. **Starbucks** anunció a finales de julio que reconvertiría algunas de sus cafeterías en locales que venderán vino y ofrecerán conciertos en directo; eso sí, prescindiendo de su marca y creando nuevos nombres para ellos. En el fondo, intenta buscar una segunda línea de negocio que le permita capear mejor la crisis. La situación económica también parece haber impulsado el acercamiento de las cadenas de comida rápida hacia el vino: es una forma de “acoger” a clientes que han tenido que bajar el perfil de restaurante pero al menos

Starbucks ha anunciado que reconvertirá algunas de sus cafeterías en locales que venderán vino

se encuentran con un elemento característico de los lugares que frecuentaban previamente.

La botella más ligera. Pesa **300 gramos**, frente a los 500 gramos de una botella normal de vino (no hablamos ya de los pesados ejemplos tan de moda para vinos caros) y se estrenará en el mercado británico a principios del año próximo. La iniciativa parte de la **WRAP** (Waste and Resources Action Programme) que ha estado haciendo una importante labor de *lobby* para aligerar el contenedor más habitual para el vino y facilitar así su reciclado. Por cierto que el nuevo diseño está pensado sólo (¡esto es Reino Unido!) para cierres de rosca. La poderosa cadena **Tesco** ya ha dicho que va a utilizar el nuevo envase para todos sus vinos básicos. El mensaje “verde” de fondo es bastante poderoso: se intenta que las marcas de alta producción que embotellan sus vinos en el país (unos 200 millones de litros siguen este proceso) se pasen a este envase ligero.

...y la crisis, pero no para todos

Los datos de la **exportación para los vinos españoles** siguen siendo de signo negativo, según informa el Observatorio Español del Mercado del Vino. En el último periodo analizado correspondiente a los cinco primeros meses del año se registran unas pérdidas acumuladas del 18% en valor y del 22% en volumen. Los vinos que más caen son los de mesa a granel (-31% en valor y -27% en volumen) y los de denominación de origen (-13,6% en valor y -7% en volumen), que son los que más margen aportan.

En un mercado tan importante y esclavo del precio como **Reino Unido** donde, por cierto, nuestros vinos también han bajado sus ventas, se ha registrado un crecimiento muy significativo de marcas blancas. Según informa *Decanter*, en Sainsbury por ejemplo, la línea de vinos propios creció el doble que la línea general de vinos. No es de extrañar teniendo en cuenta que vienen a costar aproximadamente un 22% menos que su equivalente de productos de marca.

En **Estados Unidos**, uno de los mercados que tradicionalmente ha soportado precios más altos, están sufriendo mucho las etiquetas que se comercializan por encima de 25 dólares. Y las bodegas *boutique* tan de moda en California que comercializaban sus caros y

limitados vinos por catálogo se están viendo obligadas a recortar precios y buscar nuevos canales de distribución. Lo último es la aparición de webs especializadas en descuentos en los que vinos con nombre y de calidad pueden comprarse hasta un 70% más baratos.

El crítico Patrick Comiskey desvelaba los pormenores en un interesante artículo publicado por *Los Angeles Times* y hablaba de sitios web como www.winestilsoldout.com, que tiene la virtud de “deshacerse” rápidamente de partidas de vino que no consiguen venderse a través de los canales tradicionales. “Para las bodegas –escribe Comiskey– probablemente lo más atractivo de la web es la rapidez con que se realiza la venta. Mediante el envío de correos electrónicos a un conjunto de suscriptores que ya se cuentan en algunas decenas de miles, la mayoría de las ventas se completan en cuestión de horas y para una bodega cuyas aspiraciones de lujo están respaldadas por un precio alto es clave evitar cualquier erosión en el valor percibido”. En el momento en que se agota un vino se pasa a otro y la “deshonra” del descuento sólo está a la vista de los internautas durante unas horas.

Uno de los pocos lugares del mundo en el que se vive ajeno a todo esto es **Dubai**, el nuevo reino del lujo. En la Terminal 3 de su aeropuerto se abrió hace unas semanas una lujosa tienda de vinos donde no sólo están todos los grandes nombres del mundo sino también algunas rarezas y añadas míticas. ¿Alguien quiere comprar un Petrus del 47 camino de la puerta de embarque?

También van a contracorriente en la editorial **Kraken Opus**. Están preparando **The Wine Opus**, una obra que se presentará en 2010 y que en 850 páginas hablará de los 100 mejores vinos del mundo. Pero el proyecto no sólo está en el papel. Junto a la pesada recopilación de marcas míticas cada comprador recibirá seis botellas de cada una de ellas. Esto es, un libro más 600 botellas al módico precio de un millón de dólares. No es extraño que sólo se vayan a editar 100 ejemplares. Por lo visto, 25 ya están reservados y los que no se vendan por este sistema serán subastados. La selección, que será lo más peliagudo, la hace un equipo de expertos cuyos miembros no han sido desvelados. ¿Habrá sitio para algún vino español?



Los primeros vinos de municipio de España, en el Priorat

Tras reconocer su primer –y hasta el momento único– “vino de finca” en 2006, la denominación de origen calificada ha dado otro paso adelante para acotar su territorio. El viernes pasado el Consejo Regulador dio luz verde a lo que muy pronto podrá verse en las etiquetas como “vi de la vila”.



En España es la primera vez que se va más allá de las denominaciones genéricas para dar un reconocimiento legal a los municipios en la etiqueta

La designación ahonda en un concepto clásico dentro de la cultura vinícola: el vino de pueblo (de *village* o *commune* dirían los franceses), que parte de la base de que existen diferencias reconocibles entre vinos elaborados en distintos municipios.

Esto que es algo obvio para quien vive en un entorno rural y vinícola, en muchas regiones francesas se ha convertido en la forma de “llamar al vino” hasta el punto de conceder al municipio el estatus de denominación de origen (piensen en Margux, St-Julien, Pauillac o St-Estèphe en la zona del Haut-Médoc en Burdeos y sobre todo en la mucho más detallada clasificación de Borgoña, algunos de cuyos pueblos han alcanzado resonancias míticas). En España, en cambio, es la primera vez que se va más allá de las denominaciones genéricas (o, como mucho, de las subzonas) para dar un reconocimiento legal a los municipios en la etiqueta.

Según Salustià Álvarez, presidente del Consejo Regulador, más del 20% de las bodegas de la zona ha solicitado la nueva designación, ya sea para aplicarla a marcas existentes en el mercado o a otras de nueva creación. Además, en el último mes, tres viticultores se

han decidido a dar el salto a la elaboración para crear sus propios vinos de pueblo.

