

# Especial Vinos

Sábado 4 de abril de 1998

Suplemento de EL DIARIO DE ÁVILA



**L**a proliferación de asociaciones de sumilleres en Castilla y León en este último año –incluida la de Ávila– y la relevancia que tienen algunas ya existentes desde algunos años en el panorama nacional son signos inequívocos de que la preocupación por el ámbito gastronómico crece. Hay vinos más baratos y otros más caros, pero la mayoría de ellos deben conservarse bajo unas determinadas temperaturas, servirse con unas reglas mínimas y compartirse con unos platos determinados para disfrutar más del arte del buen comer

**ASA**  
ASOCIACION DE SUMILLERES ABULENSE

*La Asociación de Sumilleres Abulense,  
agradece a todos la gran acogida y apoyo recibido  
con motivo de su presentación.*

Estamos a  
vuestra disposición

Avda. de Salamanca, 23 - Telf.: 920 22 00 44 - Fax: 920 25 00 00 - 05002 ÁVILA



## El vino, dieta equilibrada

Mucho se comenta últimamente de las sanas propiedades del vino. Por un lado, este caldo es un elemento clave de la dieta mediterránea con propiedades antioxidantes, y por otro, hace disminuir el riesgo de enfermedades de corazón. Pero como todo, sin exceso, y ya de paso, buscando el perfecto equilibrio con el alimento que se va a degustar, buscándose la afinidad por el contraste de sabores, afinidad que se basa en unas pautas generalmente admitidas, como que los blancos acompañen a los crustáceos, pescados, carnes de pollo o ahumados; los rosados, a pescados azules, arroces, pasta, verduras, cerdo o pollo; los tintos, a los asados, estofados, quesos, y caza acompañada de salsas fuertes, y el cava -los espumosos en general- con aperitivos, pescados y mariscos.

El conocimiento sobre el vino se engloba en la exquisita cultura gastronómica española, un mundo con sus peculiaridades en el que los profesionales se van formando día a día, y que cada vez tiene más aceptación por el público.

Casi ya no es comprensible encontrarse, por todo ello, un restaurante que se precie sin una completa, pero a la vez exclusiva carta de vinos, un sumiller preparado, y un vino que debe llegar en condiciones óptimas a la mesa.

## Sumario

Ayer y hoy.....	3
El sabor del tiempo.....	4
Un esmerado proceso.....	5
En la variedad está el gusto .....	6
Riqueza productiva basada en la calidad .....	8
La ruta del vino por España .....	10
Tradición vitivinícola en Castilla y León.....	12
La Asociación de Sumilleres de Ávila .....	14
Saber de vinos .....	16

**Director:** José Manuel Serrano Álvarez

**Subdirector:** Carlos Aganzo

**Redacción:** Pablo Serrano, Esperanza Moreno,  
Elena Delgado, y Laura Delgado

**Diseño Gráfico:** Ignacio González Carreras

**Publicidad:** ALberto Herrero, Ángel Morales, y María Antonia Gómez

**Diseño gráfico publicitario:** Lucinda López

Suplemento de EL DIARIO DE ÁVILA

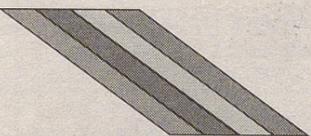
  
MARCOS EGUIZABAL

Bodegas Franco-Españolas  
RIOJA

**PERLADO**<sup>®</sup>

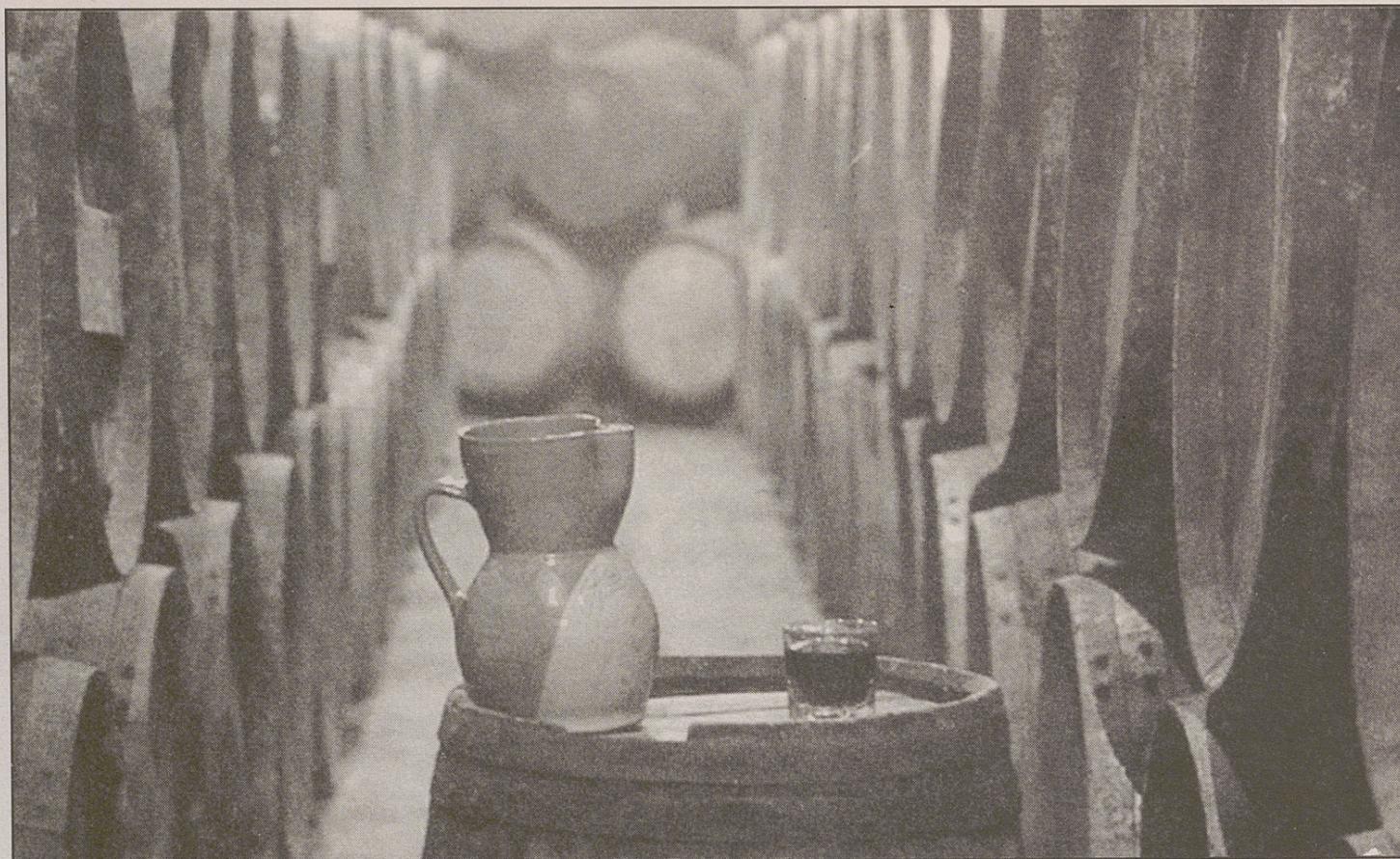
Bodegas

Benito Blázquez e Hijos, S.A.  
CEBREROS

  
Paternina



Distribuciones  
**GAITERO LOPEZ, S.L.**



# Ayer y hoy

E.D.C

**D**URANTE muchos años, en Europa y Estados Unidos se consideró al vino español solamente en términos de a granel y barato. Es en 1970 cuando empiezan a incrementarse las exportaciones de buenos Riojas, y por fin la situación cambia radicalmente. Primero el vino riojano y después el de otras regiones como Castilla y León, Galicia y Andalucía han alcanzado un prestigio y un reconocimiento que han logrado la fama de los vinos franceses, californianos y neozelandeses.

La calidad de la que gozan los vinos españoles ha requerido un proceso de puesta al día que afecta a la uva, a la vendimia, a su tratamiento y a la elaboración, cuidando hasta el más mínimo detalle. Lentamente ha ido penetrando en el país una mo-

derna doctrina etnológica que ha permitido a los especialistas serlo más aún y aprender el control efectivo de la recogida, la vigilancia de los aromas primarios del fruto, el orden de las bodegas y la limpieza y cuidado en las elaboraciones.

## CIFRAS

Hoy día España posee la mayor extensión de viñedo para vinificación del mundo, con una superficie cultivada de 1.158.000 hectáreas, frente a 1.050.000 de Italia, 900.000 de Francia, 264.000 de Portugal y 100.000 de Alemania.

A pesar de su bajo rendimiento por hectárea, debido fundamentalmente al entorno ecológico en el que se desarrolla el viñedo, es el tercer país



de la UE y del mundo en producción del vino, alcanzando un máximo histórico de 48.205.000 hl. en 1979.

Aunque el consumo de vino en España ha descendido en los últimos 20 años más del 50 por ciento, poco a poco se introduce de nuevo en la sociedad española, que vuelve a cambiar sus hábitos hacia esta bebida, más y más apreciada.

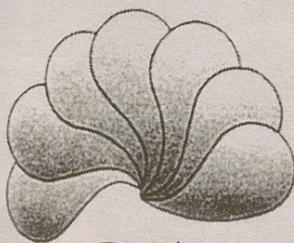
## LA UVA

Resuenan en los odios del mundo los 'viejos' Cabernet Sauvignon o Chardonnay. Hoy también acompañan a estos españoles otras viníferas españolas -Albariño o la Garnacha-, que enriquecen la oferta de vinos de calidad en nuestro país.

