

RAMÓN BILBAO

• VINOS Y VIÑEDOS •

Número 9

Noviembre 2011

Ramón Bilbao Reserva 2005, el mejor vino español del año en calidad - precio

Los vinos del grupo Ramón Bilbao Vinos y Viñedos vuelven a estar de enhorabuena, ya que han cosechado un importante galardón tanto a nivel nacional como internacional. En esta ocasión, ese reconocimiento le ha llegado a nuestro vino Ramón Bilbao Reserva 2005, que ha recibido una medalla de oro en el prestigioso concurso 'World Value Wine Challenge 2011' celebrado recientemente.

Con una valoración general de 93 puntos, la más alta de todos los participantes, el vino pasa a ser considerado como el mejor vino español del año en su categoría. Además de recibir el mayor galardón del concurso, nuestro Reserva 2005 de Ramón Bilbao ha obtenido también sendas menciones especiales como 'La Mejor Compra' (The Best Buy) y 'El Mejor Rioja', otras de las categorías integradas en el concurso.

El 'World Value Wine Challenge' es uno de los concursos más prestigiosos del sector, en el que se selecciona y premia a aquellos vinos con un precio inferior a 20 dólares que ofrecen un mejor valor para el consumidor.

La puntuación otorgada al Ramón Bilbao Reserva 2005 le sitúa en la primera posición en el conjunto de los vinos españoles y le permite además ocupar el decimotercer lugar en el ranking internacional, lo que da una muestra de la importancia de este nuevo reconocimiento para un vino de la casa.

El concurso 'World Value Wine Challenge' se convoca y realiza anualmente. El encargado de su administración es el Beberage Testing Institute, de Chicago, que desde su fundación en el año 1981 está considerado como una de las máximas autoridades internacionales en materia de bebidas alcohólicas.



Fotografía Pepe Franco

“Los que miran al cielo”: los enólogos de RBVV lo cuentan todo



El grupo de bodegas Ramón Bilbao Vinos y Viñedos ha puesto en marcha una nueva iniciativa para mantener un contacto más cercano con profesionales, consumidores en particular y público y amantes de la viticultura en general.

Para ello, ha abierto un nuevo canal de comunicación acorde con las nuevas tecnolo-

gías y las nuevas formas de establecer contactos personales y profesionales. Se trata de un blog que semana a semana estará protagonizado por cada uno de los seis enólogos de las bodegas del grupo.

El blog, bajo el título genérico "Los que miran al cielo", estará alojado en el canal de servicio Blogger, y en él se recopilarán el día a día, las anécdotas y los recuerdos de los profesionales del grupo Ramón Bilbao, sin una especial intención técnica, pero sí con el propósito de poder acercarse a su día a día y a sus conocimientos. Visítalo en losquemiranalcielo.blogspot.com

SUMARIO

Opinión página 2

Entrevista a Patxi Ventoso, Chef de Ramón Bilbao

"Para que una cocina y un vino sean de calidad necesitan lo mismo: ingredientes de calidad"

Mar de Frades páginas 3 y 4

Nieve carbónica

"El proceso de enfriamiento de uvas y mostos en el momento de su entrada en la bodega potencia la calidad de la uva y las propiedades del vino"

Ramón Bilbao páginas 5 a 6

Vendimia 2011

"En general la calidad de la uva es superior a la del 2010"

Monte Blanco páginas 7 y 8

Vendimia mecánica y nocturna

"Las especiales condiciones meteorológicas durante la vendimia han generalizado los trabajos nocturnos en el campo y en la bodega"

Cruz de Alba páginas 8 y 9

Lucha contra la sequía extrema

"Debe aplicarse entre la recogida y la caída de la hoja y contribuye a aumentar el nivel de reservas en la madera antes de la parada invernal"

Palacio de la Vega págs 10 y 11

Cata de uvas

"La primera herramienta de los enólogos para poder determinar las condiciones generales de la uva y descubrir algunas de sus características organolépticas"

Dicen de nosotros página 12

Ramón Bilbao en la lista Parker 2011

"Excelentes puntuaciones de los vinos del grupo Ramón Bilbao en la prestigiosa lista anual de Robert Parker"

Opinión

Entrevista a Patxi Ventoso, Chef de Ramón Bilbao



Fotografía Pepe Franco

¿Cómo y por qué entraste al mundo de la cocina?

Fue de forma ocasional. Un vecino de San Sebastián me comentó la posibilidad de trabajar en un restaurante en Madrid. Entonces era joven y me atrajo mucho la idea. No tenía apenas nociones de cocina, pero la experiencia me encantó nada más probarla. Mi aventura en Madrid duró dos años y posteriormente me vine a La Rioja. Mientras me ganaba la vida en diferentes restaurantes y hoteles, continué aprendiendo algunos de los mejores secretos de la cocina y así evolucioné hasta llegar a Ramón Bilbao.

¿Cuáles son para ti las claves de una cocina y de un vino de calidad?

Bueno, yo creo que son básicamente las mismas. Para que una cocina y un vino puedan considerarse de calidad hace falta lo mismo: unos ingredientes de calidad. Además hay que tener paciencia para ver los frutos y mucho mimo y dedicación para conseguir un resultado. Sin estás cosas no conseguiremos ni un sabroso plato ni un delicioso vino.

¿En qué consiste el menú que se ofrece usualmente a las visitas de Ramón Bilbao?

