



MANIFIESTO DEL TIEMPO
MANIFIESTO OF TIME

- FERRAN CENTELLES -



BUEZO

Finca Valdeazadén

GRANDES VINOS DE GUARDA

BODEGA Y VIÑEDOS EN MAHAMUD - BURGOS



1

**EL GRAN PRESTIGIO
DEL VINO VIEJO,
DESDE LA ANTIGÜEDAD**

**THE GREAT PRESTIGE
OF OLD WINE,
SINCE ANTIQUITY**

*E*l prestigio de los vinos envejecidos se remonta a la Antigüedad clásica, cuando ya se valoraban como un lujo reservado a quienes sabían esperar. Autores como Marco Terencio Varrón destacaban vinos como el Falernian, que mejoraban con los años al conservarse en ánforas. Sacar un vino muy antiguo era símbolo de refinamiento, una visión que sigue vigente hoy entre los grandes expertos.

The prestige of aged wines stretches back to Classical Antiquity, when they were already regarded as a luxury reserved for those with the patience to wait. Writers such as Marcus Terentius Varro praised wines like Falernian, which improved over the years when stored in amphorae. Serving a very old wine was considered a mark of refinement—a perception that still resonates today among leading experts.

2

**LOS VINOS VIEJOS
FASCINAN A LOS
GRANDES EXPERTOS**

**OLD WINES
FASCINATE THE
GREATEST EXPERTS**

Para los expertos, el tiempo realza el vino en lugar de dañarlo. Envejecer permite que los grandes vinos ganen complejidad, elegancia y valor. Como afirma Jancis Robinson, este proceso transforma el vino, suaviza sus matices y enriquece su aroma, convirtiéndolo en una experiencia memorable y en un objeto de culto.

For true connoisseurs, time enhances wine rather than diminishes it. Ageing allows fine wines to develop greater complexity, elegance and value. As Jancis Robinson notes, this process transforms wine: it softens its edges, enriches its aromas, and turns it into a memorable experience —an object of reverence.

3

**EL VINO FINO COMO ACTIVO:
MÁS DE UN SIGLO DE RENTABILIDAD
CERCANA AL 4% ANUAL**

**FINE WINE AS AN ASSET:
OVER A CENTURY OF RETURNS
CLOSE TO 4% PER YEAR**

Uno de los estudios más influyentes sobre el valor económico del vino analizó más de un siglo de precios de grandes vinos de Bordeaux, utilizando datos de subastas, comerciantes y mercado secundario para comparar la evolución del precio de los mismos vinos a lo largo del tiempo. Sus resultados muestran que el vino fino ha ofrecido una rentabilidad media real cercana al 4,1% anual, una vez descontada la inflación. Esta evidencia sugiere que, en horizontes muy largos, el vino puede comportarse como un activo financiero, combinando apreciación de valor con factores propios como la escasez, el envejecimiento y la calidad percibida.

One of the most influential studies on the economic value of wine analysed more than a century of price data for top Bordeaux wines, drawing on auction results, merchant records and secondary market transactions to track how the same wines have evolved in value over time. Its findings show that fine wine has delivered an average real return of close to 4.1% per year, after inflation. This evidence suggests that, over very long time horizons, wine can behave like a financial asset, combining capital appreciation with its own distinctive drivers, such as scarcity, ageing potential and perceived quality.

4

EL VALOR DEL VINO:

$$P=A+\alpha t-Q$$

THE VALUE OF WINE:

$$P=A+\alpha t-Q$$

*E*n el vino, el tiempo no siempre resta: a veces suma. A diferencia de otros productos, su valor puede crecer con el envejecimiento. Por eso, el precio puede entenderse como una combinación de tres fuerzas: un valor inicial, el efecto positivo del tiempo y la presión de la cantidad disponible. De forma sencilla, se expresa así: $P = A + at - Q$

Es decir, el vino vale más cuanto mejor envejece, pero menos cuanto más abundante es. En ese equilibrio se construye su verdadero valor.

*I*n wine, time does not always diminish value —it can also enhance it. Unlike other products, wine can gain value as it ages. Its price can therefore be understood as the result of three forces: an initial value, the positive effect of time, and the pressure exerted by available supply. In simple terms, this can be expressed as: $P = A + at - Q$

In other words, a wine becomes more valuable the better it evolves over time, but less so the more abundant it is. It is within this balance that its true value is formed.

