


vinum

NUESTRAS CATAS
Castilla-La Mancha,
Andalucía, Burdeos 2004

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO



CALVADOS Y SIDRA:
Extraídos de las
manzanas del paraíso

UN VINO MÍTICO:
Vega Sicilia «Único»

ENTREVISTA
Fernando Zamora:
Cómo nos va a afectar
el cambio climático

Andalucía en tinto

Más allá del fino y el generoso

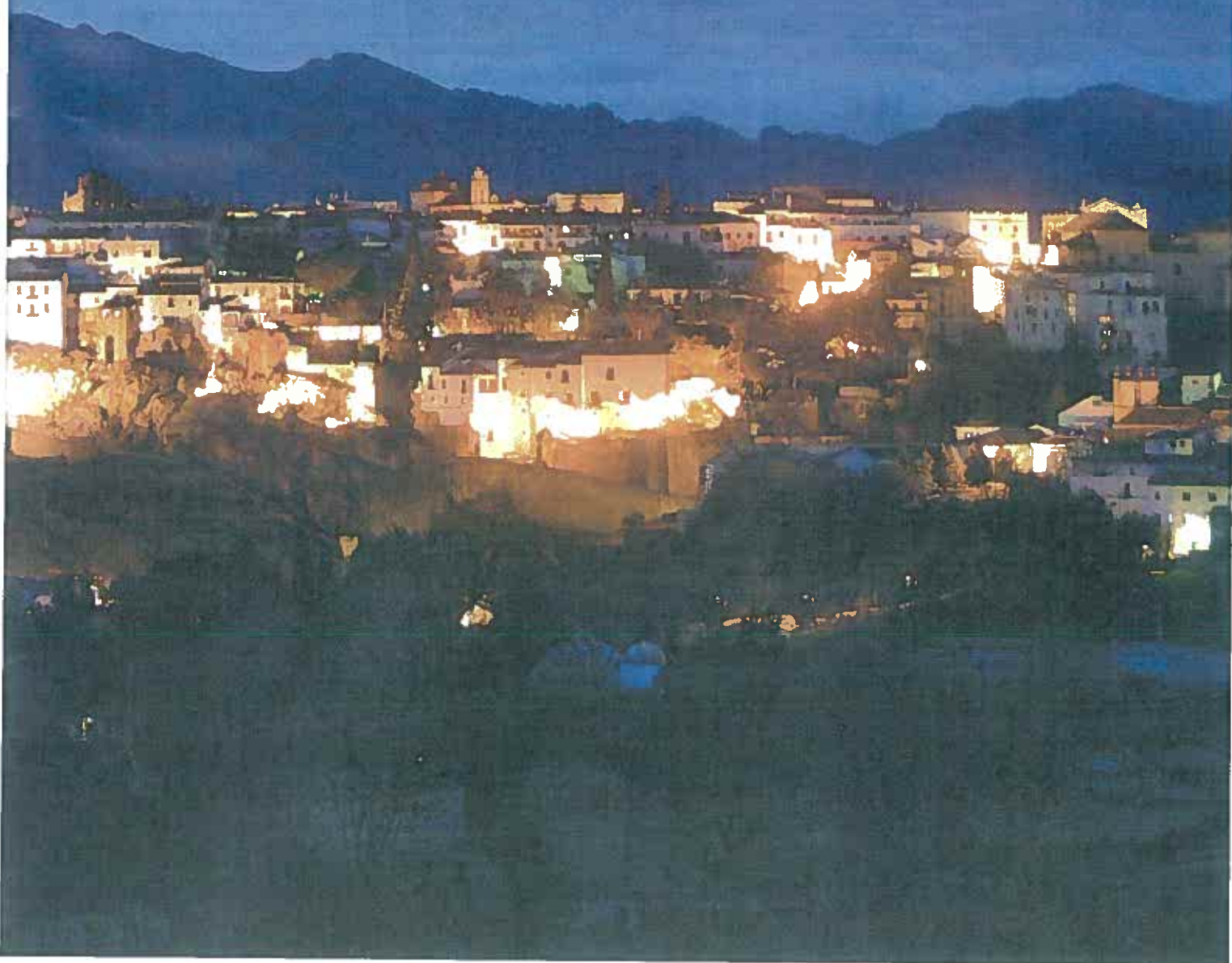


Vinos tintos de pueblos blancos

Emprendemos un viaje iniciático por la geografía andaluza del tinto, desde donde se besan Huelva y Cádiz hasta donde Almería se derrama al mar. Vamos en busca del Santo Grial, del cáliz que contiene los vinos rojos andaluces, olvidados unos, renovados otros, innovadores los más.