Generalmente, comenzamos con ensalada de ventresca con pimientos del piquillo y unos espárragos de calidad, que acompañamos

“...Mi preferido es el Edición Limitada de Ramón Bilbao, fácil de tomar pero con carácter”

con unos corazones de lechuga y anchoas. Posteriormente, servimos unas patatas con chorizo al más puro estilo riojano y, como no podía ser de otra forma, culminamos con chuletillas de cordero asadas en brasas de sarmientos. Un menú muy riojano, que además regamos con nuestros vinos de Ramón Bilbao y preparado con el máximo cariño. Tras esta comida, servimos de postre piña natural mojada con Licor 43, que ayuda a hacer la digestión y nos da ese punto de dulzor. Con un café, uno de nuestros licores y una mesa llena de amigos de Ramón Bilbao tenemos un menú inmejorable. ¡Qué satisfacción cuando ves que se van encantados con el trato que les dispensamos!

Además de los tradicionales, también elaboras alguna receta más creativa, ¿nos puedes desvelar cual es la que más éxito ha tenido?

En algunas ocasiones hemos elaborado espárragos rellenos de salmón ahumado, napados con muselina de espinacas y han sido un éxito. También lomos de bacalao o merluza a la riojana, que gustan mucho.

En tu comedor recibes a clientes y amigos de Ramón Bilbao procedentes de toda la geografía española y también del extranjero, ¿te atreverías a describir los gustos de tus comensales por su procedencia?

Los más ‘comilones’, a los que más les gusta repetir, son los que vienen del norte del país. Noto también que les va más el picante, gran acompañante del vino, y prefieren que las chuletillas sean con sal gorda. Los visitantes procedentes del extranjero están, generalmente, menos acostumbrados a la comida riojana y se hace necesario tener un poco más de cuidado con el picante, pero en cualquier caso se van encantados con el descubrimiento.

¿Cuál de todas las tareas que ejerces como chef es la que más te gusta? ¿Y la que menos?

Además de cocinar, lo que más me gusta es ir al mercado, comparar productos y el trato con los proveedores. No te puedo decir algo que no me guste, es una profesión muy gratificante.

¿Qué tipo de vinos te gusta beber?

Depende de la comida, pero por lo general un crianza, más ligero que los reservas. Mi preferido es el Edición Limitada de Ramón Bilbao, fácil de tomar pero con carácter. Y si la ocasión y el plato lo requiere un gran reserva, que siempre será más sabroso y persistente.

Desde el viñedo



Fotografía Pepe Franco

Espectacular producción de uvas de Albariño durante la pasada primavera en los viñedos de Mar de Frades

Tras una primavera e inicio del verano con escasez de agua, las lluvias caídas en los meses de julio y agosto permitieron finalmente la adecuada maduración de un viñedo especialmente cargado de uva.

Todo el ciclo vegetativo del viñedo ha experimentado un adelanto de unos quince

días, que se ha mantenido hasta la vendimia. En el caso de Mar de Frades la recogida de la uva dio comienzo el 29 de agosto, una circunstancia histórica tanto en nuestras fincas como en la totalidad de la Denominación Rías Baixas, ya que nunca antes había comenzado tan pronto.

Como desde un primer momento se preveía una alta producción, ya en primavera reunimos a nuestros viticultores para aconsejarles la conveniencia del aclareo (retirada del exceso de racimos) en el campo antes del envero para frenar la producción y mantener la calidad intacta.

Vendimia tradicional

La vendimia manual en las zonas vitivinícolas de la Denominación de Origen Rías Baixas donde producimos nuestros albariños y orujos Finca Valiñas y Mar de Frades es más que una recomendación prácticamente una exigencia debido a las especiales condiciones de la zona de producción.

Teniendo en cuenta la alta concentración de minifundios, la especial disposición de las fincas sobre el terreno y de las propias cepas en cada viñedo a una altura de casi dos metros, la introducción de la vendimia mecanizada es prácticamente una utopía en la zona. Evidentemente su implantación chocaría contra el propio sistema y el propio agricultor, para quien no sería rentable, además de impedir la recogida de la uva en pequeñas cajas, como se hace en la actualidad, para preservar al máximo la integridad de los racimos.

Dada la pequeña superficie de las fincas, nuestros proveedores apenas si aportan una media de 2.000 kilos de uva cada uno en cada campaña, por lo que el laboreo propio de la vendimia prácticamente se realiza de manera íntegra por mano de obra perteneciente a la propia familia.



Fotografía Pepe Franco

Faenas de vendimia tradicional

Esta particularidad favorece las labores de organización de la vendimia por parte de la bodega, ya que al realizarse ésta de forma manual y en cajas, el propio reparto de las cajas va escalonando la entrada de la uva en la bodega.

Mar de Frades



Desde la bodega

RIAS BAIXAS



Fotografía Pepe Franco

Recepción de uvas en la bodega

Tras la selección manual de los racimos en Mar de Frades (toda la uva se selecciona a mano en bodega) sólo se ha descartado entre un 10 y un 15% de los mismos para la elaboración de nuestro albariño de Rías Baixas. Del total de los racimos seleccionados, la mitad de ellos fueron macerados en frío antes del prensado para lograr así una mayor extracción de aromas en todo el conjunto.

En la presente campaña, las fermentaciones no han ocasionado problema alguno y se han llevado a cabo con relativa calma y de forma continua, sin paradas ni acelerones bruscos o imprevistos. Las levaduras autóctonas, totalmente naturales, han realizado convenientemente su traba-

jo debido, en parte, a que los viticultores siguieron el consejo de la bodega y no aplicaron tratamiento alguno en el viñedo desde mediados de verano, mucho antes de lo acostumbrado.

