

Número 5
febrero 1999

Boletín periódico
La Garnacha
CLUB DE VINO S.L.

La garnacha

Cuadernos del vino



La Asociación crea su propio Panel de Cata

Y además...

Los vinos del club

Tintos apenas recién nacidos —Jilabá, Tempranillo Viñas del Vero, Solar de Urbezo—, y la experiencia de Guelbenzu 96.

Actualidad

La asociación prepara un alto número de actividades para este comienzo de año.

Secciones fijas

El enólogo responde, Cocinar con vino, Nombres...



Consolidación y nuevas actividades

Cuando va a cumplirse un año de la gestación de estos Cuadernos del Vino, sus páginas son un buen reflejo del crecimiento de la Asociación Cultural LA GARNACHA, el número de sus actividades y todo el conglomerado que la rodea, desde el propio boletín hasta la ampliación del Club del Vino.

Un millar de aficionados agrupados en la asociación, justifican la creación del Panel de Cata de La Garnacha, una iniciativa que, desde antes de su nacimiento, ya ha sido saludada con alegría por el sector vitícola.

Si en tiempos eran las bodegas quienes imponían los gustos y las tendencias en el consumo del vino, hoy, con la proliferación de información y la mayor preparación de los aficionados —cursos de catas, charlas, publicaciones, la misma moda—, son precisamente estos quienes determinan el futuro de las tendencias.

Por ello, un instrumento como nuestro futuro Panel de cata será útil a ambas partes. Los aficionados serán escuchados incluso antes de que el vino salga al mercado, y los elaboradores podrán acercarse con mayor tranquilidad a los gustos de sus clientes.

Junto a la creación del Panel, la asociación tiene por delante un par de meses cargados de actividades, más otras que se anunciarán en su debido momento. Las catas monográficas y las cenas temáticas van tomando cuerpo y son un elemento integrador de la asociación, amén de una actividad lúdica y formativa.

Prueba del empuje y el interés por el mundo del vino. La Garnacha quiere dar respuesta a las inquietudes de sus socios —para quienes, recuérdese, siguen abiertas las páginas de esta publicación—, ofertando toda suerte de actividades.

Las puertas están abiertas y las ideas no faltan para que La Garnacha sea, todavía más, un referente imprescindible a la hora de hablar de vino. Gente y conocimiento no faltan para ello.

LA GARNACHA CUADERNOS DEL VINO es una publicación de **La Garnacha Club de Vinos SL**
Reina Fabiola, 3, bajo. 50008 Zaragoza. Tel/fax: 976-417782. Correo electrónico: club_garnacha@hotmail.com

nº 5 - febrero 1999

Edita: Aragonesa de Imagen y Comunicación para La Garnacha Club de Vinos SL

Diseño y redacción: Aragonesa de Imagen y Comunicación. Albareda, 7, 1º, 2ª 50004 Zaragoza. Tel: 976-232552.
Fax: 976-233553. Correo electrónico: adico@staragon.com

Fotografía: Begoña Campo, Archivo

Imprime: HERALDO DE ARAGÓN SA

Tirada: 3.000 ejemplares.

Depósito legal: Z-1088-98



Muchos socios todavía recuerdan la pasada Cata flamenca.

Año nuevo, nuevas actividades

A pesar de las vacaciones navideñas, tiempo más propicio para el descanso y el consumo privado de vino, La Garnacha no ha descansado durante este tiempo.

Se celebró la habitual cata de los vinos del club, que han tenido una excelente acogida, igual que esperamos que suceda con la selección de botellas para este bimestre.

Llenó total en el Curso de iniciación a la cata, que debió repetirse, de nuevo, debido a que el número de peticiones desbordaba las plazas previstas.

Y también se llenó la cena de navidad, a pesar del retraso de Correos en enviar el Boletín, celebrada en el Asador Ángel Orensanz, que sirvió para despedir al pasado año, además de pasar unas horas en muy agradable compañía.

Y, como se ve en las páginas siguientes, las actividades para los

«El 99 será el año del definitivo despegue de La Garnacha»

próximos dos meses son también numerosas, con novedades muy interesantes.

Además de la creación del Panel de Cata —a cuya creación convocamos a todos los socios, pues lo importante es participar, febrero y marzo verán llegar, de nuevo, las cenas a ritmo de jazz, también una cena de carácter griego, con los vinos correspondientes, además de

las catas y cursillos habituales.

La Asociación no descansa y de eso se trata. De celebrar el mundo del vino, de conocerlo más, que es la mejor manera de disfrutarlo.

Repercusión

El cúmulo de actividades de La Garnacha, especialmente la celebración de la Cata Flamenca —que tendrá continuidad— está teniendo una importante repercusión en los medios de comunicación.