El *vi de la vila* podrá figurar en las etiquetas de los priorats desde la cosecha 2007, pero será más probable que se generalice a partir de 2008, pues la mayoría de firmas ya se había provisto de etiquetas para la añada 2007 previamente a la aprobación de la nueva normativa.

Para poder utilizar el nuevo término las bodegas deberán estar situadas en el municipio que indiquen en la etiqueta de acuerdo con el mapa aprobado por el Consejo (y que no se corresponde exactamente con el trazado administrativo de la zona). Y sólo podrán elaborar vino de otros pueblos si trabajan a partir de viñedos de su propiedad. Por otro lado, la composición varietal debe realizarse mayoritariamente a partir de uvas autóctonas. Más de un 50% si es una única uva local o un 60% entre *garnacha* y *cariñena* cuando se utilicen ambas.

Una pequeña Borgoña

¿Realmente existen diferencias muy marcadas entre municipios en una zona de orografía tan complicada y gran variedad de orien-

taciones como el Priorat? “Totalmente –asegura el foráneo enamorado de la región Dominik A. Huber, desde sus cuarteles generales de Terroir al Limit en Torroja del Priorat–. La mejor prueba es que en Gratallops, que está sólo a tres kilómetros de distancia de aquí en línea recta, se vendimia tres semanas antes”.

Ya con la cosecha 2005, Huber y su socio sudafricano Eben Sadie llamaron a su vino básico “*vi de poble* de Torroja”. Pero no han sido los únicos en reflejar esa inquietud “territorial” en la etiqueta. Otras bodegas habían introducido el nombre del municipio en alguno de sus vinos. Ahora el Consejo da categoría “legal” a este sentimiento utilizando un término que se asemeja más al *village* francés y pone los medios para asegurar la veracidad del origen.

No es una iniciativa de hace dos días. Desde 2001 la zona celebra el Tast de Finques i Pobles (cata de fincas y pueblos), un evento que ha ido creciendo hasta dar cabida a unas 40 bodegas y en el que sólo se pueden presentar vinos de pago y de municipio. Celler Vall Llach, por poner un ejemplo, acude con Idus de Vall-Llach, que a partir de la cosecha 2008 será un *vi de la vila* de Porrera y con su *top* Vall-Llach, que se considera el vino de finca de la casa. Desde hace tres años además, tanto el Incavi como la Universidad Rovira i Vigil de Tarragona están realizando un proyecto de tipificación (a partir del análisis químico y sensorial) de los vinos presentes en esta cata de cara a establecer una tipología de municipios. Según explica Salustià Álvarez, “se trata de un estudio abierto sin pretensión de finalización y la idea es seguir añadiendo datos que permitan conocer la evolución de los vinos”.

A largo plazo, continúa Álvarez, “queremos llegar a unos índices de identificación del territorio similares a los de las grandes zonas vinícolas del mundo: ver calidades de parcelas y viñas y poder plasmarlas en la etiqueta. Ojalá dentro de 50 años alguien agradezca que hayamos empezado a hacer este trabajo”. Lo cierto es que ahora cuentan ya con los instrumentos necesarios para ello: una denominación marco (la D.O.Q. Priorat), la recién aprobada categoría de vinos de municipio y la de vinos de finca que

data de 2006 y que permitirá designar los pagos o *crus* de la región.

¿Por qué Priorat?

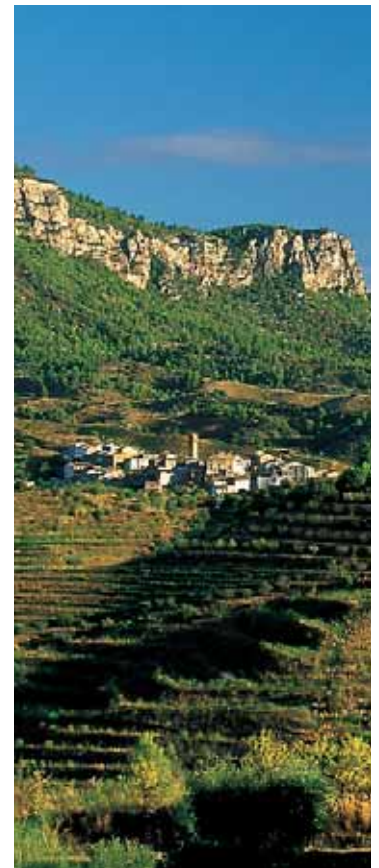
Es probable que algunos elaboradores riojanos vean con envidia el paso dado por esta pequeña y recóndita denominación situada en la provincia de Tarragona, la única de España con la que comparten la categoría superior de “calificada”. El deseo de intentar delimitar de alguna manera su extenso territorio más allá de las también extensas subzonas de Rioja Alta, Baja y Alavesa se ha dado siempre de bruces contra los intereses de los grandes grupos productores, más centrados en seguir mezclando de aquí y allá y en explotar la marca “Rioja”.

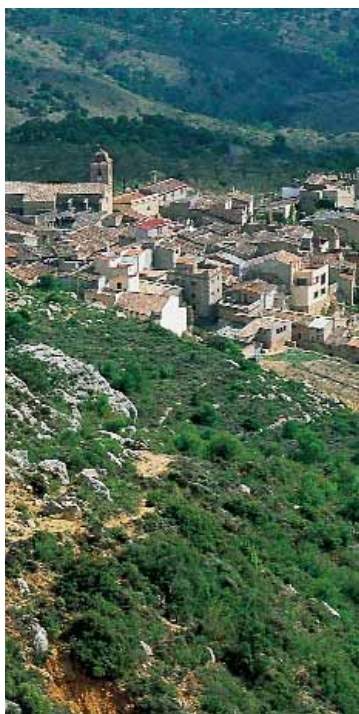
Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende y un viejo defensor de esta idea, recuerda que “en Rioja siempre se ha hablado más de pueblos que de pagos: que si el vino de Briones era ácido, el de San Vicente amable...”. Él siempre ha mantenido que su Finca Allende era un vino de pueblo, de Briones.

En Priorat, en el época de apogeo de venta de graneles entre los años cincuenta y setenta del siglo pasado, los compradores buscaban distintos perfiles de tintos para mezclar en función de las características que hubiera tenido la añada en otras zonas. Unos años preferían la frescura de los pueblos situados a mayor altitud como Porrera, otras la mayor madurez de Gratallops. Luego sus coupages salían del puerto de Tarragona rumbo a Bélgica, a Alemania...

