



RECORTES DE PRENSA

Han hablado de nosotros...

14 DIARIOS SEVILLA Sábado 1 Julio 1993

GENTE

JOSÉ LUIS HECERRA OLMEDO DEGUSTADOR DE VINOS

Pasión por los caldos

La promoción de los vinos andaluces, lema fundacional del club vinícola 'Tierra Nueva', que preside el joven degustador sevillano

SEVILLA 16



ARRIBA: J. HECERRA OLMEDO

El amor hereditario de sus padres por el vino de Andalucía no se ha perdido por tener el club vinícola que se crea en la ciudad y que cuenta ya, a pesar de tener tan solo tres meses de vida, con 10 socios. "El primer objetivo ha sido estar organizados, pero no queremos que el club se quede ahí para que no pueda ser un espacio de actualidad que le acompañen", explica José Luis Hecerra Olmedo, único socio fundador y a la vez presidente de 'Tierra Nueva', todo un espíritu de lo nuevo que al tener fundacional de este asociación promueven la promoción de los productos andaluces.

Los primeros pasos de la asociación se han dado de ya con varias demostraciones en la sede social del club y una actual feria vinícola a bordo del río Guadalquivir. Todo un anticipo de lo que puede ser el desarrollo de la sociedad para la próxima campaña.

BOCCA José Luis Hecerra para en la tienda que regenta, ubicada en la zona de Bolea.

Los socios de la asociación se reúnen en la sede social del club y una actual feria vinícola a bordo del río Guadalquivir. Todo un anticipo de lo que puede ser el desarrollo de la sociedad para la próxima campaña.

«Hecerra Olmedo incluye una y otra vez en el trabajo el carácter marcadamente localista, la vinculación que la difusión de 'Tierra Nueva' como patrimonio que justifica el funcionamiento de la sociedad, donde el objetivo de ser un espacio que vincule la cultura del vino, un grupo de amigos que salga a gozar de los beneficios y que sea un espacio de ocio y de amistad».

Los socios de la asociación se reúnen en la sede social del club y una actual feria vinícola a bordo del río Guadalquivir. Todo un anticipo de lo que puede ser el desarrollo de la sociedad para la próxima campaña.

SU VIDA

■ Nació en Sevilla en 1967. ■ Es diplomado en Enología por la Universidad de Cádiz. ■ Máster en enología y titulada por la Denominación de Origen de Jerez. ■ Presidente del club de vino 'Tierra Nueva', creado en Sevilla en mayo pasado, y miembro fundador de la asociación sevillana de los amigos del vino.

Alimentación artesanal, en la que reposa el sabor más de tres bellezas personales a una vez referencias españolas, seleccionadas a lo largo de un dilatado y minucioso proceso de selección por toda el país en busca de los mejores productos. En un capítulo, Hecerra Olmedo se puede sentir referido a su familia sevillana. Castillo de Torre del Sol. "Por el vino que surgió para el

Diario16

34 10 de Mayo de 1993 / OJA / Tema 16

GASTRONOMÍA



El establecimiento cuenta con una amplia y variada selección de vinos como puede apreciarse en las imágenes.

Gastroselección (I)

I. A. GAMÉLIZ

DIAS pasados se celebró un coloquio gastronómico dedicado a los prestigiosos caldos del Marqués de Marimón. Con sus fragancias y sabores tan variados, los vinos de este marqués son la punta de lanza de la producción de vinos de alta calidad en Andalucía. En un capítulo, Hecerra Olmedo se puede sentir referido a su familia sevillana. Castillo de Torre del Sol. "Por el vino que surgió para el

en la zona de Bolea, ubicada en la zona de Bolea.

El amor hereditario de sus padres por el vino de Andalucía no se ha perdido por tener el club vinícola que se crea en la ciudad y que cuenta ya, a pesar de tener tan solo tres meses de vida, con 10 socios. "El primer objetivo ha sido estar organizados, pero no queremos que el club se quede ahí para que no pueda ser un espacio de actualidad que le acompañen", explica José Luis Hecerra Olmedo, único socio fundador y a la vez presidente de 'Tierra Nueva', todo un espíritu de lo nuevo que al tener fundacional de este asociación promueven la promoción de los productos andaluces.

Los primeros pasos de la asociación se han dado de ya con varias demostraciones en la sede social del club y una actual feria vinícola a bordo del río Guadalquivir. Todo un anticipo de lo que puede ser el desarrollo de la sociedad para la próxima campaña.

SU VIDA

■ Nació en Sevilla en 1967. ■ Es diplomado en Enología por la Universidad de Cádiz. ■ Máster en enología y titulada por la Denominación de Origen de Jerez. ■ Presidente del club de vino 'Tierra Nueva', creado en Sevilla en mayo pasado, y miembro fundador de la asociación sevillana de los amigos del vino.

Alimentación artesanal, en la que reposa el sabor más de tres bellezas personales a una vez referencias españolas, seleccionadas a lo largo de un dilatado y minucioso proceso de selección por toda el país en busca de los mejores productos. En un capítulo, Hecerra Olmedo se puede sentir referido a su familia sevillana. Castillo de Torre del Sol. "Por el vino que surgió para el

En el mundo del vino, el tiempo que ha dedicado a la profesión, los estudios realizados en la materia, y por supuesto aficionados al buen vino, son ya los mejores exponentes de los vinos de alta calidad en Andalucía. En un capítulo, Hecerra Olmedo se puede sentir referido a su familia sevillana. Castillo de Torre del Sol. "Por el vino que surgió para el

TIENDA

Dirección: Constantina, 41. Especialidad: Vinos de prestigio y frutos de la tierra de calidad.

Es decir, que Vinoselección, al tiempo que ha dedicado a la profesión, los estudios realizados en la materia, y por supuesto aficionados al buen vino, son ya los mejores exponentes de los vinos de alta calidad en Andalucía. En un capítulo, Hecerra Olmedo se puede sentir referido a su familia sevillana. Castillo de Torre del Sol. "Por el vino que surgió para el

En el mundo del vino, el tiempo que ha dedicado a la profesión, los estudios realizados en la materia, y por supuesto aficionados al buen vino, son ya los mejores exponentes de los vinos de alta calidad en Andalucía. En un capítulo, Hecerra Olmedo se puede sentir referido a su familia sevillana. Castillo de Torre del Sol. "Por el vino que surgió para el

Diario16

Aniversario del conde de Creixell



Vicente Cebrián, segundo por la izquierda, acudió a Tierras Nobles en mayo. En la foto le acompañan don Joaquín Carlos López Lozano, ex-director de ABC Sevilla, José Luis Hecerra, uno de los responsables de Tierras Nobles Sevilla, y Carlo Galinberti.

El pasado mes de mayo en Tierras Nobles coincidió con la presencia de Vicente Cebrián, propietario del ciclo Unos Momentos con Nuestro Bodegero, Vicente Cebrián conversó con nuestros socios sevillanos y presentó en persona el Marqués de Marimón 1991, meses antes de aparecer en el mercado. También se pudieron degustar el reserva 1990 y el gran reserva 1987. Al final del acto, le fue entregado un pergamino en conmemoración del 25 aniversario de su nombramiento, por sucesión, como conde de Creixell.

También en mayo, las instalaciones sevillanas acogieron a otro invitado ilustre. Entre Camar, que en una concurrencia de invitados ofrecía una panorámica sobre las diferentes zonas «querenas» españolas. La conferencia se ilustró con una degustación de diversos vinos españoles.

Agua en julio

En este mes de julio nuestros compañeros sevillanos han previsto una refrescante conferencia sobre El Agua Mineral. Será el próximo día 6 y correrá a cargo de un químico analista de Pernier. El cupo de asistentes está limitado a 25 personas.

Otro tanto cabe recordar del curso de cocina, que, bajo el título La Cocina del verano, tendrá lugar el 7 y 8 de julio y está reservado a tan sólo 15 socios o amigos de nuestros socios. Conviene reservar la plaza cuanto antes porque el curso anterior, impartido a la Alta Cocina, se hizo necesario ampliar el cupo y aún fue insuficiente para satisfacer todas las solicitudes.

Es importante destacar la presencia de amigos de nuestros socios, que en número importante acompañan a los miembros de VINOSELECCIÓN en estas iniciativas. En ocasiones el número de invitados se sitúa casi a la par que el de socios.

Sobremesa

PRIMAVERA GASTRONÓMICA

PARA los norteamericanos Europa es un continente a la deriva económica con más de veinte millones de parados, inerte ante el embate técnico de USA y Japón. China, paralelamente, se lanza al mercado y para frenar su natalidad apabandante, predica ya un solo hijo. «New York Times» insiste: «Europa es un continente a la deriva». De la guerra fría de dos bloques hemos pasado a un combate entre Europa, América y Asia. El nauta va a ser resolutivo al ensambriarse las economías de EE. UU., Canadá y Méjico.

