

Boys durante la primera mitad de los años 60 en el sello Capitol esta compuesta por:

- *Surfin' Safari* (Oct 62)
- *Surfin' USA* (Mar 63)
- *Surfer Girl* (Sep 63)
- *Little Deuce Coupe* (Oct 63)
- *Shut Down Volume 2* (Mar 64)
- *All Summer Long* (Jul 64)

que han quedado reeditados en compacto de la siguiente manera:

- *Surfin' Safari/Surfin' USA* (Capitol CDP 7936912)
- *Surfer Girl/Shut Down Volume 2* (Capitol CDP 7936922)

— *Little Deuce Coupe/All Summer Long* (Capitol CDP 7936932)

Esta reedición que, por cierto, abarca un total de 8 CD's —16 LP's y que si estais interesados, será comentada íntegramente, presenta dos LP's por compacto, con un libreto de 24 páginas incluyendo las dos portadas originales, bastantes fotos, una descripción corte a corte, algunas canciones extra y un precio más que atrayente: entre 1200 y 1600 pesetas/CD.

Por último, no olvidéis que si estáis interesados en conocer las reediciones de vuestro artista favorito en CD, no dudéis en escribir a BIT. En cualquier caso, dentro de dos meses, más.

## Vinos "de cosechero"

❖ Manolo Gamella

A esta alturas ya ha debido quedar claro, para los fieles seguidores de esta sección del Bit, que para que un vino español sea bueno no es necesario que sea de Rioja. Sin embargo, es preciso reconocer que no es fácil proponer a cualquier buen aficionado a este sabroso tema una excursión más gratificante, tanto en aspectos de cantidad como de calidad, como la que puede organizarse tomando como base Haro, capital indiscutible de la vinología hispánica (con permiso de Jerez, que es otra historia), y como etapas tantas como se alcancen de las innumerables poblaciones y bodegas que se despliegan desde allí a ambos lados de Ebro, empezando por el propio barrio de la estación, que viene a ser, en bodegas, lo que la carretera 128 de Boston en electrónica.

Sin ánimo de competir con la vecina sección de restaurantes, me voy a permitir de paso indicar que antes de salir de Haro, o a la vuelta, tanto monta, vale la pena echar al estómago algo sólido en Terete, un comedor de mesas corridas encima de una carnicería, donde sin mayores pretensiones y a precio muy razonable he comido algunas de las mejores menestras, sopas de menudillos y corderos a la riojana que recuerdo.

Volviendo a la excursión que nos ocupa, vamos a centrarnos hoy en un aspecto monográfico, el de los llamados vinos de cosechero, término que en Rioja puede tener dos significados no siempre coincidentes: los vendidos a granel por los propios viticultores y los elaborados por el procedimiento tradicional, anterior a la revolu-

ción tecnológica traída por análogos de Burdeos que huían de la filoxera a finales del siglo pasado y comienzos de éste. Hace unos años era más frecuente encontrar en cualquier pueblo riojano, preguntando a los paisanos o guiándose por anuncios en los portales o en los bares, ofertas de vino en garrafas "del productor al consumidor". Progresivamente la normativa del Consejo Regulador de la Denominación de Origen va limitando esta práctica, en beneficio de los vinos embotellados con nombre y etiqueta numerada, lo que fuerza a los pequeños elaboradores a comercializar su producto a través de cooperativas o bodegas de marca. Aún pueden encontrarse, sin embargo, cosecheros a granel, pero es preciso decir que sobre ellos planea siempre la sombra del fraude. Veamos brevemente los intereses en juego.

El Consejo Regulador concede cada año etiquetas de denominación de Rioja según la producción estimada de cada viñedo. En principio, los propietarios deben vender el vino y las etiquetas conjuntamente, pero ¿qué ocurre con el vino vendido directamente a granel?