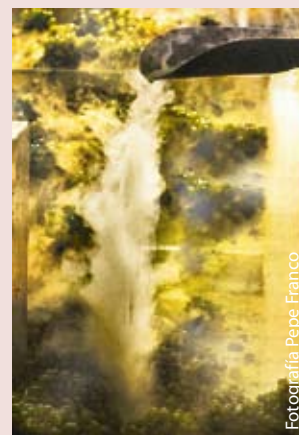
El resultado de los primeros mostos obtenidos ya hace presagiar una añada muy floral, con recuerdos a flores blancas, hierbas frescas y campo, con los ya habituales toques frutales de manzana y pera y fondo balsámico. El conjunto del resultado general se envuelve con los característicos toques minerales de Mar de Frades, mientras que su personal detalle salino aparecerá más adelante mientras el vino evoluciona sobre las lías en depósito antes de su embotellado.

Nieve carbónica

El proceso de enfriamiento de uvas y mostos en el momento de su entrada en la bodega es fundamental potenciar la calidad de los aromas de la uva y las propiedades del vino. Así, por ejemplo, el contacto de la uva con la nieve carbónica (hielo seco), tal y como se utiliza en Mar de Frades, provoca la rotura de la estructura celular de las bayas, lo que permite la extracción de compuestos que predominan en el hollejo de la uva. Ello permite aumentar el contenido de los precursores aromáticos que de otra forma sería muy difícil de extraer.

En definitiva, lo que hace este proceso de enfriamiento es intensificar sensorialmente los aromas frutales y vegetales y, por tanto, aumentar la calidad global del vino.

En Mar de Frades, la nieve carbónica se aplica a la uva en el momento de su selección manual al llegar a la bodega. El hielo seco entra en contacto con la uva a -78 °C de manera sólida, pero no se derrite sino que pasa de estado sólido a gaseoso liberando anhídrido carbónico que enfría la uva y la preserva del oxígeno y por tanto de oxidación. Debido a estas bajas temperaturas, en Mar de Frades las operarias de la mesa de selección utilizan guantes térmicos para ir dosificando a mano esta nieve carbónica antes del paso de la uva a los depósitos de maceración. Es un excelente método de enfriado ya que al no dejar residuo de humedad alguno permite un suave atemperamiento para la uva sin diluir su carácter.



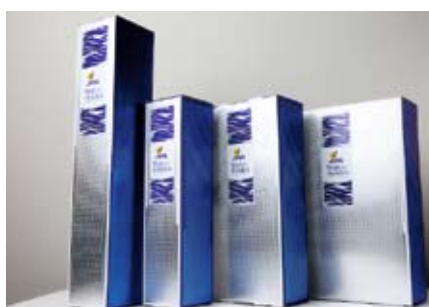
Fotografía Pepe Franco

Tratamiento con nieve carbónica

Desde el mercado

Una vez que nuestros albariños y orujos Mar de Frades presentaron su nueva imagen a principios de 2011, el objetivo de seguir manteniendo a nuestra marca de la Denominación de Origen Rías Baixas en la vanguardia del diseño pasaba por la actualización de nuestras presentaciones especiales. Con la nueva imagen de nuestras estuches y cajas de regalo pretendemos sumar un nuevo valor añadido a nuestros vinos de cara, especialmente, a la inminente campaña navideña.

La actualización corporativa en cuanto a di-



Nuevas presentaciones de Mar de Frades

seño y packaging se encuentra en clara relación con la que ya se acometió con anterioridad, salvo quizás por la mayor presencia de tonalidades plateadas en el conjunto, manteniendo su combinación con el habitual color corporativo azul, verdadera seña de identidad de nuestra bodega. En conjunto, nuestros nuevos estuches de Mar de Frades y Finca Valiñas pretenden mostrar una imagen de mayor elegancia, acorde con la imagen que transmiten nuestros vinos, manteniendo, eso sí, esos pequeños y habituales guiños a nuestras raíces gallegas.

Ramón Bilbao



Desde el viñedo

La Denominación de Origen Calificada Rioja, donde se ubica nuestra bodega Ramón Bilbao, ha experimentado en esta campaña un elevado déficit hídrico en momentos claves para la vid. Este estrés hídrico ha provocado cierta defoliación en la viña, a lo que hay que unir un fuerte pedrisco en una de nuestras fincas durante el pasado mes de abril y temperaturas extremas tanto en el comienzo como en el final del verano.

Ha sido una campaña, por tanto, sometida a numerosos inconvenientes que hacían presagiar una calidad desfavorable del fruto o había creado por lo menos dudas sobre ella. Sin embargo, los primeros datos de la vendimia presentan una uva de muy buena calidad, lo que ha causado cierta sorpresa entre los técnicos, quienes han advertido un comportamiento muy desigual entre los diferentes viñedos, a pesar de estar en algunos casos unos muy cercanos a otros. Viñas sanas en terrenos más profundos que han retenido mejor la humedad han sido las de mejor comportamiento. Vetas arcillosas en el subsuelo de Rioja Alta han favorecido esa liberación de agua en los momentos de mayor stress. Parece un año claramente "de Rioja Alta".