(Pasa a página siguiente)



## Casamaro



Paloma de la Lastra

DELEGACIÓN EN: Ávila y Madrid

Móvil: 919 27 97 42 • Telf.: 91 579 15 10 • Fax: 91 571 63 43





(viene de página anterior)

Y nada nuevos suenan ya nombres de uvas españolas como La Palomino (Jerez), empleada para finos o amontillados (sabor avellanado y seco, fruto de su conservación en madera). La Pedro Ximénez, que en Jerez se utiliza solamente para vinos dulces, es la casta principal en Montilla, y ocupa allí el 70 por ciento del viñedo.

Las uvas del cava, Macabeo (piel fina y racimo apretado), Xarello (conocida como Pansa Blanca y presta potencia y sustancia) y Parellada añe de color pálido de matices verdosos en un mosto fino y con delicados aromas a polen), se vendimian por este mismo orden. La Verdejo, típica uva de Rueda (Valladolid), es de color amarillo pajizo pálido y cautiva por sus delicados aromas vegetales anisados y a heno.

En Galicia, las variedades viníferas son de sobra conocidas: Albariño, Treixadura, Lado o Loureiro. La Al-

España posee la mayor extensión de viñedo del mundo, que supone un total de 1.158.056 hectáreas

bariño es pequeña, con menos agua y por ello de sabor más denso y concentrado. La uva Lado es sutil y escasa mientras que la Treixadura adquiere con el sol aromas florales y delicados.

En León todo el mundo sabe lo que es la Mencía, de más lenta oxidación que otras variedades de la península.

En la Ribera de Duero la Tinta del País es pariente próxima de la Tempranillo, característica del Rioja y la más noble; con la que se envejecen fácilmente los vinos. También en esta región hay uva Garnacha y Garnacha Blanca, de gran carnosidad, acidez, cuerpo y grado, Graciano, de gusto afrutado, la Mazuelo o Caribeña, con mucho tanino, así como la Viura y la Malvasía.

# El sabor del tiempo

E.D.C.

AUNQUE la historia del vino es antigua en toda la península, no hay duda de que La Rioja se pone por delante al resto de las regiones de España, y deja constancia desde muy antiguo de su tradición vitivinícola. Referencias al vino en la Edad Media aparecen por doquier. En aquellos siglos estaba muy relacionado con la vida monacal, y es evidente que la cultura religiosa tiene una importancia indudable dentro del vino. De sobra es sabido que unos de sus principales difusores fueron los monjes, que lo empleaban en la celebración del Santo Sacrificio de la Misa y para la Comunión. Ya Gonzalo de Berceo, el primer poeta que escribió en lengua Romance, menciona el vino en algunos de sus versos compuestos en el Monasterio de Suso, en San Millán de la Cogolla.

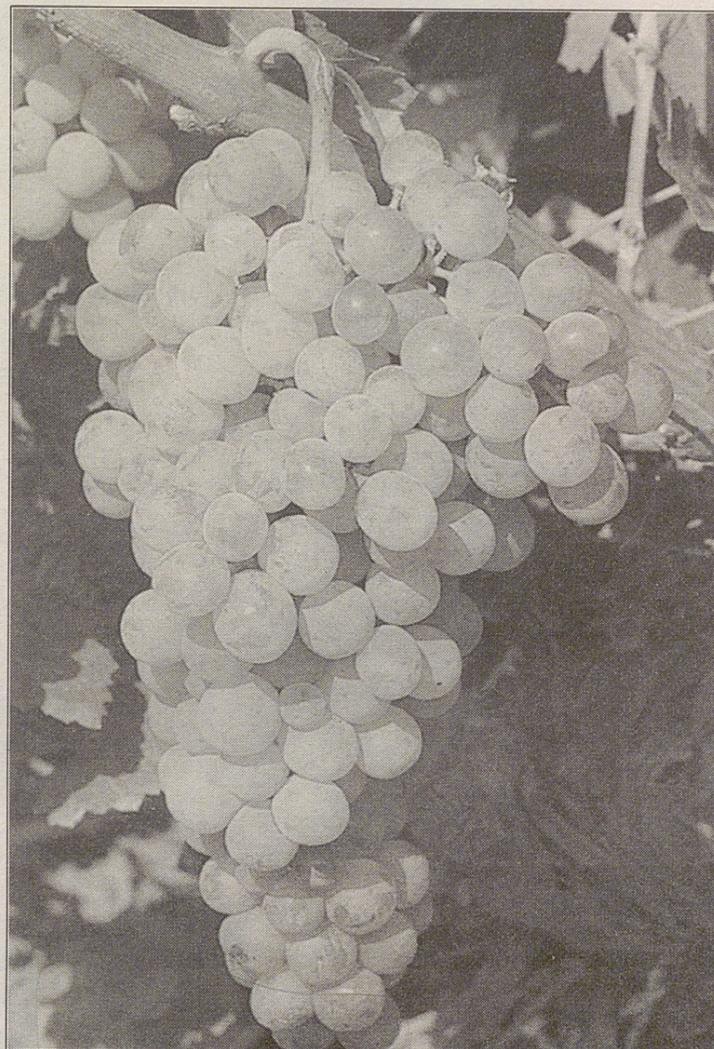
También las referencias iconográficas y escritas se centran en el Medioevo. Dejando de un lado los lagares romanos, lagares industriales y lagares militares, (y dejando de un lado también a Homero, que en su *Odisea* habla del vino como la mejor arma de Ulises para librarse de sus enemigos, emborrachándolos) la primera representación del vi-

no en Europa nos viene desde Burgos, desde la Alfoz de Lara, concretamente desde el Friso de Quintanilla de las Viñas y sus bellos racimos de uvas.

En 1635, preocupados por la conservación del elemento en cuestión, el alcalde de Logroño prohibía el paso de carruajes por las calles próximas a las bodegas, "por el temor de que la vibración de esos vehículos pudiese alterar los mostos y así influir en la maduración de nuestros preciosos caldos".

## PROTECCIÓN DEL RIOJA

La primera referencia documental relacionada con la protección de la calidad y los Vinos de Rioja data de



Uvas variedad Viura.

1650, aunque en 1102 el Rey Sancho de Navarra reconocía jurídicamente los prestigiosos vinos. En 1787 se creó la Real Sociedad de Cosecheros de Rioja, para el fo-

mento del cultivo de la Vid, la elaboración del vino y el desarrollo del comercio. En 1902 se promulgó una Real Orden que definía el origen para su aplicación a los vinos de Rioja.

En 1926 se decretó la creación del Consejo Regulador, con el objeto de delimitar la zona, controlar la expedición de la Precinta de Garantía y recomendar las medidas legales a tomar contra los usurpadores y falsificadores.

Andando el tiempo y ya en pleno siglo XX, en la época en la que el vino español empezaba a alcanzar unas cotas de calidad elevadas y reconocidas fuera de nuestras fronteras, se aprueba en el año 1970 el Reglamento de la Denominación de Origen y de su Consejo Regulador.

## ¿Qué es el vino?

El vino es una bebida, pero también un alimento, y una señal de identidad que despierta los sentidos. Es, básicamente, "la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la uva fresca o del mosto", según su propia naturaleza. Pero es mucho más que eso, pues en torno al vino se han generado leyendas, han surgido dioses -el romano y tantas veces representado Baco-, y se han reunido ge-

neraciones enteras, tanto para festejar y consumir como para producir. Incluso en las religiones ha tenido un sentido especial.

El concepto 'vino' sólo está bien utilizado siempre que se hable de una bebida elaborada con uvas procedentes de cepajes destinados a vinificación, en concreto de la *vinis vitifera*, que es un tipo de cepa apta para elaborar el vino.

Especialidad en Jamones y Embutidos Ibéricos de bellota

# CARHESAN, S.A.

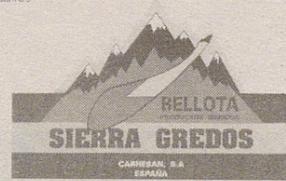
Empresa Asociada



Ctra. Nacional 110. Km.282 - Telf.: 920 23 00 42 - MUÑANA (Ávila)



Real Ibérico  
CONSORCIO DEL IBÉRICO





# Un esmerado proceso

La vida del vino empieza ya con la vendimia, y su elaboración se convierte en auténtico ritual

E. D. CASTRO

**E**L proceso de elaboración del vino lleva siglos repitiéndose temporada tras temporada. También tiene su historia y sus secretos, que se han mantenido intactos, en unos casos, y se han mejorado con su evolución, en otros.

Después de plantada la vid y cultivada la uva, llega el momento esperado: la vendimia. En torno a ella se celebra una auténtica fiesta que abre el periodo de elaboración del vino.

## LA VENDIMIA

Según las zonas, así ésta se realiza en uno u otro periodo del año, dependiendo de la maduración del fruto, entre finales de septiembre y mediados de octubre se inicia la recolección, que puede durar entre 30 o 40 días en regiones como la Rioja.

Para desprender los racimos de uva de la cepa, los vendimiadores utilizan cuchillos curvos, y el fruto se deposita en cestas de mimbre, de madera o en cubos y bolsas de plástico. De la viña se trasladan, ya cortadas, a las bodegas.

## ESTRUJADO Y FERMENTACIÓN

El siguiente paso del proceso también varía dependiendo del vino que se vaya a elaborar: blanco, tinto o rosado.

Vinos blancos: La uva entera pasa a la escurridora. Una vez eliminados los hollejos (la piel de la uva) y raspones (el escobajo o tronco del racimo), el mosto obtenido pasa a los depósitos de fermentación.

Vinos rosados: La uva, despalillada y ligeramente estrujada, se pasa por los depósitos escurridores. Allí se controla la maceración (fer-



mentación, pero en muchas bodegas también se sigue el siguiente proceso: la uva entera se pasa a los depósitos de fermentación y se realiza una maceración carbónica, muy osada en los tradicionales de Rioja.