5

**EL VINO, UN LÍQUIDO METAESTABLE
ENTRE LA EVOLUCIÓN
Y LA DEGRADACIÓN**

**WINE: A META-STABLE
LIQUID BETWEEN
EVOLUTION AND DECAY**

A diferencia de la leche, que es muy perecedera, y del brandy, que es químicamente estable, el vino ocupa un punto intermedio: es un producto metaestable. Su fragilidad frente al oxígeno lo convierte en un líquido vivo, capaz de transformarse con el tiempo si se protege bien. Su longevidad no depende de eliminar su inestabilidad, sino de gestionarla con cuidado.

Unlike milk, which perishes quickly, or brandy, which is chemically stable, wine sits intriguingly in between: it is a meta-stable product. Its vulnerability to oxygen makes it a living liquid, capable of transformation if properly cared for. Its longevity depends not on erasing this instability, but on managing it with precision.



GRANDES VIVANT



BODEGAS BUEZO

ESTD.

1999

OS DE GUARDA

6

**LA LEY DE COATES:
UNA GUÍA (IMPERFECTA) PARA
EL MISTERIO DEL ENVEJECIMIENTO**

**COATES' LAW:
AN (IMPERFECT) GUIDE
TO THE MYSTERY OF AGEING**

Predecir cuánto tiempo un vino se mantendrá en su punto óptimo es una tarea incierta y, en gran parte, subjetiva. Aunque se han buscado reglas, la mayoría de estimaciones se basan en la intuición. Clive Coates propuso una orientación: el vino se mantiene en su mejor momento durante el mismo tiempo que tardó en alcanzarlo. Aunque no tiene base empírica, esta «ley» ofrece una guía simbólica útil en un terreno lleno de incertidumbres.

Predicting how long a wine will remain at its best is an uncertain, largely subjective endeavour. Attempts to measure it often rely on intuition. Clive Coates proposed a simple rule of thumb: a wine will stay at its peak for as long as it took to reach that point. Though lacking empirical validation, this “law” remains a symbolic and useful guide in a field rife with uncertainty.

7

**LA VARIEDAD DE UVA,
CLAVE PARA ELABORAR
VINOS DE GUARDA**

**GRAPE VARIETY:
THE KEY TO MAKE WINES
WITH AGEING POTENTIAL**

La variedad de uva influye de forma decisiva en la capacidad de un vino para envejecer. No todas las uvas permiten elaborar vinos de guarda con buen resultado, ya que esto depende en gran medida de su composición en compuestos fenólicos, especialmente antocianos (que aportan color) y taninos (que aportan estructura y longevidad). Si se quiere elaborar un vino con potencial de crianza, es fundamental escoger variedades que destaquen en estos aspectos. Uvas como la Cabernet Sauvignon, con su alto contenido en taninos y pigmentos estables, o la Tempranillo, rica en antocianos y con buena evolución en botella, son ejemplos claros de variedades especialmente adecuadas para vinos de guarda.

The grape variety plays a pivotal role in a wine's ability to mature. Not all grapes are suitable for long ageing; much depends on their phenolic composition —particularly anthocyanins (responsible for colour) and tannins (which provide structure and longevity). Choosing varieties rich in these compounds is essential for crafting cellar-worthy wines. Cabernet Sauvignon, with its abundant tannins and stable pigments, or Tempranillo, rich in anthocyanins and renowned for its graceful evolution in bottle, are classic examples of grapes suited to wines with ageing potential.

8

**EL VINO PARA
UN LARGO ENVEJECIMIENTO
EMPIEZA EN LA VENDIMIA**

**AGEING
BEGINS
IN THE VINEYARD**

La elección del momento de vendimia es esencial para lograr vinos con capacidad de envejecimiento. Si se vendimia demasiado pronto, pueden acumularse metoxipirazinas, responsables de aromas vegetales como el pimiento verde, muy estables y dominantes incluso tras años de crianza. Por el contrario, una sobremaduración favorece la aparición de compuestos como el MND, que aportan aromas a ciruela, pero limitan la capacidad de guarda del vino. Para elaborar vinos longevos, es clave mantener una acidez elevada y evitar tanto el verdor excesivo como los matices sobremaduros.