Fotografía Pepe Franco

Vendimia manual en cajas en viñedo antiguo

RIOJA

Clasificación de las uvas

En el grupo de bodegas de Ramón Bilbao se sigue ya desde hace unos años un especial sistema para proceder a la clasificación de las uvas. Para ello, los técnicos y enólogos de las bodegas han establecido un sistema de puntos analizando diversos factores y en el que la puntuación máxima sería 100. En primer lugar y nada más entrar la uva en la bodega se realiza una valoración sobre el azúcar, acidez y sanidad de la uva a la que se añade posteriormente la valoración sobre el índice de color, además de otros parámetros. Con los resultados se va creando una tabla para analizar y clasificar la uva en cuanto a su calidad.

A pesar de las expectativas un tanto negativas tras el desarrollo de la campaña, una vez finalizada la clasificación de las uvas, se ha podido constatar que ha sido el año en el que mayor porcentaje de uva ha alcanzado los 100 puntos de valoración según las condiciones establecidas por Ramón Bilbao.

Todo ello, no hace sino destacar que se ha tratado de una campaña vitivinícola muy desigual, con muchos interrogantes de difícil respuesta, en el que viñedos mediocres han tenido un comportamiento ejemplar y en el que los buenos viñedos no le han ido a la zaga para conformar un conjunto de gran calidad.



Fotografía Pepe Franco

Mesa de selección manual de racimos de uva en Bodegas Ramón Bilbao

Ramón Bilbao

Desde la bodega



RIOJA

Como en otras zonas vitivinícolas donde el grupo Ramón Bilbao cuenta con representación, en La Rioja también la vendimia se llevó a cabo con un adelanto histórico en cuanto a inicio y finalización, ya que tuvo lugar entre el 19 de septiembre y el 17 de octubre. La ausencia de lluvias provocó que se desarrollara con rapidez y sin contratiempos.

Los mostos presentaron alta graduación y buenos baremos de pH y color. En general, la calidad de la uva es superior a la de 2010, que ya se consideró en su momento como una campaña excelente para el CRDOC Rioja.

El reto de este año ha sido llevar las fermentaciones a las temperaturas correctas y



Una de las salas de crianza en Bodegas Ramón Bilbao

Fotografía Pepe Franco

controladas, debido a que la entrada de la uva fue muy rápida y con temperaturas superiores a los 25 °C. Para que no se dispararan

las fermentaciones fue necesario intervenir enfriando intensamente los depósitos desde el comienzo.

Descube

Prácticamente nadie que haya conocido aunque sólo sea superficialmente los trabajos internos en una bodega podrá discutir que el descube de los depósitos constituye uno de los más arduos y difíciles de realizar.

El descube (o descubado) consiste en sacar el vino de los depósitos donde ha tenido lugar la fermentación alcohólica. Los vinos se trasvasan a otros depósitos o directamente a barricas donde recibirán su acabado o iniciarán su crianza.

Una vez escurrido el vino, dentro del depósito se encuentran los hollejos (u orujos) fermentados y gran cantidad de vino que debe ser extraído mediante un prensado. Hasta hace unos años, el descube de la materia que permanece en el interior del depósito de fermentación se realizaba de manera totalmente manual. Para ello, uno o dos empleados debían introducirse dentro del depósito para vaciar totalmente el interior del mismo a través de la puerta ayudándose de material muy básico como horcas o rastrillos. Debido sobre todo al calor y a las condiciones del trabajo, la labor era especialmente dura.

Es por ello que desde hace unos años las tareas de descubado se realizan mediante un procedimiento mecánico de gran utilidad y que ha contribuido a mejorar las condiciones de trabajo y la seguridad de nuestros operarios. Un sistema de cadenas y varios brazos articulados se introducen en el interior del depósito para que vayan conduciendo todos los materiales hacia la puerta de salida, donde una cinta transportadora los recoge para llevarlos a un nuevo prensado.



Operación de descubado mecánico

Fotografía Pepe Franco

Desde el mercado

La bodega matriz del grupo Ramón Bilbao Vinos y Viñedos, asentada en Haro (La Rioja), acaba de estrenar su nueva vinoteca, un espacio de más de 300 metros cuadrados en un edificio anexo a la bodega.

Se trata de un espacio diáfano y luminoso, que facilita conocer todos los vinos del grupo, así como las características y cualidades que les han hecho merecedores de los más prestigiosos galardones.

Además, los visitantes podrán conocer

nuestro circuito de aromas del vino, donde a través de una colección de doce esencias asociadas al tempranillo (fresas, regaliz, vainilla, café, pan tostado...) el visitante recibe información sobre cómo desarrollar la fase olfativa de la cata. La vinoteca cuenta también con un espacio para niños.

Cada año pasan por la bodega más de 5.000 personas, en un tour de casi dos horas de duración que finaliza con una degustación de nuestros vinos.



La nueva Vinoteca

Fotografía Pepe Franco

Monte Blanco de Ramón Bilbao

Desde el viñedo



El verano comenzó en Rueda con temperaturas más bajas de lo normal, que se recuperaron con creces a partir de agosto. La maduración se aceleró en septiembre, un mes sin ninguna precipitación y, aún más extraño, sin tormentas. En un corto espacio de tiempo, se dispararon en los

viñedos los niveles de azúcar, lo que obligó a un estado de alerta para detectar el momento óptimo de vendimia.

En el caso de Monte Blanco dio comienzo el 7 de septiembre, con la recogida en los viñedos más antiguos y en vaso, sobre los que se realiza

vendimia manual y que son los que dan idea de la calidad general de la uva. El resto de la uva se vendimió a partir del 14 de septiembre y durante únicamente 12 días, cuando lo normal es un mes, para evitar el riesgo de pasificación de la uva.

