



Número 6  
abril 1999

Boletín periódico  
La Garnacha  
CLUB DE VINO S.L.

# La garnacha

Cuadernos del vino



## Irrepetible cata de grandes vinos exclusivos

*Y además...*

### **Actualidad**

*La Garnacha ya tiene Panel de Cata. Siguen las cenas de Jazz y Vino. Nuevos cursos de cata. Dos meses de inauguraciones vitícolas.*

### **Los vinos del club**

*Una selección de doce de los vinos que han conseguido Zarcillos en la última edición*

### **Secciones fijas**

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



## Reconocimiento para los vinos aragoneses

*El boletín dedica en esta ocasión especial atención a los premios Zarcillos, donde la presencia aragonesa en el palmarés ha sido notable. No es más que un reconocimiento a los enormes avances en la calidad de los caldos aragoneses que se han experimentado en los últimos años.*

*Y junto a esa presencia, es también destacable la irrupción de nuevas bodegas en estos concursos, pues indica dos importantes cuestiones: nuestros elaboradores hacen mejores vinos y, lo más importante, han perdido el miedo a salir, a competir en el mercado exterior, sea nacional o extranjero.*

*De ahí que la oferta de vinos de este bimestre haya modificado un tanto su sistema, aunque no la filosofía, acercar y descubrir los mejores vinos. Una caja con doce botellas de otros tantos vinos premiados.*

*Por otra parte, la iniciativa de la asociación al crear el panel de cata se ha revelado acertada. Ya están llegando las primeras peticiones para que sus miembros acudan a catas de referencia en bodegas. Y es que el sector vitivinícola, y el agroalimentario en general, se encuentra carente de instrumentos para descubrir cuáles son los gustos del consumidor medio, ese que de verdad consume y se gasta el dinero en los establecimientos. El que mueve el mercado.*

*Y es, como venimos sosteniendo en estas páginas, el futuro del sector vitícola –además de evitar esta peligrosa tendencia al alza en los precios– debe pasar por la coordinación entre el sector de la producción y los consumidores. De esa conjunción de intereses será posible crear una estructuras sólidas, más allá de modas y coyunturas económicas particulares, que conviertan al mundo del vino –y esto es especialmente importante en una tierra tan desvertebrada como la nuestra– en un verdadero motor económico.*

*Desde La Garnacha, opinando, formando consumidores sensatos, ya estamos aportando nuestro humilde granito de arena. Esperemos que todos «arrimen el hombro» y estos momentos felices no sean un espejismo.*

**Foto de portada:** Los miembros del Panel de Cata de La Garnacha, junto con el jurado y los responsables de las bodegas que participaron en la cata del Hotel Reino de Aragón, el pasado mes de marzo.

**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 6 - abril 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, Javier Cebollada, Archivo

**Imprime:** HERALDO

**Tirada:** 3.000 ejemplares.

**Depósito legal:** Z-1088-98



La cata de selección se realizó en los locales sociales de La Garnacha.

## La Garnacha ya tiene Panel de Cata

El pasado 25 de febrero, en los locales sociales de La Garnacha, se celebró la cata para seleccionar al Panel de Cata de nuestra asociación.

Las pruebas, sencillas, pero realizadas con rigor profesional –gracias a las condiciones óptimas que reúne la sede, con cabinas individuales, luz personalizada, etc.–, consistieron en la cata de un vino blanco, El Dorado de Murrieta, tinto Guelbenzu, un crianza Raimat cabernet y y un gran reserva Glorioso.

Se evaluó sobre 100 puntos, repartidos de la forma siguiente: Grado alcohólico, 5 puntos; Variedades de uva, 20; Tipo de vino (joven, crianza, reserva, fermentado en barrica, etc), 10; Denominación de origen, 15; Descripción personal del vino, 25 puntos; Puntuación de la ficha oficial, 25.

Tras ser evaluados los resultados por el jurado –compuesto por el presidente de la Asociación Aragonesa de Enólogos, Fernando Bordejé, el presidente de la Asociación Aragonesa de Sumilleres, José Antonio

Puyuelo y el Presidente nacional de las tiendas especializadas en vino, ANCEV, Isidro Moneva–, se creó el panel, que fue presentado al público el pasado 22 de marzo, coincidiendo con la cata de los vinos de la distribuidora que se realizó en el Hotel Reino de Aragón.

### Buenas expectativas

La creación de este panel ha sido muy bien acogida, y no sólo en el sector vitivinícola.

Ya han llegado peticiones de varias bodegas para que los miembros del panel las visiten y den su opinión sobre los nuevos vinos que están elaborando. Y también tenemos noticias de que otros colectivos, como elaboradores de aceite, están interesados en conocer a los miembros del panel y «utilizar» su experiencia para afinar sus productos.

Y es que el panel se configura como un grupo de consumidores selectos, precisamente por su experiencia en catas y también por la

### Los miembros

*Luis Soria  
Mariano Becerril  
Javier Continente  
Martín Church  
Fermín Polo  
Antonio Mansilla  
Jesús Rojas  
M<sup>a</sup> José López  
Belén Orduña  
Pepe Morés  
Jorge Zapico  
Juan Martínez  
Roberto Zalaya  
Pablo Gómez  
Alberto Caverni*

práctica que han conseguido gracias a las actividades de La Garnacha.

