

250
NOVIEMBRE
2019

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

MI VINO



**BODEGA
EJEMPLAR**
Bodega Rioja Vega

ESPECIAL
*MiVino celebra sus
primeros 250 números*

CATA
*D.O. Navarra,
diversa y noble*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Veterum Vitium 2016

ESPAÑA / 2,90 €



Testigos de nuestro sueño

Mientras el planeta entero conocía a la oveja Dolly, el primer animal clonado, un grupo de amigos, amantes acérrimos del vino, ponía letras a un sueño: el de comunicar ese particular universo habitado por vides y gentes que se mecían al ritmo de la tierra. Aquel deseo, la semilla de lo que hoy somos, tenía una misión: que todos pudieran acceder a ese complejo y bello mundo, empaparse de su cultura, apreciar su valor. En estos 23 años, han pasado por nuestras páginas algunos de los personajes que más han marcado la Historia del vino de España. Inmortalizados por el extraordinario objetivo de Heinz Hebeisen en diferentes épocas (la fecha en la que se tomaron las fotografías aparece junto a ellos), son nuestros testigos del sueño. Que aún late, más vivo que nunca.

Texto / Laura López Altares

Fotos / Heinz Hebeisen



2014
Elena Adell
Enóloga jefe de Campo Viejo

Es una de las enólogas más influyentes de nuestro país: dirige el proyecto de Pernod Ricard en La Rioja con incombustible entusiasmo y ha puesto en marcha interesantes iniciativas con el objetivo de divulgar la cultura del vino.

¿Qué significa para ti el vino?

Es mi pasión profesional y la disfruto cada día que trabajo. Con todos los años que llevo y sigo con más curiosidad, entusiasmo y ganas de hacer cosas nuevas.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Me parece fundamental que el enólogo por fin haya salido de la bodega para ir al viñedo. También he notado que en la viticultura se han dados saltos de gigante, con avances tan enormes como los que ha habido en enología. La calidad de los vinos ha mejorado increíblemente en todas las regiones y ahora se pone el foco en el cliente.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Cada vez vamos a poner más en valor nuestras variedades únicas cultivadas en terrenos únicos: ese es nuestro fuerte, nuestro futuro y nuestro potencial. Creo que iréis poco a poco mostrando al mundo todo este universo increíble de vinos, zonas, profesionales y territorios que hay en España.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Para mí el principal valor del vino es todo lo que lo rodea, así que lo elegiría dependiendo de la compañía, que es lo que más valoro.

La directora técnica de Grupo Bodegas Palacio 1894 marcó un hito histórico al convertirse en la primera mujer española en conseguir el título más prestigioso y exigente del sector. Su talento y tesón escribirán parte del futuro del vino español.

¿Qué significa para ti el vino?

Está en todas las facetas de mi vida. Me gusta tanto y me llena tanto... no solo porque laboralmente me parece muy interesante, sino porque me encanta la gente que encuentro en este mundo, porque siempre quedan cosas por aprender... Es mágico. Tengo la sensación de que nunca llegaré a saberlo todo, y eso me mantiene la llama viva.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Creo que es bonito resaltar que ha habido una transformación en el consumidor: ha pasado a ser más exigente, a reclamar vinos de más calidad, a interesarse por los orígenes. Quiere que el producto represente la zona de donde viene y está dispuesto a pagar más por una experiencia mejor.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Yo pienso que nos vamos a enfrentar a un cambio integral en el vino (habrá que ir reinterpretando cómo evoluciona el clima, adaptar nuevas variedades a nuevas zonas, los estilos cambiarán...) y en todas las facetas de nuestra vida.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Actualmente, El Secreto, vino de viñedos viejos recónditos y mágicos de la Ribera del Duero.



2018
Almudena Alberca
Primera Master of Wine española



1994
Pablo Álvarez
Consejero delegado de Vega Sicilia

Pablo Álvarez dirige el destino de uno de los imperios vinícolas más importantes del planeta desde hace más de tres décadas. Con discreción y esmero, ha convertido Vega Sicilia en una de las bodegas más exclusivas, una auténtica leyenda.

¿Qué significa para ti el vino?

Siempre digo que tuve la suerte de enamorarme de este mundo hace ya bastantes años, de dirigir las bodegas que dirijo, y eso es probablemente lo mejor que me ha ocurrido a nivel profesional.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Lo más importante es el gran desarrollo que ha tenido el mundo del vino en España (había regiones o zonas un poco olvidadas que hoy en día tienen una relevancia internacional), creo que nunca se han hecho tan buenos vinos. Poco a poco se van consolidando, pero todavía queda mucho por hacer...

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

A pesar de lo que ha bajado en términos absolutos, el consumo de vino en España es más importante que nunca, jamás había sido de tanta calidad ni la gente había estado dispuesta a pagar tanto dinero por los vinos. Este país tiene mucho que demostrar a nivel mundial, tenemos el gran reto de enseñar nuestros vinos, de dar a conocer lo que se está haciendo.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Valbuena para mí es un grandísimo vino, es de una calidad excepcional, y quizá Pintia es el que más me ha sorprendido.

Dirigir un grupo vinícola con 129 años de historia es una responsabilidad colosal. Pero Guillermo, heredero de la centenaria tradición familiar, perpetúa sus valores (calidad, elegancia e innovación) con verdadera destreza.

¿Qué significa para ti el vino?