Para René Barbier, uno de los padres del Priorat moderno y el único que hasta la fecha ha podido demostrar la trazabilidad exigida para alcanzar la máxima categoría de “vino de finca” con su Clos Mogador, “si Rioja ha sido un excelente modelo de cómo potenciar el nombre de una región, nosotros pensamos que nos toca trabajar el terruño. Francia y Alemania son perfectos ejemplos de cómo unos pequeños terruños de prestigio ayudan a mover una gran cantidad de vino. Las marcas, por otro lado, están obligadas a moverse en un nivel medio de precio. El terruño es el camino de los grandes vinos”.

Barbier, que considera que el nuevo concepto está plenamente ligado a la tradición del





Priorat, colocará la designación de *vi de la vila* en su marca Manyetes. Le preguntamos si cree que otras denominaciones españolas podrían imitar este modelo clásico de las regiones de calidad europeas y contesta que hay lugares en los que le parece posible, pero que será mucho más fácil para las regiones pequeñas.

Priorat, desde luego, tiene unas dimensiones de andar por casa. Pese al importante crecimiento que ha experimentado en los últimos años (hay casi 90 bodegas registradas por el Consejo Regulador) y a la entrada de algunos grupos vinícolas de envergadura, no se ha alterado la naturaleza intimista y un tanto recóndita de la región, lo que Salustià Álvarez califica de “pequeñez, singularidad y carácter familiar de las empresas”. De hecho, el 40% de ellas son firmas familiares que trabajan con viñedos propios.

¿Etiquetas más difíciles de leer?

Pero no todos están de acuerdo sobre la utilidad de los nuevos *vi de la vila*. El especialista británico en vinos españoles John Radford ha escrito en su blog: “Mi visión personal es que francamente es innecesario. En mis charlas y presentaciones ya resulta bastante complicado explicar a la gente dónde está y qué es el Priorat sin tener que hurgar en cada uno de sus municipios”.

Lo que resulta obvio en un entorno local donde lo habitual es referirse a los vinos por su municipio de origen, ¿no será demasiado trabajoso para un consumidor lejano que ahora además deberá aprender los nombres de los pueblos con sus respectivas características y los estilos que imprimen a sus vinos? Ahí está el laberíntico ejemplo de Borgoña que muestra a la perfección el grado de complejidad y dificultad que puede alcanzar este modelo.

Dominik A. Huber, de Terroir al Limit, lo ve de forma muy distinta: “El concepto de vinos de pueblo permite explicar mejor la cultura y el lugar y eso ayuda a posicionar mejor el producto. Cuando el cliente final visita nuestra zona se da cuenta de que el paisaje es diferente. No sólo se trata del suelo y el clima; también de la cultura. Y distinguir entre los diferentes pueblos aporta a la cultura del vino”.

Salustià Álvarez va más allá: “A medida que la uva pasa a manos del mayorista se rompe el vínculo vino-cultura. Uno de los objetivos del proyecto es sacar a la luz un espacio rural de pequeños pueblos, el mayor de los cuales no alcanza los 500 habitantes y conseguir que las bodegas participen en las fiestas locales como un modo de atraer al enoturista”.

Precios elevados, pequeñas producciones

La segunda nota negativa, frente a la visión romántica y al entusiasmo que comparten los elaboradores de la zona, es el escenario económico que dificulta la venta de vinos de precio alto. Si alguien hubiera podido pensar que los nuevos *vins de la vila* podrían servir para crear una categoría de priorats asequibles, nada parece de momento más lejos de la realidad.

El nuevo Gratallops de Álvaro Palacios que saldrá al mercado en unas semanas se ha vendido a la avanzada por 23,50 €, de modo que su precio definitivo superará claramente los 30 €. Dentro de la gama de vinos de esta bodega que incluye la etiqueta más cara de la región (L'Ermita), el *vi de la vila* se situará por debajo de Finca Dofi (un vino de pago en el entorno de los 60 €) y por encima de Les Terrasses, que se elabora a partir de viñedos viejos de distintos municipios y que viene a costar unos 25 €.

Manyetes (unos 45 €), Idus de Vall Llach (35-40 €) o el Torroja de Terroir al Limit (algo más de 30 €), que liderarán el primer grupo de *vins de la vila* tampoco puede decirse que se acerquen a los precios más asequibles de la zona.

El veterano René Barbier, en la frontera de los 70 años, con una vida de trabajo a sus espaldas y conocedor del Priorat en su momento de máximo abandono, no se asusta fácilmente de la coyuntura: “Es el mejor momento para poner este proyecto en marcha porque tenemos algo de que hablar y es una forma de ir hacia adelante. Nuestro futuro no está en bajar el precio, sino en hacer mejor vino y garantizar su calidad”.

De hecho, las clasificaciones tradicionales de las regiones vinícolas europeas sitúan los vinos de municipio (en precio y calidad) por

Más del 20% de las bodegas de Priorat ha solicitado la designación *vi de la vila*, ya sea para aplicarla a marcas existentes o a otras de nueva creación

encima de sus designaciones genéricas. En el caso del Priorat además sus pronunciadas pendientes y laderas no aptas para la mecanización obligan a realizar una viticultura esforzada y manual que constituye la primera razón para explicar los precios notablemente más elevados de sus vinos.

“Priorat no es una zona de vinos baratos –insiste Dominik A. Huber. Su clientela es culta y acepta conceptos más complejos. La gente que compra estos vinos busca un valor añadido”.

Piensen también que estamos hablando de producciones notablemente limitadas. Del Gratallops de Álvaro Palacios 2008 se han elaborado 8.000 botellas, el Manyetes se sitúa en torno a las 10.000, Idus de Vall Llach suele elaborar unas 15.000 y el Torroja de Terroir al Limit apenas alcanza las 5.000.

Por muy arriesgado que pueda parecer desde fuera, los elaboradores tienen claro su sueño de convertirse en una pequeña Borgoña. Por otro lado, no es difícil ponerse en su lugar cuando se tiene la oportunidad de contemplar el paisaje a la vez mágico y

abrupto por el que se extienden sus viñedos. ¿Complicar sus etiquetas les alejará de los consumidores de a pie? Parece claro que en el futuro habrá que manejar algo de cultura vinícola para hacer una buena elección o una compra acertada de un tinto del Priorat.

En la reglamentación de *vins de la vila* se han recogido 12 nombres; nueve de ellos se corresponden con los de municipios existentes en la actual demarcación administrativa (La Morera de Montsant, Poboleda, Porrera, Torroja del Priorat, Gratallops, Vilella Alta, Vilella Baixa, Lloar y Bellmunt del Priorat) y de los otros tres, uno insiste en la especificidad de la zona de Escaladei y los otros dos se refieren a las partidas del Molar (Solanes) y Falset (Masos) que forman parte de la D.O.Q.