The timing of harvest is critical in defining a wine's ageing capacity. Grapes picked too early may contain high levels of methoxypyrazines, which impart green pepper aromas that linger stubbornly, even after years in the cellar. Conversely, overripe fruit tends to produce compounds such as MND, which lend plum notes but reduce longevity. To craft wines intended for ageing, it is essential to preserve high acidity while avoiding both excessive greenness and overripe flavours.

9

**LA TRANSFORMACIÓN
AROMÁTICA DEL VINO
AL ENVEJECER**

**AROMATIC
TRANSFORMATION
OVER TIME**

Con el paso del tiempo, los vinos atraviesan una profunda metamorfosis aromática. Los aromas primarios —aquellos que evocan fruta fresca, flores o hierba cortada— tienden a desvanecerse, especialmente cuando provienen de ésteres frutales como el acetato de isoamilo o el acetato de etilo. Estos compuestos, responsables del perfil afrutado característico de muchos vinos jóvenes, son inestables y se degradan con relativa rapidez por hidrólisis ácida. Por este motivo, algunas variedades de uva muy expresivas en juventud pueden perder buena parte de su atractivo aromático durante el envejecimiento, y no siempre resultan adecuadas para vinos de guarda prolongada.

En su lugar, el vino desarrolla lo que se conoce como bouquet de envejecimiento, un perfil aromático más complejo que incluye notas de fruta cocida, cuero, frutos secos, tabaco, especias o miel. Este nuevo carácter se debe a la acción combinada de reacciones lentas como la oxidación de compuestos fenólicos, la formación de compuestos azufrados volátiles —como el dimetilsulfuro, que en dosis bajas aporta profundidad—, y fenómenos de condensación entre aldehídos, taninos y otros compuestos del vino.

No obstante, hay que tener presente ciertos riesgos aromáticos. Las lactonas, como las responsables del aroma a coco o vainilla, son moléculas

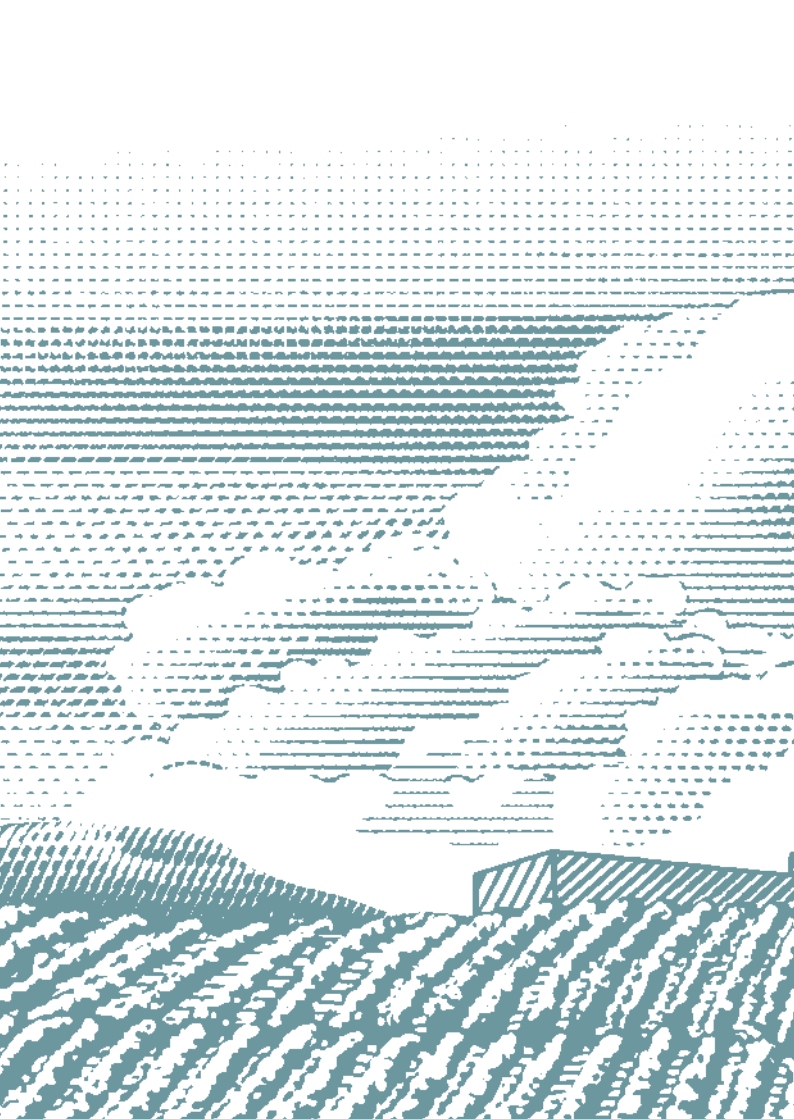
muy estables, por lo que un exceso de crianza en barrica puede saturar el vino con notas dulzanas o artificiales. Del mismo modo, las pirazinas —moléculas asociadas a aromas herbáceos o de pimiento verde— presentan gran estabilidad en el tiempo y pueden persistir durante años, especialmente en variedades como la Cabernet Sauvignon. Otros compuestos, como los aldehídos de Strecker, entre ellos el fenilacetaldehído, que aporta aromas de miel y rosa, son más inestables y su presencia depende de múltiples factores, entre ellos las condiciones de conservación y el nivel de oxígeno disuelto. Además, se ha observado que reacciones similares a la reacción de Maillard, aunque mucho más lentas y suaves que en la cocina, pueden tener lugar durante la crianza prolongada, dando lugar a compuestos heterocíclicos como furanonas (caramelo o fruta cocida), incluso en vinos con baja cantidad de azúcares residuales.

