



MANOLO HIDALGO

EL PARAÍSO, SIN SALIR DE CASA

La riqueza gastronómica y vitivinícola de España es, sin duda, uno de sus grandes atractivos turísticos. Disfrutamos de buenas materias primas y de una larga experiencia en su elaboración. Este tesoro goza a veces de mayor reconocimiento fuera que dentro del país.

LA COSECHA

Gracias al calor que hemos padecido, éste será un buen año de vinos

GARANTÍA DE CALIDAD

Casi setenta denominaciones de origen protegen nuestros caldos

EMBOTELLADO

Nada es indiferente. Ni la etiqueta, ni el color del vidrio, ni siquiera el corcho

ALTA COCINA

España es referente de la cocina mundial y cuna de grandes maestros

LA OFERTA

Cada región, cada provincia, a veces cada pueblo, tiene sus propios platos

EL PROCESO

Botellas que dicen mucho

Los recipientes de vidrio están llenos de mensajes para que el consumidor conozca su calidad

Desde la etiqueta hasta el color del vidrio o la porosidad del corcho, nada es casual en un botella de vino. En 1662, Sir Kene Digby, británico, fabrica la primera botella de cristal que sirve para almacenar vino. Desde entonces, su diseño ha ido evolucionando para mantener las propiedades y las características de los caldos.

Elementos que hay que tener en cuenta a la hora de descorchar una botella de vino:

► **La etiqueta.** Las características del vino vienen detalladas en la etiqueta. Es más que un carné de identidad, es también su tarjeta de presentación. El diseño debe buscar la armonía, tanto de formas como de colores. En la etiqueta debe aparecer el registro embotellador, grado alcohólico, volumen de contenido, identificación y localización de la bodega, cosecha (no es obligatorio), el envejecimiento (Crianza, Reserva y Gran Reserva), la denominación de origen y los registros de sanidad y de exportación. Se ha

alcanzado un acuerdo internacional por el que está prohibido que se incluyan datos que provoquen confusión.

► **Año de la cosecha.** El clima es fundamental en la creación del vino. Cada año tiene un clima particular, por lo que en la botella debe detallarse el año de la vendimia. La añada de Rioja de 2001 fue excelente mientras que el año pasado tan sólo fue buena, mientras que la cosecha de Ribera de Duero de 2002 fue calificada como muy buena. Hay cierta picaresca en torno a la fecha de la cosecha ya que a veces se mezcla vino de diferentes añadas, aunque en los vinos con Denominación de Origen esta circunstancia está muy controlada.

► **La solera.** Es la forma de decir que es el vino producto de la mezcla de añadas. En las etiquetas se suele poner el término solera junto a la fecha en la que se introdujo por primera vez el vino en la bodega donde se crió, y que se repone sucesivamente.

► **La contraetiqueta.** No todas las botellas de vino tienen contraetiqueta. Suele ser el sello oficial del Consejo de la Denominación de Origen en cuestión. A veces figura la frase "garantía de origen" para señalar que no ha sido envejecido en barricas de madera. También puede ofrecer desde una ficha de cata o de cepas a consejos de temperatura y maridaje.

► **La botella.** En España los tipos más comunes son: la bordelesa, que es la más utilizada, es cilíndrica y alta y tiene dos variantes, corta o larga; la de Borgoña, que es la más antigua, ancha y corta; la del Rin, delgada y alta y muy utilizada para blancos y rosados; y la magnum, con una capacidad de un litro y medio, es el envase más adecuado para guardar el vino.

► **El vidrio.** Su color es consecuencia de la necesidad de conservación de los caldos, ya que los preserva de la luz. El verde oscuro es para los tintos; los de guarda van en cristal muy oscuro; los vinos de jerez y los oportos en marrón oscuro e incluso negro; el verde claro o castaño claro son para los blancos, y los transparentes, para los blancos y rosados jóvenes.

► **La cápsula.** Es la envoltura del gollete de la botella. Su única utilidad es garantizar que el vino no ha sido descorchado antes. Suele ser de plomo, aunque este material está siendo sustituido por estaño o plástico.

► **El tapón.** Es de corcho, un producto natural, ligero, impermeable y de gran resistencia a la compresión. Debe ser sólido y compacto y no tener poros porque su función es impedir que entren oxígeno, microorganismos y bacterias que puedan alterar el contenido de la botella.