Entre nosotros hay quien recuerda las palabras de Antonio Machado: «Ora o embiste» y quien ante el embate cinematográfico de Spielberg se refugia en «La perseguida hasta el catre o la mano que pella» cuando la basura amenaza a los andaluces, justamente cuando se cumple la disposición de Felipe II nombrando a cuatro alguaciles para que vigilaran la limpieza en Sevilla.

Menos mal que Paco Becerra y sus «Trazas Nobles» nos congregaron con los adalides del turismo en la Sembría de Ronda ofreciéndonos una degustación rondegna con un cocido servido con nocturnidad y alevosía de fogones en «Los Seises» para el mejor lucimiento de Manolo Andrades y mejor organización de Antonio Reinoso. Pena fue que no pudo concurrir ese gran rondegno que se llama Rafael Conde maestro sala del tabaco y devoto de la amistad.

La primavera viene con brios gastronómicos como se ha demostrado en el Alfonso XIII con un «mitin» de la Guía Michelin y un menú doctamente explicado por Juan Carlos Alonso, docto en fogones y fogones y con el comedor de gala a media luz para que se enloqueciera mejor el champagne «Mum». La cena fue un verdadero «capilaroro» a la «champencosa» con un hermamiento de Reims a Sevilla.

Después de la feria se reactiva la gastronomía como sucedió en esta cena que nos permitió compartir mesa y mantel con una buena embasada cordobesa y el donaire de Manolo

de Cruz Herrera que representó a Isla Cristina hasta consumir un cordero a lo israelita mientras se donaban estrélas Michelin a los mejores cocineros del año.

Ehonorabuena a Benito Contal y a la Guía Michelin aun cuando el epílogo fuera un poco «pour l'Espagne et le Maroc». ¡Que ruido!

Como corolario a esa reactivación forzada por las circunstancias de la gastronomía hispalense mención aparte merece la degustación de vinos de Rioja que nos ofreció Vicente Cebrián del brazo de Paco Becerra en plena calle Constanza Itineraria de los bien elaborados caldos del marqués de Murrieta, la bodega más antigua de España magníficamente poseída por este Vicente Cebrián, un galleguito inquieto que por ende posee otras bodegas en su tierra galaica y que fue fundador de «Antena Tres» a la vera de Adolfo Suárez y Manolo Ferrand.

Es un gallego de los que gustan a Manolo Fraga a la hora de hacer patria chica, un celta que nos recuerda aquello de que el hombre más poderoso del mundo, el hombre más fuerte, es el ave que se encuentra más solo, como le está pasando a nuestro paisano Felipe. Remetáremos con un chisale malo: Los socialistas enteraron en el estanco del poder por ideales y están saliendo con fortuna.

J. C. LOPEZ-LOZANO

ABC

COMER Y BEBER

Misterios embotellados



Imagínese en un restaurante... pidiendo un vino gran reserva. Si cuando se lo sirven mueve la copa y en el interior de ella se forman lágrimas de diferente calibre, que caen cada una a su ritmo, el líquido que va a degustar no es un gran reserva. Si fuera así, caería por las paredes del cristal como una nube, de una vez. Este es uno de los misterios del vino que tan bien conocen los especialistas en cata. Uno de tantos detalles que hay que tener en cuenta a la hora de escoger un vino.

Esto no significa que un buen caldo tenga que ser reserva o gran reserva. Muy al contrario, hay vinos jóvenes de excelente calidad. En ellos, como en todo, lo importante es el equilibrio: aromas, maticos de color y características gustativas deben armonizarse entre sí.

Catar no es lo mismo que beber ni que degustar. Beber es saciar una necesidad biológica, sin prestar atención a lo que se ingiere. Degustar se hace de una forma más pausada, buscando una valoración a través del raciocinio. Por otra parte, cuando se cata un vino se hace a través de una metodología, analizando su elaboración, contenidos, conservación... para poder catalogarlo

segundo del verdeo al amarillo pajá y, de ahí, al ámbar.

Los ribetes también nos ayudan a identificar un vino. Si al inclinar la copa de tinto, notamos que los bordes son amarrotados, estamos ante un joven; el rojo arrastrando o teja es el que corresponde a los que han pasado por barriles de madera. Si no aprecia bien estos maticos, las manchas en el mantel son una prueba indudable: moradas si son de un joven y amarrajadas si son de un crianza, reserva o gran reserva. Esta clasificación atendiendo a la edad del vino se hace sólo en España. Hay que tener en cuenta que no indican la calidad, sino sólo el tiempo que el caldo ha estado madurando.

Como explicó hace unos días el especialista José Luis Becerra en el seminario impartido en la Escuela de Hostelería, para poder catar correctamente un vino hace falta que la situación acompañe. La sala ha de ser clara, disponer de luz natural y estar aireada, para que no se concenctren los olores. Los asistentes a la cata deben prescindir de llevar perfumes y esta ha de hacerse, preferiblemente, a media mañana y con un poco de hambre. Para limpiar los gustos antes de pasar de un vino a otro, los catadores usan un trocito de pan y agua.

PROFESIONALES Y AFICIONADOS

Actualmente, los catadores son los encargados del mantenimiento de las bodegas de los restaurantes, además de los enólogos que trabajan en las bodegas. Pero el seminario que empezó ayer en la Escuela de Hoste-



José Luis Becerra durante un momento de la cata de vinos

SOCIEDAD. LA ESCUELA DE HOSTELERÍA, SEDE DE UN SEMINARIO DE CATA DE VINOS

El arte de aprender a leer bien y seguido en el contenido de una copa

La Escuela de Hostelería imparte desde ayer un seminario de cata de vinos con el que pretende que los aficionados a esta bebida puedan degustar un buen vino, apreciando todas y cada una de sus cualidades. El encargado de impartir el curso, José Luis Becerra, explicó que este tipo de cursos tienen cada vez una mayor aceptación, puesto que se extiende el gusto por paladear un buen vino.

SEVILLA. Reyes Rocha Bustamante

«Ser un buen vino, degustar y disfrutar todos y cada uno de los sabores, olores y sensaciones que son capaces de escaparse de una copa, son algunos de los placeres que descubrirán los 25 alumnos que ayer comenzaron el seminario sobre cata de vinos que se desarrollará hasta el próximo 11 de febrero. Se trata de un monográfico dirigido, como su nombre indica, a cualquiera que le guste saber qué bebe: «El vino, sencillo y apto para todos los públicos».

Los alumnos aprenderán a «leer» un vino siguiendo la metodología de la cata técnica, sabiendo indicar los factores de calidad y el vocabulario que encierra este arte. Ante todo, quien se acerque a este seminario de la Escuela de Hostelería podrá ver que no es lo mismo beber que degustar y catar. Servirá, además, para conocer cómo se debe hacer el análisis de los vinos, reconociendo la composición de cada uno de ellos.

Pero lo más importante, según José Luis Becerra, encargado de impartir los cursos del seminario, es que los alumnos del seminario sepan cómo expresar lo que siente con el vino. Con la cata, se puede conocer si esta bebida es joven, qué tipo de crianza ha tenido, si la madera era vieja. «Todo esto con la vista, el olfato y el gusto, sin decir nada, sólo con esos sentidos», comenta José Luis Becerra. Y es que esto es gran parte de lo que pretende el seminario, afinar los sentidos de sus alumnos, de manera que disfruten con el vino, sabiendo apreciar todas y cada una de sus facultades.

realiza un seminario sobre cata de vino en Sevilla, ya que se han realizado otros como en la Facultad de Farmacia, también se realizan bastante cursos.

El vino, que siempre ha estado muy arraigado en la cultura andaluza, cada vez se está extendiendo más el hecho de salir a tomar una copa. Para José Luis Becerra, el vino se ha puesto cada vez más de moda, «algo de lo que ya era hora. No tenía una gran raíz, pero ahora lleva consigo un aire de glamour, cultura, snobismo».

Sin embargo, esto no tiene nada que ver con el consumo que se hace en la calle, que cada vez es menor, aunque de mayor calidad. «En Sevilla no han proliferado mucho, como en otros puntos de España, las vinotecas, locales en los que sólo se sirve vino». El hecho es que incluso se va haciendo habitual que las personas

sólo piensan que los únicos vinos buenos son los de Rioja, que es una bebida fundamentalmente química y que los artesanales son los mejores. Todas estas ideas cambian al salir del seminario.

Otro de los temores de los alumnos de estas clases de cata es que, según ellos, nunca sabrán apreciar las características del vino. «Pero se nota, cuando se conoce la técnica se llega a apreciar en sí el vino, lo que ayuda a disfrutarlo más. Incluso hay quienes dicen que nunca podrán apreciar el tono afrutado de un vino y llegan a poder hacerlo».