Más allá de anunciar y recoger las actividades de La Garnacha, muchos de ellos, especializados en hostelería y de ámbito nacional, recogen en sus páginas algunas de las opiniones o recomendaciones aparecidas en este boletín.

Así, con estas ganas, es seguro que el 99, ser el año del definitivo despegue de La Garnacha.



La Garnacha crea su Panel de Cata

El crecimiento en número de socios de LA GARNACHA, y la mayor atención que las bodegas y los comercios especializados prestan a los buenos consumidores, ha llevado a la creación del **Panel de Catadores de LA GARNACHA**.

Que no es otra cosa que seleccionar un grupo de personas que puedan servir como muestra del segmento del público consumidor y no profesional, que, en definitiva, es el que compra habitualmente y no está, además, obligado a *entender* de vinos: Sólo a saber si les gusta o no.

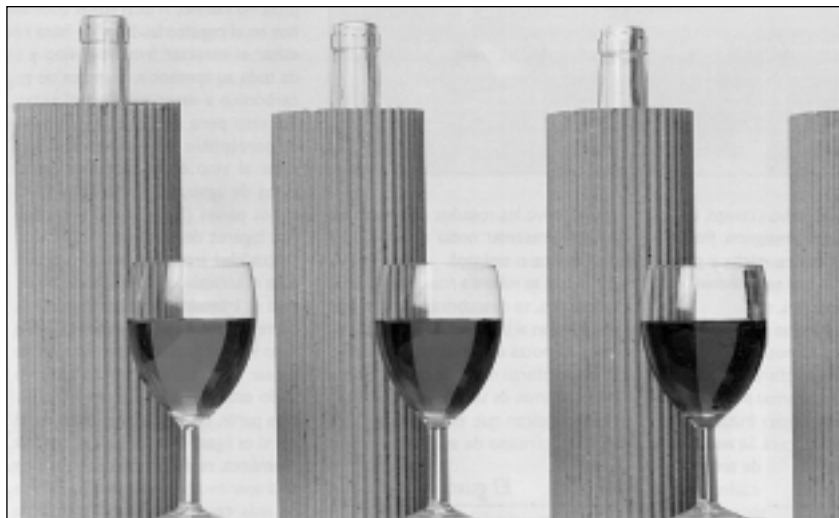
El único requisito imprescindible para pertenecer al Panel es no estar relacionado profesionalmente con el mundo del vino, y ser, lógicamente, miembro de La Garnacha.

De esta manera, los resultados que se obtengan en las diferentes catas y selecciones que se realicen serán un fiel reflejo de la opinión del público consumidor.

Con nuestro panel, las bodegas, las tiendas, las mismas denominaciones de origen, contarán con un valioso instrumento a la hora de conocer los gustos del público, al menos en una primera aproximación.

Tal es la filosofía de nuestro panel, al que deseamos larga vida y fructífera actividad.

Esperamos, pues, a todos los socios interesados el próximo día 25 de febrero, jueves, cuando se realice la selección.



La cata, con rigor, debe ser una actividad divertida.

La cita, el 22 de febrero

*El próximo 25 de febrero, jueves, en la Vinoteca Isidro Moneva, a las ocho y media de la tarde, tendrá lugar la Cata-selección para crear el **PANEL DE CATADORES DE LA ASOCIACIÓN LA GARNACHA**.*

En ella podrán participar todos los socios que deseen pertenecer a dicho panel y se inscriban previamente por teléfono: 976-417782..

El Panel estará formado por doce miembros que saldrán de una sencilla cata de cuatro vinos, en la que habrá que determinar unos parámetros muy elementales, de los que cualquier aficionado con interés tiene conocimiento. Será supervisada por la Asociación Aragonesa de Enólogos, presidida por Fernando Bordejé.

El elevado número de miembros del Panel responde a que, al menos seis de ellos, representarán a la Asociación en cuantas catas, presentaciones, visitas a ferias, etc., se nos solicite. Evidentemente, los posibles gastos que se ocasionen, corren a cargo de la Asociación.

Dado que el Panel debe ser lo más representativo posible, atendiendo a los gustos y necesidades de mayores, jóvenes, hombres y mujeres, los recién iniciados y los más veteranos, etc., el criterio de selección también atenderá a estos parámetros, además de la habilidad en la cata.

Los miembros del Panel se renovarán anualmente, tras una convocatoria en este mismo boletín.

Todos los socios participantes en la selección del Panel, serán invitados a la excursión en autobús a Salical, la feria de Alimentos de Calidad, que tendrá lugar en Logroño, el sábado 27 de marzo.

Para recibir gratuitamente este periódico, rellene el cupón y envíelo a

LA GARNACHA. Reina Fabiola, 3, bajo. 50008 Zaragoza. Fax: 976-417782

Nombre y apellidos _____ Teléfono _____

Dirección _____

Código postal _____ Ciudad _____



Vuelven las cenas de Borja en Jazz

El próximo 26 de febrero, viernes, vuelven las cenas de *Borja en Jazz*, que en esta edición se han trasladado al **Restaurante Club Náutico**. La cita, como siempre, a partir de las diez de la noche.