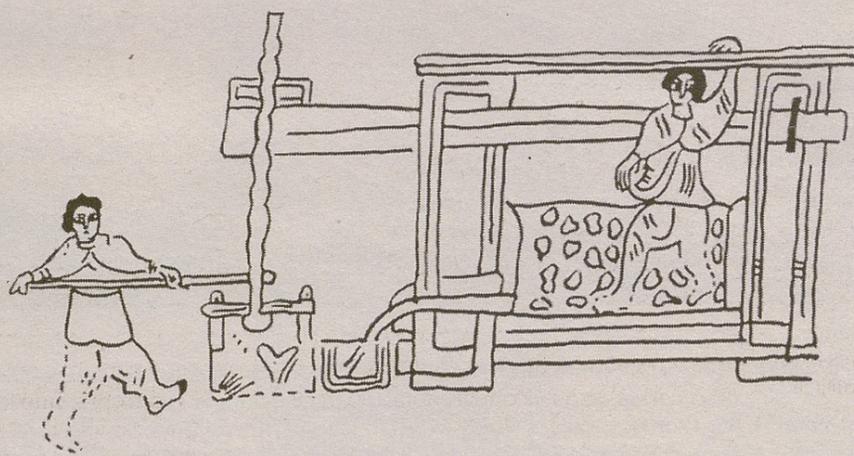
En ambos casos, durante la fermentación se remonta el mosto, de la parte inferior a la superior, a la vez que la temperatura permanece constante, para que el proceso se desarrolle de forma homogénea y no se pierda ninguno de los aromas que contiene el mosto.

La temperatura es un factor importantísimo en la actividad de los fermentos de la vinificación. Es cierto que, a temperatura por debajo de los 10º Centígrados, la vida celular de las levaduras es prácticamente cero. No obstante, las células alcoholizantes pueden resistir 200º por debajo del cero.

El encubado comprende desde la introducción en las cubas de las pastas conseguidas en el estrujado hasta el descube. Durante el encubado se experimenta la transformación casi total del mosto, hasta densidades ligeramente superiores a 1.000

Al finalizar la fermentación se lleva a cabo el descube: consiste en trasegar el vino a los recipientes de acabado, sin la presencia de los hollejos y con la aireación suficiente. Trasegado el vino, quedan precipitados en el fondo de los recipientes los orujos que han de ser sometidos a la acción de un prensado.

Este paso depende mucho de cada bodega, y el especialista decide la conservación en diferentes recipientes (el Rioja permanece en barricas bordelesas de madera de roble de 225 litros de capacidad) y durante diferentes periodos. Después el vino pasará a las botellas, que son etiquetadas. Y ya está listo para consumir.



mentación del mosto) del líquido con los hollejos. Una vez obtenido el mosto, se decantan las materias en suspensión durante uno o dos días. Después el mosto, casi brillante, se pasa

a los envases de fermentación.

Vinos tintos: Normalmente se separan los escobajos en la despalilladora o la zaranda, como también se conoce, antes de la fermenta-

## Distribuciones:

# CEPAS DE AVILA

## VINOS, LICORES Y CAVAS

*Pedro Hernández Hernández*



BODEGAS

**Marqués de Cáceres**

**Segura Viudas**



C/ Las Madres, 12 - Telfs.: 920 25 46 09 - Fax: 920 25 63 27



# En la variedad está el gusto

Dentro de la gran oferta vinícola se puede encontrar un vino para cada momento del día

L.D.S.

SON muchos los tipos de vino que encontramos recorriendo nuestra Península Ibérica. Durante los últimos años hemos asistido a un floreciente mercado, que ha conseguido que las ventas y la afición a estos apreciados caldos se incrementen. Sus propiedades han sido clasificadas incluso de medicinales. Y dentro de esta gran variedad tenemos vino para cada momento del día. Desde el desayuno, en el que podemos tomar un tinto en una copa de cristal, eso sí ni tallado ni de color para apreciar bien su sabor y presencia. El fino, servido frío, es apropiado para media mañana, como también un vermouth con hielos. Ya a la hora de la comida, lo ideal es acompañar el momento con grandes vinos, blancos, rosados o tintos si disponemos del tiempo nece-

El vino oloroso es adecuado para los dulces mientras que el blanco es el más indicado para acompañar a los pescados

sario para realizar una comida con calma y tranquilidad, o sino con un vino cosechero o joven.

En general, el vino oloroso es adecuado para los dulces, mientras que el blanco es la mejor manera de acompañar a un sabroso pescado. El cava, que está empezando a apreciarse por fin, es ideal para la hora de la comida.

La clasificación más elemental que se hace de los vinos es según su color, que los divide en



tintos, blancos y rosados. Sin embargo existe una tipología de vinos mas extensa y por lo general bastante desconocida. Se trata de los vinos Amontillados, Olorosos, Dulces, Finos y Manzanillas y Cavas. Cada una de estas variedades tiene distintas propiedades, siendo los primeros, elaborados mediante la unión de madera y vino. Su origen lo encontramos en una cuestión puramente práctica, la necesidad de guardar y transportar los vinos por mar, pero con el tiempo la gente se acostumbró a su

sabor y empezó a apreciarlo. Los vinos amontillados de mayor personalidad con que contamos son los blancos andaluces, sometidos a una larga crianza oxidativa. Su color varía entre el dorado y el ambarino, su sabor es seco y avellanado y su contenido alcohólico oscila entre los 17 y los 18 grados.

Po vinos olorosos entendemos unos vinos marcados, como su propio nombre indica, por su característica impronta aromática. Compar- ten con los amontillados su sistema de crianza

y se puede distinguir entre olorosos secos y dulces.

Los olorosos se elaboran a partir de uvas blancas pasificadas al sol en ruedos de esparto. Para lograr la fermentación de este moscatel tan dulce se apaga con aguardiente. Los mejores vinos de este tipo los encontramos en Montilla, Jerez y Málaga.

Por último, los finos y manzanillas, fino de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar se elaboran gracias

Los finos y manzanillas se elaboran gracias a una levadura que forma una especie de nata protectora contra la oxidación

a una levadura que, al contacto con el oxígeno forma una especie de nata protectora contra la oxidación, que queda flotando en la superficie del vino mientras este envejece.

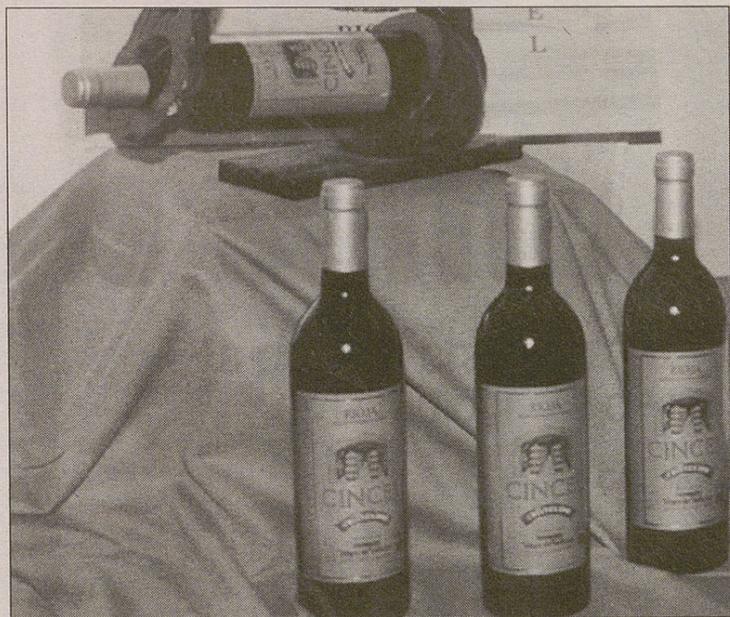
Dependiendo del proceso de elaboración todos estos tipos de vino pueden tener variaciones, haciendo diferente su sabor, aroma y color. Tenemos así una amplia clasificación en la que encontramos vinos afrutados, con aromas de frutas; almendrados, jóvenes elaborados con maceración carbónica de claro sabor a almendra; ácidos, en los que predomina el sabor ácido debido a los ácidos naturales procedentes de la uva o de la fermentación. Asimismo encontramos vinos aterciopelados, suaves, de tacto agradable y sedoso dado sobre todo, en los tintos; caramelizados, con olor a cara-

Bodeguita de San Segundo

En San Segundo, 19 - Ávila

- ◆ Más de 500 referencias en vinos y cavas
- ◆ Degustación y venta de productos Delicatessen

Próxima apertura



melo quemado producido en vinos con mucha crianza o balsámicos, con aroma resinoides que se debe a la variedad, la tierra o la crianza.

Por último nos queda aclarar los términos clasificatorios a los que estamos más acostumbrados y nos son más familiares. Estos son los referidos al tinto, blanco, rosado y cava.

En origen, el tinto era un antiguo blanco entintado. Hoy, no obstante, entendemos por vino tinto el hecho exclusivamente con uvas tintas. Se trata de un "invento" relativamente reciente, que no contará con más de 200 años.

Los vinos blancos españoles no muy conocidos internacionalmente, debido a la popularidad de nuestros tintos de crianza, cuentan, sin em-

bargo, con una gran variedad y calidad en nuestro país, encontrándonos con variedades autóctonas como el albariño o verdejo, e importadas como el chardonnay.

El rosado que bebemos hoy en día se elabora con uvas tintas cuyo mosto macera unas horas con sus pieles para tomar su característico color. El mosto ha de fermentar virgen lo que significa que las uvas no han sido prensadas. Los rosados más famosos se elaboran en Navarra, Castilla, Cataluña, Aragón, La Rioja y Levante.

Para finalizar, el cava, que tiene gas carbónico natural debido a la segunda fermentación que sufre en botella. Esta se realiza añadiendo al vino base, un licor de tiraje una mezcla de sacarosa y levaduras.