NUEVAS TECNOLOGÍAS

Paralelamente a la inauguración del seminario, se celebró una videoconferencia en la que se expusieron los diferentes seminarios que se celebrarán en la Escuela de Hostelería. Esta es la primera de un ciclo

Diario de Sevilla • JUEVES 6 DE NOVIEMBRE DE 2008



Salir de compras
Por Francisco García Paños
Contacten con agencias@diariodesevilla.es



AUTORES DE MODA EN EL FACTORY DE DOS HERMANAS
Sevilla Factory de Dos Hermanas ofrece durante dos semanas la exposición *Autores de Moda*, en la que muestra obras de creadores españoles. Asisten hoy a la inauguración, a las 19:00, Petro Valverde, Elio Berhanver (en la imagen) y Juan Rufete.

La España de las denominaciones

TIERRA NUESTRA

El brillante Brillat-Savarin lo dejó escrito: el hombre se distingue del animal en que puede beber cuando no tiene sed, y no necesariamente agua. Y, si tan aguda tesis astropológica no ha encontrado respaldo en el restringido ámbito académico, personas hay dispuestas a creérsela a pies juntillas. Tal vez José Luis Becerra sea una de ellas.

José Luis Becerra es el propietario, y fundador, de Tierra Nueva, decano de los establecimientos dedicados a la venta de vinos en Sevilla. Con 21 años de experiencia, asume que "este negocio siempre es difícil. Nuestro éxito está en descubrir buenos vinos en zonas menos habi-

tuales que podamos vender a un precio competitivo". Y en eso andan. "Recorriendo caminos", que no carreteras.

Así que, aunque Rioja y Ribera del Duero siguen siendo los reyes, el "trabajo de fondo" de Tierra Nueva va dejando frutos, y cada vez son más los clientes que prueban, y repiten, con caldos de otras denominaciones: Toro, Priorato, blancos de Rueda, albariños...

Becerra acaba de volver de un viaje en el que, además del territorio nacional—súndov por Ronda—estuvo buscando vinos en Portugal. Porque, aunque "el espíritu de la tienda siempre será promocionar y dar a conocer vinos españoles, estamos chequeando el mercado" para estudiar la incorporación de caldos de otros países. Lo que no sería una absohuta novedad. "Cuando abrimos la tienda, en el 87, teníamos algunos vinos extranjeros. Trajimos grandes marcas, pero acabamos por bérnoslas, o tuvimos que regalarlas, o las malvendimos: algún Chateau Margaux lo vendimos por 7.000 pesetas", rememora.

Pero algo parece que ha cambiado el mercado: "El perfil del público habitual es de gente independiente, de un nivel adquisitivo medio-alto que tiene el vino como hobby, y la mayoría se preocupa por saber, por tener conocimientos". Y ahí tiene Tierra Nueva una de sus bazas. A quien entra en la tien-



José Luis Becerra, enmarcado por botellas de vino.

da le garantizan un trato cercano y cuanta información haga falta.

Aprovechando este creciente interés por la enología, Tierra Nueva propone un viaje por las denominaciones de origen nacionales. Y eso es positivo: "Los factores de calidad son más altos porque se aumenta la vigilancia. Antes se producía mucho vino a granel, pero ahora ya se hacen buenos caldos en

toda España". Sólo hay que encostrarlos. Y ponerlos a la venta a precios competitivos. Si, como aserrió Vázquez Montalbán, España acaba por ser una confederación de denominaciones de origen, José Luis Becerra será un buen candidato a la presidencia.

© Constancia, 41.954.276-488.
www.tierranueva.es

tríntrico hotel como bar, de manera que pueda acudir a ella, quien sólo quiera tomar o una cerveza, o un cóctel. Pero esa es otra historia, y otro proyecto.

Porque lo que desde esta semana puede probar el público es la amplia carta de raciones, que ronda la trintena de referencias, la mitad de las cuales se comen a todos los restaurantes. Enrique Sánchez re-



Enrique mira las anchoas.

que aporta, además, pruebas.

Pruebas como la ensaladilla cremosa con lascas de atún, "la tradicional ensaladilla mediterránea con ventresca de atún añadida". O como las anchoas del Cantábrico con aceitunas negras y tomate verde en compota, o como la morcilla de arroz con huetos fríos de coque y yema emulsionada. También tienen hamburguesas, y cual-

quiera las migas de chocolate. No faltan, claro, los croquetes, ni las muy sevillanas espinacas con garbanos y picaditos de conejo, porque renovarse no es transformarse, sino evolucionar, y los 75 años del grupo La Haza son un aval al que no están dispuestos a renunciar. Hacen bien.

© www.grupolazaha.com

La Fundación Gota de Leche ha iniciado un servicio de canapés para recindir fordos para ayudar a la población infantil en riesgo pedológico-social. Destinado a particulares y colectivos, permite elegir entre más de 20 canapés en bandejas de hasta 50 unidades.

© www.fundaciongotadeleche.org

El talento de un enólogo muy especial

TIERRA NUESTRA

El Club de Vinos en el que los periódicos del Grupo Joly les ofrecen tomar parte, y en el que ya se han vendido más de 7.000 botellas de excelentes caldos, se precisa de contar con la colaboración de uno de los mejores enólogos de España: Mariano García Fernández. Ha pasado por Sevilla promociionando sus Vinos Masaro, que se pueden conseguir en establecimientos especializados a nuestro Club de Vinos.

Mariano García nació en Valbuena de Duero en 1944. Se inició en la enología a mediados de los

años sesenta en un momento en los que en España muy pocas bodegas tenían vocación de producir vino de calidad. Elaboró su primera cosecha en 1968 en Vega Sicilia. Hasta 1998 desarrolló su trabajo como director técnico de esta firma, convertida en paradigma de la calidad y el alto precio. En esta etapa fue el principal artífice de la progresiva modernización de las viñas, adaptándolas a los nuevos tiempos y reduciendo los tiempos de crianza en barrica.

Años de Bodegas Masaro desde su fundación en 1980, a partir de 1998 se hace cargo de la dirección de la empresa. En Masaro,

elabora un vino con Tempranillo (90%) y pequeños porcentajes de Syrah y Garnacha. Es estructurado y armónico, trata de respetar la fruta al máximo posible, ofreciendo aromas ricos y sedosos. Masaro Ventuina Selecciónada proviene de una selección de cepas de diferentes variedades escogidas por una mayor concentración de polifenoles en las uvas. La edad media de las viñas es de 35-40 años, con la Tempranillo como variedad dominante. Es un vino concentrado, complejo y profundo.

© Para más información: www.tierranueva.es



Mariano García y José Luis Becerra, en "Diario de Sevilla".

Diario de Sevilla

Han hablado de nosotros...

8, en Triana n casa

en una mesa y que
ofrezcan sus tapas

es cómodo tanto en su barra, como en cualquiera de sus comedores, todos sencillos y de techos bajos que le dan sensación de calidez e intimidad. Beñoña —alma mater— se mueve pizpireta resolviendo entre las mesas con soltura, gracia y estilo, para romper el hielo ante lo desconocido. Pero no se equivoque nadie, tras esa sonrisa y ése aire «naif» y casi profano se esconde una restauradora de muchísima más experiencia de lo que parece.

Correcta la cerveza y la cristalería, pero atesoran una bodega de muchos kilates, de donde elegimos un Prado Rey (R. de D. Crianza) que nos adentra en los tesoros de su carta de tapas. Para empezar, una deliciosa ensalada de mejillones «XXL» nos habrá refrescado del sinsabor de encontrar aparcamiento... o prueben las papas aliñás

que son de libro. Un consejo: siéntense en una mesa y que sean ellos los que le ofrezcan. Su pincho de morcilla de Burgos y piquillo sobre manzana confita-

Delicatessen



DIÁZ JAFÓN

«Tierra Nueva»

En la calle Constanza, junto a López de Gomara, se encuentra este pequeño establecimiento que encierra un gran mundo interior. Los amantes del vino español ya conocen este negocio fundado hace más de 20 años por José Luis Becerra Olmedo y que es algo más que una firma dedicada a vender buen vino. (www.tierranueva.es)

de pollo al curry especialmente deliciosas. Si la gula les puede a estas alturas, y queda algo de tinto por la mesa, haga que les traigan un lomo de atún fresco sellado a la plancha trinchado para compartir. Bueno, bueno.

La carta de tapas sigue y sigue pero ni mi dietista ni mi abogado matrimonialista me lo permiten. Habrán tenido la sensación de estar en casa de unos amigos de toda la vida. Ustedes no lo sé, pero yo prometo volver.