Junto a esto hay cuatro proyectos que están tramitando la certificación de “vino de finca”, un proceso mucho más laborioso ya que implica demostrar una trazabilidad de cinco años de que el vino está elaborado sólo con uvas de un pago concreto. ¿Llegaremos a ver en el Priorat un desarrollo territorial de magnitud suficiente como para plantear una clasificación de *crus*?



TÉRMINOS MUNICIPALES DE LA D.O.Q. PRIORAT



DELIMITACIÓN TERRITORIAL DE LOS VINS DE LA VILA





convertimos reservas en grandes reservas

Ahora, cada vez que disfruta de un reserva en TodoVino, **acumula puntos** que puede canjear por grandes reservas de **vuelos, noches de hotel y alquiler de coches.**

Por ello, si aún no es titular de Iberia Plus, hágalo hoy mismo y, además, tendrá **acceso a una cuidada selección** de vinos realizada por expertos catadores.

Resérvese un momento y regístrese entrando en **www.iberia.com**.



Gane puntos volando con una de las primeras redes mundiales, **oneworld**

La crisis da alas a la **relación calidad-precio**

No todo son malas noticias. La lógica pérdida de peso de los vinos de precio elevado en el actual contexto de incertidumbre está haciendo que los elaboradores centren sus esfuerzos en etiquetas que no superen los 12-15 € y echen el resto para ofrecer el mejor producto posible en este segmento. El gran beneficiado es el consumidor. Por fin puede elegir entre un buen número de etiquetas que ofrecen más por menos.

La prueba más evidente está en nuestra mesa de cata. Hasta hace dos-tres años, el mayor número de novedades tenía que ver con la aspiración generalizada de tener un vino *top* a partir de 20-30 € que en un buen número de casos se limitaba a repetir la receta de viñas preferiblemente viejas, uvas bien maduras, mucha extracción y roble nuevo, válida lamentablemente para todo tipo de zonas y variedades.

Pero la situación está cambiando notablemente. Por fin los vinos asequibles (o al menos con vocación de situarse en bandas de precio más comedidas) empiezan a ganar la partida.

No obstante, hay que ser cautos. Junto a propuestas bien planteadas y capaces de satisfacer a la vez al paladar y al bolsillo, vemos desdoblamientos de marcas que inflan los porfolios de algunas bodegas y generan cierta confusión.

En medio de la avalancha (nunca ha habido semejante oferta de vinos españoles), se vislumbran tres tendencias que trabajan a favor de los bolsillos sensibles y los aficionados con paladar exigente: vinos que siguen la estela (y el nombre) de marcas consolida-

das o de cierto prestigio; segundas marcas muy solventes en el ámbito de la relación calidad-precio; y, atención, incluso quienes sólo se movían en la estratosfera del mercado parecen cada vez más interesados en pisar tierra firme.

Apellidos con pedigrí

La fórmula de estos hermanos menores no es nueva. Podemos recordar, ya en los noventa, la distinción Roda I - Roda II (hoy Roda a secas) para identificar dos tipos de selecciones dentro de una misma línea de trabajo. Aunque quien tal vez marcó el camino en el tema que nos atañe fuera Leda con su **Más de Leda** que realmente resultaba muy competitivo en precio (10-11 €). Quien conociera bien el Leda Viñas Viejas disfrutaría de su hermano menor en una situación más cotidiana y quien se moviera sólo en el segmento más asequible del mercado, ¿no sería lógico que recurriera a su inmediatamente superior en una ocasión especial?

Una de nuestras novedades favoritas de los últimos meses y que sigue este modelo es **La Miranda de Secastilla 2006** que elabora Viñas del Vero en Somontano, una prolongación amigable para el bolsillo (9-10 €) de la original *garnacha* del prepirineo. ¿Cómo



Bodegas que trabajaban en una banda de precios media-alta también están apostando por etiquetas más asequibles



El “segundo vino” es un elemento lógico en la estructura de las bodegas que elaboran etiquetas de alta calidad y a las que les viene bien tener otra marca que aglutine las uvas o vinos que no alcanzan la cima buscada para el primer vino

se diseña? “Primero –explica su autor Pedro Aibar–, Secastilla debe seguir siendo un gran vino con su originalidad, personalidad y calidad. La Miranda no es una 'segunda parte'; es otro vino. Más sencillo, más fácil de beber y disfrutar, que anime de vez en cuando a tomar una botella de Secastilla pero nunca a sustituirlo”.

También recién salido al mercado, el blanco **K-Naia 2008** (en humorística y canallesca variación del verdejo de referencia Naia) aprovecha el prestigio de su hermano mayor para sustituir al que era el vino más asequible de la bodega: Las Brisas. “Hay una pretensión obvia –explica Víctor Rodríguez, consultor del grupo de bodegas de Avante Selecta– de ligar K-Naia a Naia. Hemos valorado el riesgo de canibalización y, de hecho, estamos trabajando un mercado paralelo orientado a hostelería y sobre todo a las barras donde se toma mucho rueda y mucho verdejo”. En estilo se diferencia de la expresión más pura de *verdejo* que busca Naia en que tiene algo de *sauvignon blanc* y resulta algo más ligero. Realmente juega con efectividad la carta de la intensidad y el exotismo. Es fresco, con mucho maracuyá sin caer en excesos y, sin duda, capaz de hacerse notar aromáticamente en cualquier ruidosa taberna de tapeo.

El año pasado Lusco nos regaló un comedido rías baixas de crianza sobre lías en el entorno de los 8-9 €. **Zíos de Lusco 2006** (con insistencia en la etiqueta sobre su embotellado en 2008) ponía este tipo de elaboración que aporta mayor complejidad en la misma línea de precios de los albariños jóvenes.

En Rioja, el proyecto de vinos modernos de la familia Martínez-Bujanda que se ha acabado convirtiendo en una firma independiente (Bodegas Inspiración), incorporó recientemente a sus vinos de altos vuelos un compañero por debajo de los 15 €: **Inspiración Valdemar**.

Segundos muy recomendables

El “segundo vino” es un elemento lógico en la estructura de las bodegas que elaboran etiquetas de alta calidad y a las que les viene bien tener otra marca que aglutine las uvas o vinos que no alcanzan la cima buscada para el primer vino. La selección que realizamos

hace unos meses (ver *La Revista TodoVino* nº 30) en torno a esta idea sigue siendo plenamente vigente y vinos de precio especialmente favorable como **Louro do Bolo** (Valdeorras), **An/2** (Mallorca), **Salia** (Manchuela) o **Sierra Cantabria Cuvée** (Rioja) encajarían perfectamente en este artículo. De hecho, todas las etiquetas mencionadas en el epígrafe anterior participan en cierto modo de este concepto.