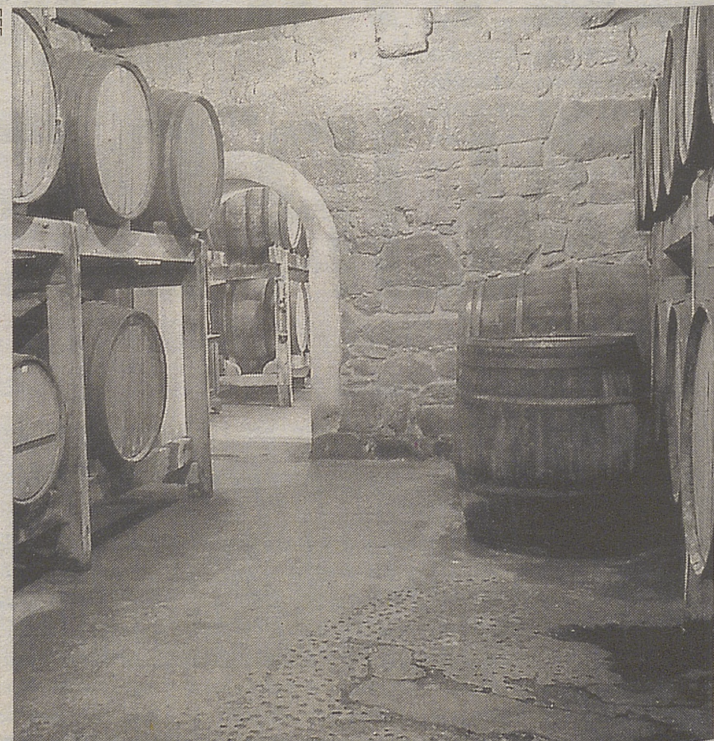
GRAN RESERVA

Un premio por saber esperar

El envejecimiento es un proceso fundamental para alcanzar un vino de calidad. Para conseguir que una botella pueda tener en su etiqueta la calificación de Gran Reserva es necesario que el vino haya sido criado en barrica de roble y botella durante un largo periodo de tiempo. Aunque puede variar, según las zonas, los rosados y blancos deben pasar un periodo de crianza de 48 meses, de los que seis tienen que estar en barrica y el resto en botella, mientras que el tinto debe pasar 24 meses en barrica y otros 36 en botella.

La mejor madera es el roble americano, francés o ruso. Entre el vino y la barrica se producen reacciones que afectan a la evolución del caldo, como la fusión de los taninos (sustancia astringente contenida en los árboles y otros frutos) amargos del roble con los taninos dulces del hollejo de la uva o las finas notas de la vainilla de la madera, envueltas en el aroma frutoso de la uva.

Posteriormente, el vino necesita un tiempo en la botella donde las aportaciones de la fruta y la madera deben armonizarse. Con la ausencia de oxígeno en la botella se produce la reducción, un proceso en el que los microorganismos modifican el sabor y olor del vino disminuyendo el carácter propio de la fruta y asumiendo una nueva personalidad.



Bodega de albariño en Cambados, Pontevedra.

EL AÑO VITIVINÍCOLA

2003, otra cosecha excelente

El fuerte calor favorece la calidad de la uva

Mucho calor y cero lluvias en verano es igual a una buena cosecha. Es la ecuación climática preferida por los bodegueros y la de 2003 apunta a que va a tener un resultado excelente. Las altas temperaturas que se han vivido en verano han causado una aceleración en la maduración de las uvas y el adelanto de vendimias en algunas zonas. La campaña 2003 es desigual dependiendo de cada zona, pero en la mayor parte de las regiones vitivinícolas más importantes la uva está sana, es rica en azúcar y tiene graduación.

Las copiosas lluvias durante el invierno, la ausencia de heladas, más el fuerte calor del verano han dado lugar a una materia prima valiosa para hacer caldos de alta calidad. Las previsiones de vino para esta campaña apuntan a unos 40 millones de hectolitros: se dio una desecación de racimos por evaporación de agua en las bayas con la disminución de la carga en los racimos y por tanto del volumen de cosecha. Los cálculos señalaban que la cosecha podría alcanzar hasta los 45 millones de hectolitros.

Aunque la cosecha va a ser menor de la esperada, la Federación Española de Enólogos detalla que se espera una moderada rebaja del precio de la uva tinta debido a la en-

trada en producción de nuevas plantaciones y a la existencia de cantidades de vino almacenadas. Sus conclusiones son éstas:

► **Andalucía.** En el Marco de Jerez, se espera una disminución de la cosecha en un 15% con una calidad normal; en el Condado de Huelva, se prevé que la producción aumente un 5%, de gran calidad; en Málaga y Sierras, la cantidad de uva recogida se ha reducido un 20% con respecto al año anterior.

► **La Rioja.** Las altas temperaturas veraniegas y la ausencia de precipitaciones se traducirán en menos cantidad de uva, pero de buena calidad. Se espera una cosecha de 400 millones de kilos.

► **Navarra.** La influencia de la sequía ha sido baja. Se calcula que la cosecha será un 5% superior a la del 2002. Las altas temperaturas de finales de julio y primera mitad de agosto han hecho que la cepa quedara aletargada: en contra de lo que se preveía acerca la vendimia, en esta zona aún falta tiempo incluso para variedades tempranas como chardonnay o merlot.

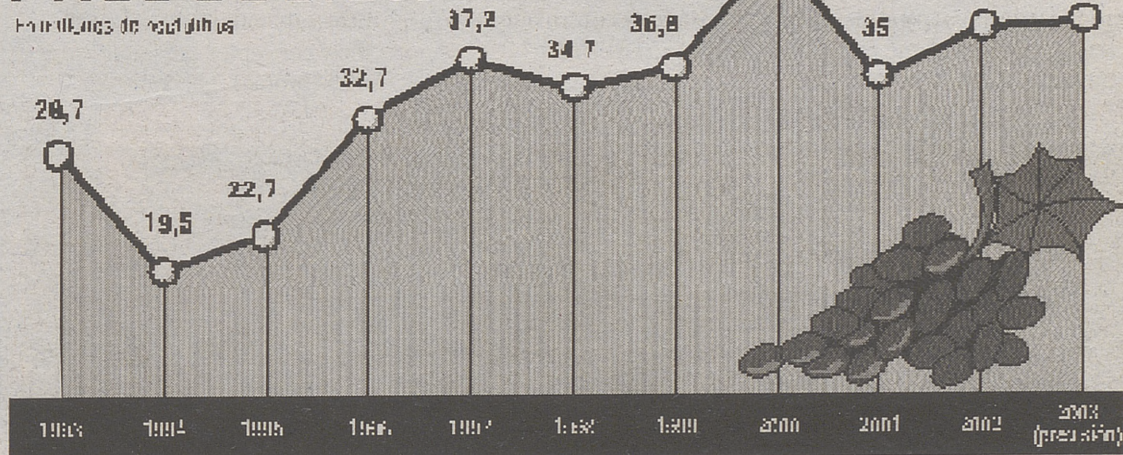
► **Galicia.** Se espera una cosecha un 10% inferior a la de 2002, aunque la calidad será normal.