Entre amigos está mejor

JUAN DONAT

De agosto a este nos revuelve el estómago. Ha pasado cinco veces por la nariz, boca y demás. Da este Tinto Villalonga de León, de una uva tempranillo (que yo, enólogo la califico como excelente). Con él sostuve la cabeza a unos trigueros, jugo de carne, y luego un buey, en Gortázar para detener la calle de Maldonado, y en otras ciudades. Es evidente que me gusta con nota, como antes. Sin embargo, este vino me afánjarlo en maridarlo con arroz con rape y que no seas devoto de las almejas) gracias, este vino también me gusta con personalidad y tan ligera es elegancia en la nariz. Más firme y recuerdos mine... Necesita compañía... que a la mitad

apuntes de bodega



Los mejores vinos

Barcelona: El Colgado Quilés, Rambla de Catalunya, Tel.: 93 215 29 56. Vinos y cavas.	Sovilla: Tierra Nueva, C/ Constanza, 41. Tel.: 904 45 21 19. Magnífica bodega con más de 1.500 botellas.
Bilbao: El rincón del vino. General Concha, 5. Tel.: 94 410 47 91. Servicio a domicilio.	Valencia: Bodegas Seguí, Cursu Flamenca, 2. Tel.: 96 374 46 18. Buen asesoramiento.
Madrid: Bodega Santa Cecilia, Blasco de Garay, 72-74. Tel.: 91 445 52 83. 4.000 marcas, cursos de cata, viajes a bodegas.	En Internet: Gourmet Shop, http://www3.intor-net.es/Tienda del Gourmet/default.asp

Consejos para almacenar y conservar el vino en las mejores condiciones y disfrutarlo al máximo

una bodega en casa

Un lugar idóneo dedicado solamente al almacenamiento del vino mantiene todas sus propiedades.

Las mejores opciones:

- **Bodega subterránea.** En un sótano alejado del garaje. Las vibraciones y el olor estropean el vino.
- **En habitaciones.** Donde no sufran cambios bruscos de temperatura: ni en la cocina, ni en trasteros —que suelen estar en el último piso—, ni cerca de chimeneas o depósitos con productos tóxicos.
- **Bodegas climatizadas.** Existen amarillos para instalar en casa. Su ventaja es que mantienen el vino a la temperatura adecuada, aunque algunos son excesivamente caros.

Condiciones óptimas:

- **Aislamiento:** en paredes y techo.
- **Temperatura:** entre 13° y 16° C. Nunca por debajo de los 10° C.
- **Humedad:** superior al 70 por ciento. Se pueden colocar en el suelo unos recipientes con agua o un humidificador.
- **Ventilación:** ambiente fresco y ventanas cerradas herméticamente.
- **Iluminación:** a oscuras. Con una bombilla basta (no más de 60 w).

Los muebles: una mesa y un botellero en bano, aroilla u hornigón. La madera se estropea con la humedad y el metal se oxida.

El libro de bodega es práctico a partir de un centenar de botellas. Apuntaremos: marca, tipo de vino, añada, lugar y fecha de compra, precio y cata.

1. Descorchador de botellas fácil y cómodo, de Musgo, 11.995 pts. **2. Sacacorchos de Alessi,** 6.500 pts. **3. Tapón para botella** de Musgo, 690 pts. **4. Hidrómetro de bodega,** de Musgo, 4.850 pts. **5. Set de vino,** sacacorchos, tapón y termómetro para vino, de Musgo, 8.150 pts.

Multicolores
El color se ha añadido de la cocina. Los electrodomésticos amplían su gama de tonos e incorporan incluso dibujos. Como los Merloni. De venta en tiendas del ramo y grandes almacenes. Tel. de información: 91 556 01 54.

Mamma mia
Hojaldrado de berenjenas, risotto con boletos o carpaccio de lubina son platos de la nueva cocina italiana del chef Marco de Madrid. Precio medio: 4.500 pts. **Restaurante San Carlo,** C/ Barquillo, 10. Tel.: 91 522 79 88.

Consejo: Al descorchar un vino no gire nunca la botella, sino el sacacorchos y no lo mueva hasta servirlo.

Isabelle BOX

Direcciones en la pág. 57

DE COMPRAS



José Luis Becerra, a la izquierda, junto al resto de los responsables de la tienda.

Tiendas especializadas como Tierra Nueva tienen una buena selección de caldos

Los mejores vinos de España

LUIS MONTOTO

Una tienda de vino especializada es el lugar adecuado para los sibaritas y los «bohémios burgueses» que buscan siempre un producto exclusivo.

Así lo demuestra Tierra Nueva, el establecimiento de venta de caldos especializados más antiguo de Sevilla. Esta tienda abrió sus puertas hace veinte años, cuando la búsqueda de la calidad



en el vino no estaba muy extendida. Junto a las grandes denominaciones de origen españolas, también venden licores, cavas o brandis de los mejores sellos.

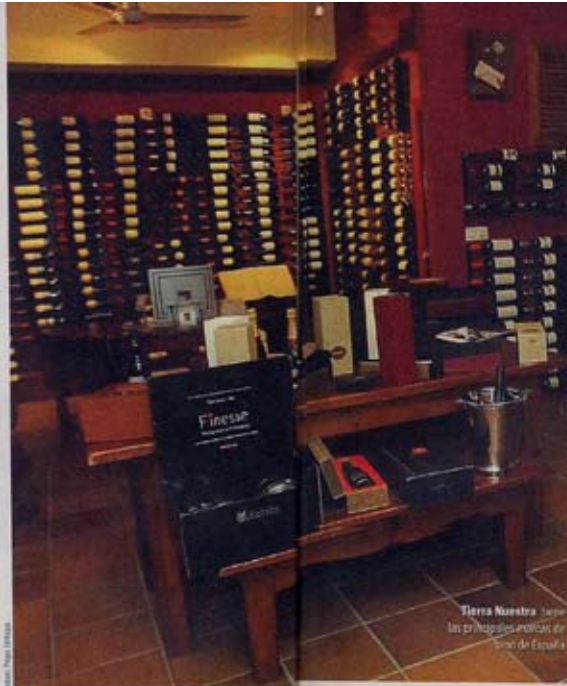
José Luis Becerra, el propietario de Tierra Nueva, habla con orgullo de su bodega: «Tenemos Vega Sicilia, Mauro Pingus, Ermita, Aalto...». Estas botellas tienen un precio que oscilan entre los 60 euros de un Masuro de Vendimia Seleccionada hasta los 430 euros de un Ermita. Sin embargo, José Luis advierte que no hay que dejarse orientar por el precio: «entre una botella de 20 y otra botella de 200 euros tampoco hay tanta diferencia como el precio puede dar a entender», comenta, al tiempo que

añade: «en el precio también se incluya la exclusividad de un producto, la reputación de la bodega, la trayectoria histórica de la marca, el prestigio del endógeno que hay en la bodega». Todas estas cualidades son muchas veces inapreciables para alguien que no es un grandísimo entendido en vinos; el aficionado normal puede conseguir un gran caldo por muy pocos euros.

En cualquier caso, en las tiendas especializadas hay vinos desde 3 euros hasta más de 600 euros.

Club de vinos

Junto a ello, en Tierra Nueva han fundado el primer club andaluz de vinos, en el que establecen un trato directo



Tierra Nueva tiene las principales marcas de vino de España



con los socios y organizan encuentros enológicos en la sala de conferencias, el aula de cata y en algunos restaurantes de la ciudad.

Entre las actividades que organizará próximamente el club se encuentra la visita de los técnicos de la Bodega Vega Sicilia o una cena con el José María Figaña en el restaurante Oriza, donde compartirá con los asistentes los secretos de su cocina.

Otro de los aspectos que cuidan en esta bodega es el de los instrumentos para los amantes de los caldos. El descorchado y la cata de una buena botella es todo un ritual para el que los aficionados tienen todo un arsenal de instrumentos. De esta manera, en Tie-

rra Nueva venden un set de aromas para la cata, un decantador y copas de coígenación para servir adecuadamente el vino. Junto a ello, tienen destiladores para elaborar licores a partir de los restos de vino que queda en cada una de las botella descorchadas. También venden copas de las marcas de más prestigiosas.

Y es que ya decía un famoso dicho latino que los hombres deben beber vino y los animales agua de las fuentes, y si es con un Vega Sicilia, desde luego, esta frase cobra aún más vigencia.

Tierra Nueva
Dirección: Constanza, 41. 41020 Sevilla. ☎ 954 27 64
Web: www.tierranueva.es

Otras tiendas



Tras las mejores marcas

Las principales vinotecas

En los últimos años han sido muchas las tiendas especializadas y vinotecas que han abierto en Sevilla. Vinotempo, B&C, Rutas del Vino, Andana o la Carte du Vin son algunos de los mostradores en los que se puede recibir una información exhaustiva de la cosecha, la marca o la bodega de cada vino. La ventaja competitiva de las tiendas especializadas frente a las grandes superficies está en los precios. Las grandes superficies suelen tener los precios de los vinos de grandes marcas a un precio superior que el de las tiendas de vino, pero en los vinos baratos sí tienen mejores precios que las vinotecas.

