

miVino

NÚMERO 109 JUNIO DE 2006

BODEGAS EJEMPLARES

ADEGAS D'ALTAMIRA

PRÁCTICA DE CATA

LUIS ALEGRE CRIANZA 2003

ENOTURISMO

CALZADILLA, EN CUENCA



ARMONÍAS
BROCHETAS
DE MAR CON
BLANCOS

GRANDES TINTOS DE CASTILLA-LA MANCHA VOCACIÓN DE GIGANTES

Toda la sabiduría de
los hombres por el
suave aroma del vino
OMAR KHAYYAM



Los sabores de este plato
despiertan con una copa de Fino

Dani García. Restaurante Calima. Hotel Sol Meliá
Murbella.



LENGUADO FRITO CON GACHAMIGAS, HABAS Y HUEVAS CON UNA COPA DE FINO.

LA RECETA: ENMARINAR EL LENGUADO Y FREÍLO EN ACEITE DE OLIVA CALIENTE DURANTE 7 MINUTOS. DESPUÉS SERVIR LA PIEL DE LOS LOMBOS TONDA UN POCO Y 100 GR. DE CEBOLLA EN EL ACEITE. AÑADIR 300 GR. DE POME DE PISCADO Y GUARDAR RESERVA A HERRVIL. AÑADIR 100 GR. DE HABA DE MAR. DEJAR COCINAR HASTA QUE PIERDA EL SABOR A COCIDO. DESPUÉS, AÑADIR 50 GR. DE HUEVAS DE PISCADO Y 50 GR. DE HABA DE MAR A LA SALSA Y DEJAR COCINAR 30 MINUTOS. SERVIR CON EL POME Y AÑADIR UNA VENA DE HERRVIL. SERVIR DESPUÉS LA PIEL DEL LENGUADO JUNTO A ESTO Y AÑADIR LAS GACHAMIGAS POR ENCIMA. EL FINO: SECO, DELICADO Y CON NOTAS DE LEVADURA EN NARIZ Y BOCA (CRIANZA BIOLÓGICA). LOS MÁS DE 3 AÑOS DE CRIANZA EN MADERA LE DAN REDONDEZ Y EQUILIBRIO. SU SEQUEZAD Y BAJA ACIDEZ LE HACEN SER UN MAGNÍFICO COMPAÑERO DE LOS DELICIOSOS Y SENCILLOS SABORES DE ESTA APETITOSA RECETA.

SHERRY JEREZ
XERES
MANZANILLA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR

WWW.SHERRY.ES

Cuando se dice Mancha, y por ende Castilla, parece que todos pensamos en un mismo estereotipo: llanura, secano, nubes blancas en un horizonte azul y mucho calor. Eso en verano; en invierno, un frío tremendo que corta como el acero (toledano, naturalmente). Y vino, mucho vino. Por algo aquí el viñedo se cubrió de desmesura, batió records mundiales e impregnó el alma castellano-manchega hasta convertirse en la vena vital de su cultura. Aquí todo es grande: el mayor viñedo del mundo, más de la mitad del vino elaborado en nuestro país, gigantescas cooperativas con stocks millonarios... Grandes problemas y grandes posibilidades. Exportadora de graneles, descuidada en la elaboración y de espaldas a las técnicas de crianza y a los gustos del consumidor entendido, La Mancha ha tenido que experimentar una auténtica revolución vitivinícola para salir del letargo. Una revolución que ha transformando el panorama en pocos años, sorprendiendo con sus vinos tintos, que es el futuro del viñedo más grande del mundo. La mayor dificultad estriba en que la enormidad se percibe como un todo homogéneo. Pero Castilla-La Mancha ha dejado de ser un gigante vitivinícola dormido para convertirse en la tierra prometida del vino. Esta región vinícola, la más extensa del mundo, ha dado un giro radical a su destino. Y se la compara con Australia o California por el gran potencial que alberga. Una región hacia la que han vuelto sus miradas muchas firmas foráneas de prestigio. El fin último de todas es elaborar vinos de calidad: se amparen o no bajo alguna Denominación de Origen (Almansa, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Valdepeñas, Uclés) o vayan por el mundo como Vinos de la Tierra de Castilla y, últimamente, como "Vinos de pago". Ya hay bodegueros riojanos (Olarra, Martínez Bujanda, Faustino), de Ribera del Duero (Alejandro Fernández), jerezanos (Osborne, González Byass). Pero la irresistible atracción vitivinícola de Castilla-La Mancha incluye a nombres como Freixenet, Barón de Ley, Paternina, Sierra Cantabria, Codorníu, y de técnicos de la talla de Telmo Rodríguez, Ignacio de Miguel o Miguel Ángel de Gregorio. A Castilla-La Mancha acuden buscadores, rastreadores de terrenos y fincas, negociantes, enólogos y técnicos ávidos de nuevos retos, a la caza de un reducto vinícola que les permita participar en esta revolución latente y no perder la oportunidad de ver cara a cara al gigante despierto que, esta vez sí, es lo que parece. **Carlos Delgado**