La música correrá a cargo del grupo **Dexterity**, que presentará su último compacto, un homenaje a Dexter Gordon. Por su parte, la cocina se centrará en la gastronomía mediterránea española. Las entradas cuestan 3.500 pesetas.

Las siguientes convocatorias están previstas para los días 26 de marzo, 30 de abril y 28 de mayo. Como este año, *Borja en Jazz* se centra en los ritmos latinos, las cenas irán en consonancia. Así, en marzo se conocerán productos franceses, italianos y griegos; el Magreb protagonizará la reunión de abril; y, para mayo, se acercará la coquinaria del Caribe.

Inusual cata profesional

No es muy habitual reunir en una mesa de cata a Miguel Ángel de Gregorio, Ricardo Guelbenzu, Álvaro Palacios y José Manuel Pérez, enólogos responsables de algunos de los mejores y más personales vinos españoles. Todos ellos están siendo distribuidos por La Garnacha Distribuidora de Vinos.

Para darlos a conocer en el ámbito profesional —sumilleres, tiendas especializadas, prensa— se celebrará una cata el próximo 22 de marzo, de 5 a 7 de la tarde, en el Hotel Reino de Aragón, con rigurosa invitación.

Actividades previstas

Jueves, 18 de febrero

asociación cultural

Cata-cena de vinos griegos

En el restaurante Carpanta (c/Virgenes. Zaragoza) por 5.500 pesetas

Viernes, 19 de febrero

club de vino

Cata de vinos del Club

Para probar el primer envío de vinos del 99. En la sede de La Garnacha, para los socios del Club de Vino.

Jueves, 25 de febrero

asociación cultural

Selección del Panel de Cata

Para establecer el Panel de catadores de la asociación, que participarán en las diferentes selecciones, pruebas para bodegas, etc. En la sede.

Viernes, 26 de febrero

asociación cultural

Jazz y Vino

Vuelven de nuevo las cenas de Los Cinco sentidos, en las que se dan la mano el jazz y el vino. Este año, manteniendo la estructura, se ha cambiado el lugar de celebración, que será el restaurante Club Náutico.

Viernes, 12 de marzo

asociación cultural

Cata de vinos del 98

Ya en el mercado, probaremos los nuevos vinos jóvenes, tanto de Aragón como de otras zonas vitícolas. En la Filoxera.

Miércoles, 22 de marzo

distribuidora

Cata para profesionales

Cata restringida para profesionales en la que se probarán los vinos de Allende, Terrases, Pedrosa y Guelbenzu, con presencia de los enólogos de las bodegas.

Miércoles, 22 de marzo

asociación cultural

Presentación del Panel de Cata

Presentación del panel de catadores en una fiesta abierta a todos los socios. A partir de las 20.30 en el Hotel Reino de Aragón, con un vino de honor.

Sábado, 27 de marzo

asociación cultural

Visita a Salical

Excursión a esta importante feria alimentaria.

Primeros de abril

asociación cultural

Curso de Iniciación a la Cata

Una nueva edición de estos cursos, que despiertan el interés de quien quiere introducirse en el mundo del vino.

Información e inscripciones: 976-417782



Jilabá 98



Joven 98

Grado: 13,5 % volumen.

Variedades: Tempranillo con viura, mazuelo y graciano.

Elaboración: Uva vendimiada en la segunda semana de octubre. Permaneció en los lagares 15 días y fermentó a una temperatura media de 15°. Tras el descube, reposó en depósitos, para ser trasogado con la llegada de los primeros fríos, buscando la máxima limpidez. Se comenzó a embotellar a partir del 15 de diciembre.

Cata: Color ojo picota con tonos amaratos. Potentes aromas a mora, frambuesa y plátano. En boca resulta potente y sabroso. Final largo e intenso.

Evolución y consumo:

Durante todo este año, hasta la salida de la próxima cosecha.

Servicio: Servido entre 17 y 18° C, es idóneo para el tapeo variado.

Jilabá, desde la Rioja alavesa

Bodega de carácter familiar, que encuentra ubicada, junto con los viñedos, en Lapuebla de Labarca en pleno corazón de la Rioja Alavesa, donde desde hace cuatro generaciones la familia elabora vinos de sus viñedos.

Las viñas se sitúan sobre laderas orientadas al sur, justo encima del río Ebro, protegidas de los vientos del norte por pequeñas colinas a espaldas de la Sierra de Cantabria. Son tierras de origen arcillo-calcáreas, con una altitud media sobre el nivel del mar de 400 metros.

La variedad reina de la casa es la tempranillo, que ocupa el 90 % de la superficie del viñedo, con una edad media de 60 años.