RUEDA

Vendimia mecánica

Entre el 80 y el 90% del viñedo de Rueda se encuentra implantado en espaldera, esto es apoyado en alambres. Si a este hecho le añadimos la mayor superficie que acostumbra a tener cada finca, la vendimia mecánica prácticamente se ha impuesto en toda la zona, llegando incluso al extremo de resultar rentable al propio agricultor la adquisición en propiedad de la máquina vendimiadora. Una situación francamente sorprendente dentro del panorama de la vitivinicultura nacional.

La vendimia mecánica se lleva a cabo mediante una máquina que pasa por encima de cada vid. A su paso, unas varillas agitan la planta y se recogen las uvas sueltas a modo de despalillado. La rapidez del proceso, y más en comparación con la vendimia manual, es considerable.

A la implantación generalizada de la vendimia mecánica en toda la zona, se ha unido la proliferación de la vendimia nocturna. Monte Blanco no ha sido ajena a las especiales condiciones meteorológicas del final del pasado verano y también se decantó en su momento por la vendimia a la luz de la luna. Los trabajos se inician a partir de la una de la madrugada, cuando



Vendimia nocturna mecanizada en los viñedos de Rueda

Fotografía Pepe Franco

realmente desciende la temperatura y se prolongan hasta el alba. De esta manera se consiguen un menor contacto con la luz por parte de la uva una vez separada de la planta y, por otra, que la uva entrara en la bodega a menor temperatura y preservar, así, sus principales características organolépticas.

Desde la bodega

La uva entró en bodega con buen estado sanitario, lo que ha garantizado buenas fermentaciones. Los mostos descubados anticipan vinos más finos que el año pasado, con mayor complejidad y matices. Probando las lías de cada depósito se ha procedido a separar los mostos para lograr la mejor selección. La mayoría de ellos muestran una calidad por encima de la media.

El enólogo Eduardo de Iscar destaca la nueva experiencia llevada a cabo en la bodega. Se ha procedido a fermentar una cantidad de uva de los viñedos más viejos en barrica de roble francés. En la barrica, el vino permanece junto a sus lías y una vez por semana es removido (bâtonnage). Sin conocer todavía si el resultado del experimento será apropiado o no para su comercialización, el proceso nos servirá, no obstante, para conocer más y mejor nuestros vinos y sus posibilidades.

Turno de noche

Es habitual que a la llegada de la vendimia se produzca en el ritmo de trabajo de la bodega una gran diferenciación a la hora de acometer tanto los trabajos a pie del viñedo como las tareas de recepción, prensado y encubado de uva en la bodega. Hablamos de que todo se invierte y la jornada comienza a las 9 de la noche y finaliza a las 12 del mediodía del día siguiente.

Una pequeña parte del personal prosigue su horario habitual, y el resto se ajusta a la vendimia nocturna que tantas ventajas aporta para la elaboración de vinos blancos muy sensibles

a las condiciones de recolección de la uva al abrigo de las altas temperaturas y de la luz diurna.

Toda la bodega se despierta cuando cae el sol y la actividad es frenética en las horas de descanso habituales. Nuestro personal sabe sobrellevar esta inversión de horarios y a eso ayuda el hecho de que en Serrada, dónde se asienta nuestra bodega y viven la mayor parte de los trabajadores, su población se dedica a la viña mayoritariamente, y por tanto siguen asimismo este peculiar turno de noche en la época de vendimia.

Monte Blanco de Ramón Bilbao

Desde el mercado

Monte Blanco conquista los mercados internacionales

Es especialmente difícil traspasar nuestras fronteras con los vinos blancos españoles, no hay que olvidar que en el extranjero aproximadamente el consumo de vino blanco iguala al de vino tinto, y la oferta de vinos de todo el mundo es especialmente agresiva. España se ha quedado atrás durante muchos años en el panorama internacional como productor de vinos blancos. Afortunadamente las cosas están cambiando, y en parte es gracias a la variedad verdejo, que es muy apreciada por un amplio espectro de consumidores a nivel global. Uno de los mercados que es destino principal de las exportaciones de la D.O. Rueda es Holanda, y hasta allí ha sabido dirigirse nuestro Monte Blanco de Ramón Bilbao, quién cuenta ya con una distribución de primer

nivel de manos de uno de los importadores más relevantes y tradicionales del país: Verbunt Wijnkopers. Se trata de una empresa familiar fundada en 1844 que entre sus múltiples líneas de negocio suministra a 110 tiendas de vino especializadas de todo el país. Las exportaciones de la D.O. Rueda a ese país han aumentado un 200% en los últimos diez años, y es el segundo país importador de vinos de esta denominación detrás de Alemania. El proceso para introducir el vino en cualquier mercado es normalmente lento y arduo, pero en el caso de Monte Blanco de Ramón Bilbao, el vino ha sabido convencer de inmediato a los compradores de los Países Bajos quienes ya han podido disfrutar del vino tan sólo un mes después de su lanzamiento en España.



Distribución de las tiendas de Verbunt Wijnkopers en Holanda



Cruz de Alba

Desde el viñedo

La sequía predominante en los meses de julio y agosto en Ribera de Duero ha contribuido a prevenir las enfermedades más habituales del viñedo. De hecho, en los viñedos de Cruz de Alba apenas si se ha dado una pequeña aparición de oidio, que se ha combatido con cristales de cuarzo dentro de los principios homeopáticos por los que, entre otros, se

rige la bodega. Tampoco se han producido las habituales heladas de mayo y septiembre, por lo que no se ha dado reducción alguna de la cosecha.