La Carte du Vin
Dirección: C/ Santa de Ynez, 25 Sevilla
☎ 954 21 03 98

La Casa de los Licores
Dirección: Virgen de Luján, 29 y Eduardo Dato, 29 Sevilla
☎ 954 21 75 12

Rutas del Vino
Dirección: C/ Puenteabrera, 6 Sevilla

Enoteca Andana
Dirección: Virgen de Luján, 6 Sevilla



Es fácil aprender a degustar un buen caldo y para ello es importante co

El interés por conocer el vino es cada vez mayor. Las nociones básicas para saber apreciarlo en su

Así se hace una b

LUIS MONTOTO

Saber disfrutar de un buen vino se ha convertido en un marchamo de elegancia y sibilantísimo. Por eso, la demanda de cursos de cata y las visitas a las distintas bodegas crece de año a año.

Hiniesta Toro es maître del Restaurante Macla del Gran Casino Aljarafe, donde está dirigiendo unas jornadas de cata. A su juicio, el éxito de este tipo de eventos se debe a que «no es difícil aprender a degustar un buen vino», aunque eso sí, «es muy complicado llegar a ser un buen catador porque debes tener mucha información sobre el mundo del vino, el tipo de uva o los procesos de elaboración».

Como señalan los responsables de esta actividad, «en una cata

debemos saber co
sobre las sensaci
produce, y para
la agudeza senso
Por ello, el objeti
que podamos obt
máxima informac
vino, y pa
necesit
«edit
la, y
el ol
el gu



Hiniesta Toro, del Gran Casino Aljarafe, enseña cómo se observa una copa de vino en la cata

o la edad del vino y se mueve la copa para contemplar la lágrima que deja sobre el vaso. Tras la fase olfativa, en la que hay que hacer «tres golpes de nariz» para obtener todos los aromas, y de ingerir una pequeña cantidad de líquido y pasearlo lentamente con atención hasta el final de la boca, debemos tener unas impresiones generales del vino que atañen a la intensidad, la persistencia, la calidad, el estilo, la armonía o los defectos.

Como señala Hiniesta Toro, es positivo que suba el nivel de conocimiento

del vino porque «en Sevilla existe la crisis de la ricitis, todo el mundo quiere crianza de Rioja y hay poca gente que se deje recomendar y que esté abierto a nuevos sabores».

En cualquier caso, se percibe «un mayor interés por el mundo del vino» y se están poniendo de moda vinos muy suaves. «Antes se hacían envejecimientos en barrica muy largos, mientras que ahora cada vez se llevan más los vinos jóvenes, con maceración volcánica y los sabores más afrutados en los que se aprecie más lo que es la uva».

Por otro lado, como señala José Luis Becerra, responsable de Tierra Nueva, la tienda de vinos especializada más antigua de Sevilla, se percibe «una mayor preocupación por probar cosas nuevas, pero adquirir un buen conocimiento sobre el mundo del vino requiere tiempo».

José Luis Becerra considera que para el aprendiz «es fundamental comprar una buena gula de vinos, como la de Peñin, en la que se habla de cómo catar un vino, los tipos de uvas, los aromas, los distintos tipos de caldos que se cultivan



Últimamente están de moda los vinos jóvenes con envejecimiento en barrica



Hay tres fases, la visual, la olfativa y la gustativa para afinar las impresiones generales de un vino

en nuestro país y una descripción de los mejores vinos de España».

Junto a ello, José Luis considera que «es bueno probar durante un tiempo determinado un vino que guste, memorizarlo y, a partir de ahí, probar nuevos tipos de caldos que permitan comparar ese vino con otros vinos, y aprender a distinguirlos... es cuestión de comparar las distintas sensaciones». José Luis Becerra tiene un club de vinos en el

que dan a conocer bodegas pequeñas, vinos difíciles de encontrar y las últimas novedades vitivinícolas que se lanzan a la mercado. La última actividad fue una tertulia y una cata dirigida con Mariano García, enólogo de Mauro y ex-enólogo de Vega Sicilia.

Por lo tanto, no faltan oportunidades en Sevilla para aprender cómo disfrutar de un buen caldo e introducirse de lleno en el mundo del vino.

ALGUNAS DIRECCIONES

Enoteca Andana. Vinos de Loreto, 6. ☎ 954 454 176. Web: www.andanavinos.com

Federico Flores. C/ Fernández de Ribera, 38. ☎ 954 89 11 51

Gran Casino Aljarafe. Avda de la Arboleda s/n. Web: www.grancasinoaljarafe.es ☎ 900 42 42 73

Rutas del Vino. Fuentesquejuna, 9 s/n. ☎ 954 366 856. Web: www.rutasdelvino.com

Tierra Nueva. Calle Constanza, 41. Web: www.tierra-nueva.com ☎ 954 275 488



Sitios para aprender

Una buena oportunidad para aprender a catar la ofrece el Gran Casino del Aljarafe, donde cada miércoles, hasta el 18 de abril, se presentan las características de una Denominación de Origen por la mañana y por la tarde se hace una cata dirigida en la que alguna bodega presenta sus productos. Las jornadas son abiertas y gratuitas. A su vez, las tiendas especializadas también organizan cursos de cata, como la Enoteca Andana (c/ Virgen de Loreto, 6) o la tienda de vinos Federico Flores (c/ Fernández de Ribera, 38), en la que hacen conferencias y presentaciones de vinos. En Tierra Nueva (c/ Constanza, 41), hay un club de vinos en el que organizan tertulias con los enólogos más prestigiosos de España.



Todas las Jueves de 19 a 24 h.
Seleccionado por Rutas del Vino
Probamos un vino por copas
o por botellas
Buenos vinos a precios estupendos

C/ Fuentesquejuna, 9 s/n de los 41111 Sevilla
☎ 954 366 856. www.rutasdelvino.com



Enoteca Andana
• Fiesta especializada en vinos
• Cursos de cata
• Elaboración artes de vinos
• Servicio a hostelería
• Club de vinos

C/ Virgen de Loreto 6. 41011 Sevilla
☎/Fax 954 454 176
andana@cafealjarafe.com

Han hablado de nosotros...



COMPRAS SHOPPING

VINOTECA

TIERRA NUEVRA

Terapia a varios años ubicada en Sevilla, Tierra Nueva se ha hecho ya su sitio insustituible en la ciudad y constituye un punto imprescindible si queremos hablar de los mejores vinos españoles. Tierra Nueva dispone de todas las denominaciones de origen de calidad, como Campos de Borja, Priorato o Montano, que son los que más se cotizan actualmente. Hace algo más de un año que se ha abierto una nueva sección, la de vinos andaluces, donde podemos encontrar los mejores de nuestra tierra, como son los de Jerez, Mogrilla-Moniles, Málaga, Condado de Huelva y el Aljarafe. Estos son vinos muy antiguos y de producción limitada, lo que justifica el elevado precio que hay que pagar por algunas de estas añadas. Otra novedad de gran interés con la que cuenta Tierra Nueva son las botellas de litro y medio, que constituyen la medida ideal para la conservación del vino, ya que esa mayor capacidad ralentiza el proceso de oxidación. Quienes estén más interesados en los brandys, están de enhorabuena, pues Tierra Nueva acaba de abrir El club

del Brandy, donde se puede encontrar un amplio surtido de los mejores de España, principalmente de Jerez, pero también de otros puntos del país, como Ciudad Real, Tarragona, El Penedés, La Mancha, Murcia o Milaga. Entre vinos, brandys, cava, champagne y licores, esta Vinoteca cuenta con cerca de mil referencias, todas ellas en un establecimiento hecho a semejanza de una bodega tradicional que reúne las condiciones necesarias para mantener el vino en las condiciones más óptimas, como son los 18° de temperatura de conservación, botellas tumbadas, a oscura, y una fuente que mantiene la humedad relativa adecuada. La excelente calidad, conocimiento y amor que Tierra Nueva profesa a los caldos de nuestra tierra lo avalan los 475 socios con los que ya cuenta su Club. Para ellos se organizan catas, cursos, cena-tetulia y se les brinda la oportunidad de comprar el vino de la casa, un producto totalmente artesanal de excelente calidad, como todos los vinos que Tierra Nueva guarda en su bodega.

TIERRA NUEVRA
Vinos de España
C/ Constanza, 41. Tel. (95) 4452119 - 41010 Sevilla

El Giraldillo

94 CURSOS COURSES

ENOLOGÍA

CURSO DE VINOS

GASTRONOMÍA
SEVILLA

TALLER DE COCINA VEGETARIANA. Impartido por Fátima Macías, Psicóloga y experta en nutrición y dietética. Todos los martes de 11 a 12.30 h. Se imparte en Casa de las Columnas, C/ Pureza, 79. Tel. 95.4333601. SEVILLA.