La bodega está construida en la parte alta del pueblo sobre una colina del monte, donde se elaboran todos los años unas 65.000 botellas entre vino joven, crianza, y reserva.

El 98 fue un año típico en la región riojana, en lo que a temperatura se refiere; invierno frío y primavera suave, con lluvias generosas en comparación a la media anual. El verano fue caluroso. La brotación y el desarrollo vegetativo de la vid fue muy regular. El inicio del otoño estuvo marcado por temperaturas bastante frescas, que ralentizaron el final de la maduración.



La Rioja alavesa posee excepcionales condiciones para la vid.

Luis Ángel Casado

Luis Ángel Casado Manzano es el propietario y enólogo desde esta bodega familiar en la Rioja alavesa, fundada a principios de este decenio en Lapuebla de Labarca.

Una producción limitada garantiza el mimo con que elabora y cuida sus vinos personalmente.

La marca Jilabá se utiliza tanto en el vino del año, el que aquí presentamos, como en el crianza y reserva, dos vinos donde también el tempranillo es la variedad fundamental, siempre acompañado por la viura.



Viñas del Vero, producción y varietales

En apenas diez años de vida, Viñas del Vero se ha convertido en la bodega más grande del Somontano, con más de 550 hectáreas en propiedad, capacidad para elaborar 50.000 hectólitos de vino y un cementerio para un millón de botellas.

Uno de los secretos de tan rápido éxito ha sido su enorme capacidad para adecuarse a las tendencias del mercado. Así, su producción se ha agrupado en tres gamas bien diferenciadas.

La primera, por antigüedad, son los vinos tradicionales, respetando los conocimientos históricos, si bien con las más modernas técnicas de elaboración. Allí se engloban los vinos jóvenes y marcas como *Duque de Azara*.

Los vinos de autor, firmados por el enólogo y director de la bodega, Pedro Aibar, de producción necesariamente limitada, en los que se cuida con especial cariño desde las variedades seleccionadas hasta el ensamblaje de las mismas. Vinos personales, para momentos especiales.

Y, finalmente, una amplia gama de vinos varietales, aprovechando la perfecta adaptación de uvas foráneas en la zona del Somontano. Son los *Chardonnay*, *Gewürztraminer*, *Tempranillo*, *Merlot*, *Pinot noir* y *Cabernet sauvignon*, como el que se oferta este mes.

Esta política de diversificación ha conseguido el reconocimiento tanto del público como de la crítica e instituciones —Viñas del Vero recibió a finales del pasado año el Premio Alimentos de España, que concede el Ministerio de Agricultura, y que jamás se había otorgado a una bodega—, además de lograr que la bodega se convierta en un motor de progreso en la zona.

Sus vinos, de los que se cuida especialmente el diseño de botellas y etiquetas, han sabido conectar con unos aficionados que buscan, ante todo, calidad en la copa y perfecta tipificación de las variedades empleadas. Por ello, todos los procesos de crianza están dirigidos a potenciar las virtudes de las uvas, propias en su totalidad.

DO Somontano

Esta denominación es la más joven de las cuatro aragonesas, pero ya ha conseguido el reconocimiento nacional e internacional, en gran medida gracias al trabajo de Viñas del Vero.

La bodega embotella en la actualidad más de la mitad del vino —casi el 60%— que se produce en la zona y su producción sigue creciendo.

Viñas del Vero Tempranillo 98



Joven 98

Grado: 13 % volumen.

Variedades: 100% tempranillo de los viñedos propios del pago Los Llanos.

Elaboración: Maceración carbónica completa de racimos enteros seleccionados. Sangrado y prensado posterior para terminar de fermentar el mosto. Todo ello, a temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable.

Cata: Ofrece color rojo guinda violáceo. En nariz destacan aromas de frutos del bosque, moras y frambuesas. Refrescante, suave y amplio en boca.

Evolución y consumo: A lo largo del presente año, hasta la aparición de la próxima cosecha, aunque resistirá bien entrado el año 2000.

Servicio: Servido a unos 12°, combina entrantes, platos ligeros y/o especiados y quesos semicurados.



Tecnología al servicio del vino.



Guelbenzu 96



Crianza 96

Grado: 13 % volumen.

Variedades: Cabernet sauvignon, 41%; tempranillo, 34%; y merlot, 25%.

Elaboración: Encubado de 15 días a temperatura controlada, y fermentación maloláctica. Tras el coupage, 12 meses en barrica de roble y 6 en tina. Embotellado en enero del 98.

Cata: Color cereza picota, limpio. Intensos aromas a frutos secos, con notas de madera bien integrada. Potente en boca, sabroso y con buena persistencia. Elegante y sávido final.

Evolución y consumo: Aunque ya se puede consumir, permite su guarda, pues mejorará en botella. Tiene por delante una vida de 4 años.