Que se sepa, no existe otro colectivo de esta índole en nuestro país. Abundan, sí, los grupos de cata profesionales, que pueden diverger de los intereses o gustos de los consumidores normales.



Detalle del material utilizado en el Curso de cata.

## Cursos de cata

Los cursos de Iniciación a la Cata siguen despertando enorme interés, de forma que, a lo largo de los pasados meses, hubo que celebrar dos de carácter general y otro dedicado a un colectivo de profesores.

Para participar en los mismos no hacen falta conocimientos propios, tan sólo curiosidad por conocer el vino, pues se comienza desde cero. No obstante, ello no implica una pérdida de rigor, sino que las clases se adaptan a un lenguaje asequible y común.

Estos cursos cuentan con el apoyo de la Estación de Viticultura y Enología de Movera, el centro donde se desarrolla la investigación enológica en Aragón.

## Cata de 98

En La Filoxera, los socios de La Garnacha pudieron disfrutar con los primeros vinos del 98. Una docena de vinos aragoneses y de otras denominaciones de origen fueron catados por una veintena de aficionados, que alabaron sus cualidades.

## Olite

El Panel de Cata de La Garnacha fue invitado por la Asociación Aragonesa de Sumilleres a la cata organizada por la revista Vino y Gastronomía, con el patrocinio de Paradores, para decidir los premios Sumiller 99.

## Viaje a Salical

La feria Salical invitó a la Asociación La Garnacha a visitar las instalaciones de esta feria, que se celebra en Logroño. A tal fin, se organizó una excursión, donde se cataron aceites y algunas de las últimas elaboraciones de vinos riojanos.

## Cena griega en el Carpanta

El pasado 18 de febrero, veinte socios de La Garnacha disfrutaron de la gastronomía griega y los pocos conocidos vinos de dicha zona. El evento tuvo lugar en el restaurante Carpanta, de la zaragozana calle de las Vírgenes, y fue dirigido por el responsable del establecimiento, Fotios, que acercó a los asistentes sus conocimientos de la gastronomía griega y las diferencias entre las diversas zonas productoras.

Recomendamos a nuestros socios descubrir este interesante restaurante, donde serán perfectamente atendidos con sólo recordar su pertenencia a La Garnacha.



Se cataron doce vinos griegos.



## Concurso de cata en Santander

El próximo domingo, 27 de junio, la Asociación de Catadores del Norte ha organizado el I Campeonato de España de Catadores aficionados por equipos. El concurso consistirá en un test con veinte preguntas y la cata de veinte vinos.

La Garnacha estará, obviamente, en dicho evento, del que ofreceremos información más detallada en el próximo boletín. No obstante, quien desee informarse con mayor antelación, puede ponerse en contacto con la sede de la Asociación, donde se le facilitará las bases completas de la convocatoria.

## Las cenas de jazz y vino dan paso al festival del Campo de Borja

El viernes, 28 de mayo, concluyen en el Club Náutico las cenas que han estado dedicadas al Jazz, en este año dedicada a las músicas y comidas latinas, del Mediterráneo y el Caribe.

Durante los días 25 al 27 de junio, el jazz se trasladará a Borja y alrededores, con un programa que incluirá destacados músicos, entre ellos Perico Sambeat.

## Actividades previstas

27, 28 y 29 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, realizados con rigor cuasiprofesional, y sin necesidad de conocimientos previos.

Viernes, 30 de abril

club de vino

### Cata de vinos del Club

Para probar el segundo envío de vinos del 99, dedicado a los premios Zarcillo 99, donde han destacado los caldos aragoneses. En la sede de La Garnacha, para los socios del Club de Vino.

Segunda semana de mayo

asociación cultural

### Cata de aromas y defectos del vino

Impartida por el departamento técnico de Bodegas Torres, tendrá lugar una cata en la que se profundizará en los aromas compuestos del vino, así como en la detección de problemas en los vinos a través del olfato.

Viernes, 28 de mayo

asociación cultural

### Jazz y Vino

Borja en Jazz celebra la última cena en el Club Náutico, antes de ceder el testigo a Borja, Ainzón y Veruela. Los ritmos caribeños y la cocina del entorno serán protagonistas de esta animada noche.

mediados de junio

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, realizados con rigor cuasiprofesional, y sin necesidad de conocimientos previos.

*Información e inscripciones: 976-417782*

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 \_\_\_\_\_



# Aragón destacó en los Zarcillos 99

Los vinos aragoneses han obtenido un excelente resultado en los últimos Premios Zarcillo, concedidos a principios de abril en Valladolid.

Llegaron más de 900 muestras de diferentes vinos, de los cuales 49 correspondían a la comunidad aragonesa: 25 de Cariñena, 9 del Somontano, 7 de Calatayud, 6 de Borja y 2 vinos sin denominación de origen.