► **Cataluña.** Habrá una bajada de la cosecha cercana al 10% debido a la influencia muy alta de la sequía.



Un agricultor recoge la uva.

PRODUCCIÓN



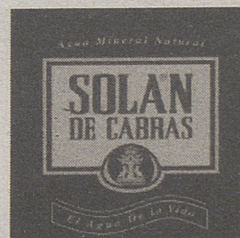
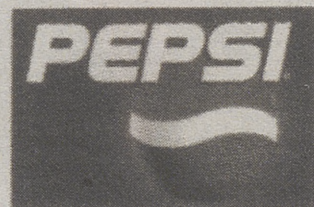
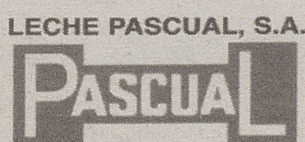
► **Castilla y León.** El clima durante el invierno y primavera, sin heladas, ha favorecido el desarrollo vegetativo de las plantas que presentan una buena cantidad de uva. Se espera un incremento entre el 15 y el 20% respecto al año anterior, y se so-

brepararán los 200 millones de kilos de uva.

► **Castilla-La Mancha.** Año de maduración muy desigual. En Valdepeñas se espera una producción similar a la del pasado año con una cosecha de buena calidad, mientras que en Mondéjar

y en Mentrída la cosecha será mayor que la del pasado año.

► **Canarias.** Buen año, con lluvia abundante en invierno, salvo en Lanzarote, con un incremento de la cosecha de un 30%. La maduración ha resultado más lenta y la calidad de la uva es buena.



DE LO TRADICIONAL A LO MODERNO

La revolución llega a los fogones

España se ha convertido, durante los últimos años, en el primer referente gastronómico de la alta cocina en el mundo

En los últimos 20 años, las cocinas de muchos restaurantes españoles han dado un vuelco mezclando modernidad y tradición, investigación y productos de calidad. A partir de la asunción de la *nouvelle cuisine* por parte de un grupo de restauradores vascos, la cocina española ha ido evolucionando hacia la profesionalidad y la exuberancia. Hoy hay varios maestros mundialmente reconocidos.

España ha destronado a Francia. No ha sido una modalidad deportiva sino un campo que los franceses han dominado desde hace siglos: la cocina. Tuvieron que marcharse dos cocineros, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, a Francia para nutrirse de las enseñanzas de los maestros de la *nouvelle cuisine* para que España empezara a despertar. Todo comenzó con la nueva cocina vasca de mano de estos dos maestros que aplicaron el saber de Paul Bocuse con la excelente materia prima que siempre ha sido parte de la cocina española.

Junto a Arzak y Subijana, otros cocineros como Karlos Arguiñano, Ramón Roteta, Luis Irizar y otros colaboraron en la creación de los cimientos de una nueva gastronomía que partía de la innovación, la búsqueda de nue-

vos platos y una estética renovada. Se empieza a tener conciencia de que la cocina también son aromas, de que la comida tiene una geometría y una visión arquitectónica y de que los sabores ácidos no deben estar proscritos.

Alimentación y salud

En los ochenta se desarrolla una nueva cocina española con una premisa determinante: la alimentación es salud y hay que cuidarla. Es una etapa de progresión continua donde se imponen las recetas sin complicaciones, los platos ligeros, carnes poco hechas y salsas simples. El premio no podía tardar en llegar. En 1987 el restaurante Zalacaín consiguió la tercera estrella Michelin. Un año después ocurría lo mismo con el local de Arzak.

En los noventa llega el mo-

mento de la consagración. Aparece en escena Ferran Adrià, un cocinero fundamental para entender el despegue de la cocina española y su empuje imparable en el principio del siglo XXI. Adrià inventa con éxito una nueva dimensión culinaria: técnicas innovadoras, nuevas texturas, espumas, deconstrucción de recetas... Se comienza a hablar de revolución española de los fogones y crece la legión de cocineros cualificados que manejan una cocina culta y sensible: Martín Berasategui (tres estrellas Michelin), Hilario Arbelaitz, Santi Santamaría (tres estrellas Michelin), Carme Ruscalleda o Manolo de la Osa.

A finales del siglo XX, una nueva generación de cocineros pretende tomar el relevo con estilo y conceptos personalizados e ideas propias. Hay futuro.

INICIATIVAS

Centro de investigación

Investigación de alta cocina. Es el proyecto de creación, en Sant Benet de Bages, del Centro Internacional de Cultura de la Alimentación e Investigación Gastronómica, con patrocinio de Caixa de Manresa y Ferran Adrià como superestrella.

El centro, que empezará a funcionar el próximo 1 de enero (provisionalmente en un piso modernista de la calle de Casp), quiere aprovechar el gran momento de la cocina catalana para hacer una labor social y de investigación y convertirse en un

referente turístico. El director del nuevo centro, el experto en gastronomía Toni Massanés, comentó en presencia de numerosos cocineros catalanes que en el centro se interesarán por la historia de la cocina catalana y por programas educativos y de innovación.