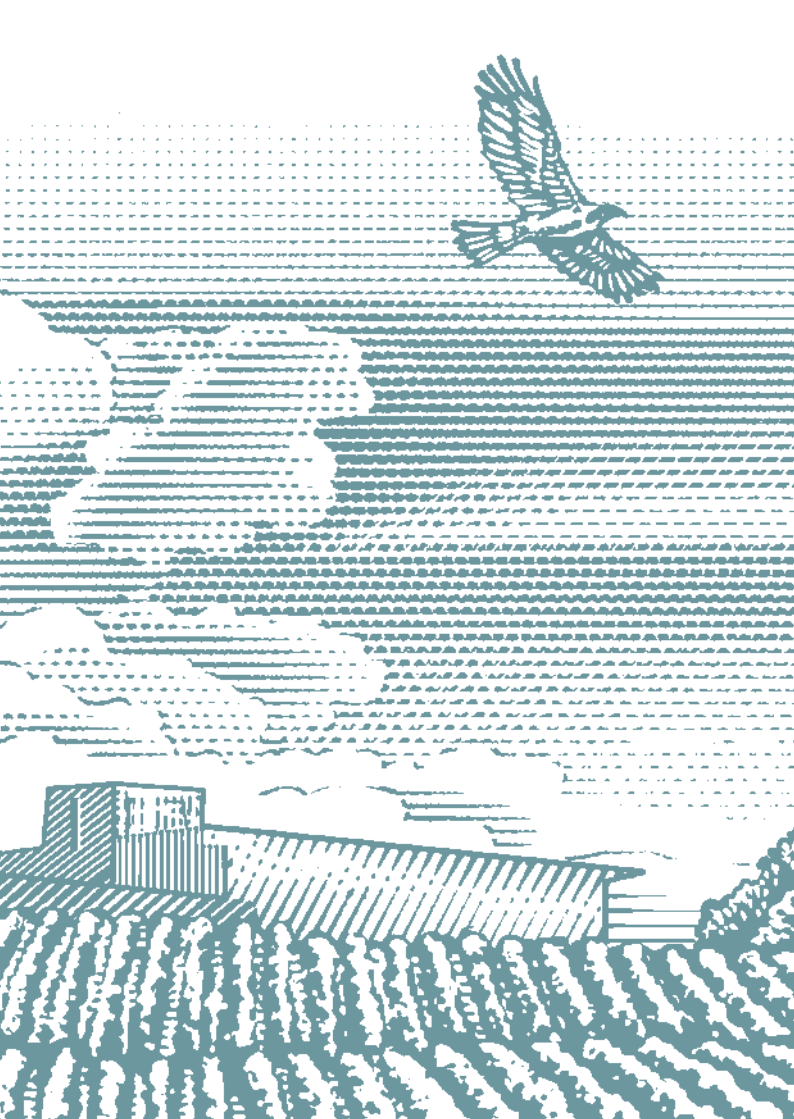
A wine matures, it undergoes a remarkable aromatic evolution. Primary aromas —fresh fruit, flowers or freshly-cut grass— gradually fade, particularly when driven by unstable fruity esters like isoamyl acetate or ethyl acetate. These compounds, which underpin the fruity profile typical of many young wines, are unstable and break down relatively quickly through acid hydrolysis. For this reason, varieties that dazzle in their youth may lose much of their

appeal over time and are not always suitable for extended ageing.