ESTÉTICA - BELLEZA
SEVILLA

AUTOMAQUILLAJE. Conocimiento de los útiles de maquillaje y su correcta aplicación. Grupos reducidos. Precios: 5.000 pts. 5 h. Informa CEAN, Centro Andaluz de Naturopatía, C/ Menéndez y Pelayo, 7, 2º B. Tel. 95.4535959. SEVILLA

A.V. CONSULTA MÉDICO-ESTÉTICA. En noviembre se imparten los cursos de Fongoterapia (todos los lunes del mes), Automaquillaje (todas las semanas), Estética profesional (3 meses) y Estética de Iniciación (3 meses). Informa tel. 95.5660831. Av. de los Descubrimientos, C.I. local 14. MAIRENA DEL ALJARAFE.

LITERATURA
SEVILLA

TALLER DE CREACIÓN LITERARIA. Centro Cívico San Diego Los Carteros, Miércoles 19 h. Tel. inf. 910.744455. SEVILLA

MÁLAGA

CÍRCULO LITERARIO STUDIO-1. Cursos monográficos. Martes y Jueves, de 19.30 a 22 h. Centro de Formación Studio-1, c/Victoria 45. 29012. Tel. 952.65.21.90. MÁLAGA.

MAGIA
SEVILLA

MAGIA CADABRA

★ Escuela de Magia, Globos.
★ Venta de Artículos de Magia.

El Giraldillo

8 EL MUNDO, SÁBADO 7 DE DICIEMBRE DE 2002

La Ría

TIERRA NUEVRA ENTREVISTA A MAURO ALBERTO GARCIA Y JAVIER ZACCAGNINI, ENÓLOGOS

El placer de un buen vino

Mauro Alberto Garcia

Terapia a varios años ubicada en Sevilla, Tierra Nueva se ha hecho ya su sitio insustituible en la ciudad y constituye un punto imprescindible si queremos hablar de los mejores vinos españoles. Tierra Nueva dispone de todas las denominaciones de origen de calidad, como Campos de Borja, Priorato o Montano, que son los que más se cotizan actualmente. Hace algo más de un año que se ha abierto una nueva sección, la de vinos andaluces, donde podemos encontrar los mejores de nuestra tierra, como son los de Jerez, Mogrilla-Moniles, Málaga, Condado de Huelva y el Aljarafe. Estos son vinos muy antiguos y de producción limitada, lo que justifica el elevado precio que hay que pagar por algunas de estas añadas. Otra novedad de gran interés con la que cuenta Tierra Nueva son las botellas de litro y medio, que constituyen la medida ideal para la conservación del vino, ya que esa mayor capacidad ralentiza el proceso de oxidación. Quienes estén más interesados en los brandys, están de enhorabuena, pues Tierra Nueva acaba de abrir El club

del Brandy, donde se puede encontrar un amplio surtido de los mejores de España, principalmente de Jerez, pero también de otros puntos del país, como Ciudad Real, Tarragona, El Penedés, La Mancha, Murcia o Milaga. Entre vinos, brandys, cava, champagne y licores, esta Vinoteca cuenta con cerca de mil referencias, todas ellas en un establecimiento hecho a semejanza de una bodega tradicional que reúne las condiciones necesarias para mantener el vino en las condiciones más óptimas, como son los 18° de temperatura de conservación, botellas tumbadas, a oscura, y una fuente que mantiene la humedad relativa adecuada. La excelente calidad, conocimiento y amor que Tierra Nueva profesa a los caldos de nuestra tierra lo avalan los 475 socios con los que ya cuenta su Club. Para ellos se organizan catas, cursos, cena-tetulia y se les brinda la oportunidad de comprar el vino de la casa, un producto totalmente artesanal de excelente calidad, como todos los vinos que Tierra Nueva guarda en su bodega.

TIERRA NUEVRA
Vinos de España
C/ Constanza, 41. Tel. (95) 4452119 - 41010 Sevilla

El Mundo

LA VOZ de tu ORILLA  13

VINOS

¿CÓMO GUARDAR EL VINO EN CASA?

Por José Luis Becerra
Propietario del club de vinos "Tierra Nueva"

Una persona aficionada al vino, al "buen vino", seguramente estará tentada a tener su propia "bodega" en casa. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el vino es un ser vivo que evoluciona con el tiempo; y que esta evolución dependerá en gran medida de las condiciones de almacenamiento.

Y es así que, la larga y cuidadosa tarea que empezó con la posa de las viñas en el frío invierno, la gozosa promesa de los frutos y su vendimia al final del verano y principios del otoño; la obtención de los mostos, su fermentación, su reposo en el fondo de la Bodega. En definitiva, toda una serie de largas y complejas labores se pueden venir abajo en el momento de la verdad, el de su degustación, por un maltrato o inadecuada manipulación del producto o sobretodo, por la indebida conservación o almacenamiento del mismo.

Imaginemos que compramos unas botellas de Marqués de Murrieta reserva especial 89. ¿Cómo podremos guardarlas en casa con las mejores condiciones para poder disfrutar de ellas en los próximos años?

Hay ciertas exigencias imprescindibles de observar que en la medida y número que las respetemos estaremos más cerca del ideal de bodega perfecta:

Posición horizontal de las botellas, permitiendo así que el corcho permanezca siempre húmedo impidiendo la entrada masiva de oxígeno.

Temperatura constante, idónea entre 10-17 grados sin que las

la luz, nunca puede incidir directamente en el vino y el reposo totalmente a oscuras es lo mejor.

Mantener una atmósfera fresca, por encima del 70 % de humedad relativa del aire sin llegar a pasar nunca del 80%. En los lugares que no podamos, acercarnos lo suficiente uno o varios recipientes llenos de agua, nos ayudará bastante.

Olvidarse de los lugares donde existen olores fuertes y extraños, humos, ruidos excesivos o vibraciones que siempre afectarán al vino perjudicialmente.

Debe existir siempre una cierta ventilación renovando el aire a través de ella por la noche, cuando el aire es más fresco y limpio y no existen problemas de luz.

La orientación mejor es hacia el Norte o Noreste y peor al Sur. Y si hablamos de una habitación de un piso mejor interior y con ventana a un patio.

El suelo; lo idóneo sería el suelo de tierra batida y arena, aunque es una cuestión que no debe preocuparnos en demasía.

Las paredes deben tener el suficiente grosor para mantener la temperatura constante, lo mejor serán paredes blancas y fácilmente lavables. En los pisos se podrán proteger y forrar con láminas de poliuretano expandido, fibra de vidrio etc...

Los botelleros pueden ser de diversos tipos, hierro, madera, ladrillo, etc... pero lo mejor es que sean de un hueco para cada botella.

Por todo lo dicho, los lugares

VINOS

Nociones generales sobre el vino (1ª parte)

Por José Luis Becerra
Propietario del club de vinos "Tierra Nueva"

Las expresiones relativas al envejecimiento están claramente definidas en los períodos mínimos establecidos que difieren según el tipo de vino:

- **Blancos y rosados:**
 - Joven: Son los vinos de la última vendimia
 - Crianza: 12 meses en bodega de los cuales al menos 6 de ellos en barrica de roble.
 - Reserva: 24 meses en bodega de los cuales al menos 6 de ellos en barrica de roble.
 - Gran Reserva: 48 meses en bodega de los cuales al menos 6 de ellos en barrico de roble.
- **Tintos:**
 - Joven: 12 meses en bodega sin la obligación de tener que pasar algún mes por la barrica de roble.
 - Crianza: 24 meses en bodega de los cuales al menos 6 de ellos en barrica de roble.
 - Reserva: 36 meses en bodega de los cuales 12 de ellos en barrica de roble.
 - Gran Reserva: 2 años en barrica seguidos por 3 años en botella.

Las denominaciones de origen tienen facultad para elevar estas exigencias mínimas y las bodegas no están obligadas a hacer uso de ellas. Las prácticas de crianza riojanas y las expresiones de las bodegas (crianza, reserva o gran reserva) inspiraron a otras zonas y acabaron constituyendo la norma general. No obstante, la D.O.C. Rioja establece para algunos de los tipos unos períodos de crianza particulares, más amplios que los que dictan la norma general.

Concretamente, es más prolongado el periodo mínimo de envejecimiento de los tintos de crianza, que queda establecido para el Rioja en un mínimo de tres años, al menos uno de los cuales debe permanecer en barrica. Otra particularidad es que el envase de crianza en madera es la barrica bordelosa de 225 litros aproximadamente en lugar de los envases de 1.000 litros como máximo que establece la norma general.

En un servicio correcto del vino, la botella se traslada sin movimientos bruscos, la cápsula se corta por debajo del recogegatas (relieve cercano a la boca de la botella) y se limpia bien la boca de la botella eliminando moho, suciedad o restos de la cápsula evitando la contaminación del vino con la suciedad. El tapón se extrae con la botella inmóvil, utilizando un buen sacacorchos y evitando los desagradables "tapanazos", sobre todo en los espumosos.

Las últimas tendencias en conservación de cava recomiendan guardar las botellas en posición vertical y se está comprobando lo mismo con el vino. Según pruebas realizadas por técnicos de algunas cavas, en esa posición el tapón mantiene durante más tiempo su elasticidad. En posición horizontal las capas más elásticas del tapón se comprimen, al parecer afectadas por el gas carbónico y la acidez del vino.