TEXTO: ANA LORENTE Y BARTOLOMÉ SÁNCHEZ
(ana.lorente@vinum.info)
(bartolome.sanchez@vinum.info)

FOTOS: HEINZ HEBEISEN
(heinz.hebeisen@vinum.info)





A la izquierda, el suizo Theo Conrad del Cortijo "Conrad" (Coto de la Viña San Jacinto) en Ronda. Manuel María López con el enólogo chileno Rodrigo Nieme en el viñedo de Bodega Los Bujeos. Manuel Valenzuela, de Barranco Oscuro, en las Alpujarras. Abajo, el arquitecto Paco Retamero, de la bodega Los Descalzos Viejos.

y comprobamos la realidad del discurso del Presidente, que hace hincapié en la unión entre enólogos y bodegueros, la juventud y vitalidad del grupo, la pujanza de sus experiencias. Todos pertenecen a la Asociación de Viticultores de Ronda, inserta en Producción Integrada, y tres de ellos directamente a Cultivo Ecológico, Pablo, Federico y Joaquín.

Pasión vital

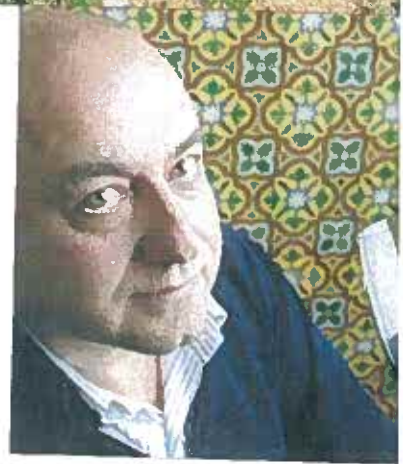
La bodega de Theo Conrad no está inscrita en la ecología oficial al uso, sino que va un poco más allá. A lo largo de años de trabajo en China esta madura pareja de suizos ha estudiado los principios que allí rigen la circulación de energía. Esa ciencia y técnica, llamada Feng Shui, implica armonía en la construcción y la decoración, y la han aplicado en cada rincón de su hermosa casa, de la bodega y la viña. El edificio se alza a media altura de la ladera de viñedo, cortando las líneas de cepas. Disponen de 7 has. en torno a la casa y otras 20 un poco más lejos, pero el terreno que compraron hace años es mayor, admitiría ampliaciones de viñedo, como la bodega, si sus hijos deciden dedicarse al vino. Por ahora el trabajo es personal y a su medida, y produce entre 25.000 y 30.000 botellas al año.

La bodega es de nuevo cuño, y fue la primera subterránea de la zona. Es cómoda y pulcra,

con un patiecillo detrás por donde entra la vendimia manual; y a un lado, una sala aislada, una cámara blanca, para enfriar la uva antes de procesarla. A ambos lados se distribuye el laboratorio y los despachos y la zona de elaboración, con suelo de gres, depósitos pequeños para diferenciar variedades y procedencias.

Abajo, la sala de barricas es la joya de la casa. Las paredes son de un ocre toscano con arcos al fondo, columnas de ladrillo mozárabe y una tenue luz indirecta. Y está discretamente presidida por el antiguo escudo de la familia de Theo, un león y círculos y líneas, al que ha dado una nueva interpretación: el león protege las barricas y el viñedo.