Hay bodegas que parten de esta idea en el mismo momento de su aparición en el mercado. Es el ejemplo de la mallorquina 4 Kilos, uno de los lanzamientos más exitosos de los últimos meses que ha acompañado su vino estrella (con el mismo nombre de la bodega) del **12 Volts** que se sitúa en la banda de los 13-14 €.

Lo novedoso ahora es que firmas que se habían situado tradicionalmente en una zona de precios alta o intermedia están apostando también por trabajar con etiquetas más asequibles.

En Toro, la bodega familiar de los García que desde su fundación a finales de los noventa giraba en torno a un único vino, San Román (unos 25 €), ha creado, con una imagen moderna y directa, **Prima**. Elaborado con los viñedos que no dan el perfil de mineralidad y fuerza que se busca para su hermano mayor es un tinto con abundante fruta roja y golosas notas lácticas, muy equilibrado y gratificante en la copa. El precio, en el filo de los 10 €, es especialmente atractivo.

Otro caso reciente es el de Huerta de Albalá, el cuidado proyecto gaditano de Vicente Taberner que sorprendió por la calidad de sus tintos teniendo en cuenta la escasa tradición de este tipo de vinos en la tierra del jerez. Su ambiciosa apuesta de Taberner N° 1 (por encima de los 50 €) y Taberner (unos 17 €) se ha completado con el rosado BarbaRosa y el tinto **BarbaAzul** que tiene la originalidad de incluir en el ensamblaje un 50% de la autóctona *tintilla de rota* (*graciano*) y que se vende por debajo de 6 €.

Vinos más “asequibles” de grandes enólogos

Es especialmente sintomático que Álvaro Palacios, autor de uno de los vinos más caros

de España (L'Ermita 2008 roza los 450 € en *primeur*), acabe de lanzar un priorat a 13,5 € en una zona en la que es prácticamente imposible encontrar propuestas interesantes por debajo de 16 €.

No debería extrañarnos si pensamos en su conocimiento de este segmento del mercado gracias a la bodega familiar riojana Palacios Remondo y a su experiencia del Bierzo con Pétalos, un mención de apenas cuatro meses en roble que se vende en el entorno de los 12 €.

Camins del Priorat, que está elaborado con uvas procedentes de cinco municipios distintos del Priorat, combina *garnacha*, *cariñena*, *cabernet* y *syrah* y ha sido sometido a ocho meses de crianza en barricas y tinos de madera. Es un tino de cuerpo moderado, aromático, frutal y con carácter de hierbas aromáticas.

No es el único super-enólogo que se desmarca con productos más asequibles. Sin llegar a cotas tan reducidas, Benjamín Romeo, conocido en todo el mundo desde que su Contador recibiera 100 puntos en *The Wine Advocate*, creó con la cosecha 2005 la línea **Predicador** que se sitúa ligeramente por debajo de los 20 €. El tinto 2006 es nuestro favorito, sin duda. El blanco, más difícil de encontrar, es una versión más inmediata y sencilla de su caro Qué bonito cacareaba.

Y ya está en el mercado, en el entorno de los 30 €, el nuevo proyecto de Peter

Sisseck en la Ribera del Duero. El vino se llama **Ψ: Psi** (como la letra griega aunque contiene también las iniciales de su autor) y se estrena con la cosecha 2007. No es precisamente barato (aunque en venta a la avanzada el 2008 viene a costar 10 euros menos), pero sí mucho más asequible que el imposible Pingus, el vino más caro de España, y el también poco accesible Flor de Pingus que se suele situar en una banda de precios muy variable entre los 70 y los 100 euros dependiendo de las características de la cosecha. Detrás de **Ψ: Psi** hay un ambicioso proyecto para revitalizar la zona, trabajar mano a mano con los viticultores hacia un concepto más ecológico en el campo, volver a las elaboraciones más naturales del pasado e incluso retomar prácticas tradicionales.

Lo más reciente (al cierre de esta revista la fecha prevista para su salida oficial al mercado era el 25 de septiembre) es la nueva bodega impulsada por Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) en Rioja. Se llama **Finca Nueva**, está ubicada también en Briones y se ha planteado como una colección de vinos totalmente flexible (se podrá ampliar o reducir), divertidos, para tomar en ocasiones cotidianas e informales y que están alejados del concepto terruño que representa Allende. En consonancia la imagen es fresca y llamativa y, de momento, se han elaborado dos blancos, un rosado y tres tintos que se pliegan a las categorías tradicionales de joven, crianza y reserva.



Novedades (I)

Entre este mes y el que viene vamos a intentar recopilar las marcas nuevas más interesantes que han llegado a nuestra mesa de cata en las últimas semanas y que estarán presentes en la próxima edición 2010 de *La Guía TodoVino*. Si leen entre líneas encontrarán dos tendencias claras: vinos de buena relación calidad-precio que se adaptan como un guante al momento de crisis y etiquetas más personales que responden en la mayoría de los casos a la voluntad de expresar con precisión una variedad o un terruño concreto. En este caso los precios son mucho más elevados, pero van acompañados de producciones lo suficientemente limitadas (y mucho en ocasiones) como para no dar quebraderos de cabeza comerciales a las bodegas.

36,95 €  

100% Tinta del País (Tempranillo)
14 meses en roble nuevo
americano y francés
14,5% vol.

Acos 2006

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Hermanos Sastre

Nueva marca de la familia Sastre dentro de la fórmula de propiedad compartida junto al distribuidor Primeras Marcas que se encarga de comercializar las 6.000 botellas que se han elaborado en esta primera añada. Procede de varios viñedos de viñas viejas (entre 50 y 90 años) situados en la zona de Acos (de ahí el nombre) en La Horra. Frente al Pago de Santa

Cruz, la marca tradicional de Sastre que se sitúa en la misma gama de precio, Acos apuesta por una crianza algo más corta de entre los 14 y 15 meses. Negro apicotado. Aromas torrefactados, frutos negros (ciruela), *toffee*, café. Goloso, maduro, tanino por redondear, paso cremoso y tostado. Sensación láctica y final marcado por su crianza.

119,50 €   

100% Tinta de Toro
18 meses en roble nuevo francés
14,5% vol.

Alabaster 2007

Tinto, D.O. Toro

Teso La Monja

El tinto *top* del nuevo proyecto de la familia Eguren en Toro y, para que ustedes lo entiendan, el sustituto de Termanthia, que se ha elaborado con una filosofía parecida: viñedos pre-floxéricos plantados en pie franco y con rendimientos nimios (10 hl./ha.), despalillado manual grano a grano, pisado tradicional y maderas francesas de lujo. El resultado es un

tinto super-concentrado, firme, intenso, con carácter de terruño y marcada personalidad pero por el que convendría esperar. Negro amoratado. Aromas a café, fruta negra, mineral, cacao y chocolate manteniendo la elegancia. Boca con tanino aún muy presente pero perfectamente maduro, rico en sensaciones, enorme concentración y persistencia.

