

Sobremesa con procesador P4 a partir de **449€ con IVA**

Oferta válida hasta el 11/01/2005

¡Descubre por qué Dell es el n°1 mundial! *Fuente: IDC Worldwide PC Tracker Agosto 2004

intel inside pentium 4

DELL

elmundo.es | mundodeporte | mundodinero | mundomotor | mundolibro | mundosalud | mundoviajes | mundofree

SECCIONES

< ANTERIOR | INICIO

Buscar en

Buscar

VINOS

BODEGAS

REGIONES

VIAJES

REPORTAJES

Consumo

Cultura del Vino

En el restaurante

Enología

Grandes vinos

Historia del vino

Mercados

Personajes

Vino y gastronomía

Viñedos y bodegas

Viticultura

Zonas vitivinícolas

AYUDA

GALERÍA

Archivo Catas antiguas

Archivo Copas de Ariadna

CLUB DEL VINO DE EL MUNDO

CLUB DEL VINO

Vinos para la Navidad



LA TIENDA

publicidad

Ribera del Duero

Pago de Carraovejas 2002

Caja 3 bot.

49€

¡Muy bueno!

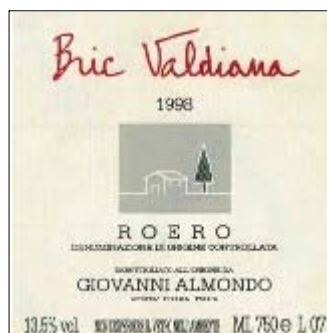
| archivo

Viñedos y bodegas

EL DE ROERO EN 2000 Y 2001

Dos añadas que consagran un vino

JUANCHO ASENJO



En la margen izquierda del río Tanaro, entre colinas pronunciadas donde las viñas se alternan con los bosques, árboles frutales, ríos, torrentes y zonas selváticas que plasman una policromía de gran belleza, estamos asistiendo a la consagración de un excelente vino, a una nueva realidad de la enología piemontesa a la que únicamente falta el reconocimiento de la prensa y del público. Los terrenos arenosos y el clima más soleado imprimen un carácter más

amable y accesible a sus vinos frente al de sus prestigiosos vecinos, aunque todavía resulten poco conocidos para el gran público. La historia del territorio nos enseña por qué una casta tan complicada como la nebbiolo se ha adaptado perfectamente al Roero con unas características propias bien definidas. Un clima idóneo con inviernos fríos y veranos calurosos y luminosos, un suelo y subsuelo rico en nutrientes y una variedad de ciclo largo, permiten el desarrollo de esta magnífica casta en su propio territorio.

La viticultura ha mejorado de forma notable y se siente cuando se hace un breve recorrido por las viñas. Los resultados obtenidos con la experiencia de los últimos años ha conseguido este pequeño milagro aunque la viticultura sea donde reste una mayor capacidad de mejora, donde todavía falte dar el paso adelante y profundizar en el trabajo. En cuanto a la enología, las maceraciones son más largas, las fermentaciones en acero inoxidable y las crianzas más breves y cuidadosas, en una zona donde no existen las tradicionales discusiones sobre productores innovadores (barricas) o tradicionalistas (toneles grandes) al ser más joven que el resto de sus vecinos de las Langas.

Sigue sin existir un productor con la suficiente capacidad de liderazgo y con personalidad que logre situar los vinos de Roero en una posición de privilegio, ¡cuánto echamos de menos y recordamos a una gran persona y a ese líder potencial que fue Matteo Correggia! Hay muchos productores, bastantes jóvenes, que elaboran vinos de una gran calidad pero todavía no existe ninguno cuya grandeza trascienda la zona y se sitúe entre los elegidos de la enología italiana. Por el contrario, pocas son las zonas geográficas que presenten una carta de identidad como en Roero, donde son muchos los productores que, año tras año, nos ofrecen un nivel de calidad media de una magnífica categoría y de una regularidad constante. Todavía queda mucho camino por recorrer, aunque el crecimiento parece imparable no se

debe detener.