## Calificación oficial de las añadas de los vinos de España

ZONAS	87	88	89	90	91	92	93	94	95
Alella .....	B	B	MB	MB	E	B	E	MB	MB
Alicante .....	MB	B	B	MB	B	B	B	B	B
Binissalem.....	-	-	-	-	B	B	E	E	-
Campo de Borja.....	B	B	MB	B	MB	MB	B	B	B
Costers del Segre .....	-	B	B	B	MB	MB	MB	B	E
Jumilla .....	MB	B	B	MB	MB	B	MB	B	B
La Mancha .....	B	B	B	MB	B	MB	E	MB	B
Lanzarote .....	-	-	-	-	-	-	-	MB	MB
Navarra .....	B	-	MB	B	B	B	MB	MB	E
Penedès.....	R	MB	B	B	MB	B	MB	B	B
Priorato .....	B	B	B	B	B	MB	E	MB	E
Rías Baixas .....	-	B	E	B	B	B	B	B	MB
Ribeiro.....	-	B	MB	B	B	B	R	MB	-
Ribera del Duero.....	B	MB	E	B	MB	B	R	MB	E
Rioja .....	MB	B	B	B	MB	B	B	E	E
Rueda .....	MB	B	B	B	B	B	B	B	B
Somontano.....	B	B	MB	B	MB	MB	E	E	E
Tacoronte-Acentejo .....	-	-	-	-	-	-	B	B	MB
Toro .....	-	B	MB	B	E	B	MB	E	-
Utiel-Requena .....	MB	B	R	B	B	MB	E	MB	B
Valdeorras .....	-	B	B	B	MB	B	R	MB	B
Valdepeñas.....	MB	MB	E	MB	MB	B	E	B	MB
Valencia.....	MB	R	R	B	B	B	MB	MB	B
Icoden-Daute-Isora.....	-	-	-	-	-	-	-	B	B
Yecla.....	R	B	B	B	B	B	B	B	MB

D=Deficiente - R=Regular - B=Buena - MB=Muy buena - E=Excelente



## Períodos de Crianza

La crianza es otra de las grandes clasificaciones por la que se conocen los vinos. Se trata de un largo proceso por el cual los vinos adquieren características distintas a las del recién elaborado, y que especifica cada denominación de origen, aunque las normas comunes corresponden a la siguiente clasificación:

### Crianza

Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo envejeciendo en bodega de roble.

### Reserva

Corresponde a vinos muy seleccionados con un envejecimiento mínimo entre bodega de roble y botella de tres años, de los cuales uno al menos en bodega.

### Gran Reserva

Vinos de grandes cosechas que han envejecido un mínimo de dos años en bodega de roble y tres años en botella.



Covibar, S.L

Dirección: Emilio Rufes

C/ San Segundo, 19  
Telf. / Fax: 920 22 29 44

## BODEGAS

ENATE ◊ ARTADI ◊ JUVE Y CAMPS Y PRIMERAS MARCAS, S.A.  
BRETON Y CIA (Lourión) ◊ BODEGAS BILBAÍNAS, S.A. ◊ C.V.N.E.  
LORENZO CACHAZO (Rueda) ◊ ValSotillo ◊ DEHESA DE LOS CANÓNIGOS  
EMILIO MORO ◊ VINA VALERA

## DELICATESSEN

◊ MALVASÍA S AHUMADOS VERTICE, S.A. ◊  
◊ QUESOS CABRA PRADERAS (El Raso - Candeleda) ◊  
◊ PLATOS ELABORADOS Y EMBUTIDOS DE CAZA DE LOS MONTES DE TOLEDO ◊

**EuroCave**<sup>®</sup>  
Climatizadores, conservación y servicio de vinos

Cafés **Segafredo**<sup>®</sup>  
ZANETTI



# Riqueza productiva basada en la calidad

El panorama vitivinícola español destaca por un declarado interés social

PABLO SERRANO

AUNQUE la cantidad que se elabora de vino en España no es más del 4 por ciento de la producción agroalimentaria española, sí se trata de uno de los productos estrella en el extranjero. Más de 90 bodegas en toda España se esmeran año tras año en elaborar vinos de mayor calidad.

En el panorama nacional se consolidan aquellas bodegas que buscan un punto de distinción basado en la calidad y en la personalidad exhaustiva y exclusiva.

La ideal climatología española permite consolidar una producción variada y autóctona de cada zona. Y,

La climatología española permite consolidar la producción vitivinícola, variada y autóctona

como tanto se comenta últimamente, de calidad. Tintos de Rioja, vinos verdes y blancos con sabor gallego,

burbujeante cava catalán, nuevos y trabajados tintos Ribera del Duero, en Castilla y León, son sólo algunos ejemplos de la riqueza y diversidad de España.

La ciencia del vino está reconocida como una cultura, nunca apartada de la gastronomía. Su estudio, que empieza desde los tipos de vino, continúa con sus edades, el aspecto geográfico, las denominaciones de origen, el análisis y métodos de análisis, la teoría de la cata, sus elementos y factores, la catas prácticas, la conservación del vino, el servicio del vino, su compra, el sentido de la olfacción, la formación y evolución

El estudio del vino abarca desde los tipos de vino, su edad, la cata, la compra, la conservación o su servicio

de los aromas, o la identificación aromática. A un aficionado al vino, pero con pocos o ningún conoci-

miento de la cata de vinos se le suele educar, primeramente, en las habilidades básicas para afrontar la cata de vinos, así como los conocimientos sobre la elaboración de sus distintos tipos y todo lo relativo a las conservación, servicio y compra de vino, y al ya iniciado, se le suele instruir en la metodología de la cata y en dos aspectos fundamentales como son los aromas del vino y su crianza en roble.

Publicaciones especializadas periódicas, guías anuales proliferan en los últimos años, lo que es síntoma evidente del interés que despierta este apasionante mundo, que entu-



## El Cocedero

RESTAURANTE - BAR

Marisco vivo ♦ Pescado fresco

Carnes de Ávila

Gran variedad en vinos blancos

Ctra. Ávila-Burgohondo, Km 2,5 - Telf.: 920 25 09 42 - ÁVILA





siasma a aficionados y profesionales de la hostelería.

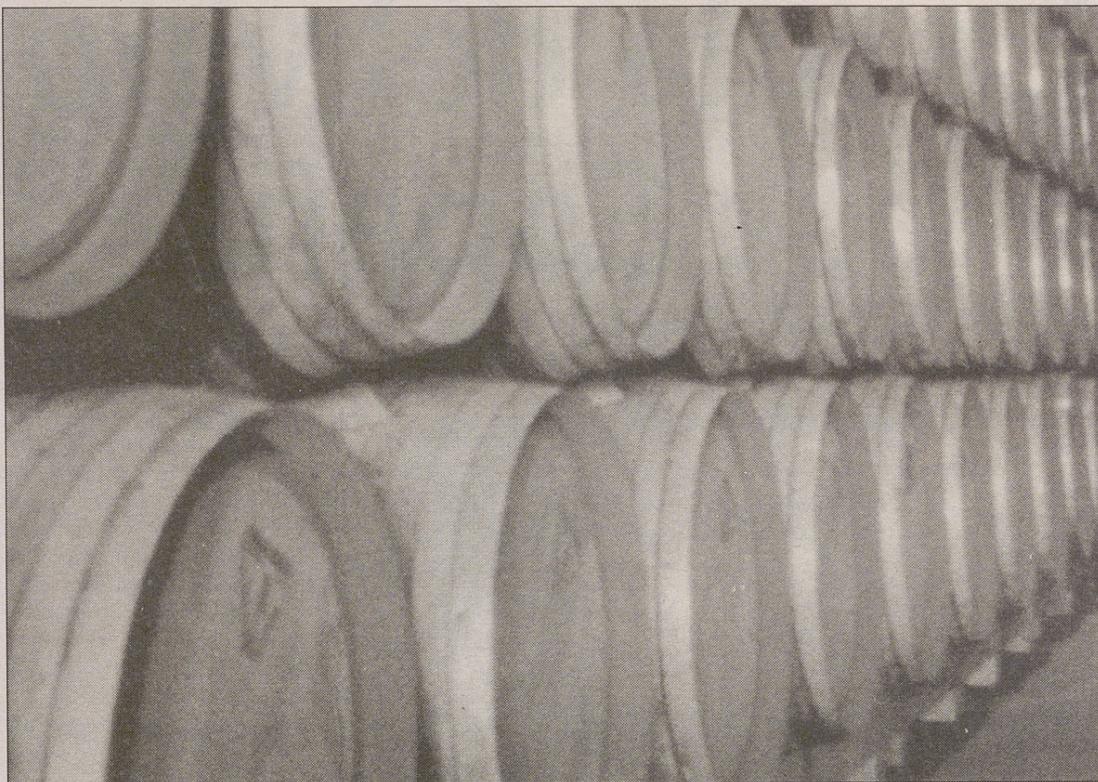
El mundo del vino es amplio, y progresivamente van aumentando en España las asociaciones que se preocupan por la profundización, la formación, la investigación y la difusión de la cultura vitícola. Nuevos premios de prestigio surgen, y las noticias sobre inversiones, calidad y cata son cada vez más populares.

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Para que un vino pueda ser amparado por la denominación de origen es preciso que haya sido producido y elaborado en la zona de producción de esa denominación. Las normas de cada denominación de origen reglamentan el cultivo, elaboración y crianza de los vinos.