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Tierra de promisión

miVino

DIRECTOR: Carlos Delgado (c.delgado@opuswine.es). SUBDIRECTOR: Bartolomé Sánchez (b.sanchez@opuswine.es). COORDINADORA GENERAL: Ana Ramírez (a.ramirez@opuswine.es). DIRECTOR DE DISEÑO: Ramón Miguel Muñoz (rmiguel@opuswine.es). JEFATURA DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). COORDINADOR DE CONTENIDOS: Javier Pulido (jpulido@opuswine.es). UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/Trénel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83. e-mail: mvino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (m.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (p.garcia@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Ilean Bureo (lbureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lucía Moya (l.moya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES. C/José de Andrés, 11. Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 91 890 71 20 • FAX 91 890 33 21. E-mail: A-E-S@telefonica.net. IMPRENTA: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdeaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid). La revista miVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.

12 BODEGAS EJEMPLARES ADEGAS D'ALTAMIRA

El edificio, abierto al enoturismo, aún está creciendo, pero el vino, la primera vendimia, ha reproducido el Albariño del que la familia guardaba memoria, y ya vuela por el mundo cosechando premios. Emparrados que se aferran a columnas de granito en busca del sol, viñas viejas que casi reptan. Las nuevas se acercan más al cielo para dar respiro a los vendimiadores, para que puedan cosechar con comodidad, bajo la sombra de los pámpanos.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Ramiro's 2002 -Alonso del Yerro 2004

El Ramiro's es un vino singular, para el que se buscaron viñedos de noble procedencia, viejos majuelos de escasa producción, de Toro y la Ribera del Duero. Con sus uvas se creó un vino casi de coleccionista. El Alonso del Yerro es un vino recién nacido y todavía debe evolucionar en la botella. Pero ya se puede disfrutar de sus vivos colores rojo-

picota y la intensidad de su capa. También, de sus aromas de frutillos de bosque, flores y tonos especiados con un fondo de torrefactos.



14 UNIDOS POR EL PLACER BROCHETAS DE MAR CON BLANCOS

Cualquier alimento que imaginemos se puede preparar de forma creativa. Asadas o fritas, con pinchos de madera o de metal, las brochetas son una solución perfecta y divertida, sobre todo en verano. En las barbacoas caseras y estivales no pueden faltar. Las hay grandes y pequeñas para servir como plato principal o como aperitivo. Nuestra sugerencia: brochetas de pescados blancos, deliciosos manjares del mar, con un bajo contenido en grasa, de carne firme y sabrosa, acompañados con una refrescante selección de vinos blancos jóvenes del Condado de Huelva.