La vendimia se inició con un alto grado de azúcar en la uva, pero con una muy buena maduración fenólica, que es la maduración completa de la uva. Se desarrolló en apenas una

semana de forma manual y recogida en cajas y con nuestra ya tradicional selección de racimos en el viñedo, dónde los propios viticultores sólo depositan en las cajas los racimos perfectos, dejando en el suelo de la viña los que no reúnen las condiciones marcadas por el enólogo. La uva entró a la bodega en perfectas condiciones para iniciar la elaboración.



Lucha contra la sequía extrema

Ha tenido lugar la vendimia. Las cuadrillas abandonan el viñedo y las labores de cualquier bodega se centran inicialmente en el proceso de elaboración del vino ya en el interior de la bodega, a donde se traslada la principal actividad. Ya llegará el momento del volver al viñedo a proceder a determinadas tareas que lo preparen para el invierno y para la próxima campaña.

Una de las labores propias sobre el viñedo, no generalizada pero que todo el grupo Ramón Bilbao considera de especial importancia, es el riego una vez finalizada la vendimia. La planta se prepara para mantenerse prácticamente inerte hasta la llegada de la primavera, y pudiera parecer que el riego no tuviera especial trascendencia en ese momento, pero no es así ya que se considera muy beneficioso para la planta.

El riego debe aplicarse entre la finalización de la vendimia y la caída de la hoja. El agua que recibe la planta en ese momento aumenta el nivel de las reservas en la madera antes de la parada invernal, lo que la hace más fuerte y resistente.

Después de una campaña que ha finalizado con unas altísimas temperaturas sobre el viñedo, este año la recomendación de un riego generoso es más que evidente, pensando en las carencias que puedan haberse producido.



Viñedos próximos a Quintanilla

Fotografía: Pepe Franco

Cruz de Alba

Desde la bodega



Fotografía Pepe Franco

Procesado de uvas en el interior del camión frigorífico tras la vendimia

La uva vendimiada en la Denominación de Origen Ribera de Duero ha manifestado tan elevados niveles de color que prácticamente pudiera decirse que los registros se "salen de la tabla", parafraseando a Sergio Ávila, enólogo de Cruz de Alba. Análiticamente la uva ha entrado en bodega con niveles que superan con creces los registros medios más habituales en la zona.

Las altas temperaturas registradas en la zona durante la última parte de la maduración y durante la época que coincidía con la vendimia, provocaron la obligación de llevar a cabo experiencias insólitas en la zona para que el acceso la bodega respondiera a niveles considerados normales. En Cruz de Alba, la representante en Ribera de Duero del grupo Ramón Bilbao, se decidió la instalación de un gran camión refrigerado en

la entrada de la bodega. De esta manera, la uva que llegaba en cajas a una elevada temperatura era enfriada con anterioridad a iniciarse el proceso de elaboración. Se intentaba de esta manera que regresara a unas condiciones de mayor normalidad a temperatura más fría para que no peligrase la elaboración.

Al día siguiente de la llegada de la uva a la bodega, ya se procedía al encubado y se iniciaba el proceso de una manera más o menos normal. Obviamente, las fermentaciones se llevaron a cabo de una manera rapidísima, debido también en parte al alto grado de alcohol de la materia prima. A pesar de todos estos inconvenientes, las primeras analíticas y catas ya parecen indicar una muy buena calidad de la cosecha de 2011.

La Maceración Justa

Todas y cada una de las acciones que se realizan desde que se hincan una vid hasta que el vino llega al mercado tienen especial trascendencia. Es una de las características del mundo vitivinícola. Por tanto, cada decisión que se toma, cada acción que se lleva a cabo, es -debe ser- producto del conocimiento y la reflexión. Nada es fruto de la casualidad.

Cuando hollejos y mosto se encuentran en maceración, la decisión de proceder al descube de ese depósito, y de todos los demás, es de vital importancia. Encontrar el punto justo de maceración es una de las decisiones más difíciles para un enólogo. De la máxima extracción de los hollejos dependerá en gran medida las características del vino, pero extralimitarse un tanto, caer en la sobreextracción, supondría la aparición de sabores herbáceos o taninos verdes procedentes de las pepitas nada deseados.

Los enólogos, con los datos analíticos en la mano y la cata de los diferentes depósitos tienen que decidir el momento exacto para separar el mosto yema de los hollejos. Una decisión en la que la experiencia y la capacidad del trabajo diario a pie de bodega cuentan en ocasiones mucho más que los propios datos o la propia estadística. En muchos casos, eso es lo que diferencia a una gran enólogo.



Fotografía Pepe Franco

Desde el mercado



Fotografía Pepe Franco

Sergio Ávila, enólogo de Cruz de Alba

Cruz de Alba continúa participando con considerable éxito en diversas cenas maridaje organizadas en conjunto con profesionales del mundo de la hostelería. Previamente a su realización, el enólogo de la bodega y el chef responsable del restaurante mantienen una reunión para decidir el sentido del menú y de la carta de vinos a ofrecer a los comensales en esa ocasión.

Si bien lo más usual es realizar el maridaje de la forma más habitual, esto es, la compenetración entre cada plato y un vino, últimamente

te también es relativamente normal encontrar cenas de maridaje en las que se prima el contraste entre la comida y el vino. Una experiencia mucho más arriesgada pero que contribuye a resaltar nuevas sensaciones.