13,00 €   

80% Viura, 20% Malvasía
5 meses en roble francés nuevo
13,5% vol.

Amaren Fermentado en Barrica 2008

Blanco, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Amaren

Luis Cañas independiza definitivamente su línea moderna (Amaren) con instalaciones separadas y una razón social propia a la vez que añade nuevas etiquetas para construir una gama totalmente diferenciada. Este blanco fermentado en barrica es una de las dos nuevas incorporaciones (la otra es un tinto

que apuesta por la relación calidad-precio y del que les hablaremos más adelante). Se han elaborado 10.000 botellas. Amarillo vivo. Pipa de girasol, ahumado, mantequilla, sutil y con finas maderas en primer plano en este momento. Seco, con buena acidez que le aporta frescura y agradables notas tostadas.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Ars Memoria 2007

Tinto, D.O. Navarra

Tándem

30,00 €  

Aunque es la segunda añada que se elabora, es la primera que llega a nuestra mesa de cata. Es el único monovarietal de esta bodega que trabaja habitualmente con combinaciones de uvas locales y foráneas, pero en este caso la *tempranillo* cobra todo el protagonismo. El objetivo es reflejar en la botella la personalidad de una pequeña parcela con suelos marcadamente calizos, un viñedo de 25 años situado en el Valle de Yerri, zona fría protegida

por la Sierra de Andía. Esto explica en parte su muy corta producción (2.400 botellas). Un tinto maduro pero equilibrado que habrá pulido su final para cuando salga al mercado a final de año. Picota amoratado. Aromas de chocolate, aceituna negra, regaliz, fruta en licor. Aromático, de cuerpo medio, sabroso, maduro, agradable acidez que aporta frescura, tanino amable. Final ligeramente secante.

100% Tempranillo
12 meses en roble francés
14% vol.

Atalaya 2007

Tinto, D.O. Almansa

Bodegas Atalaya

11,80 €   

Una de las nuevas bodegas del entramado de Orowines que lideran el importador de vinos españoles en Estados Unidos, Jorge Ordóñez, y la familia Gil de Jumilla. Un tinto de excelente relación calidad-precio, divertido y con excelente peso de fruta. Se nota el aporte de *garnacha tintorera* que da frescura y profundidad.

Perfecto para quien busque sabores primarios y originales, y cuide el bolsillo. 100.000 botellas que hacen sonreír. Granate amoratado. Fruta en sazón, monte bajo, lácteos y ligero floral. Equilibrado, balsámico, muy fresco, cremoso y goloso. Maduro. Tanino de buena calidad, con nítido carácter de fruta roja madura.

Garnacha Tintorera, Monastrell
9 meses en barrica
14% vol.

Auditori, 2007

Tinto, D.O. Montsant

Acústic Celler

45,00 €  

Nuevo vino dentro del proyecto de Albert Jané en Montsant y el de más altas aspiraciones de la bodega tras haber creado una línea de buena relación calidad-precio con sus Acústic y Braó. En este caso la *garnacha* (cepas viejas de 60 a 70 años) se convierte en única protagonista. El origen son tres pequeños viñedos de suelos de

arcilla, pizarra y canto rodado de los que se extrae una dimensión golosa y amable de la variedad. Picota amoratado. Fruta roja en licor, bombón, pastelería, retama, monte bajo, ligeros tostados. Amable, goloso, sabroso, cuerpo medio, con licorosidad y dulzura. Paso aromático agradable.

100% Garnacha
12 meses en roble francés
14,5% vol.

Avgvstvs VI Varietales Magnum 2007

Tinto, D.O. Penedès

Celler Avgvstvs Fórum

22,00 €   

Una rareza de una bodega amante de las rarezas (elabora, por ejemplo, el único cabernet franc de España) que ha tomado seis parcelas escogidas (viñas viejas de 30 a 50 años y rendimientos en el rango de los 4.500 kilos por hectárea) para elaborar este tinto multivarietal del que sólo hay 480 botellas exclusivamente en formato magnum. Lo difícil será encontrarlo dada la escasez, pero el precio es especialmente atractivo teniendo

en cuenta el litro y medio que se consigue a cambio. Un bello detalle de la bodega hacia los consumidores, más aún teniendo en cuenta el estilo maduro y mediterráneo que se encontrarán en la copa. Picota granate. Fruta sazónada en licor, pan de higo, bombón, pastelería, tostados. Sabroso, agradable calidez, cuerpo medio, balsámico, suave y fluido. Final maduro arropado por gratas maderas.

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah, Tempranillo
10 meses en roble francés
13 % vol.

13,50 € **N**

Samsó (Cariñena), Garnacha, Caberner Sauvignon y Syrah
8 meses en roble francés
14 % vol.

Camins del Priorat 2007

Tinto, D.O.Q. Priorat

Álvaro Palacios

Una buena noticia que Álvaro Palacios haya lanzado este Priorat por debajo de 15 € con la que está cayendo en el bolsillo de los consumidores. Eso sí, en la copa encontrarán la versión más floral y frutal de esta región abrupta y distintivamente mediterránea y no tanto la mineralidad que le ha hecho famosa. La presentación y la

imagen de las etiquetas, como todo lo que sale de esta casa, es impecable. Un tinto asequible y versátil. Se han elaborado 200.000 botellas. Picota violáceo. Fruta roja, hierbas aromáticas, regaliz rojo y nota floral. Aromático, cierta golosidad, sabroso, cuerpo medio, frutal y final con recuerdo floral y vegetal fresco.

5,15 € **N** **M** **M** **M**

35% Cariñena, 30% Garnacha, 25% Cabernet Sauvignon y 10% Merlot
12 meses en roble americano y francés
13,7 % vol

Castillo Perelada 3 Fincas Crianza 2007

Tinto, D.O. Empordà

Castillo Perelada

Buena propuesta de relación calidad-precio dentro de la reorganización de parte de la gama de vinos de la bodega con más trayectoria del Empordà. Este "3 Fincas" viene a sustituir al crianza tradicional de la casa, pero haciendo más énfasis en los viñedos de los que procede y con más de la mitad del ensamblaje apoyado en

variedades locales. Un tinto fácil y sin complicaciones para hacer frente a la crisis. Picota granate. Franco en nariz, aromas de fruta en sazón, lácteos, monte bajo, retama y tostados. Equilibrado, sabroso, ligero, maduro, con buena acidez, goloso y final correcto de buena intensidad. Sensación amable.