Y LAS SECCIONES

15 ENOTURISMO, CALZADILLA. 17 DÍAS DE VINO. 20 PRÁCTICA DE CATA. 21 SEPA DE LO QUE HABLA. 22 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 26 SHOPPING. 28 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 29 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 30 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VINOS TINTOS DE CASTILLA-LA MANCHA CAMBIO DE COLOR

A estas alturas, hablar de sorpresa es casi una extravagancia. Cuando se posee el 50% del viñedo español, el más grande del planeta, cuando en sus variados suelos se pueden descubrir los más famosos videños del mundo junto a los autóctonos, cuando hay bodegas que se encuentran a la altura de las mejor equipadas, cuando, en fin, sus profesionales podrían trabajar sin complejos al lado de los mejores técnicos del sector, hablar de sorpresas a la hora de evaluar gratuitamente los tintos manchegos es mostrar un desconocimiento supino. Porque si repasamos las múltiples posibilidades que ofrece el viñedo de Castilla-La Mancha en la actualidad, descubriremos los sabores más placenteros o los aromas más originales, ofrecidos, ahora sin mácula, por las distintas variedades adaptadas al terruño desde hace siglos. Esta tierra se ha convertido a su vez en refugio y vivero de famosas variedades foráneas, uvas a las que no es fácil domar, e imprimen su fuerte personalidad a unos vinos que aportan un carácter más internacional, con lo que se gana en variedad de oferta.

4

VINOS TINTOS DE CASTILLA - LA MANCHA

Cambio de color

estas alturas, hablar de sorpresa es casi una extravagancia. Cuando se posee el 50% del viñedo español, que es el más grande del planeta, cuando en sus ricos y variados suelos se pueden descubrir los más famosos vidueños del mundo junto a los autóctonos más desconocidos, cuando hay bodegas que se encuentran a la altura de las mejor equipadas, cuando, en fin, sus profesionales podrían trabajar sin complejos al lado de los mejores técnicos del sector, hablar de sorpresas a la hora de evaluar gratamente los tintos manchegos, decía, es mostrar un desconocimiento supino. Porque si repasamos las múltiples posibilidades que ofrece el viñedo de Castilla-La Mancha en la actualidad, descubriremos los sabores más placenteros o los aromas más originales, ofrecidos, ahora sin mácula, por las distintas variedades adaptadas al terreno desde hace siglos. Esta tierra se ha convertido a su vez en refugio y vivero de famosas variedades foráneas, uvas a las que no es fácil domar, e imprimen su fuerte personalidad a unos vinos que aportan un carácter más internacional, con lo que se gana en variedad de oferta. La reciente reestructuración del viñedo manchego ha dado excelentes resultados. Los tintos han pasado al primer plano, y lo mejor es que pueden surgir de pequeñas comarcas, donde hace tan solo unos años no se podía contar más que con graneles de impredecible calidad. Variedad, cantidad, prudencia en los precios, excelente oferta que, de seguir así, a la vuelta de unos años habrá acabado de una vez con la imagen negativa que todavía late en el consumidor.

CAMBIAR CON LOS TIEMPOS Y LOS GUSTOS

Aquel mar de vinos de consistencia blanca que todos recordamos ha pasado en pocos años a ser una de las mayores potencias en vino tinto. Pero no es el color de estos vinos lo más llamativo, ni siquiera los millones de litros que se producen. Es la capacidad de reacción del sector ante un modelo de vino que se estaba quedando obsoleto. En estos momentos existe una buena y variada propuesta de vinos bien elaborados, modernos, entre los que brillan con luz propia esos tintos jóvenes, plenos de luz y aromas, gratos al paladar, a los que, además, les viene bien un suave paso por barrica. Ahora, esta tierra ofrece lo más variado en variedad.

des. La base es la Cencibel, que así se llama a la Tempranillo por aquellos pagos, presente en toda la región, aunque es la materia prima dominante de La Mancha, Valdepeñas, Mondéjar o la nueva Uclés. Podemos hacer un viaje por la expresividad de las bobales que elaboran en la Manchuela o Ribera del Júcar, o por la suavidad consistente de la Garnacha, tan bien tratada en Mérida. Podemos disfrutar con la Monastrell y las tintorerías que se elaboran en Jumilla y Almansa, a las que hay que añadir el toque de distinción y elegancia de la plantación de variedades famosas. Las Cabernet, Merlot, Petit Verdot, y sobre todo, Syrah han encontrado un buen lugar de asilo. Estas, solas o en avenido matrimonio con las autóctonas, han ayudado a que el sueño de Castilla-La Mancha se hiciese realidad.