Más de cincuenta denominaciones de origen se encargan en España de regular la elaboración, el cultivo y la crianza

Dada la limitación de viñedos en Asturias y Cantabria, éstas son las únicas regiones que no tienen denominación de origen. Las más de cincuenta denominaciones de origen que existen en España son, por orden alfabético, Abona, Alella, Alicante, Almansa, Bierzo, Binissalem, Bizkaio-Txacolina, Bullas, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Cava, Cigales, Conca de Barbera, Condado de Huelva, Costers del Segre, El Hierro, Emporda-Costa Brava, Getariako-Txacolina, Jerez-Xeres-Sherry, Jumilla, La Mancha, La Palma, Lanzarote, Málaga, Mérida, Mondéjar, Monterrei, Montilla Moriles, Navarra, Penedes, Pla del Bages, Priorat, Rias Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro, Ribera del Duero, Ribera del Guadiana, Rioja, Rueda,



Somontano, Tacoronte-Acentejo, Tarragona, Terra Alta, Toro, Utiel-Requena, Valdeorras, Valdepeñas, Valencia, Valle de Güimar, Valle de la Orotava, Vinos de Madrid, Ycoden Daute Isora y Yecla.

Y como en todo, la juventud se enfrenta a la experiencia. Nuevas zonas elaboran exquisitos productos vitícolas que se enfrentan a los tintos jóvenes y de calidad de Valladolid, Aranda y Soria de Ribera del Duero; a

los tintos de calidad, ligeros, jóvenes, rosados y blanco de la zona riojana y Valle del Ebro, Rioja Baja, Alta, y Alavesa; a los blancos de calidad de Rueda (Valladolid); a los tintos, blancos y rosados de mesa de El Bier-

zo, al noroeste, entre León y Galicia; a los tintos sabrosos, rosados y blancos de Cariñena del sur de Zaragoza; a los rosados jóvenes de Cigales, al norte de Valladolid; a los blancos de mesa y varietales de La Mancha; a la manzanilla muy seca, fino seco, amontillado de crianza, y oloroso de crianza de Jerez de la Frontera; al fino y al amontillado de Montilla Moriles, entre Córdoba y Málaga, a los tintos de mesa de Navarra; al cava y al blanco del Penedés; al albariño y

Terrenos uniformes de viñedos orientados al sol se extienden a lo largo de paisajes típicos españoles

blancos de las Rias Baixas; a los blancos de calidad del noroeste de Galicia; a los tintos de mesa y de crianza, y a los blancos y rosados de mesa, al sur de la Meseta Central, en Valdepeñas, y a los tintos con cuerpo de Toro, en la provincia de Zamora, a orillas del Duero.

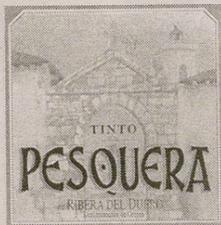
Años de tradición, paisajes uniformes y legendarios extendidos a lo largo de grandes superficies de terrenos orientados al sol envuelven con embrujo el panorama del vino en España. Distinguidos enólogos combinan la escuela tradicional con procesos modernos y tecnológicos que dan estabilidad al color y sabor del vino, un vino que se esconde en toneles de roble, apilados unos sobre otros, donde el producto se cría. En miles de metros cuadrados de bodegas llenas de sabor se protege al vino con esmero, en condiciones inalterables de temperatura. Y cuando el producto está listo se valora, se degusta visualmente, se distinguen los infinitos olores que desprende, y se cuida que el gusto sea exquisito. Un crecimiento basado en la calidad.



# Manuel Velayos Sahagún

Almacén de Vinos

Distribuidor para Ávila y provincia



*Viña Pedrosa*



VINOS **El Galayo**

Condes de  
**ALBAREI  
ALBARIÑO**

Vinos a granel de la zona de Cebreros y Rueda

Ctra. Salamanca, 3 - Telf/Fax: (920) 21 10 79 - 05002 ÁVILA



# La ruta del vino por España

P. S.

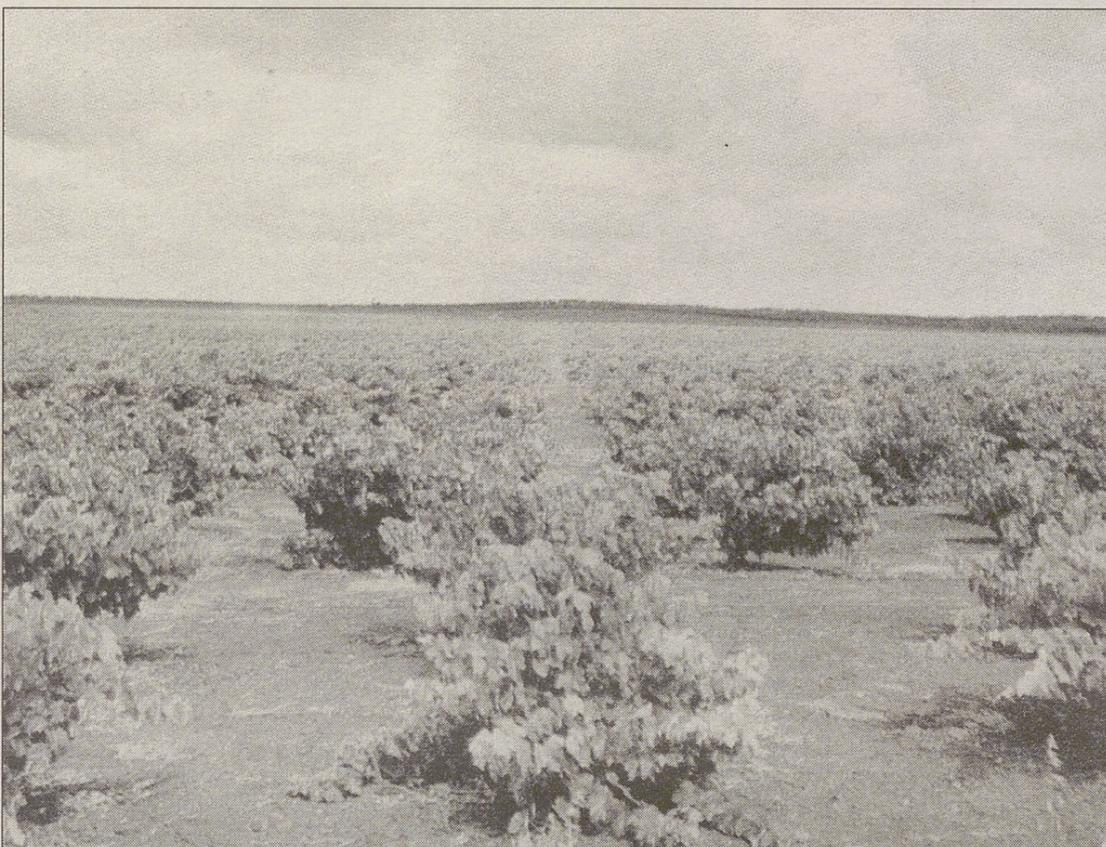
Desde las Rías Baixas hasta el Golfo de Cádiz, saltando a nuestras islas, Baleares y Canarias, España consigue año tras año una producción vitivinícola de más calidad. Y es que cuenta con una pluralidad de climas y de terrenos y una amplia diversidad de uva y viñedos. Sirva uno de tantos ejemplo, el de la larga tradición histórica y cultura enológica de Cataluña que, a la vez, se ha mantenido en vanguardia, y que convive en armonía con el auge que desde el decenio de los ochenta vive el vino del archipiélago canario.

De la zona más cálida a la más lluviosa de España, del sur al norte, la variedad es rica y selecta.

Por este orden, a continuación se describe una breve reseña de la producción de cada una de las comunidades autónomas, haciendo mención especial a La Rioja y a Castilla y León.

Vinos blancos, jóvenes y ligeros, en cierta mejoría, originales y variados, con una rica selección de matices son característicos de Andalucía, con cuatro referencias geográficas definidas por las denominaciones de origen: Condado de Huelva, Jerez, Málaga y Montilla Moriles. De aquí se elabora una larga lista de variedades como Zalema, Palomino, Listán, o Moscatel. Son unos vinos surgidos hace siglos y que guardan todavía el sabor marítimo de los viajes oceánicos, conviviendo en una región de rica cultura gastronómica, donde la copa de vino se asocia obligadamente al tapeo.

De Murcia, la denominación de Jumilla es casi una leyenda dentro de la historia del vino en España, que da buenos resultados comerciales. Junto con Yecla y Bullas, el protagonismo costero de la región convive con la popular huerta murciana, en una zo-



**El cava es la cara más famosa de Cataluña, una región que cuenta con un importante respaldo económico**

na eminentemente agrícola. La tradición y el avance tecnológico vuelven a fundir sus conocimientos para con-

solidar estas tres denominaciones de origen.

Extremadura es una de las regiones más jóvenes en la denominación de origen. En 1997 encontró la clave para su futuro. Ahora sólo le queda hacerse hueco en el mercado. A pesar de la juventud –la fundación del consejo regulador fue en marzo de 1997–, el vino de Ribera del Guadiana, como se ha llamado la denominación de origen, es fruto de una larga tradición histórica.

Blancos jóvenes y tintos de calidad son propios de Valdepeñas, La Mancha, Almansa, Mérida y Mondéjar, de Castilla La Mancha, región ex-

tensa en viñedos, que se adapta progresivamente a los nuevos métodos de crianza, que hasta hace unos cuantos decenios se ha caracterizado por elaborar unos vinos de extraordinaria calidad, “los mejores de España”, se llegó a decir. Historia local y cultural caracterizan a la zona conocida como “el mayor viñedo del mundo”, porque esta zona representa la mayor concentración de plantaciones de uva del planeta.

De unas doce mil hectáreas en Madrid se elabora la bebida denominada Vinos de Madrid, que controla un consejo regulador fundado hace poco más de 10 años. Un vino más que

apuesta por la calidad de cara al futuro.

Vinos frescos, serios y dulces, con sabor propio, caracterizan las tres zonas de Valencia, una región que desde el pasado ha apostado por la exportación, lo que le conduce, previsiblemente, a un prometedor futuro.