Estas actividades fuera de la bodega contribuyen por un lado a potenciar la restauración de la zona (prácticamente siempre se llenan los restaurantes) y por otro lado responde a la política de Ramón de Bilbao de acercar a nuestros profesionales a la calle y seguir formando a los propios consumidores.

Palacio de la Vega

Desde el viñedo

NAVARRA



Fotografía Pepe Franco

Viñedos de chardonnay en los dominios de Palacio de la Vega

La Denominación de Origen Navarra ha vivido un verano extremo en cuanto a meteorología se refiere. Una sequía alarmante, con temperaturas unos y dos grados por encima de la media, ha dejado una escasa producción de uva, aunque eso sí, sin apenas problemas sanitarios debido al calor.

Además, no se ha dejado sentir el ataque de la polilla de la madera (muy habitual en la zona) debido a que no llega a tener lugar la última fase de su ciclo de desarrollo debido, según los expertos, al propio cambio climático. La bodega ha podido, por tanto, eliminar este tratamiento y contribuir a una lucha

sostenible con las plagas del viñedo.

La vendimia se inició el 26 de agosto con el Chardonnay. Se realizó íntegramente de forma mecánica y a partir de las 3 de la mañana para evitar las altas temperaturas. Un mes después, el 29 de septiembre, dio comienzo la recogida de la uva tinta también en horario nocturno.



Fotografía Pepe Franco

La Cata de Uvas

Aunque un tanto desconocida por el consumidor en general, la cata de uvas sobre el mismo viñedo es una de las herramientas a disposición de los enólogos para controlar su calidad y sus características organolépticas. Se convierte en especialmente interesante en ocasiones para la toma de algunas decisiones. En primer lugar, el enólogo separa la pulpa del hollejo. La pulpa debe tener un cierto dulzor y se hace necesario notar su acidez para extraer un balance de la relación entre acidez y contenido de azúcar.

Para catar el hollejo es necesario masticarlo durante al menos dos minutos para extraer sensaciones. En el hollejo, el estado de acidez es lo que más sobresale y hay que considerar y medir en lo posible las sensaciones herbáceas. En este caso cuanto menos se noten es mucho mejor.

En la cata de uvas es interesante también considerar el número y el color de las pepitas. Cuanto más destaque el color marrón, por encima de tonos más verdosos, más positivo será para la uva y para el vino posterior que se elabore con ellas. También es importante conocer su número exacto porque cuantas menos haya, se considera adecuado entre una o dos, también será más idónea la situación del fruto.

Desde la bodega



Nave de crianza en barricas de roble

Fotografía Pepe Franco

La escasa producción y el alto índice alcohólico con el que la uva ha llegado a la bodega hace presagiar que nos encontramos ante un buen año para el Chardonnay. Esta es una de las primeras conclusiones que pueden considerarse en Palacio de la Vega una vez finalizada la campaña en el campo y en el interior de la bodega. También juega a favor de nuestra variedad Chardonnay, el alto grado de acidez que ha presentado a la hora de entrar en bodega, donde ha sido necesario enfriar los mostos debido a las altas temperaturas y frenar así un tanto el proceso de elaboración del vino.

Por lo que respecta a la elaboración de

tintos, las uvas también llegaron a la bodega con mucho grado alcohólico y mucho color, lo que puede considerarse, en principio, como muy positivo para la elaboración y desarrollo de los vinos de 2011. Las maceraciones prefermentativas han sido cortas en los rosados para no extraer excesivo color, sobre todo en rosados y se han llevado a cabo adaptándose a la temperatura de la uva. Los técnicos de la bodega ya han detectado que tanto las uvas como el vino en general presentan poco ácido málico, por lo que la fermentación maloláctica se prevé lenta a lo largo del otoño y todo el invierno.

Maceración pre-fermentativa de vinos rosados

El rosado de Palacio de la Vega es el más representativo de los vinos que se elaboran en la bodega. Uno de los momentos más sensibles en su proceso de elaboración es el momento de interrumpir la maceración para que la extracción de color y aromas sea la correcta. Si bien quedarse un tanto corto puede tener remedio, si la extracción es mayor que la deseada ya no es posible la solución.

Este año este momento ha sido especialmente delicado debido a la potencia de color con el que la uva tinta ha entrado en bodega, por lo que ha sido necesaria la realización de múltiples análisis que, apoyados por la cata, determinaran el momento más idóneo para proceder al descube y frenar la maceración.

Aunque finalmente, las maceraciones se han interrumpido más temprano con respecto a años anteriores, el resultado inicial y las primeras catas apuntan a rosados más aromáticos que en el 2010, y con una gama de aromas cercana a los tonos más florales.

Desde el mercado

Una de las actividades ya habituales de los técnicos del grupo de bodegas Ramón Bilbao Vinos y Viñedos, y también Palacio de la Vega, es la colaboración en la formación de especialistas en el mundo del vino. Generalmente bajo demanda, los técnicos de nuestras bodegas colaboran en la formación de grupos de vendedores tanto de la rama de hostelería como de grupos de alimentación o tiendas delicatessen.

Nuestra aportación se centra en cursos teóricos y prácticos en los que inicialmente se da a conocer nociones generales sobre el mundo

del vino: las diferentes zonas vitivinícolas de España y el mundo, las diferentes variedades de uva, suelos y viñedos, así como el desarrollo de la elaboración de los vinos.