Servicio: Servido a 18°, marida con estofados, caza de pelo y pluma, carnes rojas y blancas, asados y pochas.



Tinos de roble de Allier, de 20.00 litros de capacidad.

Guelbenzu, modernidad en Navarra

El viñedo de Bodegas Guelbenzu está formado por 40 hectáreas situadas en el valle de Queiles, surcado por el río del mismo nombre, que cruza la ribera de Navarra por el sur, procedente del Moncayo. Esta ubicación permite que la vid tenga un microclima muy apropiado, con inviernos fríos de fuertes heladas y veranos calurosos, con temperaturas suaves por la noche.

La bodega realiza una selección antes de la introducción en barricas de lo que será el *Guelbenzu Evo*, manteniendo la política de primer y segundo vino. El segundo,

hermano pequeño del *Evo*, y de su misma raza, se puede disfrutar bastante antes.

La tradición vitivinícola es muy larga en esta bodega. Las primeras

noticias que se tienen son de 1843 y ya unos años más tarde, en 1851, los Guelbenzu presentaron un expositor con vino, aceite y trigo duro en la Exposición Universal de Londres.

De forma ininterrumpida, se han seguido cultivando estas viñas hasta el presente.

Hoy, los tintos Guelbenzu son desde su nueva andadura unos vinos con fuerte personalidad, con cuerpo, abundante y atractivo color, con recuerdo de las uvas de partida. La bodega es partidaria del mestizaje y el concepto multivarietal, buscando la elegancia y el equilibrio en sus vinos.

La vendimia del 96

Tras un otoño templado y seco, las lluvias del invierno vinieron muy bien distribuidas. Verano frío y condiciones fitosanitarias estupendas para la vegetación. Vendimia más tardana de lo habitual.

Los vinos del 96 se caracterizan por una materia colorante muy estable, aromas de una finura y elegancia de marcado carácter septentrional. Perfecto equilibrio entre una buena acidez y una poderosa estructura.



Solar de Urbezo, renovación en Cariñena

A pesar de su juventud —se creó en abril de 1995—, Bodegas Solar de Urbezo cuenta ya con un nombre propio, no sólo en Cariñena, sino en el panorama vinícola nacional, donde sus vinos —Viña Urbezo, Solar de Urbezo— han obtenido numerosos premios y elogios por parte de la prensa especializada, que la considera una especie de avanzadilla dentro de su denominación.

Santiago Gracia, antiguo y significado cooperativista, se decidió por explotar sus fincas, junto al Monasterio de la Virgen de Lagunas, frente al Moncayo y a los pies de la Sierra de Algairén. Son cien hectáreas plantadas de cabernet sauvignon, tempranillo, garnacha, cariñena, macabeo, parellada, chardonnay y, de forma experimental, merlot y syrah.

La uva está controlada a lo largo de todo su ciclo vegetativo, y es recogida en el momento óptimo de maduración.

La bodega, con una capacidad para 800.000 litros, cuenta con todos los elementos de acero inoxidable, de forma que se pueden separar las variedades, controlando temperaturas y tiempos de maceración. Para la crianza cuenta con barricas de roble francés y americano.

En la actualidad, la bodega solo comercializa su vino joven y el crianza —Viña Urbezo y Solar de Urbezo—, aunque pronto se incrementará la familia con algún blanco, que dará que hablar.

La cosecha 98 se estaba embotellando a la hora de redactar estas líneas, por lo que su disfrute será toda una primicia, reservada para los amigos de La Garnacha.

Viña Urbezo 98



Joven 98

Grado: 12,8 % volumen.

Variedades: Cabernet sauvignon, tempranillo y garnacha.

Elaboración: Varietal con semimaceración carbónica durante seis días. Fermentación en depósitos refrigerados con temperatura controlada.

Cata: Color rojo cereza muy intenso, brillante y con tonos violáceos. Aromas de frutas maduras, negras y rojas. Bien estructurado, suave y redondo. Fresco, gracias a su equilibrada acidez, ofrece un largo postgusto, agradable y armónico.

Evolución y consumo: Resistirá sin mayores problemas un par de años, aunque su momento óptimo será a finales de primavera.

Servicio: Servido a unos 15°, es ideal para combinar con entrantes, platos ligeros y quesos semicurados.

Dijeron del Viña Urbezo...

VINO Y GASTRONOMÍA: «Nariz con recuerdos de aromas primarios... Gran estructura en boca».

EL PAÍS, Carlos Delgado: «Es en la boca donde expresa su poderío: carnosos, amplios, suave pese a su juventud».

VINOS DE ESPAÑA: «Buen equilibrio en cuerpo medio, suave y con potencia de sabores».

CLUB DE GOURMETS: «Muy bien constituido en boca, muy aromático y equilibrado».



Los viñedos se encuentran al pie de la Sierra de Algairén.