Mi familia siempre ha estado vinculada a La Rioja Alta, así que puedo decir que lo llevo en la sangre. Recuerdo de pequeño las visitas a bodega, correr entre las barricas, pasear por el viñedo... Estoy involucrado en otros negocios, pero el mundo del vino es inigualable, tremendamente atractivo.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

La evolución ha sido impresionante, llegando a convertirse en uno de los sectores más dinámicos, y vosotros también habéis sido muy importantes en su difusión. La apuesta por la calidad, las grandes inversiones en tecnología e innovación o el enoturismo han sido factores esenciales de una revolución enológica que, entre todos, debemos potenciar sin olvidarnos de cuidar y comunicar el gran valor cultural del vino y sus tradiciones.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

No me considero un gran futurólogo, pero sí que os puedo decir lo que me gustaría que contarais: que nuestros vinos, y los vinos españoles en general, son mejores cada cosecha.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Me quedo con La Rioja Alta Gran Reserva 904 2010.



1993
Guillermo de Aranzábal
Presidente de La Rioja Alta



1998
Antonio Barbadillo
Propietario de Bodegas Barbadillo

La primera manzanilla de la familia Barbadillo se elaboró hace casi 200 años en Sanlúcar: el Sur hecho vino. Antonio, que hoy lleva el peso de la compañía internacional, tiene un anhelo: que los generosos ocupen al fin el lugar que merecen.

¿Qué significa para ti el vino?

Es mi gran pasión, mi vida. Yo digo que me destetaron con manzanilla [risas]. Nací en el mundo del vino y espero morir en él dentro de mucho tiempo. Es importante destacar que el vino es una forma de transmitir felicidad a los demás.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

El principal cambio es que hay un mayor conocimiento del público, y lógicamente eso lleva a exigir a las bodegas mayor calidad, lo que ha supuesto mejoras en todos los aspectos. Yo creo que ha habido un crecimiento muy alto de la calidad.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Espero que haya una mejora en el reconocimiento a nivel global de la calidad de los vinos del Marco de Jerez. También espero que ese mismo reconocimiento que empieza a haber a nivel internacional o incluso nacional (en alta restauración) se traslade a las propias bodegas, que se crean que los vinos de allí son únicos y especiales, y les demos el valor que deben tener.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Es complicado porque me apasiona el amontillado, pero mi compañera de vida es la manzanilla.

Didier habla con la sabiduría y la pasión de quien ha cumplido su sueño: elaborar un blanco con alma en tierras castellanoleonesas. En Belondrade ha conseguido la máxima expresión del "terroir" de La Seca abogando por una viticultura sostenible.

¿Qué significa para ti el vino?

Después de mis hijos es la cosa más bonita que he tenido en mi vida, ¡mi quinto hijo! Lo adoro: hacer un vino no es hacer una bebida, significa entrar en el sueño de la gente. Y también valoro mucho la riqueza y la alegría del trabajo en el campo: me gusta porque las cosas son irrepetibles.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Hay un salto de calidad tremendo, hemos conseguido terminar con esa idea de vino casero. En parte se lo debemos al gran movimiento que tuvo la gastronomía española en los 1990-2000: Adrià creó escuela, la cocina de este país llegó a lo más alto y esto ha ayudado mucho a que el vino español tenga una fama internacional.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

¡Ojalá que tengamos este salto permanente de calidad! Llegaremos a un punto importante si conseguimos una verdadera clasificación de terruño: nuestra principal diferencia con Francia es esa, y tiene que ver con el *terroir*, no con la calidad.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

El del año que viene [risas], porque siempre esperamos superarnos. Pero el de 2007 es muy interesante y peculiar.



2013
Didier Belondrade
Fundador de Bodega Belondrade



1996
Marisol Bueno
Propietaria de Pazo de Señorans

La historia del vino gallego tiene a su Gran Dama del Albariño, también reconocida como Caballero del Vino. Pionera en la elaboración de albariños de guarda en Rías Baixas, su gran labor en la difusión de esta uva es incontestable.

¿Qué significa para ti el vino?

Poco a poco, el vino ha ido absorbiendo todos mis ratos libres y mis *hobbies*. Al final es mi trabajo y también mi mayor afición.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

¡Si echo la vista atrás, me parece increíble! Hemos pasado de un mundo de graneles, barricas viejas y bodegas descuidadas a tener unas bodegas espectaculares tanto en diseño como en tecnología. Tenemos unas naves de barricas fabulosas y unos vinos extraordinarios para pelear con cualquier país del mundo.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

No sé predecir, espero que no sea un producto atacado y deseo que se vea cada vez más como algo unido a nuestra cultura, a nuestra manera de vivir, algo muy antiguo y muy nuestro sobre lo que la gente quiera aprender, conocer y disfrutar. Si es así, nuestro futuro será prometedor.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Es difícil tener un favorito, creo que tengo dos: Selección de Añada, por su longevidad, y Pazo Señorans, por ser tan joven y maduro al mismo tiempo.

Creador de un estilo en Rioja, valedor de Toro, es posible que el destino de Marcos ya estuviera señalado (procede de un largo linaje de viticultores), pero se ha convertido en uno de los enólogos más influyentes a golpe de intuición y excelencia.

¿Qué significa para ti el vino?

Realmente es pasión, una forma de vivir. La verdad es que el mundo del vino engancha, y sobre todo te hace disfrutar muchísimo. También da mucho trabajo, no cabe duda. Pero cuando le das todo, él te devuelve todavía más.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Yo creo que España se está poniendo cada vez más a la altura de todos los grandes del mundo, antes no estaba considerada al nivel que realmente merece. A base de trabajo y esfuerzo eso va cambiando poco a poco, aunque cuesta mucho.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

España tiene que ir cogiendo cada vez un papel más significativo. En los últimos 25 años el panorama vitivinícola ha cambiado absolutamente: bodegas, elaboraciones, conocimientos... todo. Ahora una parte muy importante del embotellado se vende en condiciones excepcionales.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Tengo dos vinos que han marcado mucho mi vida: Murmurón, un maceración carbónica muy vinculado a la tradición familiar, y San Vicente, que significó un antes y un después.