36,00 € **N**

100% Tinto Fino
24 meses en roble francés
14,5 % vol

Astrales Christina 2006

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Los Astrales

Nuevo tinto de pago de producción muy limitada de la bodega fundada por la familia Romera de la Cruz en 2000 y que cuenta con la asesoría enológica de Eduardo García (Mauro, San Román, Paixar). Se elaboró por primera vez en 2005, pero 2006 es la primera añada que se comercializa en España. Procede

del Pago de Fuentesanta y es un tinto cubierto y concentrado, con carácter mineral y buenas expectativas de desarrollo en botella donde irá puliendo su tanino. Picota amoratada. Fruta negra en confitura, mina de lápiz, carácter maduro. Seco y potente en boca, con abundante fruta negra y taninos firmes.

Condado Laxas 2007

Blanco, D.O. Rías Baixas

Bodegas As Laxas

12,50 € **N**

55% Albariño, 30% Treixadura, 15% Loureiro
12,5 % vol

Este blanco de producción reducida (sólo 4.000 botellas) se elaboró por primera vez en 2005 y es el resultado de un proyecto de I+D+i realizado en colaboración con la Xunta para recuperar el vino tradicional de la zona de Condado, con la *treixadura* y la *loureiro* ocupando un puesto destacado junto a la *albariño*. Vino de embotellado tardío (se espera hasta

julio), su vocación de desarrollarse en botella queda ratificada por la plenitud que ofrece en la copa. Amarillo dorado. Complejo en nariz, fruta de hueso, nota medicinal y de farmacia, hierbas aromáticas. Limpio e intenso. Sabroso, seco, glicérico, frutal, aromático, bien equilibrado y final varietal de buena persistencia. Fruta madura y nota herbácea.

Los vinos para comprar, beber y guardar

De Blas Serrano 2006

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas De Blas Serrano

Nueva firma de Ribera del Duero fruto de la unión de tres socios que han aportado sus viñedos (hasta 24 hectáreas) situados a unos 900 metros de altitud en las localidades de Fuentelcéspedes y Fuentespina. De momento, producción reducida y tres tintos entre los que éste ocupa un lugar intermedio en precio. Está elaborado con viñas de 50 a 80 años y sólo hay 5.460 botellas disponibles. Los vinos los firma la

enóloga francesa Sophie Kuhn, con formación borgoñona y un estimulante paso por Château Cheval Blanc, que prima la elegancia sobre la concentración. Este tinto, con finas notas de pastelería, se beneficia de una oxigenación previa. Picota granate. Aromas tostados a crema catalana y chocolate sobre un fondo de fruta roja madura. Boca sabroso, maduro, con abundantes notas lácticas y tostadas.

15,00 €  

100% Tinta del País
14 meses en roble francés (90%)
y americano (10%)
15 % vol.

Demencia 2007

Tinto, D.O. Bierzo

Demencia

El 2006 de este vino pasó casi de puntillas. Se elaboraron menos de 2.000 botellas, y sólo lo probó Jay Miller (*The Wine Advocate*). Con algo más de 4.600 botellas, llega a nuestra mesa la añada 2007 de este pequeño proyecto de amigos enamorados del Bierzo que han identificado algunos viñedos viejos asentados en suelos arenosos y a los que, con una elaboración artesanal,

quieren arrancar la mejor expresión posible de la *menúa*. Un Bierzo de alta gama y de nuevo cuño, que nos muestra una añada marcadamente balsámica y mediterránea. Negro amoratado. Retama, montebajo, farmacia, after eight, especias dulces (canela, nuez moscada). Muy licoroso, sabroso, goloso, maduro, tanino dulce marcado y final con recuerdos de su crianza.

33,50 €  

100% Mencía
16 meses en roble francés
13 % vol

Estela de Arrayán 2007

Tinto, D.O. Méntrida

Bodegas Arrayán

Un vino homenaje al fundador de la bodega, José María Entrecanales, que falleció en julio de 2008. Se trata de una edición limitada de 3.000 botellas. Un tinto de ensamblaje que engloba cuatro variedades tintas cultivadas en la finca La Verdosa, en Santa Cruz del Retamar (Toledo). Un tino concentrado y maduro que

evolucionará bien en botella. Negro apicotado. Hierbas aromáticas, farmacia, ciruela madura, balsámicos, torrefactos. Buena constitución, concentrado, buen carácter frutal, tanino maduro de buena calidad, paso de boca balsámico, ligeros tostados y agradables maderas.

50,00 €  

Cabernet Sauvignon, Syrah,
Merlot, Petit Verdot
15 meses en roble francés Allier
14,5 % vol.

Faustino Crianza 2006

Tinto, D.O. Ca. Rioja

Bodegas Faustino

Es toda una noticia. La bodega de Logroño lanza su primer "crianza Faustino" y entra en una banda de precio donde esta marca no competía. El vino tiene los suficientes guiños al clasicismo como para identificarse riojano sin albergar dudas y resulta especialmente fluido y fácil de beber. No defraudará a los

seguidores de la marca y aumentará las opciones de consumo de los seguidores de la Rioja más establecida. Guinda granate. Noble reducción, almizcle, cuero, especias, fruta en licor. Ligero, equilibrado, aromático, fluido, sensación ahumada en el paso y final marcado por su crianza.

7,00 €   

100% Tempranillo
8 meses en roble americano
y francés
12,5 % vol

14,00 € 

100% Tempranillo
36 meses en roble francés Allier
13 % vol.

Finca Nueva Reserva 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Finca Nueva

Un vino mucho más directo de lo que nos tiene acostumbrados Miguel Ángel de Gregorio y que forma parte de un nuevo proyecto con instalaciones propias en Briones. Etiquetas de imagen moderna y llamativa y propuestas gratificantes en el paladar como este reserva especiado, fresco y sabroso de estilo bastante diferente del trabajo que reali-

za en Finca Allende. Su objetivo en Finca Nueva según sus propias palabras: "elaborar vinos divertidos". Granate bien cubierto. Franco en nariz, especias dulces (nuez moscada), *toffee*, caramelo, anisados. Sabroso, vivo, agradable calidez, fluido, maduro, tanino maduro y final de buena persistencia con aromas de fruta roja ácida y notas tostadas.

16,40 €  

100% Chardonnay
7 meses en roble francés Allier
de 300 l.
13 % vol.