En la ceremonia de la confusión que son los nombres de las bodegas rondeñas, Chinchilla es también Doña Felisa, en honor a la abuela de la propietaria. La finca es plenamente agreste, a más de 800 metros de altitud, al final de un camino de tierra que hoy brilla bajo la llovizna. Se segregó de otra finca mucho mayor donde siempre se mantuvo un rodal de viña, último reducto de la elaboración de vino en la zona, abandonada después de la filoxera. La familia vive en el gran edificio sobre sólidos puntales de piedra que, a modo de muro de contención, se muestran en el subterráneo, en la sala de barricas, iluminados tras una pared de cristal. La impresión es de fuerza y misterio, como si se pudiera escuchar el susurro de la respiración de la tierra bajo las notas de los monjes de Silos que acunan al vino. En un altílo, asomada a las barricas, está la sala de cata, de cursos de cata y de reuniones, un espacio activo que justifica el calificativo de Taller-Bodega que acuñó la casa.



La plantación empezó en 1999 y ocupa 5 ha propias y otras tantas controladas a viticultores por el propietario José María Losante Riojano, de profesión de marino mercante, y permitía adivinar que volvería a la tradición a la tierra. Lo dejó todo y aquí ha empezado su nueva vida, estudiando enología hasta poder hacerse cargo personalmente del campo. En medio de la Serranía de Ronda, concretamente en el municipio de Arriate, se encuentra la residencia de Juan Manuel Vetas Martín. Actualmente, considerado uno de los pioneros en la elaboración de vinos tintos de Ronda. Este enólogo ha conseguido alcanzar su meta tras un largo camino: una bodega propia y un vino de calidad con su apellido. Tras pasar por varias bodegas bordelesas, en 1987 entra en el Château Lichine, que marcará el resto de su vida y a que le plantean, a finales de 1990, un proyecto de viñedos en la Serranía de Ronda, al cargo del Príncipe Alfonso de Hohenlohe. Pocos meses después Juan Manuel realiza las primeras plantaciones en dicho lugar, y en verano se instala to

Tintos de Andalucía



EN BUSCA DE SU IDENTIDAD

Hace tan solo unos años no había nada significativo en el panorama andaluz en la paleta de los vinos con color. Apenas tres esforzadas bodegas a las que se miraba con recelo y no mucha credibilidad. Hoy el tinto andaluz ya se hace notar, los viñedos de Cabernet, Merlot, Tempranillo y toda la troupe de variedades tintas famosas exigen un puesto en el mercado. Se aprecia una paulatina mejoría de los tintos en comarcas como la Alpujarra, Arcos y, sobre todo, Ronda, donde en pocos años ya trabajan más de veinte bodegas, con un concepto muy definido de lo que se debe cultivar y cómo elaborarlo.

D.O. CONDADO DE HUELVA

14,5

Privilegio del Condado

Lantero Roble Syrah 2005

Tostados, café, cáscara de naranja y poca fruta. Ligerero, su acidez le aporta frescura. 2007 a 2009.

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

14,5

Juan Manuel Vetas Martín

Vetas Selección 2003

Muy expresivo, aunque todavía domina la madera. Vainilla, frutillos negros, regaliz. 2007 a 2011.

14,5

Descalzos Viejos

DV 2004

Cacao, café, frutillos negros, taninos maduros. Un vino moderno y frutoso. 2007 a 2008.

14,5

Tierras de Molina

Gadea Syrah 2005

Regaliz, moras en sazón, eucalipto. Muy frutal y franco. Jugoso, ligeramente áspero. 2007 a 2008.

14,5

Viloria

Lagarejo crianza 2005

Frutoso, notas especiadas, madera medida. Todavía un tanto agresivo, necesita botella. 2007 a 2010.

14,5

Joaquín Fernández

Los Frutales Merlot-Syrah 2005

Muy moderno, la fruta envuelta tostados, carnoso y agradable paso de boca. 2007 a 2009.

14,5

Federico Schatz

Pinot Noir 2004

Una nariz compleja y y sedoso en el paladar, suave, aunque no demasiado largo. 2007 a 2011.

15

Doña Felisa

Chinchilla Nuevo 2005

Fruta fresca, (grosella, casis, mora) vainilla, un punto de regaliz, en la boca, carnoso, alegre y bien conjuntado 2007 a 2009.

15

Jorge Bonet

Cuesta la Liebre 2005

Todavía le falta crianza pero apunta buenas maneras, fruta fresca, especias dulces y buena expresividad en boca. 2007 a 2010.

15

Joaquín Fernández

Finca Los Frutales «Coupage» 2005

Maderas nobles, especias y frutillos negros. Carnoso, de buena acidez, amplio y vivo. 2007 a 2010.