2004
Marcos Eguren
Director técnico de Sierra Cantabria

Nació en Vega Sicilia (su padre trabajaba allí), y tras formarse y convertirse en un brillante enólogo, elaboró 30 de sus añadas más icónicas antes de crear las bodegas Mauro y San Román. Ha recibido importantes reconocimientos por su inimitable estilo.

¿Qué significa para ti el vino?

Es todo. Yo creo que si no hiciera vino no sabría hacer otra cosa [risas]. Y aunque respeto el terruño y soy poco intervencionista en los vinos, siempre me ha gustado ser algo creativo.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

El salto ha sido muy importante en cuanto a la calidad y personalidad de los vinos españoles, a la hora de reflejar de dónde vienen. También se ha empezado a valorar el viñedo (desgraciadamente en muchos sitios estaba abandonado e incluso se estaban arrancando viñas viejas)... Hoy en día no tenemos que envidiar a nadie, en pocos sitios hay tanta variedad de climas y uvas.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Se va a respetar cada vez más el terruño. Hay una generación de jóvenes enólogos que lo están haciendo muy bien, que están sobre todo fijándose en los viñedos, pero aquí sí quiero hacer un pequeño matiz: está bien que haya modas, pero cuidado porque se puede perder la identidad del vino.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

El San Román, de Toro, para mí una de las grandes zonas del mundo de vinos tintos, con raza y personalidad.



2004

Mariano García

Propietario de Mauro y San Román

La humildad y la sabiduría que transmite Miguel son prodigiosas. El grupo familiar que dirige, uno de los grandes referentes internacionales del sector, ha puesto en valor denominaciones desconocidas y las uvas autóctonas.

¿Qué significa para ti el vino?

Es mi vida, prácticamente. Hasta tal punto que yo que estudié otra cosa [Ingeniería Aeronáutica], y con el paso de los años volví al sector dejando todo lo que tenía. Muchos me tacharon de loco (mi mujer sí que me apoyó), pero el tiempo me dio la razón...

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Sin duda se ha producido una tecnificación y profesionalización de las bodegas. La tecnología ha afectado de manera determinante, muy positiva cuando se ha aplicado sin perder el concepto original de la elaboración de los vinos de cada zona. En cuanto a la comercialización, el escenario es absolutamente diferente, ha habido una verdadera revolución impulsada por internet.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

En los últimos 25 años la revolución se ha producido como en los 100 anteriores, es exponencial, y en estos 25 creo que también lo será. Estoy convencido de que los vinos serán respetuosos con el medio ambiente, que la tecnificación será automática (e inimaginable) y que trabajaremos menos horas.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

El que más me llega es Juan Gil Etiqueta Plata, nuestro emblema.



2015

Miguel Gil

Director de Gil Family Estates

Tiempo de ser tú



Azpilicueta

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

RESERVA

Azpilicueta

LIBRE DE TIEMPO

Descubre más en azpilicueta.com

Este soñador rebelde preserva con orgullo el legado de su familia, pionera en la elaboración de vinos espumosos de larga crianza, y defiende la excelencia a través de una viticultura sostenible y una forma de elaborar leal a la tradición.

¿Qué significa para ti el vino?

Yo creo que está en la sangre de nuestra familia (muy a pesar mío, que quería seguir otro camino), no puedes evitar volver a él: es un elemento que te atrapa... es la tierra, la cara de la gente cuando prueba una copa tuya y se emociona.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

En el sector del vino espumoso se ha producido un cambio de paradigma: ha sido lento y difícil, pero al fin se ha reconocido que se pueden hacer grandes espumosos con largas crianzas fuera de Francia. A nivel general, la cultura del vino se ha incrementado tremendamente por parte del consumidor y el conocimiento técnico ha aumentado exponencialmente entre los elaboradores.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

El acercamiento al Kilómetro 0, la recuperación de uvas autóctonas, la autoestima de lo propio, de formas de elaborar más tradicionales, la vuelta al campo, la biodinámica... Creo que este regreso a los orígenes va a invadir como una ola gigante el mundo del vino.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

III Lustrós nos ha dado alegrías enormes: fue el primer espumoso que salió en *The New York Times* a página completa.



2001

Xavier Gramona
Copropietario de Caves Gramona



2002

Pepe Hidalgo
Enólogo y asesor

Ingeniero agrónomo, profesor, escritor, catador... La vida de José (Pepe, para la Historia) lleva unida al vino desde sus comienzos, y su prolífica labor como asesor de bodegas y transmisor de sabiduría vinícola es incommensurable.

¿Qué significa para ti el vino?

Yo, con el apellido que llevo, pues está claro, ¡nacé casi debajo de la parra! [risas] La verdad es que el vino me ha dado grandes satisfacciones. Mi padre, que era un buen profesor, me dijo: "Mira, Pepe, todo lo que sepas transmítelo, no te lleses nada a la tumba". Y eso procuro hacer. No solo en la parte docente, también intento que todo mi saber, poco o mucho, quede reflejado en las bodegas a las que asesoro y que lo aprovechen.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Ha cambiado en muchos aspectos: la viticultura, la enología, el mercado... ha habido un cambio tremendo. En un sentido muy positivo han ido apareciendo cada vez más viñedos ligados a la tierra, eso ha irrumpido con mucha fuerza.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

El mercado y la enología se van a polarizar: por un lado van a aparecer cada vez más viñedos singulares, con elaboraciones muy pequeñas, que tengan carácter, etc.; por otro, habrá grandes grupos de bodegas con volúmenes importantes.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Pazo Baion, un albariño con el carácter de un terruño singular.