La reglamentación actual permite la adición de un 5% de uva blanca arneis, algo que se modificará con la añada 2004, en la que se exigirá que todos los vinos estén elaborados sólo con nebbiolo como los otros dos referentes, barolo y barbaresco y envejezcan un mínimo de tres años entre la madera y la botella. La realidad es que todos los elaboradores de categoría ya lo hacen, incluso los rendimientos son más bajos en la mayor parte de los productores que aquellos que exige la reglamentación del Consejo Regulador.

Una climatología diferente

La añada 2000 adolece de exceso de calor y de vinos algo faltos de frescura. El invierno se presentó con escasas nevadas, favoreciendo una floración bastante precoz. Una primavera lluviosa con riesgos elevados de mildew, fue seguido por un período muy prolongado de sol y bastante ventilado durante el envero. La brotación fue precoz, muchísimo sol durante el envero. De mitad de agosto a mitad de septiembre pleno de anticiclones y un largo período soleado con temperaturas elevadas. La segunda mitad de septiembre se alternaron días lluviosos y con niebla con otros soleados. Los valores de azúcares fueron superiores a los de la añada precedente y la posterior. La acidez total fue alta y el pH más bajo que otras añadas. La producción fue menor que en el año 99.

El clima en la añada 2001 ha sido bien diferente al del 2000. La lluvia invernal fue abundante y las temperaturas de la misma época más altas. En el mes de marzo llegó la brotación de forma anticipada. El mes de abril tuvo pocas precipitaciones con unas condiciones climáticas inestables; incluso se alcanzaron los 5º bajo cero a mitad de mes, día 15, con daños evidentes en el viñedo. En mayo llovió bastante y las temperaturas fueron elevadas, lo que permitió un rápido desarrollo vegetativo, produciendo una buena superficie foliar. La floración fue perfecta en la última semana de mayo. En la zona de Roero las precipitaciones han estado acompañadas por violentas granizadas que causaron daños sensibles en la producción. En los meses siguientes, las precipitaciones no han sido relevantes y han permitido un regular desarrollo vegetativo de la vid y el normal avance de la maduración fenólica. El mes de agosto y los primeros días de septiembre se caracterizaron por un clima caluroso y con bochorno, la ausencia casi total de lluvias. Comenzaron a bajar las temperaturas avanzado el mes de septiembre, llovió algo que retrasó la maduración de la uva sin comprometer la calidad. La vendimia se desarrolló sin problemas.

Características de los vinos

En cuanto a las características de los vinos, son muy diferentes cada año, algo natural en el Piamonte. Los vinos del año 2000 tienen una

profundidad aromática menor, son menos intensos los perfumes, la fruta más madura (a veces en compota) y la complejidad es inferior. En boca la acidez no está tan presente, los vinos se sienten más alcohólicos y golosos, son densos con un tanino más maduro y la sensación que nos queda es de una entrada en boca voluminosa pero sin la largura y elegancia del 2001. Son vinos de un impacto inmediato pero con una menor capacidad para envejecer, les falta la frescura de las añadas precedente y posterior.

Mientras tanto, la añada 2001 tiene una definición de aromas importante (fruta fresca, flores, plantas de monte bajo, especias, regaliz, balsámicos, cueros, torrefactos e incluso minerales en alguno de ellos) y los vinos son más profundos, complejos y elegantes. En boca la mayor acidez les da frescura, presentan buena materia, el tanino está presente y necesita pulirse pero es de calidad, son vinos largos con una importante persistencia y personalidad, son sabrosos y, por encima de todo, el equilibrio es la principal característica. Los mejores tendrán una buena capacidad para envejecer. En suma, una añada que permite expresar las mejores virtudes posibles de los vinos. En las dos añadas el uso de la madera es cada vez menos agresivo y ésta se encuentra más integrada, aunque un último esfuerzo no vendría mal.