Flor de Espiells Fermentado en Barrica 2008

Blanco, D.O. Penedés

Juve & Camps

Nuevo chardonnay fermentado en barrica de Juve & Camps y producción muy limitada (sólo 9.800 botellas). Se elabora con el "mosto flor" (de ahí el nombre) de uvas seleccionadas del viñedo Pla de la Casa Vella. Un vino que se bebe con agrado y que se caracte-

riza por la calidad de las maderas en las que se ha criado. Amarillo verdoso. Franco, fruta de hueso, anisados, nobles maderas, pastelerías. Amable, con agradable dulzor, maderas finas en el paso, aromático y final tostado. Fluido y fácil de beber.

12,00 €   

75% Tempranillo, 25% Graciano
24 meses en roble francés
y americano
13,8 % vol.

Fos Reserva 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Fos

Nuevo proyecto en Rioja Alavesa (El Ciego) a partir de la compra de la Finca Villalba. La bodega cuenta con cinco hectáreas en torno a la bodega y otras 15 más y sólo elabora a partir de sus viñedos. El reserva, del que sólo se elaboran 12.450 botellas, destaca por su muy buena relación calidad-precio y se distingue por una presencia bastante importante de *graciano*

(cuentan con tres hectáreas de cepas de unos 25 años) que explica la frescura del vino en boca. Guinda granate. Fruta madura en sazón, especias dulces (canela, nuez moscada), monte bajo, bombón de licor, pastelería. Fresco, goloso, envolvente, equilibrado, paso cremoso, excelente madera, noble tanino, recuerdo láctico y final de buena armonía.

Gran Feudo Criado Sobre Lías 2008

Rosado, D.O. Navarra

Bodegas Julián Chivite

7,50 €   

Garnacha, Tempranillo y Merlot
13,5 % vol.

Perfecto exponente de la nueva búsqueda de rosados más complejos a partir de una bodega que es una auténtica especialista en la materia y que ya sorprendió el año pasado con su Colección 125 de gama alta y precio en consonancia. Encontrarán menos intensidad de fruta roja que en los rosados jóvenes, pero

mayor complejidad y, sobre todo una boca más armada y con sensación grasa. Una propuesta intermedia a un precio adecuado. Rosa salmón. Media intensidad, ahumados, hierbas, fruta madura. Equilibrado, amable, sabroso, agradable calidez, cierta untuosidad y glicérico.

K-Naia 2008

Blanco, D.O. Rueda

Bodegas Naia

5,00 €    

85% Verdejo,
10% Sauvignon Blanc, 5% Viura
13 % vol.

A Naia, uno de nuestros verdejos favoritos, le ha salido un hermano pequeño y también más asequible para el bolsillo. El nombre irreverente (prueben a leer "ca-nalla") le va bien a su estilo fresco, aromático y directo.

Más intenso que complejo, pero muy limpio y frutal. Pajizo verdoso. Fresco y fragante, fruta tropical, hierbas aromáticas. Boca sabroso, seco, muy aromático y afrutado. Final varietal.

Los vinos para comprar, beber y guardar

La Cana 2008

Blanco, D.O. Rías Baixas

Bodegas La Cana

13,40 € 

Jorge Ordóñez reorganiza su red de bodegas tras la venta de varias de ellas hace un par de años. La Cana es su propuesta de albariño que sigue firmando Alistair Gardner, el neozelandés que fuera enólogo de Viña Nora, pero el perfil del vino es algo diferente. De entrada se ha apostado por una pesada botella borgoñona de empaque y se combina una fermentación parcial en barrica con la crianza sobre

lías en depósito. Esta primera añada 2008, caracterizada por su marcada acidez, podría dar lugar a una interesante evolución en botella durante los próximos dos-tres años. 100.000 botellas. Amarillo pajizo. Complejo, fruta de hueso, toque anisado, almíbar, membrillo. Varietal. Sabroso, acidez viva, cuerpo medio y sensación cítrica en el paso. Final con toque almibarado.

100% Albariño
13,5 % vol.

La Soledad 2007

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Dominio de San Antonio

32,00 €  

Nuevo y pequeño proyecto iniciado en 2006 en Aranda de Duero a partir de 10 hectáreas de viñedo propio y con una producción inicial de 60.000 botellas. Con la firma enológica de Germán R. Blanco, que también elabora en el Bierzo, éste es el vino *top* de la bodega, un tinto procedente del pago que le da nombre, y producción por debajo de las 2.000 botellas. Tiene una excelente y compleja nariz, pero en boca se

muestra aún muy duro y con presencia dominante de la madera. Buenas maneras y para esperar su desarrollo en botella. Picota amoratado. Excelente madera, cedro, regaliz rojo, fruta negra en confitura, anisados, chocolate, torrefactos, *toffee*, café. Con gran e intensa expresión tánica, marcado por un buen roble, paso torrefactado, con volumen y final marcado por su crianza.

100% Tempranillo
14 meses en roble nuevo francés
14 % vol.

La Viña de Amalio 2007

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Cillar de Silos

40,00 €   

Segundo vino de pago de esta consistente bodega situada en Quintana del Pidio tras la presentación el año pasado de Flor de Silos. En éste también la producción es muy reducida (apenas 3.500 botellas), aunque ofrece una visión algo más refinada y elegante de la *tempranillo* local. Procedente del pago del mismo nombre, es uno de los grandes descubrimientos de la Ribera de

este año a un precio plenamente aceptable teniendo en cuenta la zona y el contenido de la botella. Picota bien cubierto. Complejo, fino e intenso, aromas de fruta negra, balsámicos, café, ligera nota floral, monte bajo, laurel, regaliz. Bien constituido, frutal, equilibrado, sutil madera, elegante paso, tanino maduro y con un final de largo recorrido. Complejo por vía retronasal.

100% Tempranillo
16 meses en roble nuevo francés
14 % vol.

Acceda a www.todovino.com/muyconfidencial para comprar una selección de los vinos reseñados en esta sección o llame al 902 010 791 (laborables de 9:00 a 19:00)



Favorito.

Vino de características singulares y que destaca entre los de su tipo. Especialmente recomendado por TodoVino



Compra recomendada.

Vino de relación calidad-precio especialmente destacada



Descubrimiento.

Vino nuevo o prácticamente desconocido que merece la pena probar



Vino disponible en www.todovino.com



Novedad.

Vino de nueva aparición en el mercado



Trébol.

Vino de buena relación calidad-precio



Mágnum.

Vino que también está disponible en formato de 1,5 l.



Disponibilidad limitada.

Vino de producción inferior a 50.000 botellas

**“el Club de
Vinos...
con Valor
Añadido ”**

Solicite información o su adhesión,
sin cuotas ni compromiso de compra en

902 887 732

www.circulo.es

clubdelvino@circulo.es


Círculo
CLUB DEL VINO