NUESTROS
VINOS
SON TAN BUENOS
QUE INSPIRAN
VIAJES



Mediterráneo
EN VIVO

Las Rutas del Vino de Alicante, Castellón, Utiel-Requena, Valencia y Terres dels Alforins invitan a que descubras de cerca la calidad de nuestros vinos D.O. e I.G.P., desde las propias bodegas y viñedos. Rutas para recorrer los paisajes, conocer los procesos de elaboración y catas de vino, con restaurantes y alojamientos turísticos que harán que te decantes por el vino de nuestra tierra. Déjate inspirar y sabrás que nuestros vinos son el maridaje perfecto para las mejores experiencias.

#EnoturismeCV
#mediterráneoenvivo





1999
Francisco Hurtado de Amézaga
Director técnico de Marqués de Riscal

La sinceridad de Andreas resulta estimulante; su inteligencia, magnética. El Master of Wine hispanoalemán es especialista en hallar vinos auténticos y sostenibles capaces de trasladar a la copa una identidad notable, una "esencia cultural".

¿Qué significa para ti el vino?

Es un alimento intelectual y espiritual, una conexión permanente con la tierra y sus viticultores, cultura embotellada. Y también una manera de mantenerme cuerdo en un mundo de locos.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Hoy es un mundo mucho más diverso y complejo: nunca los amantes del vino han tenido tanto donde elegir. La producción y el consumo se han globalizado, se hacen vinos interesantes en los sitios más insospechados. Y estamos en una nueva revolución, la de una verdadera viticultura de calidad y sostenible.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

El balance de consumo seguirá desplazándose a nuevos mercados y consumidores con una mentalidad más abierta hacia qué vinos beber, pero también más exigentes en cuanto a tener buenas razones para hacerlo. El mundo del vino tendrá que responder a un escrutinio mucho más severo de su sostenibilidad, no solo medioambiental, también social y económica.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Estoy muy orgulloso de lo que hemos conseguido con Badiola Las Parcelas Blanco 2018, de nuestra nueva bodega en Rioja Alavesa.

Quinta generación de la familia de los herederos del Marqués de Riscal, historia del sector vitivinícola. El visionario que revolucionó zonas como Rioja y Rueda hoy mira al futuro con entusiasmo, a pesar de la incertidumbre.

¿Qué significa para ti el vino?

Para mí, que nací en una familia de vinateros (¡mi padre me daba vino cuando era muy pequeñito!), es algo consustancial con uno mismo. Es todo. Estamos todo el día pensando, hablando del vino... es un afán de superación continuo.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Ha habido una enorme apuesta por la calidad por parte de casi todos los protagonistas, se está realizando un esfuerzo muy grande tanto en el aspecto productivo del vino como en las viñas. Eso yo creo que es muy positivo y de alguna manera tiene que redundar en beneficio para todos.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Es una buena pregunta, porque con el cambio climático, el calentamiento de la atmósfera... tenemos un buen lío. Cada vez estamos viendo que la uva madura antes, y eso no es bueno porque el azúcar sube enseguida; y, sin embargo, las pieles y las pepitas siguen verdes, no maduran al mismo tiempo.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Mi preferido es el Reserva Marqués de Riscal: es nuestro estandarte, al que más atención dedicamos; estamos muy orgullosos.



2019
Andreas Kubach
Cofundador de Península Vinicultores

REYES
D
ARAGON

ENTRE LOS MEJORES
DEL MUNDO

· BODEGAS LANGA ·

MEJOR BODEGA DE
ARAGÓN 2019

ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

Medalla de Oro
Zarcillo
El Casto, Brut Reserva
(España)

90.- JAMES SUCKLING
El Monje, Brut Nature
(USA)

Medalla de Oro
International Wine Awards
Imperial Brut
(UK)

95.- Wine Pleasure
Gran Reserva
(España)

Especial Oro
Best in Show DECANter
El Monje, Brut Nature
(UK)

Medalla de Oro
Bacchus
El Monje, Brut Nature
(España)

Medalla de Oro
Berliner Wine Trophy
El Casto, Brut Reserva
(Alemania)

Medalla de Oro
Vinhos du Brasil
Gran Reserva
(Brasil)

...

NUEVOS CAVAS REYES DE ARAGÓN

www.bodegas-langa.com



2002
María José López de Heredia
 Biznieta de Rafael López de Heredia

Orgullosa biznieta del fundador de la mítica bodega riojana, representa la cuarta generación familiar junto a sus hermanos Julio César (viticultura) y Mercedes (enología). Elocuente y enérgica, custodia con vehemencia un legado vinícola prodigioso.

¿Qué significa para ti el vino?

Llevo Viña Tondonia por mis venas: el cultivo del viñedo, la elaboración de nuestros vinos y su disfrute constituyen la educación de la familia López de Heredia. También ha forjado nuestra personalidad y ha contribuido a nuestra felicidad.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Ha cambiado mucho y poco a la vez: la tecnología y todo aquello de que disponemos en la actualidad han revolucionado nuestra forma de trabajar, de ser, e incluso casi de pensar; no obstante, en lo importante, el *padrenuestro* del vino sigue siendo el mismo. Queda mucho por conseguir, por lo que seguir luchando para que el vino sea valorado y apreciado con serenidad y equilibrio.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Vivimos una tendencia a recuperar tradiciones, pero es evidente que el hombre siempre está en continua evolución, y el vino se beneficiará de adelantos científicos y tecnológicos que yo quisiera que, además, fueran coherentes, honestos, éticos y generosos.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Sin duda nuestro Viña Tondonia tinto. Porque es el que sintetiza la filosofía de nuestro fundador todavía latente en nuestro trabajo.