Diecisiete vinos aragoneses han obtenido galardón, lo que supone algo más de la tercera parte del total, situando a nuestra comunidad en tercer lugar, tras Castilla y León, y Cataluña.

En el jurado estaban presentes los catadores y enólogos Fernando Bordejé, Ernesto Franco, Teodoro Pablo y Jesús Navascués, entre un total de 80 catadores, 40 de los cuales no eran españoles.

## Excelentes resultados

Hay que destacar el Zarcillo de oro obtenido por el **tinto 96 Corona de Aragón**, elaborado por Grandes Vinos y Viñedos en la DO Cariñena.

Mucho más nutrida ha sido la presencia en la categoría de plata, con especial éxito para los rosados. Tres de ellos pertenecían a la **Bodega San Alejandro**, de Miedes, la aragonesa que más galardones ha obtenido en esta edición, junto con **Bodega Pirineos**.

Así, pues, **Marqués de Nombrevilla**, **Viñas de Miedes** y **Don Baltasar**, obtuvieron su zarcillos de plata. Más rosados «plateados» fueron **Montemaguillo** y **Viña Collado**. En los tintos ha tenido pleno Cariñena: **Marqués de Tosos 93**, **Doble Excelente 97**, **Lágrima Virgen** y **Monte Ducay**. También en esta segunda categoría ha merecido mención el moscatel **Virgen del Mar**.

En el capítulo de los bronce, la mayoría de los reconocimientos se ha



## La cata de los zarcillos se celebra con gran seriedad.

ido para la DO Somontano, con presencia pareja de rosados y tintos. **Montesierra crianza 96**, **Alquézar tinto 98**, **Lalanne tinto 96**, **Osca Rosado 98** y **Montesierra Rosado 98**. Cierra este capítulo el **Viña Vadina tinto 95**, de Cariñena.

## Un concurso muy serio

Los zarcillos han ido obteniendo un gran prestigio, debido especialmente al rigor con que se celebran las catas, supervisada por la Oficina Internacional del Vino (OIV). Tras la recepción del vino y la comprobación de existencias en bodega y cumplimiento de las normas de la OIV, se constituyen las mesas de cata.

Ochenta catadores, la mitad

extranjeros, formaron las mesas de cata, de cinco componentes y tres de ellos de un país distinto al organizador, que funciona con el sistema de penalización de la OIV.

Además se concedieron tres Gran Zarcillo de Oro –puntuaciones de 0 a 3–, a los vinos **Durón**, **Albet i Noya Cabernet Sauvignon Colección 96** y **Cabernet Sauvignon Rene Barbier 96**.

## La Garnacha

Por todo lo anterior, la oferta bimestral de La Garnacha se ha centrado precisamente en estos vinos. Doce de ellos, seleccionados, que *explicarán* al aficionado el nivel que ya han alcanzado los vinos aragoneses.



# Grandes Vinos y Viñedos, la apuesta de Cariñena

Grandes Vinos y Viñedos agrupa, en pleno corazón de la DO Cariñena, unas 5.000 hectáreas de viñedos propios, que supone una capacidad de producción de 22 millones de kilos de uva.

Las bodegas, por su parte, cuentan con una capacidad de almacenamiento de 15 millones de litros de vino, el 60% de cual es tinto, 30% blanco y el resto, rosado.

El viñedo está constituido por las variedades garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, macabeo y mazuela o cariñena, la de mayor extensión en Francia, donde se la conoce como carignan.

La bodega ha agrupado en una única entidad los diferentes departamentos técnicos de las empresas que la constituyen, supervisando desde el cultivo de la uva hasta su elaboración en vino, de acuerdo con las técnicas más modernas y estrictos sistemas de control.

Entre sus inmediatos proyectos se encuentra la potenciación de la elaboración de crianzas y reservas, para lo que cuentan con un importante parque de barricas bordelesas de roble americano y limousin francés, de 225 litros, además de naves de crianza.

Corona de Aragón y Monasterio de las Viñas son las principales y más prestigiosas marcas de la bodega, que también comercializa bajo los nombres Valdemadera, Valdeflor y Viña Rotura.

La exportación es otro de los objetivos fundamentales de la nueva empresa, que ya parte, por ejemplo del 40% que exportaba la cooperativa San José en 1997.

## *Moderna comercializadora*

*Surgida en septiembre de 1997, Grandes Vinos y Viñedos es, actualmente, la mayor comercializadora de vinos de Aragón. Agrupa, dentro del Campo de Cariñena, a las cooperativas San José de Aguarón, SAT Cariñena Vitícola, San Bernabé de Cosuenda y San Roque de Alfamén. Son en total 1.200 socios con una superficie cultivada de 5.000 hectáreas de viñedo, que supone el 30% de la producción de la denominación.*

*Esta sociedad heredó las marcas de cada una de las bodegas, optando en la actualidad por potenciar las conocidas como Monasterio de las Viñas y Corona de Aragón, que han obtenido diversos reconocimientos en los últimos meses.*

## Corona de Aragón crianza 96



### ZARCILLO DE ORO

#### Crianza 96

**Grado:** 12,5 % volumen.

**Varietades:** 60% tempranillo, 20% cariñena, 10% cabernet sauvignon y 10% garnacha.

**Elaboración:** Selección de la vendimia, con despalillado total. Descubre a 1.005 de densidad, con remontados sucesivos y control de temperatura de fermentación.