LA ESTRUCTURA DE LA VIÑA

En un territorio cuya extensión dobla a Bélgica en kilómetros cuadrados o conserva cinco veces más superficie de viñedo que Chile, o se produce más vino que en todo Portugal, debe ser fundamental la estructuración del viñedo. Y las macro-denominaciones no suelen contar con las dimensiones idóneas para el dinamismo. Por ello Castilla-La Mancha ha pasado a ser la primera región en denominaciones de origen.

Posee nada menos que trece, además de un vino de la tierra, "Vino de la Tierra de Castilla" (que no es, ni mucho menos, un granel ilustrado, pues en muchas ocasiones representa lo mejor de la bodega). Dentro de las trece denominaciones, hay que destacar la figura de los "Vinos de Pago", existente solo en esta región. Son una especie de "grand cru" franceses en Castilla-La Mancha. Hay cinco reconocidos: "Dominio de Valdepusa", en Toledo, la "Dehesa del Carrizal", en Ciudad Real, "Finca Calzadilla", en Cuenca y las dos albaceteñas de los Altos del Bonillo: la "Finca Elez" y "Pago del Gijoso". Así, esta región acoge la denominación de origen más grande, La Mancha, con cifras que abruma (más de 193.000 hectáreas) y la más pequeña, Calzadilla, con apenas 17 hectáreas de viñedo. Hay toda una oferta de tintos para todos los gustos y bolsillos, y prácticamente todos unidos por la rara virtud de una imbatible relación calidad/precio.



D.O. ALMANSA

CASTILLO DE ALMANSA SELECCIÓN 2001

Piqueras. Tel. 967 341 482 .
Abundante fruta roja y excelente madera fundida. Un cambio sustancial. Taninos amables que envuelven su paso. Magnífica concentración y profundidad.

MATAMANGOS COLEC. BARRICA 2003

Santa Rosa. Tel. 967 342 296.
Intensos aromas a frutos rojos, flores de campo y notas balsámicas. Suave en boca, gracias a su golosidad, envolvente y amable.

TINTORALBA CRIANZA 2002

Tintoralba. Tel. 967 287 012.
Perfume poderoso, bien extraído, que recuerda los frutos negros maduros (arándano, cassís) y mineral. Maderas de calidad. Acento ácido, carnoso y longevo.

VIÑA ATALAYA 2005

Agro-Almansa. Tel. 967 345 315.
Frutoso, concentrado y limpio (arándanos, moras). En boca se nota la suavidad y redondez que piden ser bebido en breve.

D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA

SUMA VARIETALIS 2002

Dominio de Valdepusa. Tel. 925 597 222.
Madera muy bien trabajada que acompaña a la fruta, notas de especias dulces (canela y vainilla) y minerales. Sabrosos taninos, fundentes y un interesante paso de boca.

D.O. FINCA ELEZ

ESCENA 2003

Manuel Manzaneque. Tel. 967 585 003.
Perfume intenso. Claras notas de campo, frutas rojas en sazón, recuerdos minerales. La madera es magistral. Tiene el poder justo de un vino con perspectiva y elegante.

D.O. LA MANCHA

AD PATER 2004

Torres Filoso. Tel. 967 144 426.
Un varietal de Tempranillo con un toque de Cabernet que engrandece el vino, concentrado de fruta, potente y con la boca soberbia, fundente y perfumada. Para guardar y disfrutar.

CANFORRALES SELECCIÓN 2005

Campos Reales. Tel. 967 166 066.
De las mejores expresiones de la Cencibel. Todo un alarde de aromas maduros, rojos, florales. Su boca no tiene desperdicio, goloso, envolvente y largo. Espectacular.