El histórico director técnico de Viñedos del Contino durante más de 20 años está inmerso en diferentes proyectos, entre ellos el asesoramiento a pequeñas bodegas y la elaboración de personales vinos que llevan su nombre (como el Selección Jesús Madrazo).

¿Qué significa para ti el vino?

¡No podría concebir un mundo sin vino! Me he criado desde pequeño en un ambiente vitivinícola: pasaba la Navidad dentro de Bodegas CVNE y jugaba en el Barrio de la Estación con los Diez del Corral, de Bodegas Bilbaínas, y una inquieta pequeña que se nos unía: *Cotete*, hoy en día la gran María José López de Heredia.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Se ha ido polarizando cada vez más hacia las bodegas *artesanales* y los grandes grupos en tamaño de producción y presencia geográfica. Dentro de este proceso, hay una extraordinaria diversidad: de vinos, de modas, de corrientes...

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Son tiempos convulsos, de incertidumbre. Tenemos la amenaza del Brexit y los aranceles americanos, nacionalismos y proteccionismos absurdos y, a nivel mundial, una cantidad de vinos y bodegas creo que desproporcionada. Nunca he sido pesimista, pero preocupado sí que estoy...

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Cada cual tiene *su aquel*, pero si me *obligáis* a elegir creo que el mejor fue el Contino Viña del Olivo 2001.



2014
Jesús de Madrazo
 Enólogo y asesor

El trabajo que realiza este apasionado enólogo es admirable: desde su singular bodega en La Guancha lidera un precioso proyecto de recuperación de variedades autóctonas canarias de incalculable valor histórico y ecológico.

¿Qué significa para ti el vino?

Es una preciosa forma de vivir, me permite estar próximo a la naturaleza, ver de cerca su evolución: soñar, imaginar y crear ayudándola a expresarse. La enorme interdisciplinariedad del vino también me ha permitido enriquecerme mucho culturalmente.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

El cambio ha sido muy significativo: la mejora de la calidad es generalizada, la irrupción de nuevas zonas con vinos singulares y de calidad es notable, y la mejora de la valoración del consumidor ha sido importante. También se ha incrementado el interés por la sostenibilidad, la ecología y el respeto a la identidad del producto.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

El sector ha ido creciendo y alcanzando una mayoría de edad que le va a permitir conseguir grandes logros. Se continuará avanzando en la sostenibilidad, en la búsqueda de la máxima expresión de nuestros vinos en sincronía con la naturaleza, y los vinos españoles alcanzarán el reconocimiento y prestigio que merecen.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

El Viñático Ensamblaje Tinto, porque es el colofón de muchos años de trabajo en la recuperación de las variedades minoritarias.



1999
Juan Jesús Méndez
 Director de Bodegas Viñático



DEJA QUE
 TE CUENTE
 UNA HISTORIA

La historia de una uva olvidada llamada godello
 y recuperada desde Valdeorras, para seducir al mundo.



Viticultor y bodeguero, e impenitente amante de la tierra. En 1988 fundó Matarromera allá donde las viñas susurraban la historia de sus antepasados, sembrando la semilla de uno de los grupos vinícolas más importantes del mundo.

¿Qué significa para ti el vino?

Es mi auténtica dedicación, le entrego 18 horas cada día y abarca todas las escenas de mi vida. Me apasiona porque tiene muchas facetas: puedes estar en la viña, en la bodega... pero también en foros de investigación, enoturismo, etc.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Lo más importante es la apreciación por los clientes y el incremento del interés por los vinos de calidad y la cultura del vino. Si no hubiese un consumidor que demanda, que valora y compra esos vinos de calidad, no hubiéramos avanzado de esta manera.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Preveo una continuación del incremento del interés por el mundo del vino y una mayor diversificación en la que tendrán cabida alternativas para consumidores de amplio espectro: vinos de pago, singulares, bajos en alcohol... Yo auguro un buen futuro porque a nivel internacional hay un aumento de consumo: ligero, pero progresivo. Esto quiere decir que se están incorporando al consumo muchos países que no eran consumidores.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Lo tengo fácil, ¡los vinos especiales de Carlos Moro!



2007

Carlos Moro

Presidente del Grupo Matarromera

Varias generaciones disfrutando de los vinos que nos están ofreciendo estos majuelos.

Viña Valera
VIÑAS VIEJAS

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

HISTORIA PASIÓN ILUSIÓN

virgendelaasuncion.com

BODEGA INURRIETA

La recompensa de un buen trabajo

más de 100 medallas de oro

Tras más de 100 años de tradición vinícola, en 2002 se fundó una de las bodegas más prestigiosas de Navarra. Bodega Inurrieta combina tradición, calidad y cercanía que se traduce en vinos de calidad con un palmarés de más de 400 reconocimientos nacionales e internacionales. El micro clima, suelos singulares y un entorno privilegiado hacen de nuestros vinos un referente tanto nacional como internacional.

SÍGUENOS EN:

WineModeration.eu
Art de Vivre

www.bodegainurrieta.com
(+34) 948 737 309
info@bodegainurrieta.com



2006

Manuel Muga

Vicepresidente de Bodegas Muga

Manuel, cuya calidez impresiona, forma parte de la tercera generación de una de las sagas históricas de Haro: Muga es la única bodega de España que cuenta con un maestro cubero y sus emblemáticos vinos gozan de gran prestigio internacional.

¿Qué significa para ti el vino?