Nueve dominaciones de origen avalan la calidad de Cataluña en cuan-

**En el País Vasco el vino adquiere una acusada personalidad, cuidada en la tradición histórica**

to a la elaboración vitivinícola. La cara más conocida de esta región es el cava. Decenas de millones de botellas de este producto se venden en todo el mundo cada año. Con las técnicas de elaboración del *champagne* francés se ha obtenido un vino espumoso de calidad. Cataluña sí ha querido siempre ser región puntera y de vanguardia, y afronta el comienzo del nuevo milenio con un importante respaldo empresarial y económico. Además del cava, no hay que olvidar el cuidado vino tinto, procedente de uvas de lujo, criadas en terrenos soleados.

A pesar de una larga trayectoria histórica, las denominaciones de origen de Aragón –Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano– se vuelcan en los últimos años por ela-



**RESTAURANTE**  
**DONA GUTOMAR**

Tomás Luis de Victoria, 3 - Telf.: 920 25 37 09 - 05001



borar vinos procedentes de viñedos nuevos y viejas variedades, consiguiendo destacados progresos a los que hay que hacer referencia. Lo ha logrado ya el Somontano de Huesca, y en menor medida, pero progresivamente, en las otras regiones.

Y junto a Aragón, Navarra, el País Vasco y La Rioja se alzan con los puestos de más prestigio en el panorama nacional. La denominación de origen de Navarra se divide en seis comarcas, donde el tinto envejece en idóneas barricas de roble en una apuesta más por la calidad, los rosados son modernos, frescos y ligeros, y buscan adquirir personalidad propia, para romper, cada vez más, el cerco con el vino riojano.

En el País Vasco, el vino adquiere una acusada personalidad, cuidada en la tradición histórica, tradicional y centenaria. La gastronomía adquiere aquí, además, una importancia de reconocido prestigio nacional e internacional, con una buena lista de adeptos.

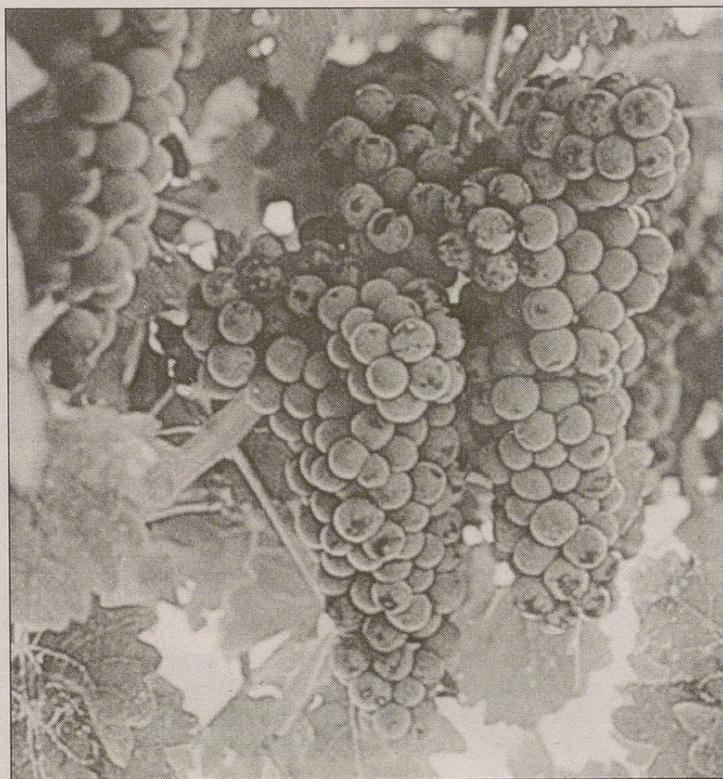
Castilla y León, región a la que se hará mención más adelante, con una producción no tan elevada como la de La Rioja, progresa en la buena

crianza y reserva de vinos procedentes de viñas que se cultivan con esmero en la diversidad del terreno castellano, y de manera excepcional a la orilla del río Duero.

El Albariño es el escaparate de excepcional calidad de Galicia. La viña de la que se elabora este vino desprende en la bebida un aroma fresco y frágil. Los vinos limpios, con reflejos brillantes y tonos verdosos, son propios de las Rías Baixas, y de toda Galicia en general. Un exquisito acompañamiento para el más delicioso pescado o el fresco marisco. Todos apuntan que el vino gallego tiene un prometedor futuro, después de renacer, actualizarse y convertirse en un producto de vanguardia.

Canarias cuenta con ocho denominaciones de origen en un terreno abrupto y volcánico, pero con un clima templado y soleado. Desde los siglos XV y XVI, Canarias vive con arraigo la producción del vino.

Y por último, Baleares vive desde 1991 con una comarca con denominación de origen, Binissalem, que da calidad y continuidad a la elaboración vitivinícola de la zona.



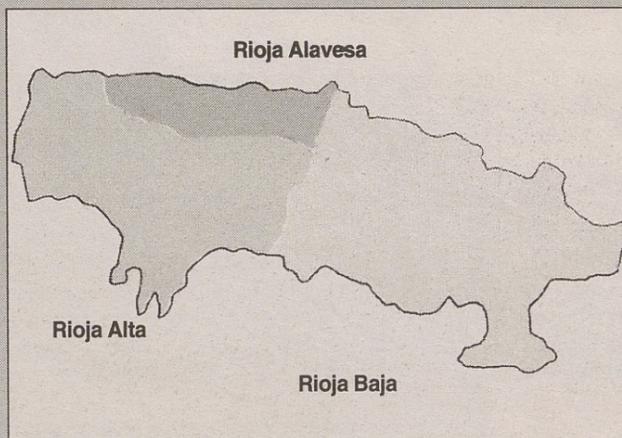
## La larga historia riojana

**A**l norte de España, la prestigiosa región de La Rioja, está enclavada en el Valle del Ebro. Al norte está limitada con la Sierra de Cantabria, y se sitúa junto a la Sierra de la Demanda. Cuarenta y seis mil hectáreas de viñedo se extienden a lo largo de la región calificada como Rioja, y que participa de tres comunidades autónomas, La Rioja, País Vasco y Navarra.

Su producción es de 130 millones de litros, y tres cuartas partes corresponde al vino tinto y el resto al blanco y al rosado. La diversidad del vino de Rioja ha conseguido que se delimiten tres zonas, la Rioja Alta, la Rioja Baja, y la Rioja Alavesa.

La superficie más extensa es la Rioja Alta, marcada por una influencia climática atlántica, con 19 mil hectáreas, consiguiéndose unos vinos de grado medio, con cuerpo y acidez total elevada, y muy aptos para el envejecimiento en barrica.

De las 10 mil hectáreas de la Rioja Alavesa se obtiene un vino tinto de graduación y acidez total media, aptos para el consumo inmediato y para su envejecimiento en barrica, y, por último, de las 17 mil hectáreas



La adversa climatología de 1997 hizo pensar que la cosecha no sería buena, pero la uva llegó sana a las bodegas

de la Rioja Baja, vino tinto y rosado se obtiene marcado por un clima mediterráneo.

Mencionar del vino clásico de Rioja, se relaciona inevitablemente con el término calidad y prestigio internacional, que soporta con firmeza la competencia de otros productos de calidad de España.

Día a día, cada bodega adquiere mayor personalidad, y consigue nuevas señas de identidad, pronosticando un futuro inmejorable.

En 1997, la cosecha fue de 354 millones de kilogramos, y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja se apresuró a valorar positivamente los resultados después de una campaña difícil afectada por una climatología adversa.

Los pronósticos eran pesimistas, pero un mes de septiembre caluroso y sin lluvias dio un vuelco a estas previsiones, la uva maduro bien, entró sana en la bodega y la cosecha fue mayor, en un 2,85% más que en 1996.

Aunque es pronto para augurar cómo será el vino criado de 1997, la vendimia permite aventurar buenas perspectivas.

A R T E S G R A F I C A S

# argraf g ebro

Diseño y realización de etiquetas y catálogos publicitarios.

AVDA. DE NAVARRA, 36 - OYON, ALAVA - TLFNOS \* 941 60 10 13 - 60 16 53 - 60 17 62 - FAX 941 60 18 16



# Tradición vitivinícola en Castilla y León

Cinco denominaciones de origen avalan la calidad de los productos de la región central

P. S.

Como en otros lugares de España, Castilla y León cuenta con una larga tradición vitivinícola. Se cree que las primeras cepas de viñedos las trajeron los monjes de Cluny, que entraron en España por el Camino de Santiago. Unas exquisitas cepas que dieron lugar a un excelente tinto.

A lo largo del río Pisuerga, en la provincia de Valladolid, se extiende la región de Cigales

Aunque son muchas las zonas castellano leonesas donde la producción del vino se cuida de manera especial, son cinco las denominaciones de origen: El Bierzo, Toro, Rueda, Ri-



Mapa de las cinco denominaciones de origen de Castilla y León

bera de Duero y Cigales. Aparte se pueden contar otras diez zonas más de producción y elaboración del vino, como puede ser, por ejemplo, Benavente, la sierra de Salamanca, Valdevimbre o Cebrenos, en Ávila.

En esta extensa y variada región se producen vinos tintos, rosados y blancos de excelente calidad, donde uno de lo más legendarios es el Vega Sicilia.

La región de El Bierzo es la más septentrional de la región, y la más occidental, en la provincia de León. Las viñas se ubican en terrazas de poca inclinación, próximas a los ríos, o en bancales. En muchas ocasiones, el acceso al terreno es difícil. El entorno personal otorga un carácter propio al vino de la zona. Se elaboran blancos agradables, claretes ligeros, y tintos con mucho color. La vid crece en un terreno de alta luminosidad, humedad ponderada y pocas heladas.