El club se amplía

Dado el crecimiento de La Garnacha y el alto número de actividades diversas que se organizan en torno a la misma, queremos recordar su estructura de funcionamiento.

Asociación Cultural

El embrión de la actividad. Son socios todas aquellas personas que lo han manifestado, bien personalmente, bien a través del boletín.

De carácter gratuito, los socios tienen derecho a participar en las actividades, a recibir el boletín y a recibir la oferta del bimestre que figura en la página 12.

Club de Vinos

Buscando una mayor atención a los aficionados más interesados, surge el Club de Vinos como una plataforma para suministrar vino, con una serie de ventajas añadidas.

Ser socio del Club **no obliga a abonar ninguna cuota**, ni supone **ningún compromiso adicional de compra**, pero ofrece una serie de ventajas muy interesantes.

La primera es poder **asistir gratuitamente a las catas de los vinos seleccionados para el envío correspondiente**, con lo que podrá adoptar su decisión con un mayor conoci-



Sede de La Garnacha, en Reina Fabiola, 3.

miento de causa. La cata conlleva documentación sobre los vinos y las bodegas.

Los envíos constan de **una caja de doce botellas**, compuesta por cuatro marcas diferentes. La selección se basa en variar las zonas de origen, buscar las novedades y compaginar vinos de guarda con otros de consumo más inmediato.

Los **gastos de transporte en Zaragoza ciudad** son gratuitos, con un mínimo recargo para el exterior.

El precio de la caja seleccionada para los socios es **más económico** que el de mercado.

El Club permite el acceso a **ofertas internas y limitadas**, a **vinos exclusivos** o de difícil acceso, que no se encuentran habitualmente en el mercado.

Asimismo, el Club premia la **fidelidad de sus socios**, con importantes descuentos según su volumen de compra, regalos especiales, etc. Asimismo, los socios del Club cuentan con un **descuento especial** al realizar sus compras en la **Vinoteca Isidro Moneva**.

Si un socio introduce a otro en el Club, recibirá un **original obsequio** relacionado con el mundo del vino.

Para ser socio, tan sólo basta con manifestar la voluntad de inscribirse, merced al boletín de la página anterior.

MUY IMPORTANTE, la condición del socio del Club **no obliga a adquirir la oferta** especial de cada bimestre. Bastará con notificar que no se desea recibir dicho lote, una semana antes de la fecha de envío, para que éste no llegue a su casa.

Distribuidora

Es la empresa encargada de distribuir las más interesantes marcas al por mayor a hostelería, restauración y alimentación en general.



La garnacha

La garnacha
Asociación Cultural

La garnacha
Distribuidora

La garnacha
Club de Vinos



Atonía informativa

Como si la atonía del ciclo vegetativo de la uva se hubiera contagiado a todo el sector, pocas noticias ha generado el vino en este cambio de año. Tras una campaña de navidad que desbordó gran parte de las previsiones —gran número de bodegas afirmaban haber vaciado sus almacenes—, parece como si el sector se hubiera adormilado.

Cierto es que continúan los movimientos de compras, ventas y ampliaciones; que el valor de la vid o de los derechos de plantación se ha multiplicado; que se comienza a discutir si no será un disparate los elevados precios que, en general, se han llegado a pagar este año por la uva. Pero, a la espera de las futuras reformas europeas, el mundo del vino aparece tranquilo.

Otros años, por estas mismas fechas —principios de febrero—, los vinos jóvenes aragoneses ya se habí-



an presentado en sociedad y se agolpaban en las estanterías de las tiendas. En el 99 van con retraso y, salvo el tempranillo de Viñas del Vero, los aficionados deben *resignarse* a los Primero o Milflores, que sí han salido ya al mercado.

Pocas novedades, pues, a la espera de que el letargo sea corto, y que los elaboradores auspicien un clima de mayor información. Al menos, las actividades de La Garnacha parecen no tener fin, especialmente en los próximamente. Algo es algo.

El enólogo responde

Isidro Moneva, enólogo

¿Son fiables las guías de vino?

Todos somos conscientes del cambio que se está produciendo en el mundo del vino. Cada día hay más vinos y mejores, cada vez el consumidor entiende un poco más de vinos y se vuelve más exigente -aunque por contra cada vez hay más "enteraos" que sin ningún tipo de formación que les acredite, se permiten desde dar cursos de cata hasta escribir o hablar sobre vinos-, y cada vez los buenos vinos son más caros. Todo esto supone posibilidad de negocio, y el personal anda despierto en esos asuntos.

Uno de esos negocios que rodean a este mundo son las publicaciones sobre vino, que si bien las hay rigurosas y serias, existen otras que han ido surgiendo y que poco a poco uno se va cuestionando su objetividad e imparcialidad a la hora de emitir juicios. Principalmente porque las personas que a veces firman esas revistas o guías orientativas, luego viene a resultar que tienen montajes espectaculares dentro del comercio del vino.