Hay un grupo de productores importante donde prima la regularidad cada año: Giovanni Almondo (sus vinos son siempre profundos, elegantes, placenteros y equilibrados), Cascina Chico (vinos más minerales por la composición del suelo), Matteo Correggia (vinos más poderosos y con enorme personalidad), Deltetto (nunca falla, se encuentra cada año con los mejores), Raffaele Gili (regularidad, finura, profundidad, personalidad, equilibrio son las grandes virtudes), Negro (sustancial mejora desde que elabora Angelo los vinos, aunque lo mejor esté aún por llegar), Monchiero Carbone (uno se queda siempre con la impresión de que ha puntuado bajo estos vinos porque tardan más tiempo que el resto en expresarse), Malabaila (poco a poco va elaborando vinos acordes con la calidad de sus viñas), Filippo Gallino y Malvirá (a los que se les debe exigir más), Renato Buganza (buenos vinos siempre), Vico (el 2000 no está a la altura de sus 99 y 2001). Hay elaboradores a los que les falta regularidad y pueden pasar de lo mejor a lo menos bueno como Ca' Rossa y se les debe exigir mucho más.

Los datos de la añada 2001 son los siguientes: 186 hectáreas y 859.467 botellas que significan el 1% de la producción del Piemonte.

Las puntuaciones otorgadas a los vinos de las añadas 2000 y 2001 son las siguientes:

Añada 2000

Cascina Chicco Valmaggiore 16
Almondo Giovanni Bric Valdiana 15,5

Deltetto Sup. Braja 15,5
Negro Angelo Prachiosso 15,5
Caseta Superiore 15
Correggia Matteo Rocche d'Ampsej 15
Gili Raffaele Bric Angelino 15
Monchiero Carbone Printi 15
Ponchione Maurizio Monfrini 15
Buganza Renato Vigna Brich Paradis 14,5
Gallino Filippo Superiore 14,5
Malvirà Sup. Mombeltramo 14,5
Monchiero Carbone Sru 14,5
Negro Angelo Sodisfà 14,5
Cornarea Sup. Cornarea 14
Funtanin Sup. Bricco Barbisa 14
Malabaila Sup. Castelletto 14
Malvirà Sup. Trinità 14
Massucco Vigna Costa 14
Pace Superiore 14
Valdinera Sup. San Carlo 14
Cascina Ca' Rossa Audinaggio 13,5
Cascina Ca' Rossa Mompissano 13,5
Bel Colle Monvijè 13
Bricco del Prete Val del Prete 13
Calorio Vincenzo 13
Marsaglia Emilio Sup. Brich d'America 13
Vico Giacomo Superiore 13
Tenuta Carretta Sup. Bric Paradiso 12,5

Añada 2001

Almondo Giovanni Bric Valdiana 17
Gili Raffaele Bric Angelino 17
Correggia Matteo Rocche d'Ampsej 16,5
Deltetto Sup. Braja 16,5
Negro Angelo Sodisfà 16,5
Cascina Chicco Valmaggiore 16
Ponchione Maurizio Monfrini 16
Vico Giacomo Superiore 16
Buganza Renato Vigna Brich Paradis 15,5
Cascina Ca' Rossa Mompissano 15,5
Malabaila Sup. Castelletto 15,5
Monchiero Carbone Printi 15,5
Monchiero Carbone Sru 15,5
Cascina Ca' Rossa Audinaggio 15
Malvirà Sup. Mombeltramo 15
Valdinera Sup. San Carlo 15
Gallino Filippo Superiore 14,5
Malvirà Sup. Trinità 14,5
Marsaglia Emilio Sup. Brich d'America 14,5
Negro Angelo Prachiosso 14,5
Pace Superiore 14,5
Porello Marco Torretta 14
Tenuta Carretta Sup. Bric Paradiso 13,5
Calorio Vincenzo 13
Moretti Dionigi e Matteo Sup. Ginis 13