In their place emerges the so-called ageing bouquet: a more complex aromatic profile with notes of stewed fruit, leather, nuts, tobacco, spice or honey. This character develops through slow processes such as the oxidation of phenolic compounds, the formation of volatile sulphur compounds like dimethyl sulphide (which, in low concentrations, adds depth), and condensation reactions between aldehydes, tannins and other wine constituents.

However, there are risks. Stable molecules such as lactones (responsible for coconut and vanilla notes) can dominate a wine if it spends too long in oak, resulting in cloying or artificial notes. Similarly, pyrazines — associated with herbal or green pepper aromas— are remarkably stable and can persist for years, particularly in Cabernet Sauvignon. Strecker aldehydes, such as phenylacetaldehyde, which imparts hints of honey and rose, are less stable and depend on multiple factors including storage conditions and the level of dissolved oxygen. There is also evidence that reactions akin to the Maillard reaction — though far slower and subtler than in cooking— can occur during extended ageing, producing heterocyclic compounds like furanones, which contribute caramel or stewed fruit notes, even in wines with minimal residual sugar.





10

**EVOLUCIÓN EN BOCA:
TANINOS MÁS SUAVES
Y UNA ACIDEZ MÁS ESTABLE
DE LO QUE PENSAMOS**

**EVOLUTION ON THE PALATE:
SOFTER TANNINS
AND SURPRISINGLY
STABLE ACIDITY**

Durante el envejecimiento en botella, el vino gana equilibrio y suavidad. Los taninos se polimerizan, es decir, se agrupan en moléculas más grandes y parcialmente precipitan, lo que reduce su astringencia y deja una sensación más sedosa y redonda en boca. Este proceso es clave para transformar vinos duros en vinos elegantes. Además, la acidez, lejos de desaparecer por completo, tiende a estabilizarse: el ácido málico puede disminuir si queda tras la fermentación maloláctica, pero el láctico se mantiene estable y aporta suavidad. También compuestos como el glicerol, polisacáridos y ciertos alcoholes se integran mejor, contribuyendo a una sensación de volumen y armonía.

With time in bottle, wine gains balance and suppleness. Tannins polymerise, forming larger molecules that partially precipitate, reducing astringency and leaving a rounder, silkier mouthfeel. This transformation is key to turning harsh wines into elegant ones. Acidity, far from vanishing completely, actually tends to stabilise: malic acid may decrease after malolactic fermentation, but lactic acid remains steady, lending softness. Compounds such as glycerol, polysaccharides and certain alcohols also integrate harmoniously, enhancing the wine's sense of volume and balance.



**EL TAPÓN,
UN ELEMENTO NATURAL
QUE IMPORTA**

**THE CORK:
A NATURAL ELEMENT
THAT MATTERS**

Se apuesta por el tapón de corcho natural porque, aunque la botella crea un entorno cerrado, frío y mayoritariamente reductor, se sabe que pequeñas cantidades de oxígeno pueden entrar con el tiempo —ya sea por difusión a través del corcho o por el aire disuelto en el vino.

Natural cork remains the closure of choice. Even though the bottle creates a cool, sealed and largely reductive environment, it is known that small amounts of oxygen can permeate over time —either through diffusion across the cork or via the air already dissolved in the wine.

12

**CONSERVAR
BIEN EL VINO
LO ES TODO**

**STORAGE:
EVERYTHING
DEPENDS ON IT**

La forma en que se conserva un vino es clave para que alcance su máximo potencial. Una buena conservación significa mantener una temperatura ambiente baja y constante, evitar movimientos innecesarios de las botellas y protegerlas de la luz, favoreciendo la penumbra. Sin estas condiciones, el vino no evoluciona: se deteriora. Por eso, que Bodegas Buezo conserve sus vinos directamente para nosotros es una garantía absoluta. Significa que cada botella ha sido custodiada con cuidado y paciencia, en un entorno ideal, y que cuando se abra, ofrecerá toda su elegancia, complejidad y valor intacto. Una experiencia auténtica, protegida desde su origen.