Adrià, por su parte, insistió en que éste será un proyecto de todos.

Los responsables de Caixa de Manresa señalaron que el presupuesto permitirá hacer estudios, cursos e investigaciones sobre la gastronomía.

JUAN MARI ARZAK Los inicios



Fue el primero en introducir la modernidad en la cocina española. Juan Mari Arzak, donostiarra de 61 años, se empapó hace 30 años de la *nouvelle cuisine* francesa para aplicarla junto con la tradición española. El resultado: *Cocina vasca moderna de autor*, como él mismo define los platos que salen de sus fogones. Su restaurante en San Sebastián tiene tres estrellas Michelin.

MARTÍN BERASATEGUI El autodidacto



Martín Berasategui, donostiarra de 43 años, ha levantado todo un imperio alrededor de la cocina de su principal restaurante, el Lasarte, que cuenta con tres estrellas Michelin. Todo lo que ha aprendido sobre la gastronomía ha sido a través del trabajo frente a diferentes fogones. Creativo e imaginativo, algunos de sus platos son tan alucinantes como el mosaico de vieiras y ostras con una gelatina de anís.

FERRAN ADRIÀ El éxito universal



Una portada en la revista de *The New York Times* le ha dado una dimensión universal, aunque Ferran Adrià, catalán de 41 años, llevaba desde 1984 poniendo en práctica su cocina imaginativa y en evolución en el restaurante El Bulli (Roses, Girona), con tres estrellas Michelin. Toques de exclusividad, investigación constante de sabores y texturas y una imaginación desbordante le hacen romper barreras.

PEDRO SUBIJANA El mejor alumno



El donostiarra Pedro Subijana ha ido rompiendo moldes en la cocina española. Fue primer alumno del maestro de maestros Luis Irizar y pionero del menú degustación, que cambia cada tres meses, en su Restaurante Akelaré, en San Sebastián. Su obsesión por el trabajo y por la innovación constante se ve recompensada con maravillas gustativas como langostinos envueltos en alga con praliné salado de pipas.

Desubre la esencia de un gran vino.

"Con La Finca, hemos querido volver a nuestras raíces, buscando las cepas que dieron vida al primer Campo Viejo. Como resultado hemos obtenido este vino, que une nuestros orígenes con el saber hacer que aportan los años de experiencia".

E. Adell
El País, 1999

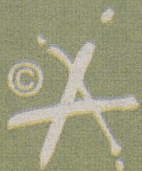
Publicidad

EN ANDALUCÍA SOMOS MUY ECOLÓGICOS, LO SABE TODO EL MUNDO.



ANDALUCÍA CON LA
AGRICULTURA ECOLÓGICA

LÍDER EN EXPORTACIÓN Y PRODUCCIÓN



CALIDAD CERTIFICADA

www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

CONTROL DE CALIDAD

de DENOMINACIÓN DE ORIGEN

1 ABONA

La variedad más cultivada es la Listán Blanca, acompañada de una gran diversidad de blancas y tintas minoritarias.

2 ALELLA

Vinos blancos, secos y semisecos, afrutados y aromáticos. También elabora buenos tintos de crianza con la cepa Ull de Llebre.

3 ALICANTE

Tintos, vinos robustos, de elevado extracto, que con el paso del tiempo adquieren un color rubí teja, y desarrollan un característico bouquet, suave al paladar.

4 ALMANSA

Las tres cuartas partes del viñedo se reservan a las cepas que permiten elaborar vinos recios, secos, suaves, de color rojo rubí, enérgicos y de amplio extracto.

5 AMPURDÁN-COSTA BRAVA

Vinos de notable graduación (11,5% a 14%). La variedad de uva preferente es la Garnacha.

6 ARABAKO TXAKOLINA- TXAKOLÍ DE ÁLAVA

Ligeros y muy refrescantes, fundamentalmente blancos a partir de la variedad Hondarribi Zuri, así como rosados y tintos.

7 BIERZO

Sus variedades preferentes de vino son: Doña Blanca y Godillo (blanco) y Mencía (tinto).

8 BINISSALEM-MALLORCA

Tintos jugosos y elegantes, que presentan condiciones para la crianza. Rosados y blancos, elaborados con tecnología moderna.

9 BULLAS

Los más característicos vinos de Bullas son los rosados muy apreciados en la región murciana por su excelente estructura, paso de boca y frutuosidad.

10 CALATAYUD

Esta amplia zona pertenece a la gran región natural del Valle del Ebro. La variedad predominante es la tinta Garnacha seguida de la blanca Macabeo.

11 CAMPO DE BORJA

En esta zona, la variedad tinta Garnacha expresa sus mejores cualidades enológicas, y da lugar a una interesantísima producción de vinos tintos y rosados.

12 CARIÑENA

Tintos alegres y afrutados jóvenes de bellas tonalidades rojo-vioáceas; sabrosos, amplios y equilibrados vinos de crianza, y complejos y elegantes reservas.

13 CATALUÑA

Integra a más de 330 municipios catalanes y acoge a una gran variedad de vinos blancos, tintos, rosados, de aguja y de licor.

14 CAVA

La Región del Cava está formada por un total de 159 municipios. Es un vino espumoso de calidad y para su elaboración se añade al vino base azúcar y levaduras.

15 CHACOLÍ DE BIZCAIA-BIZKAIKO TXAKOLINA

Blancos, de atractivo color pajizo-verdoso, con moderada graduación alcohólica, refrescante acidez y ligera aguja, y de aroma floral, que deben ser consumidos en la plenitud de su juventud.