A lo largo del río Pisuerga, en la provincia de Valladolid, se extienden las decenas de kilómetros cuadrados de la región de Cigales. Una tierra llana, donde no hay mucha diferencia



GRUPO Freixenet



de altura, produce un clarete de reconocida fama en toda España. De aroma afrutado, agradable frescura y un moderado color más intenso que en otros vinos claretes, Cigales es una pequeña comarca de calidad excelente.

**TORO**

La comarca vitivinícola de Toro abarca una amplia extensión de la provincia de Zamora, con más de 10 mil hectáreas. Se trata de un terreno de calidad, con un clima condicionador. La fama de los vinos de Toro, por su color y robusto paladar, es muy antigua, incluso en el Estatuto del Vino de 1932 se incluía la región como una de las principales zonas españolas.

Los vinos de Rueda, por su parte, consolidan su presencia en mercados internacionales. Región típica y significativa de los vinos blancos de Castilla y León, se encuentra la mayor parte en Valladolid, y linda algunas zonas de Segovia o Ávila.

La mayor concentración de viñedo se halla entre Medina del Campo y el Duero.

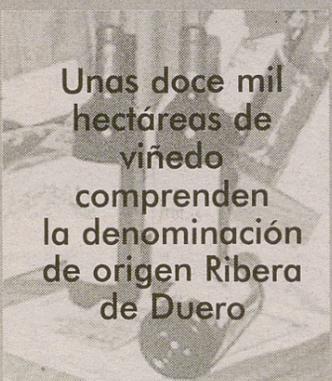
## Tintos y rosados Ribera de Duero

Cerca de doce mil hectáreas de viñedo, a una altitud de unos 700 u 800 metros sobre el nivel del mar, extendidas en un terreno orográfico muy diverso, donde aparecen lomas y cerros de escasa altitud relativa, están inscritas en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, la zona castellano leonesa de más carisma en producción de tintos de calidad, que lucha día a día con establecerse como uno de los más importantes del país, y de este modo es reconocido.

La zona denominada Alto Duero, con unos 110 kilómetros de largo y una anchura de 30 kilómetros, con 58 pueblos de la provincia de Burgos, 19 de Valladolid, 6 de Soria y 4 de Segovia es lo que se ha dado en denominar Ribera de Duero.

Según la Secretaría Técnica del Consejo Regulador, el clima de

Ribera de Duero es "mediterráneo, con inviernos rigurosos y veranos secos". Las condiciones extremas del clima obliga a buscar



Unas doce mil hectáreas de viñedo comprenden la denominación de origen Ribera de Duero

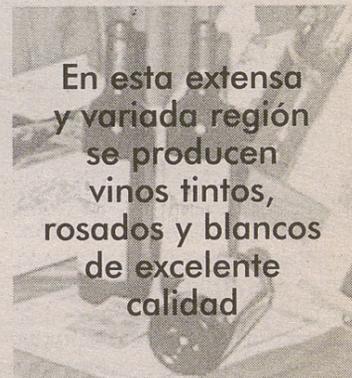
lugares para evitar que las heladas dañen el viñedo, y se calcula más de 2.000 horas de sol al año en la zona.

Los vinos que ampara Ribera de Duero son tintos y rosados en las categorías de crianza, reserva

y gran reserva. Los vinos que se someten a crianza deben prolongar el tiempo de envejecimiento por un plazo no inferior a dos años naturales, contados a partir del 1 de diciembre del año de la vendimia, de los cuales, uno como mínimo, lo será en barrica de roble con capacidad aproximada de 225 litros, para los vinos tintos y de seis meses, como mínimo, para los rosados para hacer uso de la mención de crianza.

Podrán utilizar las indicaciones de reserva y gran reserva vinos de añadas concretas que hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática destacada, como consecuencia de un proceso de crianza y envejecimiento que, necesariamente se deberá ajustar a otras normas dependiendo de que vaya a ser reserva o gran reserva.

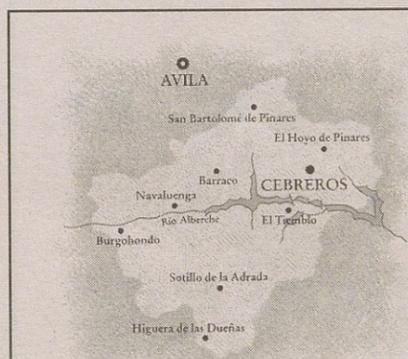
Durante 1997, las exportaciones de vinos blancos de la denominación de origen de Rueda han aumentado significativamente, con un incremento del 20% respecto al año anterior. Unas cifras que traducen el progresivo asentamiento de los vinos de



En esta extensa y variada región se producen vinos tintos, rosados y blancos de excelente calidad

Rueda en los mercados internacionales, donde se observa una creciente demanda del producto por una cuidada relación calidad-precio. Esta zona consiguió a principios de los ochenta su denominación de origen.

El espíritu de la calidad, que se cuida en todos los lugares de España, no se olvida en Castilla y León.



Zona  
vinícola  
de  
**CEBREROS**



TIO CLAUDIO



**Bodegas Benito Blázquez e Hijos, S.A.**

Ctra. Venta del Obispo, s/n - 05.260 CEBREROS (Ávila)  
Telfs.: 91 863 06 24 y 25 - Fax: 91 863 06 35 -



# Ávila ya fomenta el servicio del vino

La Asociación de Sumilleres Abulense se presentó públicamente a finales de abril

PABLO SERRANO/Fotos: JOSÉ LUIS DÍAZ

**P**ASCUAL Herrera, director del Centro Enológico de Rueda, ha asegurado que la creación de la Asociación de Sumilleres Abulense es una "estupenda y necesaria iniciativa". Él ha vivido desde dentro la gestación de este grupo, y como reconocimiento, recibió el día de la presentación de la Asociación, en la Feria del Vino, el distintivo de oro.

La cultura gastronómica abulense, y la castellana en general, goza de una salud estupenda, y dentro de la gastronomía, obligadamente, hay que hacer referencia al vino, por lo tanto se hace necesaria la creación de una asociación de sumilleres, sobre todo sabiendo que el último responsable de que el caldo llegue en perfectas condiciones al consumidor.

Con el fin de formar a los profesionales del sector de la hostelería, para que éstos sepan cuidar el servicio del vino, confeccionar la bodega y dirigirla hacia los platos y, en definitiva, para asesorar al cliente, se creó la Asociación de Sumilleres Abulense (ASA), y que ha entrado dentro del círculo del vino español con muy buen pie.

Para presentar oficialmente la Asociación se convocó la Feria del Vino celebrada recientemente en Ávila, y que aunque no tiene carácter de continuidad en próximos años, nadie se atreve a negar la celebración del evento en próximas ocasiones dado el éxito obtenido en el certamen que reunió a los vinos más selectos del panorama provincial, regional y local.



Algunos de los miembros de la Asociación de Sumilleres de Ávila. A la izquierda, Manuel Sánchez, presidente.

No se va a dedicar única y exclusivamente al vino, y por eso mismo se tiene previsto celebrar dentro de poco reuniones en las que se tratarán productos tan peculiares como el aceite, el café y la cerveza.

En este año que lleva funcionando la Asociación ya se han llevado a cabo algunas actividades para los asociados, basadas principalmente en la formación de ellos, y la visita a bodegas y centros enológicos. Han disfrutado de grandes clases, incluso alguno de los miembros con

La Feria del Vino no tiene carácter de continuidad, pero todos están convencidos del éxito obtenido

más conocimientos han compartido éstos con sus compañeros.

A corto plazo, dentro de sus posibilidades, la Asociación pretende convocar premios, charlas, mantener relaciones con otras asociaciones, continuar con las visitas y colaborar y apoyar los proyectos serios de Ávila y provincia que pretendan mejorar el sector y el ámbito en el que la Asociación se mueve. Además la ASA tiene previsto mantener relaciones con ciertos organismos de Ávila, un ejemplo de ello

es que los profesores de Cocina del Instituto Jorge de Santallana han pedido que la Asociación colabore con ellos y les dé su apoyo.

Esta asociación, que nació con un tremendo sentimiento colaborar, pretende también crear lazos de unión entre los hosteleros abulenses. La Asociación presentará a sus asociados más preparados al concurso regional, con la posibilidad de que accedan al certamen nacional.

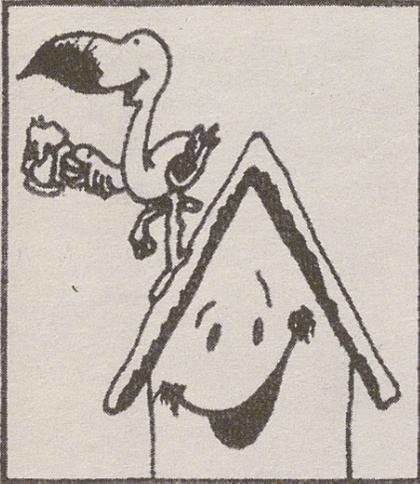
Actualmente está formada por veintinueve socios y socias que autofinancian al institución con una cuota mensual.

Se trata de la primera asociación provincial de este tipo en la región, a pesar de que en los últimos meses han aparecido agrupaciones similares en casi todas las provincias castellanoleonesas, como en Segovia o Palencia.

Cuando el proyecto, que surgió en el seno de un grupo de amigos que compartía afición y profesionalmente la preocupación por el desarrollo del sector, empezó a tomar fuerza, los precursores decidieron recabar datos y fijarse en la manera de funcionar de otros grupos que ya estaban en marcha en otras regiones, como las de Madrid, Cataluña, Asturias o Galicia, y que gozan de cierto prestigio.