Ante esta situación y porque nadie estamos en

posesión de la verdad, hay que considerar, por principio, que nuestro gusto es personal e intransferible, y por tanto en muchas ocasiones discreparemos de las opiniones de los gurús.

El vino es un ser vivo en continua evolución, por tanto, nadie puede adivinar como va a resultar un vino que cuando se cató estaba de 80 puntos sobre 100 respecto de otro que obtuvo 90 puntos, y en teoría es mejor. Podemos cometer una tremenda injusticia.

Es interesante observar la puntuación que obtienen los vinos que pagan la publicidad de determinadas guías, porque aparecer, seguro que aparecen.

En definitiva, estas guías, sólo son útiles como base de datos actualizada de las diferentes marcas y añadas que hay en el mercado, pero las puntuaciones es algo que cada uno iremos verificando según catemos los vinos. ¡Ah! y cuidado con los precios que se indican, porque pocas veces son correctos (cuando no incluyen el IVA, es el precio de bodega y no el que le llega al consumidor, etc.).

Los interesados deben enviar sus preguntas a
El enólogo responde, a LA GARNACHA.
Reina Fabiola, 3. 50008 Zaragoza. o al fax: 976-417782



Premios

Enate

Bodegas Enate, del Somontano, ha sido Mejor Bodega del año según los lectores de la Guía de Vinos Gourmets, además de elaborar el mejor rosado, su Enate Chardonnay. Otros galardonados han sido Marqués de Riscal sauvignon blanc, Chivite colección 125 blanco, Carchelo, Alión y Condado de Haza, Raimat Brut Nature y La Gitana.

Bacchus

No pudo ser. En la última edición de los premios Bacchus, celebrada el pasado mes de diciembre no se concedió ningún Bacchus de Oro. En el resto de distinciones hubo presencia aragonesa, con tres medallas de plata en el apartado de vinos tranquilos, y todas para el Somontano.

Concretamente, el Merlot-Cabernet 97 y el Montesierra Crianza moristel-tempranillo, de Bodega Pirineos; y el Enate rosado cabernet sauvignon. Una medalla de bronce se fue para el joven Viña Urbezo 97, de Cariñena.

La bodega en casa

La importancia de las copas

Uno de los capítulos pendientes a la hora de disfrutar del vino, es, todavía, su servicio en las copas. Si bien los restaurantes, en general, ya han entendido la necesidad de servir los vinos en copas adecuadas —y no necesariamente en esas gigantes, las llamadas de balón—, el siguiente paso se encuentra en los propios domicilios.

Quedan todavía muchos aficionados, incluso con una interesante bodega en su casa, que, a la hora de servir esas joyas que atesora, se decanta por un simple vaso de cristal o una grosera copa de grueso cristal.

Y no es eso. El vino sabe diferente según cuál sea el recipiente elegido. Las copas actuales están diseñadas para concentrar los aromas, para que el degustador disfrute más con el vino. Sin olvidar las sensaciones que produce el vidrio en los labios, algo que puede arruinar la mejor añada del mundo.

Por ello resulta imprescindible contar con copas de calidad. Bien las oficiales de cata —más incómodas para una comida o cena—, bien cual-



quiera de los modelos que se pueden encontrar en la Vinoteca Isidro Moneva, donde le asesorarán al respecto..

Sin llegar a la exageración de contar con copas diferentes por variedades de vino —que las hay—, resulta bastante asequible hacerse con media docena de, al menos, copas para tinto con crianza y cava. Sus sentidos, y los amigos, lo agradecerán.

Cocinar con vino

Ensalada de Diente de León al Macabeo

El Diente de León es una herbácea que sale en primavera, por lo que estará menos fuerte de sabor en dicha época, momento idóneo para disfrutar de este plato.

Ingredientes

Diente de león, huevo duro, panceta, vino blanco Macabeo joven, aceite de oliva de 0,4º de acidez, un diente de ajo.

Elaboración

Poner en una sartén una chorrada de aceite de oliva, trocear el diente de ajo y colocar en la sartén hasta dorarlo ligeramente.

Trocear la panceta y freír en el mismo aceite.

En la concentración que queda en la sartén, añadir un poco de vino blanco Macabeo (que sea joven), y mover hasta que quede con un ligero

color dorado.

Colocar en una cazuelita de barro el diente de león, previamente lavado y troceado, y rociar por encima la reducción de vino, la panceta y el ajo.

Por último, añadir un poco de huevo picado y un poquito de sal.

NOTA. Se puede sustituir el diente de león por hojas rizadas de escarola.