16 CHACOLÍ DE GETARIA-GETARIKO TXAKOLINA

Presentan la particularidad de mantenerse sobre lías después de la fermentación, lo que les confiere una singularidad aromática muy peculiar, fresca y moderada graduación alcohólica.

17 CIGALES

Vino tinto, con un 85% como mínimo de uva. Tinto del País y Garnacha Tinta, Rosados Cigales, nuevo y de Crianza.

18 CONCA DE BARBERÁ

Cinco variedades de uva blancas (Macabeo y Parellada) y tres tintas (Garnacha, Trepát y Tempranillo). Produce blancos, rosados, tintos y espumosos.

19 CONDADO DE HUELVA

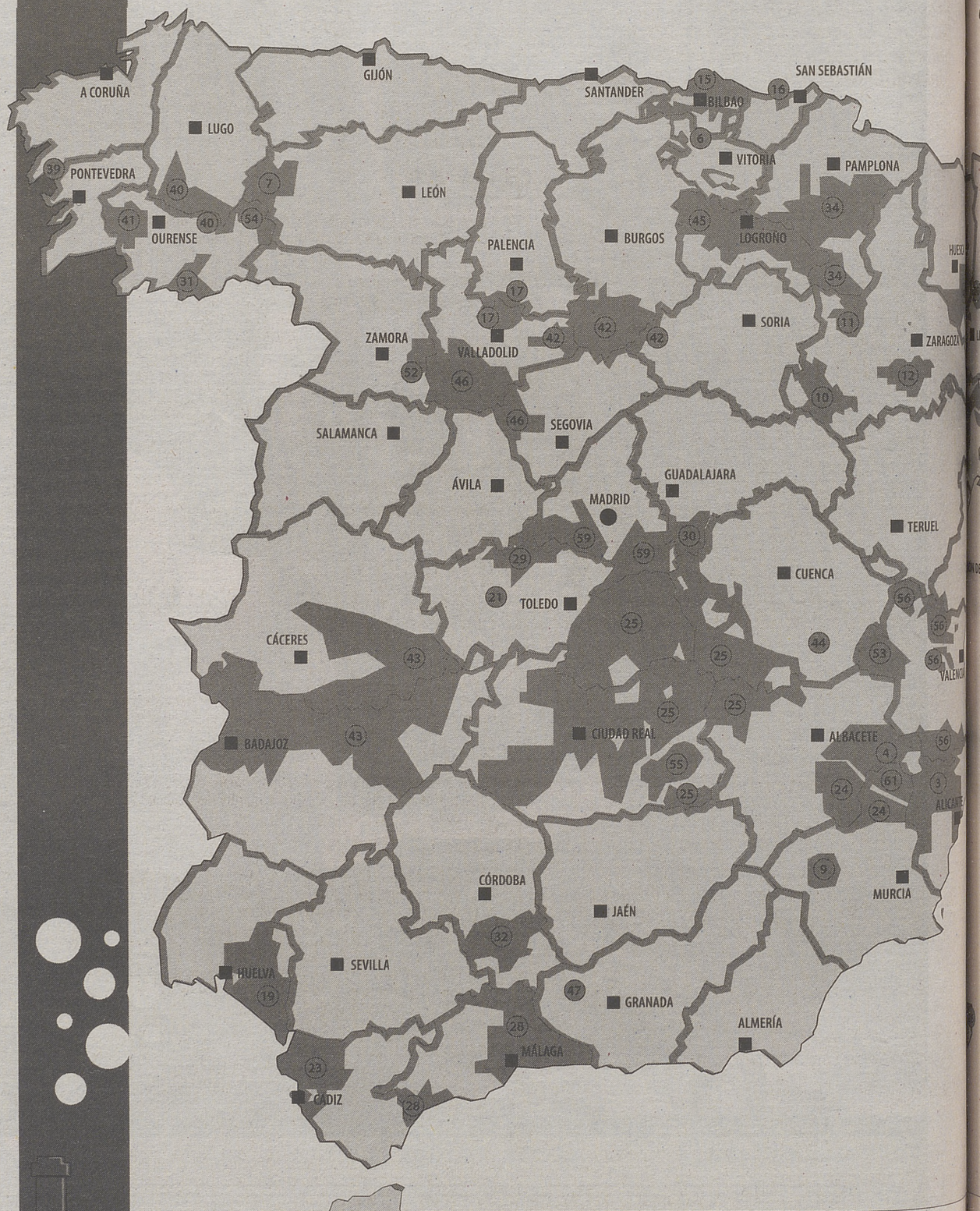
Destaca por sus vinos generosos, como el Condado Pálido, de color amarillo, seco, levemente amargo, ligero y fragante al paladar, y el Condado Viejo, de color ámbar, de mucho cuerpo, seco o abocado.

20 COSTERS DEL SEGRE

Vinos blancos de gran finura y delicadeza, tintos de elegante complejidad y equilibrio, así como espumosos de gran personalidad y riqueza en matices.

21 DOMINIO DE VALDEPUSA

Vinos tintos monovarietales o resultantes del ensamblaje, de las variedades autorizadas.