**Cata:** Color cereza con matices teja. Aromas frutales y perfecta evolución de la madera nueva. Buena estructura tánica en boca, con intensos matices. Redondo y equilibrado, ofrece gran persistencia en retronasal.

**Evolución y consumo:** Desde este momento y en los próximos dos años. Descorchar una hora antes de servir.

**Servicio:** Servido a 16-18 ° es apropiado para asados, carnes fuertes y quesos curados.



**La comercializadora cuenta con modernas naves para la crianza.**



**Almacén de botellas.**

## San Valero, la historia de Cariñena

La cooperativa San Valero surge en 1945 y es la mayor de la DO Cariñena, con unas instalaciones que se extienden a lo largo de 60.000 metros cuadrados, con casi otro tanto de reserva para ampliar espacios cuando sea necesario. 4.500 hectáreas, suponen el 40% de toda la producción de la denominación, con unas cantidades de 15-20 millones de kilos de uva al año, aunque puede acoger hasta 25 millones de kilos.

Casi un millar de socios cultivan preferentemente las variedades macabeo, garnacha y tempranillo, junto con otras minoritarias como cabernet sauvignon. De ahí surgen sus marcas principales, Monte Ducay –que acaba de cambiar la imagen de sus botellas– y Marqués de Tosos, especializado en vinos de crianza. Pero tampoco se olvidan de otras líneas de trabajo, como los vinos de aguja, Percebal, o el cava Gran Ducay, un brut que comenzó a elaborarse a mediados de los ochenta.

San Valero ha apostado decididamente por la calidad, siendo una de las pioneras en la modernización de la zona. La inmensa mayoría de su producción se comercializa en botella de 3/4 y conceptos como la vendimia controlada, los vinos monovarietales o la fermentación en botella no son nada extraños en el lenguaje de la bodega.

Una evolución, pues, que ha sido la de la denominación, entendiendo que el futuro del sector pasa por la calidad.

### Marqués de Tosos reserva 93



#### ZARCILLO DE PLATA

##### Tinto reserva 93

**Grado:** 12,5 % volumen.

**Varietades:** tempranillo, garnacha y cariñena.

**Elaboración:** Tradicional, con un año de permanencia en barricas de madera y otros dos en botella, donde afinó sus cualidades.

**Cata:** Atractivo color cereza con tonos rubí y teja. Aromas de buena intensidad y profundidad, en los que destacan maderas nobles, tostados y vainillas. Encuentro sabroso y bien equilibrado, con finos taninos que le imprimen redondez. Final amplio, largo y de armónica estructura.

**Evolución y consumo:** Bien almacenado, tiene por delante 2 ó 3 años óptimos.

**Servicio:** Servido a 18-19° es apropiado para estofados, carnes rojas, caza, asado, cordero lechal y quesos curados.

### Monte Ducay tinto 98



#### ZARCILLO DE PLATA

##### Tinto joven 98

**Grado:** 12,5 % volumen.

**Varietades:** Garnacha, tempranillo y cabernet sauvignon.

**Elaboración:** Tradicional, con suave estrujado y despallado, con lenta fermentación alcohólica, para una mayor extracción de aromas y color. **Cata:** Color rojo cereza brillante, muy bien cubierto de capa. Aroma intenso de frutos negros maduros, sobre fondos florales. Sabroso, fresco y equilibrado, rico en taninos que lo hacen muy estructurado.

**Evolución y consumo:** Desde este momento y hasta los próximos dos años se encontrará en su mejor momento.

**Servicio:** Debe servirse entre 13-16° es apropiado para acompañar carnes blancas, pescados con salsa y quesos suaves.



**Don Baltasar 98****ZARCILLO DE PLATA****Rosado 98****Grado:** 12,5 % volumen.**Varietades:** Monovarietal de garnacha.**Elaboración:** Despalillado y maceración durante varias horas. Tras el sangrado del mosto, fermentó, con levaduras autóctonas.**Cata:** Color rojo fresa, con aspecto cristalino, muy bien presentado. Aromas intensos de frutas, propios de la variedad. Larga entrada en boca, con agradable recuerdo de frutas. Bien equilibrado, ofrece un largo postgusto.**Evolución y consumo:** Se mantendrá magnífico hasta la próxima cosecha y bastantes meses más.**Servicio:** Servido entre 7 y 10° es apropiado para arroces, pastas y quesos suaves.**Marqués de Nombrevilla 98****ZARCILLO DE PLATA****Rosado 98****Grado:** 12,5 % volumen.**Varietades:** Monovarietal de tempranillo.**Elaboración:** Maceración de 3 a 6 horas, tras el despalillado. Separado el mosto mediante sangrado, fermentó, con levaduras autóctonas, a temperatura de 17°, para obtener el máximo de aromas de la variedad.**Cata:** Vivo y atractivo color rojo fresa. En nariz destaca un intenso y fragante aroma de fruta, que se mantiene en el persistente postgusto. Es un vino muy armónico, de marcada personalidad.**Evolución y consumo:** Está perfecto desde este momento y hasta mediados del año 2000.**Servicio:** Ideal para pastas, aves y todo tipo de arroces de pescado; servir entre 7 y 10°.