CASA GUALDA C&J 2003

Nuestra Señora de la Cabeza. Tel. 969 387 173.
Menos concentrado que otros años y más balsámico. Mantiene la frutuosidad, finura y diseño de boca. Para guardar y disfrutar.

CELSIUS 2004

Parra Jiménez. Tel. 607 707 932.
Maduración al límite. Notas de diferentes maderas, sándalo, cedro, frambuesa, granada. En boca se muestra mejor, graso, carnoso de taninos muy refinados y deje mineral. Para guardar.

CONDESA DE LEGANZA RVA. 1998

Leganza. Tel. 925 564 452.
A ciegas casi parece un Rioja, de los modernos. Buena carga frutal (grosella) y crianza discreta. Muy entero. Suave, de magnífico equilibrio y buqué final. De los que gustan al gran público.

EL VÍNCULO 2003

Alejandro Fernández. Tel. 983 870 037.
Por debajo de la añada anterior. Aún así, potencia frutal, concentrada, a frutos negros (ciruela, arándano) con la madera impecable. Sabroso y todavía por mejorar. Recomendable guardar.

FINCA ANTIGUA RVA. 2002

Finca Antigua. Tel. 969 129 700.
Tiene mucho de todo en nariz, pero le falta formarse. Sin embargo, en boca ya se disfruta, graso, envolvente, nada agresivo y de ostentosa frutuosidad final.

TOMILLAR CRIANZA 2003

Virgen de las Viñas. Tel. 926 510 865 .
Estilo clásico, con notas de cedro, caja de puros y buena dosis de fruta. Mantiene viveza en boca, equilibrado y largo.

TORRE DE GAZATE RVA 1999

Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004.
Lleva muy bien su crianza, notas de tabaco, puros, canela, higos. Suave en todo su recorrido, equilibrado y con un buen buqué.

VIÑASORO PETIT VERDOT 2005

Viñasoro. Tel. 926 547 083.
Tiene la personalidad del varietal, balsámico, notas de alcachofa, sandía, flores silvestres y especias. Muy agradable en la boca por su frescura y equilibrada frutuosidad.

D.O. MANCHUELA

ALTOLANDON 2003

Altolandon. Tel. 962 300 662.
La altitud de donde se cogen las uvas dota a este vino de una frescura innata, de fresas ácidas, grosella y vapor de tierra. Aunque todavía necesita botella, vaticina buen futuro.

VIÑAMALEA CRIANZA 2001

Coop. San Antonio Abad. Tel. 967 483 023.
Reducción noble. Notas de castaña asada, canela, pimienta negra que presentan un buqué clásico. Suave en su paso, sin aristas y fácil de beber.

D.O. MÉNTRIDA

ARRAYÁN PREMIUM 2002

Finca la Verdosa. Tel. 607 857 628.
Todo está muy fundido, con buenas maderas que aumentan su complejidad. Ciruela negra, cerezas que perfuman el paladar, muy equilibrado y largo.

JIMÉNEZ-LANDI SELECCIÓN 2004

Jiménez Landi. Tel. 918 178 213.
No parece manchego, por su potente mineralidad, notas licorosas y tostados de la madera con tintes balsámicos. Posee grasa, refinamiento y longitud de fruta. A tener en cuenta.



esencialmente
fresco

vinho verde. no hay otro igual.

MALPASO 2004 🍷🍷🍷🍷

Canopy. Tel. 696 467 691.
Moderno, diferente a los clásicos Méntrida. Mucha fruta negra en sazón, buenas maderas que se ciñen y, en conjunto, bien elaborado. Necesita servirse fresco para amortiguar su leve calidez.

PERLA NEGRA ROBLE 2005 🍷

La Cerca Tel. 918 172 456.
Han entendido muy bien el significado de "roble", todo está en su justa medida; es más, la fruta sobresale con absoluto protagonismo. Aún deberá mejorar en botella.