15,5

Los Bujeos

A Pasos 2005

Buen equilibrio fruta/madera, notas especiadas. Taninos maduros. Ganará en botella. 2007 a 2012.

15,5

Federico Schatz

Acinipo 2002

Variedad Lemberger. Especiado, clavo, pimienta, frambuesa, anís. Buena acidez. 2007 a 2011.

15,5

La Alacena de Carlos Herrera

Carmen 2005

Minerales y tostados, carnoso, concentrado, buen equilibrio acidez/tanino, con cuerpo. 2007 a 2011.

15,5

Doña Felisa

Chinchilla Crianza 2005

Minerales, regaliz, carnoso, concentrado, tonos de cacao y tostados que ensalzan el final. 2007 a 2011.

15,5

Descalzos Viejos

DV+ Crianza 2004

Frutillos negros, especias, notas balsámicas, minerales. Es sabroso, con buen cuerpo y tanino de notable protagonismo. 2007 a 2011.

15,5

Joaquín Fernández

Finca Los Frutales Igualado 2005

Madera especiada y fruta muy viva. La acidez resalta la fortaleza de sus taninos. 2007 a 2011.

15,5

Los Aguilares

Los Aguilares Pago del Espino 2005

Fruta fina, vainilla. Goloso, con tanino maduro y pulido, final aromático. 2007 a 2011.

15,5

Málaga Virgen

Pernales 2004

Frutillos negros y una prudente madera, monte bajo y tostados. Carnoso, tanino maduro que aporta expresividad, final amargoso. 2007 a 2010.

15,5

Cortijo Conrad

Soleón Creación Conrad 2004

Tostados, café y especias, frutal y notas de sotobosque. Sabroso y complejo. 2007 a 2010.

16

Los Aguilares

Los Aguilares Pinot Noir 2004

Casis, hierbabuena. Excelente paso de boca, suaves taninos envolventes; final elegante. 2007 a 2011.

16

Federico Schatz

Petit Verdot 2004

Notas yodadas, minerales, balsámicos y especias. Tanino recio que evolucionará convenientemente. Espléndido final de cacao amargo combinado con regaliz 2007 a 2012.

16

El Chantre

Ramos-Paul 2005

Fruillos de bosque, especias, minerales y regaliz. En boca saca su bravura por su tanino algo crudo y una acidez notable. 2007 a 2010.

16

Juan Manuel Vetas Martín

Vetas Petit Verdot 2004

Complejo y concentrado, minerales, chocolate, cuero, fruta negra. Un paso de boca muy amplio y conciso. 2007 a 2012.

16,5

Los Bujeos

Pasoslargos 2005

Fruta carnosa, regaliz, un toque mineral, madera bien ensamblada. Elegante, buen equilibrio entre la acidez y sus taninos maduros. De final potente, muy aromático y complejo. 2007 a 2012.

16,5

García Ordoñez

Torques 2002

Domina algo la madera, nariz de delicada complejidad, sedosos taninos, es un vino diferente que cautiva por su armonía. 2007 a 2010.

V.T. BAILÉN

14,5

Sdad. Andaluza de la Vid Sta. Gertrudis

Duque de Bailén Tempranillo-Cabernet 2003

Vainilla, mantequilla tostada, regaliz, higos, canela. Muy fragante. Paladar refinado a pesar del toque secante de la madera. 2007 a 2008.

V.T. CÁDIZ

14

Puerta Nueva

Cortijo La Jara 2005

Aunque al principio dominan las notas de vainilla sale una fruta muy franca (frambuesa); en la boca es alegre y suave. 2007 a 2008.

14

Antonio Barbadillo

Gibalbin 2005

Aroma y paladar sencillo. Fruillos negros silvestres, especias, con paso de boca carnoso y ligeramente amargo. 2007 a 2008.

14,5

Finca Moncloa

Finca Moncloa 2005

De limpios aromas frutosos y un marcado carácter varietal. Suave y con carnosidad, un final de ciruelas con un toque amargoso 2007 a 2009.

C
B

BODEGAS CASTAÑO



90 puntos*



91 puntos*



92 puntos*

* THE WINE ADVOCATE ISSUE. February 28, 2007.
Robert Parker