## Bodegas San Alejandro, los rosados de Calatayud

La cooperativa fue creada en 1962, por un grupo de agricultores de la comarca, que en la actualidad son más de 300. Los viñedos se extienden por los términos municipales de Miedes, Codos, Ruesca, Orera, Mara, Belmonte y Villalba de Perejiles. Ha sido una de las bodegas fundadoras de la DO Calatayud.

Pero es el 88 cuando la bodega experimenta un fuerte impulso, mejorando sus instalaciones, que cuentan con la última tecnología vinícola. Y también comienza a mirar al exterior, con una exportación que centrada en la Unión Europea, concretamente Francia y los países nórdicos.

La altitud de la zona, así

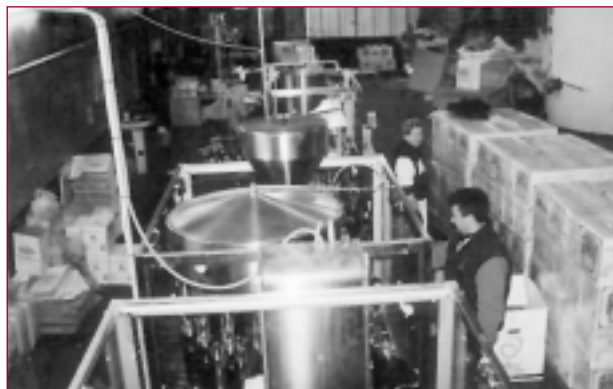
como la pluviometría, condicionan favorablemente la calidad de sus más de mil hectáreas de viñedos, donde se cultivan variedades como la garnacha, tempranillo y viura o

macabeo. Y es muy destacable la edad media de sus viticultores, de 35 años, que ejemplifica sus ganas de trabajar e innovar.

De ahí surgen unos vinos ejemplares, capaces de conjugar la tradición de la viña con la modernidad de la bodega.

Blancos y rosados monovarietales, de intensos aromas, junto a tintos de garnacha y tempranillo, perfectamente conjuntados, de los que se sienten muy orgullosos.

No resulta extraño, pues, el nuevo éxito que San Alejandro ha obtenido en la última edición de los Zarcillos y que se suma a otros premios nacionales e internacionales.

**Línea de embotellado de la bodega.**



# Bodega Pirineos, renovación en el Somontano

El concepto de Denominación de Origen para Bodega Pirineos es fundamental, porque es la tierra la que aporta la diferenciación y la personalidad. Nuestras variedades llevan la impronta del Somontano y por ello se consiguen vinos únicos e irrepetibles.

Desde el concepto de que la diversidad es riqueza, Bodega Pirineos ha sabido guardar el importante patrimonio vitivinícola del Somontano con las variedades Macabeo, Moristel y Parraleta y hacerlo crecer con nuevos estilos de vino elaborado con variedades europeas como el Merlot, el Cabernet Sauvignon o la Chardonnay.

Bodega Pirineos ha apostado por la modernidad siendo pionera en la adaptación de las más modernas instalacio-

nes de análisis y control de recepción de la uva en vendimias, limpieza de mostos por flotación, de maceración en frío o de estabilización tartárica en continuo. Las más actuales técnicas de fermentación en barrica, crianza sobre lías para vinos blancos y fermentaciones malolácticas en barrica para vinos blancos y tintos, se han implantado con éxito en esta bodega.

Modernas técnicas de gestión de la calidad y organización de empresa asegurarán un crecimiento integral de la bodega y un desarrollo sostenido.

Así, a principios del mes de abril se inauguró oficialmente la ampliación de la bodega, con presencia del presidente de Aragón, Santiago Lanzuela, ratificando la evolución de la entidad.

## Montesierra rosado 98

### ZARCILLO DE BRONCE Rosado 98

**Grado:** 12 % volumen.

**Varietades:** Moristel, Tempranillo, Macabeo y Garnacha.

**Elaboración:** Tras varias horas de maceración, una suave fermentación permite conservar los aromas y sabores primarios del vino, manteniendo la fruta y fresca.

**Cata:** Aspecto cristalino y bello color rosa fresa de tonos azulados y característicos destellos naranjas. Densos aromas a frutas rojas, violetas y sándalo de gran intensidad. Elegante en boca, suave y armónico.