Es algo con lo que afortunadamente disfruto mucho, tanto a nivel profesional como particular, con mi familia y amigos. Es curioso, porque a veces aprendo más sobre vino en conversaciones con amigos alrededor de una mesa que en el ámbito profesional.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Diría que ha cambiado, sobre todo, la viticultura: ha mejorado muchísimo el trabajo en los viñedos, el conocimiento de los suelos... eso ha venido acompañado de una mejora en la elaboración del vino y en los medios que hemos tenido en las bodegas.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Afrontaremos el gran reto de ir prestigiando cada vez más los vinos españoles. Estamos avanzando mucho, pero hay que tener claro que para conseguir grandes vinos tenemos que mimar el viñedo y producir las cantidades que se deben producir: en el momento en el que vayamos a volúmenes y no a potenciar la calidad de nuestros vinos, lo tendremos complicado.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Muga Reserva Selección Especial (entre el concepto clásico y un estilo más moderno), al que he visto nacer y crecer.

Tábula
BODEGAS Y VIÑEDOS

RIBERA DEL DUERO
denominación de origen

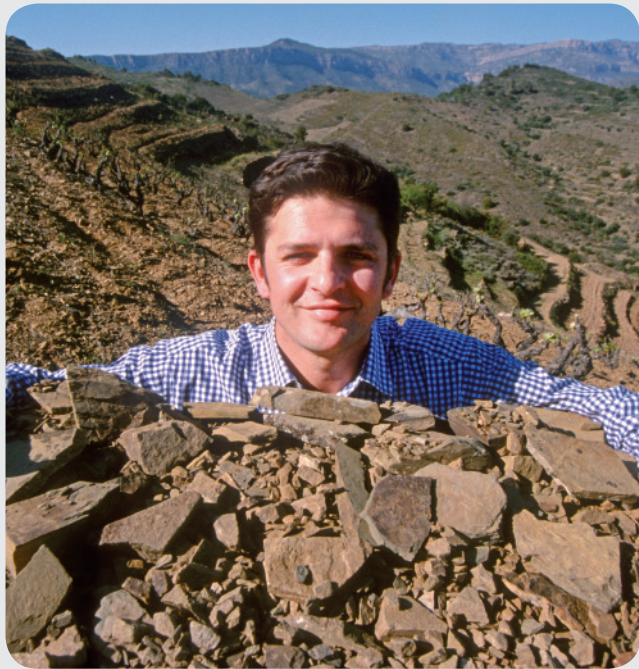
www.bodegastabula.es

Hay Garnachas... y Garnacha Centenaria

GARNACHA CENTENARIA
COTO de HAYAS

ARAGONESAS
BODEGAS Y VIÑEDOS

www.bodegasaragonesas.com



1997
Álvaro Palacios
Propietario de Bodegas Álvaro Palacios

Su nombre es sinónimo de revolución, de inconformismo, de vinos eternos. Álvaro Palacios está considerado uno de los mejores enólogos del mundo, y sus etiquetas de Bierzo, Rioja y Priorat (como L'Ermite) se han convertido en leyenda.

¿Qué significa para ti el vino?

Representa toda una pasión, ya sea en la naturaleza, en la bodega, viajando por el mundo o atendiendo a amigos y clientes con los que compartir su magia.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Ha sido maravilloso haber devuelto la entidad a más de 100 regiones vitícolas, la mayoría enterradas en el olvido durante décadas. Hemos superado los complejos y hemos entendido el significado de la recuperación de los viñedos tradicionales dignificando su grandeza histórica. Ha sido algo así como el regreso al futuro, respetar la afinidad y la sabiduría de nuestra tradición vitícola única.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Me haría especial ilusión que se desarrollaran clasificaciones dirigidas a ensalzar las diferentes categorías de vinos según el origen de las uvas dentro de su propia zona. Al mismo tiempo, tendremos que asumir con plena conciencia los retos climáticos.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Me remito a las palabras que escuché un día de Don Alejandro Fernández, mentor de mentores: "Los vinos son como los hijos, unos muy buenos y otros mejores".

Victoria entró en la historia al continuar el legado de su padre: elaborar grandes vinos blancos en Rueda. Fundó la actual bodega en 1998 e inspiró a toda una generación de mujeres que buscaban su camino en un sector tradicionalmente masculino.

¿Qué significa para ti el vino?

Es el acompañante de tu vida, así que tener vocación es muy importante. Cuando te metes tan profundamente en este mundo, prácticamente te persigue toda la vida; pero para bien, porque te da satisfacciones muy grandes y conoces a mucha gente.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

La incorporación de las nuevas tecnologías a las bodegas es bastante relevante. Y también la incorporación de la mujer al mundo del vino. Cuando yo empecé, éramos muy pocas enólogas, y poco a poco eso ha ido cambiando.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

El cambio climático es importante porque va a cambiar mucho la forma de elaboración, la viticultura... ahí vamos a tener que hacer un gran esfuerzo. Las plantas sufren si no llueve cuando tiene que llover, si no hace frío cuando tiene que hacer frío, y eso habrá que ponerlo en orden. ¡Nos tendremos que ir a hacer vino a Noruega! [risas]

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

¡Todos son mis hijos! El que me provoca algo diferente es el que hacemos en los depósitos de hormigón, el Cuvée Especial.



2008
Victoria Pariente
Fundadora de Bodegas José Pariente

El fascinante y codiciado Priorat tiene una deuda enorme con Josep Lluís, que descubrió al mundo su inmenso potencial, inimaginable hasta entonces. Su hija, Sara Pérez, encarna el futuro más revolucionario y brillante de la zona.

¿Qué significa para ti el vino?