Temperatura

A la hora de preparar el vino para su consumo hay que distinguir dos conceptos: Temperatura de servicio y temperatura de consumo. La temperatura de servicio debe ser, salvo en ambientes muy fríos, 2 ó 3 grados inferior a la de consumo. En el mismo acto de servir se incrementa algo la temperatura y en pocos minutos el vino tiene ya su temperatura idónea.

No es cierto que el vino "pierda" con los viajes. Aunque el traslado sea prolongado y se modifique la altitud, clima, etc., no se producen cambios apreciables en la composición de los vinos y no es fácil que se alteren. Se puede apreciar algunas diferencias porque el vino también se "fatiga" en los viajes. Unos pocos días de reposo y recupera sus cualidades. (Continuará)

Han hablado de nosotros...

Encuentros

Victoria Ramirez



José Luis Becerra Olmedo, propietario de Tierra Nueva; Carlos Falcó, marqués de Grifón; y Juan Carlos Quero Salado, gerente de Estindel y propietario del club privado Dómine, donde se ha hecho la cata.



Javier Gil (Estindel), Francisco Guillén (CAYS) y José Luis Puntas (Risco).



Los empresarios Francisco Cifuentes (Ingesur), Anibal Núñez (Ferrodisma) y Alfonso Gallego (Hiansa).



José García Guillén (CAYS), Juan Carlos Núñez (Ferrodisma) y Alberto Arasa (Bamisa), asistentes a la cata de los vinos del marqués.

De vinos con el marqués

Con motivo de la inauguración de su nuevo local, contiguo al que lleva 25 años en la calle Constancia, la empresa de vinos Tierra Nueva contó con la presencia de un invitado especial: Carlos Falcó, Marqués de Grifón. El empresario bodeguero aprovechó la estancia en su ciudad natal para realizar una cata de sus vinos Pagos de Familia (Dominio de Valdepusa, Rincón, Summa y Caliza), distribuidos por Tierra Nueva. Fundado en 1985 por José Luis Becerra, el Grupo Tierra Nueva, con locales en Sevilla, Huelva y Madrid y servicio nacional e internacional, lleva facturados diez millones de euros en 2008, siete de los cuales corresponden sólo a Sevilla.

La relación del marqués con esta empresa se remonta a los años noventa, cuando en 1993 presentó su Cabernet Sauvignon en el mismo local que en esta ocasión se ha hecho la cata, el club privado Dómine, en Los Bermejales.

El Dominio de Valdepusa, del marqués de Grifón, es el único viñedo de pago español reconocido a nivel regional, nacional y comunitario (UE) con denominación de origen propia, dado el prestigio internacional de sus vinos.

Diario de Sevilla

DESCUBRIR EL VINO



Antes de degustar un vino lo observaremos y cataremos, si intuimos que la decantación puede ayudar al vino, decantémoslo sin ningún temor.

FRUTO DEL TIEMPO Y DEL SILENCIO

TIERRA NUEVA

LA DECANTACIÓN ES FUNDAMENTAL PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL VINO. SUJETO A CONSTANTES CONTROVERSIAS, ESTE PROCESO FÍSICO-QUÍMICO CONTINUA SIENDO UNA INCÓGNITA. PARA ACLARAR ALGUNAS DUDAS SOBRE DICHO CONCEPTO, LE OFRECEMOS LOS PRINCIPIOS BÁSICOS QUE CUALQUIER AMANTE DEL VINO DEBE DOMINAR.

LA DECANTACIÓN EN LOS VINOS

El concepto de decantación podríamos resumirlo como el proceso por el cual trasladamos el vino de la botella a una jarra decantadora, con unas dimensiones y lúmenes apropiados, con el objeto de mejorar el vino, principalmente su oxigenación y eliminación de posos o restos de corcho.

La decantación siempre ha sido un tema de discusión donde encontramos tanto defensores como detractores, ya que el proceso físico-químico que se produce en ella sigue siendo en su totalidad una cuestión desconocida.

En algo estamos todos de acuerdo, un vino con posos o depósitos es indiscutible que hay que decantarlo. En todos los otros casos dependerá de la edad del vino, su tiempo en botella, su procedencia o modo de las uvas utilizadas para su elaboración, etc.

Otros vinos a decantar pueden ser los jóvenes, que siempre sacan provecho de la aereación, vistiéndolos rápidamente y dejándolos reposar al menos 15 minutos antes de beberlos sin tapar la jarra.

Un vino añejo lo decantaremos con mucho cuidado justo antes de ser servido, y taparemos la jarra.

También ciertos vinos blancos añejos y blancos con mucha agudeza una buena decantación drenan los aromas más nefastos del vino.

Para el resto de vino con crianza bastará normalmente con un descorcho prolongado de 1 o 3 horas para su perfecta oxigenación.

Como consejo antes de decantar un vino, lo observaremos y cataremos; si intuimos que la decantación puede ayudar al vino aportándole toques de intensidad, que se vea redondo, más agradable al paladar en definitiva, decantémoslo sin ningún temor. Pon cuidado, ya que una decantación puede emborronarlos y hacerles perder algunos de sus preciosos aromas.

Recuerde que los vinos trasvados tienen una duración relativamente corta después de la decantación ya que decantan rápidamente y se oxidan.



AHORANECESITO

TIERRA NUEVA • C/ CONSTANCIA, 41 • TFNO: 954 45 21 19

GRAN CAUS ROSADO 98 "ALGO ÚNICO"

HOJAS DE CAJA: Bodegas Caus con una gran tradición, más que respetiva con la tradición local. De hoy en adelante, con Bodegas Caus, el mundo del vino se hace con pasión y buen gusto. Algo único y diferente, que representa una gran tradición local.

NOTAS DE LA BODEGA: Bodegas Caus grandes bodegas de la zona en cañavieles. La bodega de Falcó es 1979 en una bella zona del siglo XVIII. Bodega de una finca de 400 ha. en posos de corcho.

El vino es una de las mejores variedades de la zona de la bodega, que conserva de la calidad propia de la zona. Se ha elaborado en un sitio desde el primer día. Las uvas son variedades francesas y españolas.

El gran objeto de la bodega es el de dar y subsistir a la hora de elaborar los vinos.

Enólogo: José Carlos Marín
Producción: 15.000 botellas
Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Sauvignon, Torrontés, Cabernet Franc, Chénin Blanc, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc.
Harmonización: Natural
Edad del vino: 10 años
Indicaciones: Refrigerar y completar embotellado en agua fría.

BODEGAS Caus S.L. Compañía de Vinos de España S.L.
C/ Falcó de los Caus 41
80716 Jerez de la frontera, Bodega
tel.: 95 427 40 13 fax: 95 427 01 20

EL VINO DEL MES

GRAN CAUS ROSADO 98 "ALGO ÚNICO"

"UN VINO CON POSOS HAY QUE DECANTARLO. EN LOS OTROS CASOS DEPENDERÁ DE LA EDAD DEL VINO, SU TIEMPO EN BOTELLA, SU PROCEDENCIA E INCLUSO DE LAS UVAS UTILIZADAS PARA SU ELABORACIÓN"

El Escaparate

Han hablado de nosotros...



sociación
apolo y baco
jazzvinosliteratura



**I ENCUENTRO CULTURAL
APOLOYBACO**

Casa de la Provincia de Sevilla
16 de Octubre de 2009

www.apoloybaco.com

Galardonados en el I Encuentro Cultural Apoloybaco

JAZZ
Mingo Balaguer. Fundador de la legendaria "Caledonia Blues Band" con la que recorrió durante más de 10 años los mejores escenarios de blues del mundo. Tras la disolución de la Caledonia, con la que grabó cinco extraordinarios álbumes, Mingo Balaguer ha seguido su carrera profesional con varios grupos de blues en los que siempre aportó su maestría y su virtuosismo en la armónica, instrumento con el que ha subido a los escenarios con los bluesman más importantes del mundo como B.B. King, Charlie Musselwhite y Otis Grand entre otros.



VINOS
José Luis Becerra Olmedo. Enólogo, sumiller y propietario de la Enoteca "Tierra Nueva", una tienda pionera que lleva abierta en Sevilla desde 1980. Al frente de su establecimiento, ha sabido impregnar al negocio, no sólo de su natural aspecto comercial, sino que al mismo tiempo ha desarrollado una prolífica actividad cultural en torno al mundo de los vinos en Sevilla, acercando con notable éxito las emociones y sensaciones del vino a su fiel y numerosa clientela. Su club de socios es uno de los más prestigiosos de Andalucía.