**Evolución y consumo:** Conservará sus cualidades a lo largo de los próximos doce meses.

**Servicio:** Servido a 8 ° es apropiado para arroces de pescado, pastas y marisco.



## Alquezar tinto 98

### ZARCILLO DE BRONCE

#### Tinto joven 98

**Grado:** 13 % volumen.

**Varietades:** Monovarietal de tempranillo.

**Elaboración:** Fermentación tradicional a temperatura controlada de 25°, durante siete días.

**Cata:** Color rojo cereza madura con tonos violetas. Aromas limpios e intensos a frutas de zarzas (frambuesa y mora) y ligeros matices de regaliz. Elegante paso en boca, muy apetecible por su afrutamiento

**Evolución y consumo:** Conservará sus mejores cualidades durante los dos años siguientes a su cosecha.

**Servicio:** Servido a 14-16 ° es idóneo para carnes de ave y carnes rojas sin salsas, embutidos y quesos no muy curados.

## Montesierra crianza 96

### ZARCILLO DE BRONCE Tinto crianza 96

**Grado:** 12,5 % volumen.

**Varietades:** Cabernet sauvignon y tempranillo.

**Elaboración:** Permanece durante diez meses en barrica de roble americano y más de un año en los botelleros de la bodega, donde el vino madura y se armoniza.

**Cata:** Aspecto cristalino de color rojo cereza con tonos rubí. Intensos aromas de crianza en roble, aunque con predominio de frutas y otros matices a cacao, cuero y especias. Aterciopelado en la boca, con nervio, gran finura.

**Evolución y consumo:** Sus cualidades mejorarán todavía durante lo que resta de siglo.

**Servicio:** Especialmente recomendado para carnes rojas, parrilladas de carne o guisos de aves, servido a una temperatura de 18° C.





**Es la primera vez que en una mesa de cata se reúne a tan prestigiosos enólogos.**

## Inolvidable cata de vinos que marcan tendencias

El pasado 22 de marzo tuvo lugar una cata que algunos, quizá algo exageradamente, han calificado como de acontecimiento histórico dentro del mundo del vino zaragozano.

Pero lo cierto es que reunir en una misma sala a José Manuel Pérez –Viña Pedrosa–, Ricardo Guelbenzu –Guelbenzu–, Miguel Ángel de Gregorio –Allende– y Álvaro Palacios –L’Ermita–, para que hable sobre sus vinos, con la cata consiguiente, no es cosa de la que se pueda disfrutar todos los días.

La distribuidora La Garnacha había convocado a sumilleres, responsables de restaurantes, enólogos y catadores, así como a medios de comunicación para asistir a una cata de ochos vinos, que sirve en exclusiva en Aragón.

Vinos modernos, de gama alta, que en su gran mayoría están prácticamente vendidos a la salida de la bodega. Afortunadamente, Aragón cuenta con un cupo para que los afi-

cionados puedan disfrutar de los mismos.

### Cata irrepetible

Con la habitual profesionalidad del Hotel Reino de Aragón, se dispuso una sala de catas para más de setenta afortunados. Ocho copas de cata, con una de apoyo para oxigenar los grandes vinos catados, dossier informativo de las añadas, bodegas y vinos, y fichas de cata para quien las precisara, estaban dispuestas en las mesas, además de la preceptiva agua y los colines.

José Manuel Pérez, de la bodega Hermanos Pérez Pascuas, presentó su escaso Viña Pedrosa Reserva 95, además del crianza de la casa. Una de las joyas de la Ribera del Duero, que mantiene todo el estilo de la zona.

Ricardo Guelbenzu, el responsable de esta cercana bodega familiar, presentó, además del Evo, su nueva joya, llamada Lautus, un vino del 96,

que aparecerá a finales de este año, y que sólo se elaborará cuando la uva sea óptima.

Por su parte, Miguel Ángel de Gregorio acercó, en exclusiva, lo que será su vino estrella, el Aurus –el latín está de moda en los vinos de gama alta–, prácticamente vendido a pesar de las 10.000 pesetas que costará. También se cató el Allende 96, del que quedan muy pocas cajas disponibles.

Finalmente, Álvaro Palacios, el enólogo que ha puesto de moda el Priorato, acercó a los presentes su vino «normal» Les Terrasses, y una muestra de barrica de L’Ermita, cuyas 6.000 botellas ya están vendidas por adelantado a pesar de sus 20.000 pesetas.

Una reunión satisfactoria para todos los asistentes que, siquiera por unas horas, estuvieron rodeados por algunos de los mejores vinos españoles... Y también de los más caros, distribuidos por La Garnacha.

*Si desea información sobre el Club de Vinos de La Garnacha, llame al 976-417782*





# De presentaciones

La primavera vino con un buen número de noticias, y bien alegres, dentro del universo vitícola aragonés, tan solo empañado por las heladas de mediados de abril, que han afectado especialmente a los viñedos de Borja y Calatayud, además de Navarra y Rioja. No obstante, es bastante factible que la vid consiga recuperarse. Esperemos que así sea.

Cronológicamente, la primera presentación vino desde Cariñena, con los vinos jóvenes ganadores del concurso de cata del Consejo. Fueron Val de Paniza, en tinto y rosado; y Torrelongares en blanco. El jurado destacó la alta calidad de los vinos.

## Bodegas en marcha

Calatayud ya cuenta oficialmente con una nueva bodega, Bodegas y Viñedos y del Jalón, que agrupa a varias empresas de la zona y aspira a ser el motor comercial de esta joven denominación, muy volcada en la exportación de sus vino.