CALIFICACIÓN DE LOS ÚLTIMAS AÑADAS

E: Excelente; MB: Muy buena; B: Buena; R: Regular; -: Sin calificar

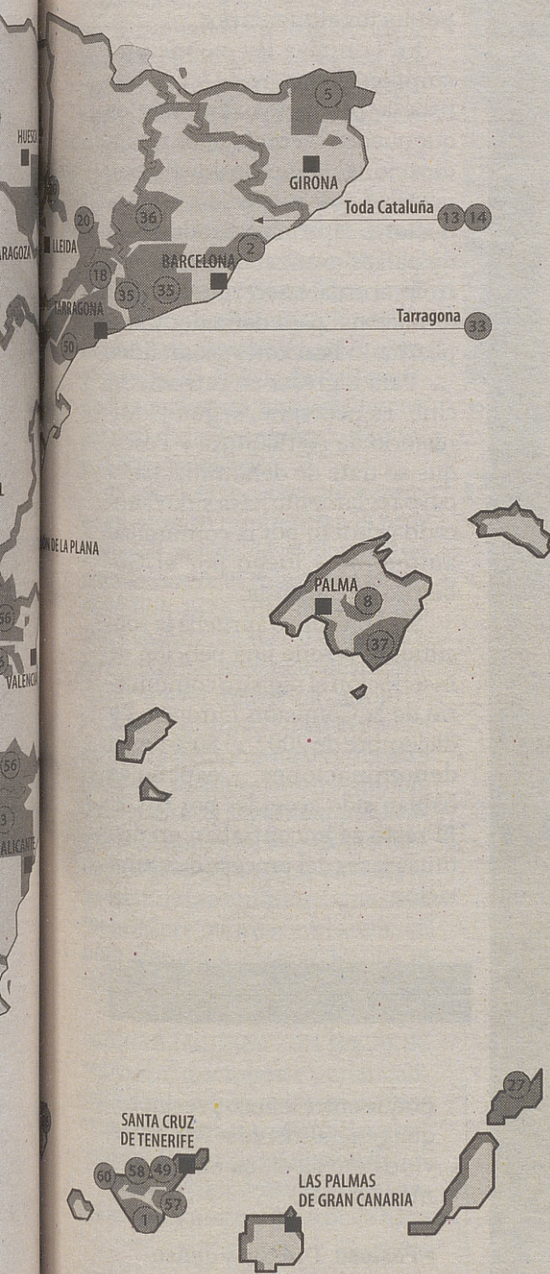
Zona Vinícola	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
Rioja	B	B	MB	B	B	E	E	MB
Ribera de Duero	E	B	MB	B	R	MB	E	E
Priorato	B	B	B	MB	E	MB	E	MB
Penedés	B	B	MB	B	MB	MB	B	MB
Navarra	MB	B	B	B	MB	MB	E	MB
Ribeiro	MB	B	B	B	R	MB	MB	MB
Rueda	B	B	B	B	B	B	B	MB
Somontano	MB	B	MB	MB	E	E	E	MB
Valdepeñas	E	MB	MB	B	E	B	MB	MB
Toro	MB	B	E	B	MB	E	MB	MB
La Mancha	B	MB	B	MB	E	MB	B	MB



CONTROL DE CALIDAD

CONES

Un estudio sobre las denominaciones de origen del vino en el mercado nacional elaborado por el Ministerio de Agricultura y Pesca constata "un importante desconocimiento de la existencia y funciones de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen de vino" de los ciudadanos españoles. Y eso que la existencia y funcionamiento de estos organismos permite la certificación del origen de la uva, el control de los procesos, los métodos de elaboración y la defensa del consumidor al garantizar la calidad del producto.



22 EL HIERRO

Vino blanco con cuerpo, nervio y personalidad; rosado afrutado de matices anaranjados, y tinto de intensa coloración, robusto, de potencia y calidez en la boca.

23 JEREZ-XERES-SHERRY Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Están autorizadas cuatro variedades blancas (Palomino de Jerez, Palomino Fino, Pedro Ximénez y Moscatel), que dan lugar a vinos generosos y dulces.

24 JUMILLA

La principal variedad es la tinta Monastrell que constituye más del 80% del viñedo del que se extrae el Jumilla-Monastrell.

25 LA MANCHA

La mayor agrupación vitícola del planeta. Se dedica la mayor extensión al cultivo de la variedad blanca Airén. Entre las cepas tintas, la principal es la Cencibel.

26 LA PALMA

Comprende tres subzonas: Fuencaliente-Las Manchas (la parte sur y suroccidental de la isla), Hoyo del Mazo-Las Breñas (borde oriental) y Zona Norte-Vinos de Tea (arco norte).

27 LANZAROTE

La zona produce vinos blancos, rosados, tintos, dulces clásicos, licores y espumosos obtenidos según el método tradicional.

28 MÁLAGA

La variedad que predomina es la Pero Ximén, pero no podemos olvidar la bien merecida fama que ha cosechado el Moscatel, que se utiliza para elaborar los famosos Málaga Dulce.

29 MÉNTRIDA

Los vinos tintos de notable graduación alcohólica, ricos en tanino y materias colorantes, muy frutosos y sabrosos. Se elaboran también rosados, de aroma afrutado.

30 MONDÉJAR

Malvar (blanca) y Cencibel (tinta) son las variedades de uva preferentes. La graduación de sus vinos no excede 11%.

31 MONTERREI

El viñedo está constituido por las variedades autóctonas Doña Blanca, Verdello, Treixadura, Mencía, Gran Negro y Merenzao. Vinos blancos y tintos frescos, alegres y de afrutado aroma.

32 MONTILLA-MORILES

Los vinos más significativos son: los Finos, los Amontillados, los Olorosos, los Palo Cortado, los Raya, los Ximénez y los Moscatel.

33 MONTSANT

Tintos de elevado color y amplia carnosidad. También son de destacar los interesantes vinos de licor, rancieros y dulces, naturales de la zona.