LITERATURA
Francisco Vélez Nieto. Escritor, poeta y crítico literario. Paco Vélez como lo llamamos sus amigos es un escritor comprometido, riguroso, serio y sobre todo sincero. Poeta pegado al terreno, utiliza con decoro y sentido común su enorme influencia cultural en la Sevilla contemporánea para dar paso y hacer sitio, a decenas de jóvenes poetas que vienen apuntando fuerte en la capital andaluza. Paco Vélez ejerce de crisol cultural para ampliar, fortalecer y desarrollar un movimiento literario joven que ya tiene en Sevilla sus raíces.



GASTRONOMÍA
Enrique Becerra Gómez. restaurador y propietario del Restaurante que lleva su nombre en Sevilla. Su establecimiento es una referencia ineludible cuando se habla de cocina andaluza y sirve de punto de encuentro de empresarios, artistas, políticos y escritores, que en ocasiones, lo convierten en un foro cultural y literario de enorme prestigio. El "The New York Times" recogía, en referencia a su restaurante, la siguiente frase: "The Beast meal in Andalucía", la mejor comida de Andalucía.



Galardón I Encuentro Cultural Apolo y Baco a José Luis Becerra Olmedo

Cata de Roda I en
el Diario de Sevilla

Diario de Sevilla • DOMINGO 28 DE JUNIO DE 2009

29

Vivir en Sevilla

LA VENTANA

de
**Luis
Carlos
Peris**

lisperis@diariodesevilladesevilla.es



El rey siempre puede con todo, iconos incluidos

O CURREN coincidencias fatales para la repercusión de cosas que pasan. Eso de que sucedan al unísono provoca eclipses dolorosos y así como aquel suceso terrible del fallecimiento de Antonio Puerta, un héroe joven caído con las botas puestas, le quitó una barbaridad de foco a la muerte de Paco Umbral, ahora se ha llevado por delante a la pobre Farrah Fawcett la conmoción que ha supuesto en el mundo el

adiós de Michael Jackson. La pobre Farrah no fue la mejor actriz del mundo, claro que no, pero sí llegó a considerarse como un icono de la cultura pop a raíz de su éxito en Los Ángeles de Charlie, una serie televisiva que hizo furor en el tránsito de la década de los setenta a la siguiente. Tampoco era la más guapa, pero sí espejo de gente normal y que en su hora final ha tenido la desgracia de irse el mismo día que Jackson. Y es que el rey siempre puede con todo, iconos incluidos.

Tierra Nueva llena de vino las Naves del Barranco

El programa incluye una cata de todas las añadas de Roda I

● JORNADA ENOLÓGICA

Mañana lunes, desde las 11:00 hasta las 22:30. Naves del Barranco. Calle Arjona, 28.

S. V.

La empresa sevillana Tierra Nueva organiza mañana una jornada dedicada al vino y la enología en las Naves del Barranco con el objetivo de consolidar el mundo del vino en Sevilla y difundir su cultura.

Esta jornada comenzará a las 11:00 con el primer concurso de cata local para profesionales y aficionados. Los concursantes, 15 en total, recibirán un examen tipo test con 20 preguntas que deberán responder sobre bodegas, tipos de vinos y la enología en general. Al finalizar, sobre las 13:30, se desarrollará una degustación de vinos abierta al público, donde también

Ya por la tarde, a las 18:00, se celebrará una cata vertical de todas las añadas de Roda I (de 1992 a 2005) que será dirigida por Agustín Santolaya, enólogo y director general de Bodegas Roda.

Esta empresa del sector vinícola tiene su origen en 1987, cuando Mario Rotllant y Carmen Daurella llegaron a La Rioja

CONCURSO

La prueba de cata para profesionales y aficionados incluye un examen tipo test sobre el sector vinícola

con un único objetivo: conseguir un Rioja excepcional. Pronto contagiaron su entusiasmo a un equipo que se convirtieron en los pilares del proyecto: Agustín Santolaya, que tomó posterior-

José Raventós, responsable de toda comercialización.

A las 20:30 se entregarán los premios Tierra Nueva. Por un lado, se nombrará al ganador del concurso de cata, luego se entregará el primer premio a la mejor carta de vino (un concurso donde han participado más de 20 establecimientos de la provincia de Sevilla) y el premio a la mejor bodega de guarda de vino.

Se trata de la primera vez que una empresa del sector de la distribución del vino reconoce el buen hacer de la hostelería.

Tierra Nueva inició su andadura en el sector del vino hace más de 20 años, continuando con la tradición familiar, con el objetivo de acercar la cultura del vino, sus sensaciones y disfrute al cliente. Fundada en los años 80 cuenta con una larga trayectoria en la venta y distribución de los

BS Nómina



"Quiero el **3%**
de devolución en mis
principales recibos"
Con mi nómina, **SÍ**

Infórmese en el 902 686 692

SabadellAtlántico

El valor de la confianza

BS

Convocatorias

SEVILLA

HOY

OBRA DE TEATRO EN LA FUNDICIÓN

20:00 - C/ HABANA, 18 Representación del clásico monólogo *La voz humana* de Jean Cocteau bajo la dirección de Carlos Álvarez-Novoa e interpretado por Emma Rowe.

Clausura de las
Noches del Tamarguillo
20:30 Cuentacuentos de John Ardila en El Cortijo San Ilde-

Para Mañana

Un taller

Vigencia y actualidad del dibujo

Juan Fernández Lacomba dirige este taller sobre la fuerza que tiene el dibujo como punto cero de la representación artística y sus rasgos formales y psicológicos.

● Centro Andaluz de Arte Contemporáneo, del 29 de junio al 10 de julio, de 10:00 a 14:00.

Han hablado de nosotros...

diariodesevilla.es **SEV**

PORTADA **SEVILLA** PROVINCIA DEPORTES ANDALUCÍA ACTUALIDAD TECNOL

SEVILLA | VIVIR EN SEVILLA | PROTAGONISTAS DEMOCRACIA | ENTREVISTAS IMPERTINE

Diario de Sevilla » Sevilla » Sevilla » Una cata excepcional de una bodega mítica

Una cata excepcional de una bodega mítica

VICTORIA RAMÍREZ, SEVILLA | ACTUALIZADO 27.11.2009 - 10:20

0 comentarios 7 votos

El Grupo Tierra Nueva se marcó anoche un órdago en el Casino de la Exposición organizando una cata para 258 personas de vinos de varias añadas de Vega Sicilia, la bodega de mayor prestigio de España que figura entre las doce más importantes del mundo. Previa a esta cita singular se realizó una primera cata en un almuerzo celebrado en la Fundación Valentín Madariaga, servida por el restaurante Abantal -que acaba de renovar su estrella Michelin- y que tuvo como invitado al bodeguero Carlos Falcó, marqués de Griñón.

En la del Casino, excepcional por el número de asistentes y por su presupuesto -cada panel de cata de quince vinos está valorado en 6.000 euros- se pudo degustar toda una reliquia de Vega Sicilia: el vino *Único*, cosecha de 1953, de precio incalculable, que en subasta de Sotheby's ha llegado a alcanzar los 18.000 euros.

Tierra Nueva, tienda decana en Sevilla, pertenece al grupo de mismo nombre que factura más de ocho millones de euros anuales. Su Club de Vinos cuenta con más de 3.000 clientes en Andalucía y un volumen de



Juan, Maribel y José Luis propietarios del Grupo Tierra Nueva, Javier Ausás, director técnico del Grupo Vega Sicilia, y José Quero, presidente del Club de Vinos



elCorreoweb.es
Diario digital de El Correo de Andalucía | Martes 22 de febrero

Sevilla | Andalucía | Actualidad | Economía | Cultura | Deportes | Opinión / Blogs | Vídeos | Fotos

Barrios | Política | Educación | Verde | Movilidad | Provincia | Futuro | Salud | Sucesos | Patrimonio | **Social**

ElCorreoWeb.es | Sevilla | Social Más noticias de Social < anterior siguiente >

250 Personas participan en Sevilla en la mayor cata de Vega Sicilia

1 Comentarios Vota ★★★★★ Resultados ★★★★★ Enviar a:    

EFE Actualizado 26/11/2009 16:34

Con esta cata "Sevilla se convertirá por un día en la capital mundial de la enología".

Más de 250 personas participarán hoy en Sevilla en la mayor cata de vinos que ha realizado la legendaria bodega Vega Sicilia en el mundo, y que se celebrará en el Casino de la Exposición, donde se servirán unas 600 botellas de vinos de distintas añadas.

Con esta cata "Sevilla se convertirá por un día en la capital mundial de la enología", ha destacado José Luis Becerra, representante de la empresa dedicada al sector del vino Tierra Nueva, que organiza esta iniciativa, y que también cuenta con la asistencia del bodeguero Carlos Falcó.

Ninguna botella de las que se servirán durante la cata vale en el mercado menos de 200 euros y algunas, como la que se servirá como broche final de 1953, tienen un valor incalculable, ha explicado Becerra.

Se servirán unas 4.000 copas de vino que han llegado expresamente hoy a Sevilla de una marca de prestigio y que son las cosechas para los vinos Vega Sicilia