Para mí ha sido la plenitud porque es un producto que tiene los tres elementos fundamentales: la ciencia, la técnica y el arte. Cuando ves a mi hija Sara, responsable de la elaboración de nuestros vinos ahora... ella está buscando el arte a matar.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

España, con todas sus regiones vitivinícolas, se ha puesto a un nivel muy bueno, y cada vez más, con profesionales que están haciendo cosas espectaculares. Sobre todo lo que más me ha gustado es la filosofía de los pequeños productores, que ponen toda su alma y están buscando siempre cosas nuevas sin olvidar el pasado.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

El futuro va a ser mucho mejor, porque cada vez tenemos más posibilidades: en la comunicación, en las herramientas, en la voluntad. Ahora se está dando mucho valor a las variedades autóctonas, que acentúan las personalidades de todas las regiones.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Los especiales de Cims de Porrera: ahí ves la transmisión de la historia, y hemos encontrado en ellos algo espectacular, tienen mil detalles sensitivos y una elegancia perenne, duran muchísimo.



2001
Josep Lluís Pérez
Fundador de Mas Martinet

**NO LUCHAMOS
CONTRA LOS
ELEMENTOS, LOS
APROVECHAMOS.**

A casi **mil metros** de altitud, con temperaturas extremas, heladas, granizo, sequías, vendimias tardías...

En las tierras altas de la **Ribera del Duero** se encuentra el **Bosque de Matasnos**. Allí, gracias a los elementos y a una elaboración **artesanal 100% sostenible**, hacemos un vino fuera de lo común.

No queremos convencerte. Si lo pruebas lo comprobarás tú mismo.

**BOSQUE DE
MATASNOS**

Esta mujer excepcional tomó el mando de las centenarias bodegas jerezanas El Maestro Sierra hace más de cuatro décadas; su hija, Carmen Borrego, la ha relevado en este matriarcado vinícola forjado a base de talento, valentía y respeto a la tradición.

¿Qué significa para ti el vino?

Ha sido un esfuerzo personal debido a que aquellos tiempos eran muy complicados, tuve que sacar mucha valentía por el motivo de ser mujer en un negocio de hombres. Me he enriquecido personalmente aprendiendo del mundo del vino y consiguiendo el respeto de este sector tan difícil.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Ha ganado en especialización: tanto en el consumidor, que cada vez es más curioso, como por parte de las bodegas, en la tecnología y la enología. Otra cosa importante es que hay más presencia femenina trabajando y con altos cargos en las bodegas. También hay más competencia debido a que hay más información, denominaciones de origen, tipologías nuevas de vinos, variedades...

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Esto es lo más complicado de prever, ya que como producto agrícola dependemos del clima y las formas en que se desarrolle la globalización económica.

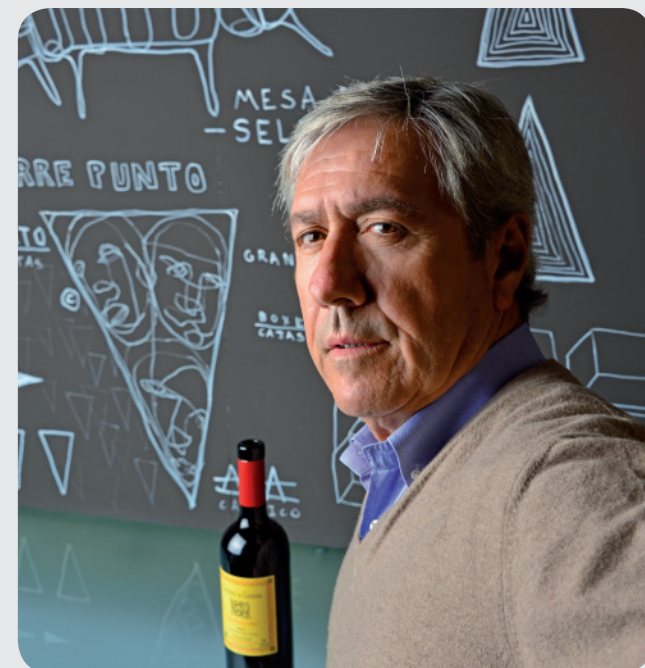
Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Quizás el Amontillado: es un vino que requiere de mucho tiempo y mimo en bodega, y además me trae muy buenos recuerdos.



2014

Pilar Plá
Propietaria de El Maestro Sierra



2014

Fernando Remírez de Ganuza
Fundador de Bodegas Remírez de Ganuza

El prestigio mundial de este bodeguero es incontestable: impulsó el despertar de la Rioja Alavesa, introdujo técnicas revolucionarias en viñedo y bodega y ha sido uno de los pocos elegidos en obtener los codiciados 100 puntos Parker.

¿Qué significa para ti el vino?

Es una forma de vida, y al que no le guste y no le apasione hacer una cosa que es tan personal como el vino, no triunfará. Solo puede mejorar el que tenga pasión por hacer su propio vino, en el cual se vea involucrado su nombre. En el mundo del vino industrial sí podrá triunfar precisamente aquel a quien no le guste el vino, porque se centrará en la forma de negocio.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Lo que más ha cambiado es la limpieza y la fijación por parte de todos los bodegueros en las uvas: antes no las miraban hasta que estaban en la tolva, ahora las miran también en las viñas.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Estábamos paralizados y se ha avanzado muchísimo más de lo que probablemente pueda avanzarse en los próximos 25. Pero seguro que se avanzará positivamente, en todas las direcciones. Es preferible hacerlo mejor, buscar la excepcionalidad, no bajar los precios: hay que empezar a pagar lo que valen las cosas.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

El María Remírez de Ganuza, que se hizo a raíz de la muerte de mi hija, ese es el que más significado tiene.