Posteriormente se imparten cursos de catas sobre las propiedades del vino y también sobre sus posibles defectos (corcho, oxidación, malos aromas...) para su correcta identificación. Conocer los defectos del vino servirá para defender una posible queja del cliente o para avisar en su caso a la bodega para que prevenga y ataje el problema.





Dicen de nosotros

Ramón Bilbao Crianza, en las Mejores Compras del Año para Wine & Spirits

'Wine & Spirits' ha lanzado una edición especial en su número de invierno, que incluye la lista de las Mejores 100 Compras del Año. En esta lista figura nuestro vino Ramón Bilbao Crianza.

Según la revista, Ramón Bilbao Crianza obtiene una puntuación de 90 puntos, circunstancia que unida a su precio de 13 \$, lo convierten no sólo en una de las 100 Mejores Compras del mundo, sino también en uno de los vinos con mejor relación calidad-precio.

El editor y crítico de vino, Joshua Greene, alaba el carácter afrutado de cerezas negras y arándanos secos que presenta el vino, junto con sus tonos de despensa de verduras. El crítico destaca también sus firmes y concentrados taninos procedentes del roble americano y aconseja tomarlo con cordero asado.



Muy buenas puntuaciones Parker para Ramón Bilbao Vinos y Viñedos



Mirto de Ramón Bilbao 2006: 92 puntos. "Profiere un creciente bouquet de pan tostado, café, regaliz, lavanda y moras. Capas de fruta rozando la opulencia con un volumen y concentración sobresaliente."

Ramón Bilbao Gran Reserva 2004: 90 puntos.

Ramón Bilbao Reserva 2006: 89 puntos.

Mar de Frades 2010: 89 puntos. "Más expresivo, concentrado y con largura."

Cruz de Alba Crianza 2008: 90 puntos. "Ahumados de madera, tostado, grafito, violetas, especias asiáticas, café y notas de moras dan cuenta de este tinto maduro, sabroso y bien equilibrado..."

Palacio de la Vega Chardonnay 2010: 88 puntos. "Esfuerzo de buen equilibrio y excelente relación calidad precio para los próximos 3-4 años."

Monte Blanco de Ramón Bilbao 2010: 87 puntos. "Sabroso, concentrado y amplio en el paladar. Excelente relación calidad-precio para disfrutar los siguientes 2-3 años."

Decanter publica en su último número la Medalla de Oro de Finca Valiñas 2009

La prestigiosa publicación británica Decanter, dedica un extenso reportaje a España en su edición de octubre, donde recoge los premios de su última edición de los Decanter World Wine Awards 2011, y en el que Finca Valiñas 2009 destaca con una de las dos únicas medallas de oro otorgadas a vinos blancos españoles.

Esta prueba ha alcanzado el honor de ser la mayor competición de vino del mundo en número de inscripciones. Su rigurosidad se constata por las escasas medallas entregadas en cada categoría.

Los comentarios que los jueces dedicaron a este vino fueron: "Compleja nariz con elementos sabrosos sobre la fruta cremosa, acaramelada y tostada. El paladar tiene largura y profundidad con una frescura de piel de limón. Muy bien hecho."



El próximo Boletín de Ramón Bilbao Vinos y Viñedos saldrá en primavera de 2012. Si desea recibir más ejemplares del siguiente número y los sucesivos, o si por el contrario desea darse de baja envíenos un correo a: info@rbvv.es.

Se le informa que sus datos están incluidos en un fichero del que es responsable Bodegas Ramón Bilbao, S.A. La finalidad del tratamiento es mantener relación comercial y poder ofrecerle publicidad y promociones de nuestra empresa. La respuesta es voluntaria. En caso de querer ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y en su caso, oposición al tratamiento de sus datos, por favor, diríjase al responsable del fichero.

RAMÓN BILBAO

• VINOS Y VIÑEDOS •

Ramón Bilbao Vinos y Viñedos

Avda. Santo Domingo, 34 - 26200 HARO (LA RIOJA) - Tel +34 941 310 295 - Fax +34 941 310 83 - info@rbvv.es - www.rbvv.es



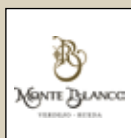
MAR DE FRADES, S.L.

Lg. Arosa 16. Finca Valiñas
36637 San Martiño de Meis, Pontevedra
Tel.: 986 68 09 11 - Fax: 986 68 08 94
info@mardefrades.es
www.mardefrades.es



BODEGAS RAMÓN BILBAO, S.A.

Avenida Santo Domingo, 34
26200 Haro, La Rioja
Tel.: 941 310 295 - Fax: 941 310 832
info@bodegasramonbilbao.es
www.bodegasramonbilbao.es



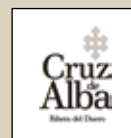
BODEGAS MONTE BLANCO

Ctra Valladolid, km24,5
47239 Serrada (Valladolid)
Tel 983 559910
info@bodegas-monteblanco.es
www.bodegas-monteblanco.es



PALACIO DE LA VEGA

Condesa de la Vega, s/n
31267 Dicastillo (Navarra)
Tel 948 527 000
info@palaciodelavega.com
www.palaciodelavega.com



BODEGAS CRUZ DE ALBA, S.L.

C/ Síndico, 4
47350 Quintanilla de Onésimo, Valladolid
Tel.: 941 310 295 - Fax: 941 310 832
info@cruzdealba.es
www.cruzdealba.es

Distribuidor en España:



General Perón, 32 - 1ª izda - 28020 Madrid - Tel 913 821 356 - Fax 913 811 546 - E-mail: consultas@zadibe.es