Paralelamente, Santiago Lanzuela inauguró las instalaciones de Bodega



Pirineos, que ha invertido más de mil millones en los últimos años en la modernización de sus instalaciones.

También fueron noticia los Vinos de la Tierra Valdejalón, que realizaron una cata en Épila, primer paso de esta zona que está recuperando sus tradicionales viñedos.

Y cierra el capítulo de las presentaciones, la de la Campaña de los alimentos de Aragón, que repite el

esquema del año pasado, que tan bien ha funcionado según el Departamento de Agricultura de la DGA. Cursos de formación, programas promocionales en televisión –por ejemplo, los jueves en el regional de TVE–, páginas en medios de comunicación y diversas acciones promocionales en comercios, son la base de esta campaña para fomentar el consumo de nuestros productos.

## El enólogo responde

### Isidro Moneva, enólogo

#### ¿Que son los vinos de alta expresión?

*Cuando definimos un vino de calidad, hacemos referencia al alto número de sensaciones que el mismo nos reporta, lo que quiere decir que, a mayor número de matices visuales y de sensaciones olfativas y gustativas, más complejo va a resultar ese vino y, por tanto, más atractivo para el consumidor.*

*En los vinos también descubrimos modas o tendencias que el mercado va demandando. Así, después de que durante muchos años hayan copado los primeros lugares en las listas los vinos amables en boca, con larga crianza en bodega y en botella, y que si por algo se identificaban era por redondez y suavidad, ahora esto ha cambiado.*

*Se aprecian y se cotizan muy alto los vinos elaborados con largas maceraciones a temperaturas altas durante la fermentación que les permiten extraer de los hollejos de la uva un alto contenido en polifenoles y taninos, lo que les convierte en caldos potentes y bien estructurados.*

*Son unos vinos muy sabrosos, a veces –debido a su relativa juventud– duros y agrestes en boca, pero con un atractivo y complejo conjunto de sensaciones, lo que se ha traducido últimamente como vinos de alta expresión por esa riqueza en matices que atesoran, y que si somos un poco pacientes dejándolos un tiempo en botella, será cuando realmente alcancen su máxima expresión.*

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



## Novedades

### Guía de tiendas especializadas en vino

La Asociación Nacional de Comerciantes Especializados en Vinos acaba de editar una interesante guía, que recoge las características de los establecimientos de sus asociados a lo largo de todo el territorio nacional. Se puede conseguir en cualquiera de los mismos, que en Zaragoza son: Barbacil, Isidro Moneva, Buisán, Montal, Foncea, Sanchez, Yáñez, Casablanca, Sabores Mil y El Pilar.

### Próximas ferias

En Peñafiel, los días 15 al 17 de mayo se celebra Ribexpo en torno a los vinos de la Ribera del Duero. El London Wine, tendrá lugar del 18 al 20 de mayo, y es la cita obligada para especialistas. Finalmente, Vinexpo se celebra en Burdeos del 14 al 18 de junio, el mayor escaparate mundial del vino.

## La bodega en casa

# Un juego, de aromas, para «instruir» la nariz

Para los más introducidos en el mundo de la cata, no resultan una novedad los juegos de aromas, que identifican, uno por uno, la mayoría de los aromas que se utilizan para describir los vinos. Utilizados hasta hace bien poco de forma exclusivamente profesional, han dado el salto al mundo de los aficionados.

Sibarite es una colección que se ha especializado en la creación y comercialización de estos aromas. Cuarenta de ellos y un amplio manual para poder trabajar y disfrutar con ellos componen el estuche SIBARITE VINO, un regalo ideal para quienes amen el mundo del vino.

Pero, además de instruir nuestro sentido del olfato, el estuche permite disfrutar de una sobremesa o una larga tarde de invierno, jugando a descubrir los aromas, identificarlos con las variedades de vino, etc.



Además del anterior, se comercializan otros estuches, dedicados a los aromas de los cafés y los whiskeys. Están en preparación los centrados en aceites, brandies y puros.

## Cocinar con vino

# Sorbete rosa de Garnacha

Volviendo sobre nuestros pasos en la historia, vamos a ofrecer una receta que tiene la base en la Edad Media, cuando la cultura andalusí estaba afincada en estas tierras. Se trata de un sorbete –invento de culturas árabes– y en este caso de vino, de vino rosado de garnacha del 98.

La garnacha tiene unas claras notas de perfume a frutas rojas, por ello se elige para este sorbete, y más estos jóvenes del 98.

### Ingredientes

Vino rosado garnacha 98, unos granos de arroz, agua de azahar, un palito de vainilla, fresas naturales.

### Elaboración

Elegir un rosado de garnacha de Cariñena, Borja o Calatayud, que este año están especialmente perfumados.

Calentar en el fuego y añadir azúcar en polvo. Remover, sin que el vino hierva –muy importante– hasta que el azúcar se disuelva. Dejarlo reposar en un recipiente e introducir en el congelador cuando esté a temperatura ambiente.