34 NAVARRA

Rosados, jóvenes de intenso y fresco aroma afrutado, suaves y con excelente paso de boca. Tintos de bello color y gran constitución, generalmente criados en roble y botella.

35 PENEDÉS

Lígeros vinos blancos, frescos, afrutados y aromáticos, de graduación moderada. Los tintos son suaves y aterciopelados, complejos y elegantes y de carácter apreciable.

36 PLA DE BAGES

Predominan las variedades Chardonnay (uva blanca) y Cabernet Sauvignon (tintas). El viñedo, en su mayor parte está formado en espalderas.

37 PLA I LLEVANT

Dieciocho municipios de Mallorca constituyen la zona. Se elaboran vinos blancos, rosados, tintos, vinos de licor, vinos de aguja y espumosos.

38 PRIORATO

Tintos de color granate, robustos, de sabor denso y rico y aroma muy intenso. Vinos rancieros, envejecidos lentamente en toneles, cargados de personalidad y ricos en sensaciones.

39 RIAS BAIXAS

Hay que destacar el Albariño de color amarillo paja con irasaciones doradas, potentísimo aroma elegantemente afrutado con matices a veces florales, envolvente y sensual.

40 RIBEIRA SACRA

Tintos jóvenes de color púrpura o granate, de intenso y personal perfume en el que se pueden apreciar aromas de mora y frambuesa. Blancos de intenso y frutal aroma, frescos y sabrosos.

41 RIBEIRO

Vinos blancos elegantes, frescos, ligeros, muy aromáticos y de alegre acidez. Tintos con mucha capa, de un color rojo morado muy vivo.

42 RIBERA DEL DUERO

Tinto aromático, muy afrutado y de color rojo muy vivo en su juventud y más suave a lo largo de su evolución. Rosados 'claros' frescos y de fácil tomar.

43 RIBERA DEL GUADIANA

Blancos, rosados y tintos. Vinos amplios, suaves, agradablemente cálidos y de moderada acidez; poseedores de aromas muy particulares.

44 RIBERA DEL JÚCAR

Vinos tintos jóvenes y de crianza de (24 meses), pasando por los denominados 'vinos tradición Júcar' que sólo permanecen 4 meses en barrica de roble.

45 RIOJA

Tres subzonas: Rioja Alta (vinos tintos equilibrados para crianza), Rioja Baja (vinos francos, aromáticos y poco ácidos) y Rioja Alavesa (vinos tintos tanto jóvenes como de crianza).

46 RUEDA

Vinos blancos de fuerte personalidad, vinos de color pálido, de sutil y finísimo aroma, de paladar fresco, amplio, serio y equilibrado y con un elegante final de boca. También vinos de licor envejecidos.

47 SIERRAS DE MÁLAGA

Blancos, rosados y tintos entre el 10% y 15% de graduación, con no más de 12 gramos de azúcar por litro.

48 SOMONTANO

Los tintos, muy característicos, son francos y elegantes, con una gran estructura y riqueza de matices. Los rosados son frescos, afrutados y sabrosos.

49 TACORONTE-ACENTEJO

Tintos jóvenes, muy bien armados en boca y de un carácter aromático, afrutado muy personal. También, blancos y rosados, jóvenes, de corte muy actual.

50 TARRAGONA

Vinos blancos de moderada graduación y su afrutado aroma; suaves y ligeros, de acidez poco marcada. Vinos tintos robustos, equilibrados y redondos.

51 TERRA ALTA

Vinos blancos recios, de alta graduación, amplios y de gran cuerpo. Tintos de mucha capa. Terra Alta produce también vinos dulces.

52 TORO

Tintos recios, con cuerpo y grado, afrutados cuando jóvenes, adquieren, por medio de una moderada crianza en madera de roble, finura de color, complejidad de nariz y suavidad de boca.

53 UTIEL-REQUENA

La mayoría del viñedo corresponde a la variedad Bobal, uva tinta de racimo pequeño, compacto y uniforme. Rosados de merecida fama. Vinos blancos, espumosos y de aguja.

54 VALDEORRAS

Vinos blancos de muy fino aroma afrutado y floral y excelente estructura en la boca. Tintos de color púrpura, intenso y elegante aroma frutal y tierna carnosidad.

55 VALDEPEÑAS

Vinos blancos francos de moderada graduación alcohólica, poco ácidos. Tintos de bella tonalidad, armados, finos muy aromáticos de jóvenes. Claretos ligeros, neutros de aroma sutil.

56 VALENCIA

Blancos muy aromáticos, frescos y afrutados, de bajo extracto y con un ligero fondo almendrado. Vinos de licor dulces, amielados, que se envejecen, a veces, en madera de roble.

57 VALLE DE GÜIMAR

Las uvas son predominantemente blancas y la producción más característica de vinos es la de blancos de finas y elegantes cualidades.

58 VALLE DE LA OROTAVA

Las variedades más extendidas son Listán Blanca y Listán Negra. Sus vinos más celebrados son los amplios, tiernos y suaves blancos y los ligeros y amables tintos.

59 VINOS DE MADRID

Tres subzonas: Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias. En las tres se elaboran vinos tintos, rosados y blancos. En 1996 se introdujeron en la Denominación los vinos espumosos.

60 YCODEN-DAUTE-ISORA

Vinos blancos de muy moderna concepción, ligeros, frescos equilibrados y sabrosos. Los tintos son, asimismo, ligeros y perfumados.