Revolucionario. Irrepetible. Su proyecto nació en 1994 como una reivindicación de la viticultura ancestral. Devolver la vida a viñedos olvidados y alumbrar vinos que expresen un paisaje han sido la constante en el camino de este iconoclasta.

¿Qué significa para ti el vino?

Me ha dado todo. Vivo del vino, disfruto mucho de él... ¡todos los días estoy excitado con lo que hago! Sé lo duro que es no tener dinero, y eso te permite hacer las cosas con mucho cuidado. Creo que hemos trabajado de forma muy sencilla, con cierta humildad, por eso hemos hecho vinos más honestos.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Han pasado más cosas que en toda la historia de la viticultura en España. Es un momento clave, y creo que todavía queda mucho... Hoy en día, como decía Peynaud en su libro *El gusto del vino*, la clave de un país está en su consumidor.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Yo doy mucha importancia y mucha responsabilidad al consumidor, y ahora tiene el gran reto de mejorarse, de aprender, de disfrutar. Es fundamental que sea consciente de que beber un vino representa muchas cosas, incluso la vida o la muerte de una viticultura o de una zona. Deberían darnos un poco de oxígeno...

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Ser en cierto modo pioneros y redescubridores de zonas como Cebreros, Málaga o Valdeorras hace a estos vinos más especiales.



2007

Telmo Rodríguez
Director de Cía. de Vinos Telmo Rodríguez

BODEGAS LLEIROSO
Valbuena de Duero

*“Según voy
completando el recorrido,
el que nace allí en la cumbre
y se tiende junto a ti, voy dejando algo de mí
en cada recodo, en cada meandro.
Mis aguas plateadas, a las que cantó
el poeta, te ayudan a crecer y hacerte eterno,
grano de uva, en el espíritu de todos los
que buscan tu plenitud tras el reposo.
Soy el río Duero,
donde nace el vino”.*



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

RI
BE
RA
DEL
DUERO

Quinta generación de la estirpe vinícola Torres, abandera el compromiso de la empresa familiar en la lucha contra el cambio climático y se anticipa a los retos de futuro en una firme apuesta por la innovación y la sostenibilidad.

¿Qué significa para ti el vino?

Es como un viñedo que conoces o como una persona: cada uno es diferente. Con ciertas personas te inspiras, te sientes bien, quieres escucharlas, saber cuál es su mensaje... y a veces es un mensaje de sabiduría. Para mí un gran vino es eso: uno que te cuenta sobre su lugar de origen, que tiene una singularidad.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Estamos en un buen momento porque cada vez miramos más hacia el viñedo: hemos pasado de hacer el vino en la bodega a hacerlo en el viñedo, y eso es lo que realmente nos aporta riqueza, contrastes, diferencias entre zonas...

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Quizás nuestro reto más importante es la adaptación al cambio climático y las decisiones que derivarán de él: gestión del viñedo, decidir dónde y qué variedades vamos a plantar, qué clones vamos a utilizar para no perder singularidad...

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

En estos momentos sería Mas de la Rosa Vinyes Velles 2016 (D.O.Q. Priorat), porque cada sorbo es capaz de transportarme mentalmente al espectacular viñedo del que nace.



2006

Miguel Torres Maczassek
Director general de Familia Torres

VINOS DE AUTOR
100% GARNACHA ATLÁNTICA

CÁTULO+LÚCULO

CÁTULO CÁTULO LÚCULO LÚCULO LÚCULO

BODEGAS LA CASA DE LÚCULO

WWW.LUCULO.ES
@BODEGASLACASADELUCULO
#ORGANICOSDENAVARRA

La exclusividad de lo extraordinario

FOS BODEGAS

BODEGAS FOS
ELCIEGO
bodegasfos.com



2002

Peter Sisseck
Fundador de Dominio de Pingus

El genio danés que revolucionó los vinos blancos de Burdeos cambió su Dinamarca natal por la adusta Ribera del Duero. Allí creó Hacienda Monasterio y Dominio de Pingus, abriendo un nuevo y memorable capítulo en la Historia vinícola.

¿Qué significa para ti el vino?

Es un cruce muy importante entre la naturaleza y la civilización: para que la uva se convierta en vino necesita la intervención del ser humano, eso es lo bonito.

¿Cómo ha cambiado el mundo del vino desde 1996?

Antes se tenía poco en cuenta el viñedo, era una fuente de uva anónima, pero surgió un grupo minoritario que empezó a mirar el origen de la uva como algo importante. En estos años también nos enfrentamos a la pérdida de viñedo autóctono, paisaje y patrimonio yendo hacia plantaciones masivas.

¿Qué crees que ocurrirá en los próximos 25 años?

Tenemos que encontrar un punto intermedio: España no puede pasar de la masificación al minifundio (hay que tener cuidado porque mucha gente vive de la viticultura) sin la estructura y el apoyo histórico que han tenido los vinos de Borgoña, por ejemplo. Creo que poco a poco se harán vinos de *clase media*, es lo lógico, se llegará a un equilibrio.

Entre tus vinos, ¿cuál es para ti el más especial?

Pingus 2000 siempre ha sido muy equilibrado: tan fresco y agradable con 18 años como en barrica.

Celler Piñol P

l'Avi Arrufi
Vi de guarda 2005
D.O. Terra Alta
Celler Piñol

Pasión y amor por nuestra tierra y viñas
www.cellerpinol.com
Bodega y enoturismo 977430505

OCHOA

MOSCATEL
— VENDIMIA TARDÍA —
Javier Ochoa

#PonmeUnOchoa
www.bodegasoschoa.com

WINE IN MODERATION
Art de Vivre