Varias localidades de la provincia, como Hoyos del Espino, El Barraco, Navalunga o Mengamuñoz están representadas en la Asociación, porque no quiere ser un grupo localista y mucho menos cerra-

L  
A  
C  
I  
G  
U  
E  
N  
A



L  
A  
B  
A  
R  
R  
A  
C  
A

STELLA ARTOIS

LEFFE

HOEGAARDEN

BELLE - VUE

UNION - SIEGELS PILS

SCHLOSSER - ALT

EINBECKER UR-BOCK

CLAUSTHALER

JEVER

ERDINGER

**JIHESA C.B.**

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE

**FASSBIERE, S.L.**

**FERNANDO HERNÁNDEZ SAEZ**



Cuarenta y cuatro expositores mostraron sus más selectos productos en la Feria del Vino celebrada a finales de abril, y que sirvió de presentación de la Asociación de Sumilleres de Ávila. En las fotografías, diferentes instantes y productos que se degustaron en la feria.



do. Está abierto a la gente que aporte conocimientos y que muestre un verdadero interés por el estudio del vino.

**DEBATES Y CATAS**

Actualmente los asociados se reúnen dos veces al mes, y en las reuniones debaten asuntos relacionados directamente con la asociación y después se suele celebrar una cata donde todos comparten sus conocimientos e im-

Los asociados se reúnen dos veces al mes; en las reuniones debaten asuntos internos y celebran catas

presiones sobre los vinos degustados. El vino es un producto sano, y en torno al caldo se encierra una cultura extensa, y para profundizar en ella está en marcha ya esta agrupación.

Hasta el momento, los socios están contentos, satisfechos y muy agradecidos por todo el apoyo recibido. Quieren dar las gracias a todo el mundo, pero no se atreven a nombrar a nadie porque son muchos y no quieren olvidarse de nadie. Políticos, periodistas, profe-

La Asociación de Sumilleres de Ávila pretende elevar el nivel de restauración y fomentar el servicio del vino

sionales, aficionados y público en general ha dado su apoyo a este grupo que pretende, entre otras cosas, elevar el nivel de la restauración en Ávila, y fomentar el servicio del vino.

Va a convertirse en un servicio más, y a la vez en una actividad cultural profesional. Actuarán conscientemente -así lo aseguran- organizando actividades en la medida de sus posibilidades, y desean, desde luego, profundizar en la cultura del vino.



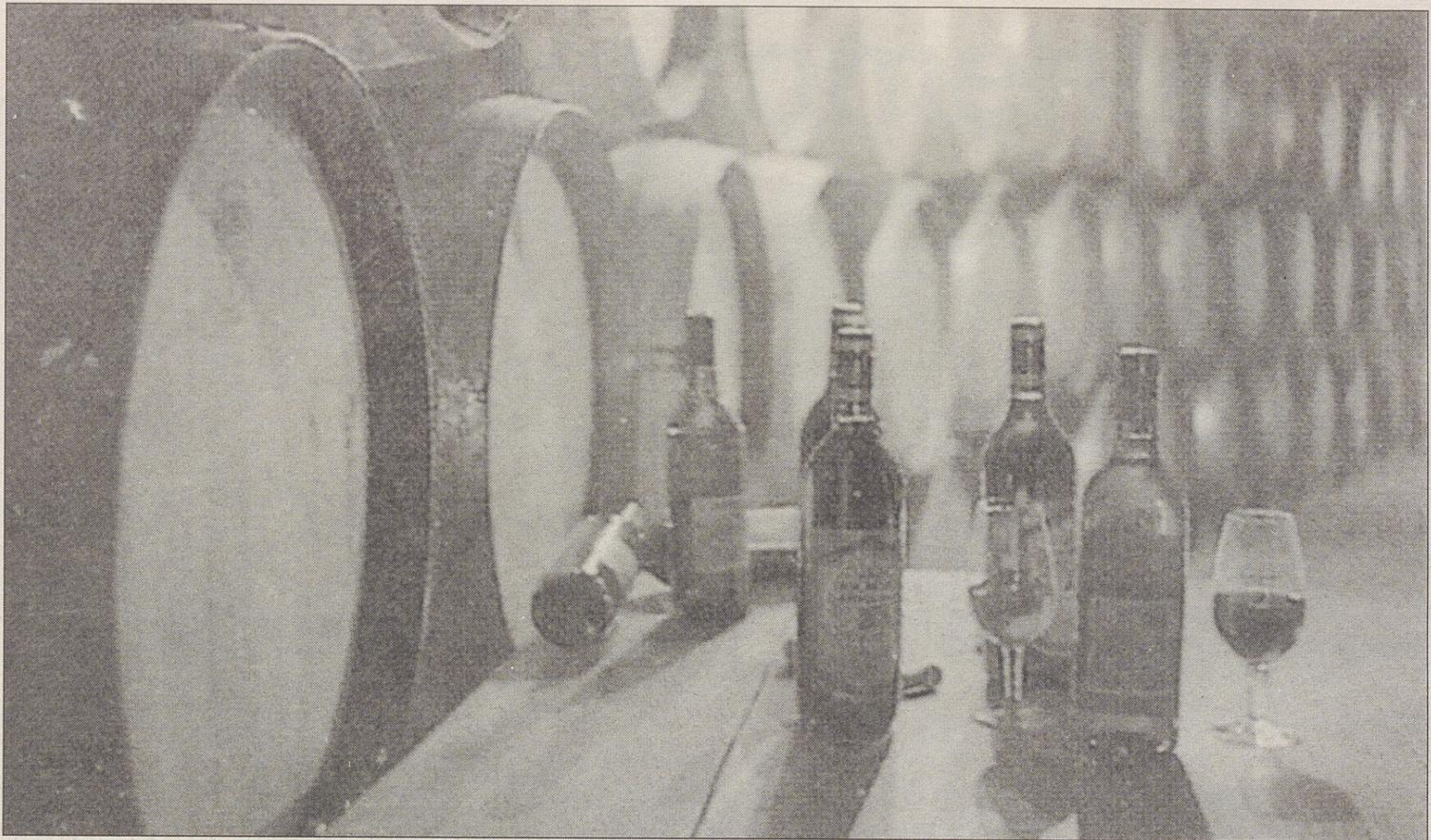
**HOTEL**  
★ ★  
*Santa Teresa*  
Teléfono: 920 22 02 11

*Mesón El Sol*  
RESTAURANTE - CAFETERÍA  
Teléfono: 920 22 12 66

*Bodas ♦ Comuniones ♦ Banquetes*  
**Menús especiales fines de semana**

*Complete su visita, degustando una de la mejor cocina abulense*

Avda. 18 de Julio, 25 - Fax: 920 22 41 13 - 05003 ÁVILA



# Saber de vinos

La adquisición, conservación y forma de servirlo son aspectos que cualquier aficionado debe cuidar

L.D.S.

**E**L cuidado del vino requiere unos ciertos conocimientos ya desde el momento de la recolección y transporte de la uva. Este tiene su importancia, ya que a la hora de llevar el fruto a la bodega hay que tener en cuenta hasta las condiciones climatológicas, haciendo, por ejemplo, el calor, que se produce una fermentación primaria que, sin duda, perjudica el producto final. Una vez finalizada la fermentación y conseguido el vino, no está todo acabado ya que es ahora cuando requiere un mayor mimo. La composición del vino es variable con el tiempo, pudiendo mejorar o empeorar dependiendo de los cuidados y vigilan-

**La composición del vino es variable, pudiendo mejorar o empeorar, dependiendo de los cuidados a que sea sometido**

cia a que sea sometido. Hay que tener en cuenta así, desde su trasiego a su adecuada conservación en la botella. Una vez en ella, hasta el corcho es decisivo. Sin duda es el material indicado para taponar las botellas por su permeabilidad a los gases y su elasticidad y permeabilidad a los líquidos. Gracias a él, el vino puede respirar lentamente en el interior del vidrio. Si el tapón no tiene el grosor adecuado y no encaja bien, puede ocasionar defectos al vino. De la misma manera un tapón viejo influye negativamente en el producto, por lo que lo mejor es cambiarlo por otro nuevo. El lugar más adecuado para guardarlo es una bodega subterránea o un sótano. Hay que procurar que ambas estén fuera del alcance de la luz natural y de fuertes corrientes de aire. La temperatura debe ser constante, oscilando entre

10 y 16 grados y el nivel de humedad el adecuado. No podemos olvidar, además, que en la estancia no debe haber nada que, por su olor, influya negativamente en el vino, como gasolina o pintura.

Por supuesto la manera de servirlo, es un factor determinante para poder apreciar el vino en toda su dimensión. No solo la temperatura es importante, también hay que saber acompañarlo de los alimentos adecuados. El lugar donde se puede adquirir el vino es también definitivo. Podemos conseguirlo directamente en la bodega, lo que asegura un mejor precio que en tiendas y supermercados, además de reducir los riesgos a la hora de su conservación. Otra op-

ción con la que contamos es la tienda especializada, que nos expone una oferta amplia y seleccionada del producto. Los vinos, por otro lado, son tratados con enorme mimo en este tipo de establecimientos y por lo general su

dueño suele ser un verdadero amante de la materia.

Las desventajas que encontramos en los supermercados se refieren, sobre todo, a su conservación y a su limitada oferta. Los restaurantes, por su parte, nos ofrecen la garantía de que el vino ha sido cuidadosamente tratado. Además, en algunos de ellos contamos con la figura del sumiller, que nos ayuda a escoger el vino en función de lo que queramos comer. Sin embargo, lamentablemente, el acudir a estos restaurantes, no está al alcance de todos los bolsillos

**La manera de servir el vino es determinante, teniendo en cuenta temperatura y alimentos que han de acompañarlo**

*Café del Adarve*

San Segundo, 40

*Música en directo*

*Jazz - Blues*

*Exposiciones de pintura*

*Actividades culturales*

*Terraza de verano*