61 YECLA

Vinos tintos, de amplia constitución, de color granate rubí, suaves y sabrosos, con aroma intenso y de gran personalidad. En menor medida se elaboran también blancos y rosados.

	1998	1999	2000	2001	2002
MB	MB	B	MB	E	B
E	MB	E	MB	E	MB
E	E	MB	B	E	B
MB	E	MB	MB	MB	-
MB	MB	MB	MB	E	MB
MB	MB	MB	E	MB	-
MB	MB	MB	B	B	B
E	E	MB	B	E	MB
MB	MB	B	MB	MB	MB
MB	MB	E	MB	E	MB
MB	E	MB	MB	MB	MB

CONTROL DE CALIDAD

Un sello de 500 millones

Los productos con denominación de origen son un negocio rentable que se expande en toda Europa

Estimular la producción agrícola variada y proteger del abuso y de la imitación de nombres de productos. Éstos son los objetivos de la Denominación de Origen, un distintivo que protege a 70 productos y a más de 500 comunitarios. El valor económico de la comercialización de estos productos alcanzó los 501,9 millones de euros en 2001 y ha crecido a tasas del 16% en los dos últimos años.

Denominación de origen es sinónimo de buen negocio. Aunque todavía es poco conocido en España, representa por sí solo unos 500 millones de euros anuales para la agricultura española en ventas, tanto dentro como fuera del país. Una cifra que ha crecido a tasas de un 16% en los últimos dos años y que ha tenido un crecimiento acumulado de un 71% desde que, en 1992, la Unión Europea estableció estas denominaciones para dar tratamiento preferencial a sus productos.

El valor económico de la comercialización de productos con denominación alcanzó los 501,9 millones de euros en 2001, de los que el 84,9% correspondieron al mercado nacional y el 15,1% al mercado exterior.

Son 70 los productos españoles (de un total de 500 comunitarios) que se han beneficiado de la denominación de origen protegida de la Unión Europea. Entre ellos se cuentan alimentos como quesos, productos elaborados con carnes, frutas, verduras, pastelería y aceites (esta denominación europea no incluye vinos). El queso extremeño Torta del Casar y la manzana de Girona son los ingresos más recientes en la

lista. Los Quince llegaron a un consenso para aprobar una nueva normativa destinada a la protección de denominaciones de origen (DOP) y de indicaciones geográficas protegidas (IGP) de los productos alimentarios.

En la nueva ley se incluirá también el vinagre de vino en la lista de productos alimentarios que pueden ser protegidos por indicaciones o denominaciones, novedad que beneficia a los productores españoles. Productores de países avanzados y en desarrollo acordaron crear una red internacional para defender y ampliar las indicaciones geográficas.

Para ingresar en este selecto club es necesario, según el Ministerio de Agricultura y Pesca, que se trate de denominaciones cuyo reglamento haya sido ratificado primero por la comunidad autónoma y luego por el Gobierno de cada país.

Si el Ejecutivo aprueba la solicitud, se remite una petición de inscripción al registro comunitario de la Comisión Europea. En diciembre de 2002, el 80% de las denominaciones españolas habían sido acogidas por la UE. El resto se encontraban en distintas fases del proceso de tramitación.



EN LAS MEJORES MESAS, SIEMPRE.

Bodegas Bilbainas. Haro, Rioja Alta.

Qué es qué

► **Acerado.** Color pálido de brillos metálicos, que identifica a algunos vinos blancos.

► **Amplio.** Define una riqueza de sabores, como si llenase la boca.

► **Aterciopelado.** Sensación suave, acariciante y placentera en la boca, característica de los grandes vinos que han limado sus aristas en el transcurso de un envejecimiento en botella.

► **Blando.** Vino bajo en acidez y falto de su frescura.

► **Brillante.** Factor relacionado con la juventud y limpidez del vino.

► **Con carácter.** Distintivo más o menos singular sobre todos los demás. Expresión de una elaboración o crianza particular o diferente.

► **Complejo.** Conjunto de matices de gran riqueza difícil de precisar en un solo sabor.

► **Denso.** Se relaciona con el cuerpo, cierta sensación de espesor en la boca.

► **Elegante.** Que conjuga matices nobles de no mucha intensidad aromática, pero muy armonizados.

► **Equilibrado.** Término que de-

fine un buen vino. El equilibrio de todos sus componentes y sus matices sin que sobresalga ninguno.

► **Franco.** Un vino en el que no se aprecia ningún defecto de olfato ni de gusto.

► **Fresco.** Aroma vivaz de un vino sin atisbo alcohólico.

► **Frutal.** Con notas vegetales cercanas a la fruta, pero tam-

bién envueltas en ciertos atisbos herbáceos del vino.

► **Graso.** Sensación suave y agradablemente oleosa.

► **Intenso.** Potencia aromática, percepción inmediata al llevar la copa al olfato.

► **Ligero.** Lo contrario a carnosos.

► **Notas de madera.** Matices muy definidos de la madera

(toque entre leñoso y resinoso) que generalmente se dan en los vinos envejecidos en toneles más jóvenes.

► **Pastoso.** Dulzón y denso.

► **Redondo.** Expresión muy utilizada en los vinos que define una bebida sin aristas, suave, pero a la vez con cuerpo.

► **Sabroso.** Sensación acusada y placentera en la boca con incidencia en ella de gran número de matices.

► **Untuoso.** Tacto graso, cálido y ligeramente dulzón de algunos vinos dulces.

► **Vigoroso.** Vino de gran poder alcohólico.

► **Yodo.** Tonalidad semejante a la tintura de yodo (oro viejo y marrón).