The way a wine is stored determines whether it will reach its full potential. Proper storage requires a consistently low temperature, minimal movement, and protection from light, favouring darkness. Without these conditions, a wine will not evolve: it will deteriorate. This is why the fact that Bodegas Buezo ages its wines on our behalf is such a guarantee. Each bottle has been carefully nurtured, kept in ideal surroundings, so that when opened, it offers its elegance, complexity and value intact. A genuine experience, preserved from its origin.

FERRAN CENTELLES

Ferran Centelles, Diploma WSET, formó parte del equipo de somilleres de elBulli restaurant entre 2000 y 2011. Actualmente colabora en el proyecto Sapiens del Vino, ejerce como crítico de vinos y es autor de diversas publicaciones. Destaca por su labor como copresidente del jurado español en los Decanter World Wine Awards (DWWA). Además, preside el jurado de somilleres del International Taste Institute. En 2006 fue nombrado Mejor Sumiller de España (Ruinart). En 2020 recibió el Outstanding Alumni Award del WSET, en 2022 fue nombrado Caballero del Vino por la Gran Orden de Caballeros del Vino (GOCV), y en 2023 obtuvo el Premio de la Federación Española del Vino (FEV) por contribución al mundo del vino en el ámbito gastronómico.

Ferran Centelles, WSET Diploma, was part of the sommelier team at elBulli restaurant from 2000 to 2011. He now contributes to the Sapiens del Vino project, works as a wine critic, and writes extensively. He is co-chair of the Spanish judging panel at the Decanter World Wine Awards (DWWA) and chairs the sommeliers' jury at the International Taste Institute. In 2006 he was named Best Sommelier in Spain (Ruinart). He received the WSET Outstanding Alumni Award in 2020, was appointed Caballero del Vino by the Gran Orden de Caballeros del Vino in 2022, and in 2023 was honoured by the Spanish Wine Federation (FEV) for his contribution to wine in the world of gastronomy.

BIBLIOGRAFÍA Y PUBLICACIONES CIENTÍFICAS **BIBLIOGRAPHY AND SCIENTIFIC PUBLICATIONS**

Dimson, E., Rousseau, P. L., & Spaenjers, C. (2015). The price of wine. *Journal of Financial Economics*, 118(2), 431-449.

Echave, J., Barral, M., Fraga-Corral, M., Prieto, M. A., & Simal-Gandara, J. (2021). Bottle aging and storage of wines: A review. *Molecules*, 26(3), 713.

ElBullifoundation (2023). *Sapiens del vino. Volumen VII: El origen y la evolución del vino.* elBullifoundation. Bullipedia.

Gonen, L. D., Tavor, T., & Spiegel, U. (2021). The positive effect of aging in the case of wine. *Mathematics*, 9(9), 1012.

Monagas, M., Bartolomé, B., & Gómez-Cordovés, C. (2006). Effect of the modifier (Graciano vs. Cabernet Sauvignon) on blends of Tempranillo wine during ageing in the bottle. I. Anthocyanins, pyranoanthocyanins and non-anthocyanin phenolics. *LWT-Food Science and Technology*, 39(10), 1133-1142.

Robinson, J. & Harding, J. (2015) *The Oxford Companion to Wine* (4th ed.). Oxford University Press.

Roscoe, S. (2023). An evaluation of the use of nutritional biomarkers in MND: a prospective, observational, longitudinal, cohort study (Doctoral dissertation, University of Sheffield).

Storchmann, K. (2012). Wine economics. *Journal of Wine Economics*, 7(1), 1-33.

Zhang, D., Wei, Z., Han, Y., Duan, Y., Shi, B., & Ma, W. (2023). A review on wine flavour profiles altered by bottle aging. *Molecules*, 28(18), 6522.

Paraje Valdeazadón S/N. 09228 Mahamud, Burgos (España)

www.buezo.com | info@buezo.com

📷 @buezo_bodegas | 📺 @buezobodegas | 🍷 Bodegas Buezo

+34 947 61 68 99 | +34 607 373 471