Las notas ácidas del Barón de La Garnacha

6 Cada año son más madrugadoras las **guías del vino**. Todas las que tiene interés están ya en el mercado desde hace varios meses —se pueden adquirir en la Vinoteca Isidro Moneva, con descuento para los socios— ofreciendo información a los aficionados. La **Guía de Vinos Gourmets**, que busca la objetividad a través de un comité de cata anónimo; El **Anuario de Vinos de El País**, también madrugador y con vocación de exhaustividad. Y las dos guías con firma, la **Guía de los Vinos de Oro de España**, obra de Andrés Proensa, y la **Guía Peñín de los Vinos de España**, que reflejan los criterios y opiniones de sus autores.

6 En la revista mensual **miVino** del pasado mes de enero, aparece un reportaje, dentro de la sección *Bodegas ejemplares*, dedicada a **Bodega Pirineos**, del **Somontano**. Cada vez son más numerosas las bodegas aragonesas que despiertan el interés de los medios especializados. Precisamente, esta bodega espera inaugurar sus nuevas instalaciones hacia finales del mes de marzo, ampliando su capacidad de producción hasta los **cuatro millones** de botellas.

6 La cooperativa de **Maluenda** es una de las impulsoras de una novedosa experiencia, consistente en lanzar al mercado un vino de reserva a partir de los caldos aportados por cuatro bodegas. Junto con la riojana

Bretón, que aporta el tempranillo; la navarra **Guelbenzu**, con su cabernet; el tinto fino de **Marqués de Velilla**, en la Ribera del Duero; la bodega de la DO Calatayud aportará su garnacha. Una sociedad mixta, llamado **Cuatro Ríos**, será la encargada de comercializar próximamente este vino, en la gama media-alta, del que saldrán al mercado unas 25.000 botellas.

6 El **Museo del Vino de la DO Calatayud** ha alcanzado ya la cifra de 200.000 personas, desde su inauguración el pasado mes de junio, aprovechando la alta actividad turística del **Monasterio de Piedra**, donde se ubica. Precisamente, la denominación ha aumentando, durante 1998, su venta de vino en un 42%, con las tres cuartas partes del vino embotellado destinadas a la exportación.

6 Cada día aparecen más estudios que demuestran los beneficios de un **consumo moderado de vino**. El último, que ha aparecido en The Journal of the American Medical Association, afirma que dicho consumo reduce considerablemente el riesgo de padecer accidente cerebrovascular. El último, dado a conocer en la Provenza, explica que los polifenoles, compuestos antioxidantes abundantes en el vino, contribuyen a disminuir la proliferación de las células cancerosas

Nombres

Juan Barbacil

Ya íntegramente dedicado a las labores periodísticas y de difusión, Juan Barbacil multiplica incesantemente su actividad. A sus colaboraciones en Radio Zaragoza y otros medios, hay que añadir la reciente remodelación de sus páginas gastronómicas en el Periódico de Aragón, con más espacio y secciones fijas, en las que nunca faltan artículos ni información sobre el mundo del vino.

José Antonio Puyuelo

José Antonio Puyuelo, del restaurante La Matilde, y presidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón, recibió un premio por parte de la Asociación de Cocineros de Aragón, en reconocimiento por su labor —y la de la asociación que preside— en pro del conocimiento de los vinos españoles.

Josechu Gamón

Desde su puesto como maître-sumiller y Jefe de restauración del Hotel Reino de Aragón, esta desarrollando una importante tarea de promoción de los vinos aragoneses, igual que ya hizo, por ejemplo, en su etapa castellanense. Entre ellos, su habitual colaboración con las actividades de La Garnacha.

El cura Pérez

Tal es el nombre de un vino recién aparecido, impulsado por el grupo musical Ixo Rai! y elaborado por Grandes Vinos y Viñedos en Cariñena. Se trata de un reserva del 93, elaborado con garnacha, cariñena y tempranillo. Los beneficios de su venta —sale a unas 900 pesetas— se destinarán a proyectos de colaboración en Colombia.

Cursos de Cata

La Asociación Cultural La Garnacha prepara, diseña y organiza Cursos de Cata para colectivos. Iniciación y Perfeccionamiento

Tan sólo hace falta un salón, sillas y mesas.

El resto lo llevamos nosotros

Para más información y presupuestos:

Llamar al teléfono 976-417782



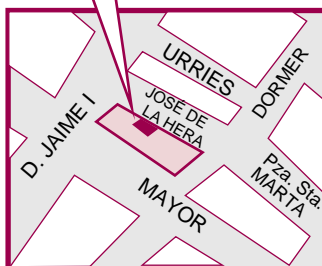
★ ★ ★ ★

Hotel Reino de Aragón

Coso 80, 50001 Zaragoza (España)
Tel.: 34 (9) 76 46 82 00
Fax 34 (9) 76 46 82 11



LOS ZARCILLOS TABERNA



C/ José de la Hera, 2
Tel.: 976 39 49 04
50001 - Zaragoza



Premio San Jorge 1997
a la **tapa**
más
original