Caben dos posibilidades o una mezcla de ellas. Si el granel es auténtico rioja, el propietario puede negociar después sus etiquetas correspondientes, sin el vino, con los embotelladores, que adquieren así la posibilidad de etiquetar como rioja productos total o parcialmente provenientes de regiones donde el precio de la materia prima puede ser hasta tres o cuatro veces inferior. Si el granel no es enteramente rioja, será su compra-

dor el que pague la diferencia. La moraleja es sencilla, conviene probar antes la oferta y decidir según el gusto de cada cual, a sabiendas de que si no es uno el estafado, puede serlo otro, y sin olvidar que en cualquier caso a veinte duros el litro no hay rioja que valga.

El otro sentido del término cosechero tiene un interés diferente. Antes de llegar la influencia francesa, los cosecheros riojanos solían elaborar sus vinos arrojando a las tinajas de fermentación los racimos enteros, lo que producía la rotura mecánica de los granos permitiendo la acción de las levaduras existentes sobre la piel. La fermentación se desarrolla sobre toda la masa así formada, que retiene durante el proceso gran parte del CO<sub>2</sub> producido (maceración carbónica). A diferencia de esto, la elaboración tipo Burdeos, que es hoy la habitual, despalilla y estruja los racimos antes de fermentar el mosto, dejando un sombrero de hollejos que dan el color y la consistencia al vino tinto. En esta, además, se somete posteriormente al vino a otra fermentación especial (la maloláctica) que transforma el ácido málico en ácido láctico, más suave al paladar, obteniendo un producto más fino y adecuado para su posterior crianza en bodega y en botella.

Actualmente una buena selección y recolección de los racimos, unida a una elaboración limpia y controlada, permite también obtener tintos de calidad por el procedimiento de maceración carbónica. Estos vinos, que podríamos llamar "de cosecheros modernos", son muy distintos

del resto de los riojas. Dejan el vaso manchado de un color granate oscuro, algo amoratado; su aroma tiene intensos tonos vegetales, resultado de la fermentación con todo el racimo; la acidez está equilibrada por un buen cuerpo y cierta astringencia, y su posgusto es algo amargo. A diferencia de sus hermanos más finos, no tienden a mejorar con la crianza, siendo mejor consumirlos en el año y sin pasar por maderas. Cuando estén bien hechos y con buenas uvas resultan un agradable alternativa a los corrientes, sobre todo, acompañando a comidas simples y consistentes, tipo huevos fritos con chorizo, vaya.

Unas pocas bodegas embotellan hoy este tipo de vino en la Rioja Alavesa. Nuestra excursión hará bien en hacer etapa en Laguardia, una espléndida villa medieval amurallada sobre las terrazas al norte del Ebro donde, entre otras varias, se encuentra, saliendo por la carretera hacia Oyón, la bodega de la cooperativa que embotella el mejor "cosechero" que conozco: Artadi. Se trata de un vino de 12,5°, bien presentado, hecho de uva tempranillo con algo de viura (blanca) que no llega a aclarar su color tinto intenso. El sabor es verdaderamente personal, fresco y campesino. No cabe la comparación con los

riojas más conocidos, sencillamente es otra cosa. Además, su precio es moderado para lo que hoy se gasta; no llegará a las 300 en la propia cooperativa y algo más en las pocas tiendas en que puede encontrarse en Madrid. Eso sí, aseguraos que sea del último año y no tardéis demasiado en beberlo, cosa, por otra parte, nada difícil.



## MOTOR

### Seat Toledo, el español de los 90

✦ Victoria Díez

**P**ara la firma española SEAT puede que se haya producido, por fin, el despegue y reconocimiento internacional. La puesta en marcha del Seat Toledo va a suponer para el sector del automóvil español, el lanzamiento de un coche a la altura de los mejores vehículos europeos.

Por diseño, tecnología y calidad, el Seat Toledo va a marcar el inicio de una nueva época

para la española Seat. La ayuda de Volkswagen y Audi ha logrado que la industria automovilística española lanzase al mercado un vehículo con todas las garantías y todas las características de un vehículo creado para poner en alerta a la competencia.

A pesar de tener "hermanos semejantes", como el Volkswagen Passat, su diseño satisface a