Una vez cristalizado se tritura y se vuelve a introducir en el congelador. La operación se repite las veces necesarias, o bien se utiliza una máquina especial.

Por otro lado, cocer un poco de arroz en agua de azahar, con un palito de vainilla, hasta que esté al punto, más bien duro que pasado. Reservar.

### Presentación

Disponer en una copa cónica de cristal transparente la garnacha finamente picada, en forma de sorbete. Introducir en su interior unos granos de arroz, que le aportan unas notas blancas con un claro perfume floral.

En la superficie, disponer una fresa. Impregnar los bordes con azúcar fino mojado en vino tinto de garnacha, también del 98.



## *Las notas ácidas del Barón de La Garnacha*

6 Son ya varios los aficionados que me han comentado la escasa atención que se presta a los vinos en los banquetes de boda, comuniones, etc. En la inmensa mayoría de establecimientos no dejan opción para elegir el vino, mientras que sí se puede transformar el menú. ¿Acaso no es importante el vino en una comida? Y si el cliente es quien manda, no debería ser tan complicado que pueda optar a un vino de su gusto, con el correspondiente suplemento.

6 Feliz sorpresa. Comida de trabajo en Madrid, restaurante de menú diario de corte andaluz. Uno de los vinos de la casa es el Coto de Hayas blanco. Elegido y catado, el resto de la concurrencia se sorprendió y lo disfrutó; y mucho más al saber su precio en tienda.

6 6 Las elecciones son buenas para los Museos del Vino. Si el de Cariñena se apresuró gracias a la cercanía de las elecciones al Consejo, el del Somontano está viviendo un acelerón similar. Con fondos del IAF, está previsto que se inaugure durante el mes de mayo, con las elecciones autonómicas en el próximo horizonte. Promete modernidad en el diseño y ya se sabe que contará con restaurante propio y tienda de vinos y productos de la zona.

6 6 La Asociación La Garnacha fue invitada a participar en la Cata previa y regional –Navarra y Ara-

gón– para los premios Nariz de Oro y Sumiller 99. Acostumbrados al rigor con que se trabaja en las catas de la Asociación sorprendió el alto nivel de ruido en la sala, con la consiguiente falta de concentración. Bien está que se propicien este tipo de encuentros, pero es necesario que se desarrollen con el mayor rigor posible, pues se está jugando con el prestigio y la ilusión de numerosos bodegueros.

6 Algún indocumentado se está dedicando a propagar rumores –que han llegado a bastantes tiendas– acerca de alguno de los últimos reservas del 95 que han aparecido en las últimas semana. Que si no cumplen el tiempo –la cosecha del 95 ya da reservas, aquí, en Rioja y en todos sitios–, que si son operaciones comerciales dudosas. Por eso no hay que hacer caso de rumores y tonterías, sino informarse y después opinar. Los reservas del 95 sí son legales, como garantizan los consejos reguladores.

6 Algunos medios de comunicación se han quejado de cierto desmadrado informativo a raíz de los premios Zarcillo, que tantos galardones han dejado en esta tierra. La mayoría de las bodegas han enviado notas de prensa a los medios, pero hablando sólo de sus premios. Menos mal que alguno de los catadores participantes sí se molestó en ofrecer el cuadro de honor completo.

### *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

## *Nombres*

### **IES Miralbueno**

*El IES Miralbueno División Hostelería, que ya depende del Gobierno de Aragón, celebra sus diez primeros años de vida, que han colocado en la hostelería aragonesa a un buen número de profesionales. Esta escuela de hostelería presta especial atención a la cultura vinícola, sobre todo a la aragonesa. Precisamente, La Garnacha asesora a la escuela a la hora de seleccionar los vinos con los que trabaja.*

### **Restaurante Sella**

*Tras muchos años de esfuerzos, la familia Rodríguez está consiguiendo el reconocimiento que merece su labor. Numerosas apariciones en medios de comunicación nacionales están logrando que sea conocido más allá de Aragón, practicando una moderna cocina regional. Y su bodega es digna de ser contemplada... y degustada.*

### **Bodega Pirineos**

*Culminó a principios de abril su proceso de modernización, con la inversión de mil millones en los últimos años –otros tantos en los viñedos, a cargo de los socios de la cooperativa– y la inauguración oficial de sus nuevas instalaciones, en las puertas de Barbastro. Una continúa mejora e investigación que hace que sus vinos sean cada día mejores y más personales.*

### **Ciriaco Yáñez**

*Desde su programa, Con Sabor aragonés, en Antena Aragón, presta diariamente una especial atención a los vinos aragoneses. Cada vez son más los vinateros, sumilleres y especialistas que, en breves minutos, hablan de nuestros caldos.*

# CORONA DE ARAGON

## Crianza 96

**Zarcillo de Oro  
1999**

*Enhorabuena*

**Distribuido por:** \_\_\_\_\_

**Dirección Comercial**  
Navas de Tolosa, 70. 50010 ZARAGOZA  
Tel/Fax - 976 32 53 91  
Tel. móvil - 607 23 41 98