D.O. MODÉJAR

SEÑORÍO DE MARISCAL CRIANZA 2002 🍷🍷

Mariscal. Tel. 949 385 138.
Vino de perfil clásico donde abundan las frutas en licor, maderas aromáticas, con un paso de boca suave y de fácil trago.

D.O. PAGO GUIJOSO

VIÑA CONSOLACIÓN 2001 🍷🍷🍷🍷

Sánchez Muliterno. Tel. 967193 222.
Domina el Cabernet, maduro y con potencia que desarrolla notas de tiza, arándanos y aromas de tierra. Boca bien armada, sin agresiones y jugosa.

D.O. RIBERA DEL JÚCAR

5 ALMUDES TRADICIÓN JÚCAR 2003 🍷🍷🍷🍷

B. Coop. San Ginés. Tel. 969 382 037.
Por el momento domina la madera. Hay buenas dosis de frutas negras del bosque, regaliz, cedro. Nuevamente la fruta es espléndida en boca, jugosa y amplia, aunque necesita ensamblarse.

CASA DE ILLANA TRES DE CINCO 2003 🍷🍷🍷🍷

Illana. Tel. 969 147 039.
Algo tímido al principio. Complejo, de perfil clásico que refleja sus recuerdos de cedro, tiza, frutillos maduros. Suave, equilibrado y listo para beber ya.

TEATINOS SIGNVM CRIANZA 🍷🍷

Bodega Coop. Purísima Concepción. Tel. 969 383 043.
Reducción noble (cuero, tabaco y notas animales) con maderas usadas que delatan su ligera vocación de clásico. La boca es suave, equilibrada, dejando un largo buqué.

D.O. UCLÉS

MISTERIO DE FONTANA ROBLE 2005 🍷🍷🍷🍷

Fontana. Tel. 969 125 433.
Una magnífica elaboración que demuestra el potencial de la zona. La fruta es muy concentrada a la vez que fresca. Goloso, graso, todavía por afinar, pero con soberbio trabajo. Muy interesante.

D.O. VALDEPEÑAS

ÁGORA BARRICA 2005 🍷🍷🍷🍷

Arúspide. Tel. 926 347 075.
De los vinos que no defraudan por su espectacular aromaticidad y limpieza, sandía, cerezas en sazón, regaliz rojo y cacao. Para disfrutarlo. Carnoso, glicérico y muy frutal.

ALBA DE LOS INFANTES ROBLE 2004 🍷🍷

J. Ramírez. Tel. 926 322 021.
El roble se impone junto con los recuerdos de arándanos, fresones y cacao. Boca muy carnosa, envolvente y duradera.

ALBOR TEMPRANILLO 2005 🍷🍷🍷

Casa de la Viña. Tel. 943 445 700.
Buen color que tiñe la copa, frutos rojos en sazón y un toque de violetas sugerente. Sabroso y bien perfilado. No satura.

CORCOVO RVA. 2000 🍷🍷🍷🍷

J. A. Mejía e Hijos. Tel. 926 347 828.
Para el público que busca un paso de boca suave, donde reine la amabilidad; finas notas de crianza y recuerdos complejos de cedro, caja de puros e higos.

VEGAVAL PLATA RVA. 2001 🍷🍷🍷

Miguel Calatayud. Tel. 926 348 070.
Muy entero de color y aromas. Perfil clásico ligeramente remozado, acorde a los nuevos gustos que piden más fruta. Carnoso y envolvente en recuerdos de fruta roja. Mejorado.

VINUM VITAE 2004 🍷🍷🍷🍷

Dionisio de Nova "Dionisos". Tel. 926 313 248.
Interesante, aromas minerales, de hiedra, grosella y arándano con notas de tinta china. Boca poderosa a la vez que refinada, fundente y dilatada. Un vino "biodinámico".

VIÑA ALBALI G. RVA. 1995 🍷🍷🍷🍷

Viña Albalí. Tel. 926 322 400.
Para ser un 95 está muy entero, con los aromas muy armónicos y complejos (mermelada de grosella, cacao, tabaco, canela). Goloso, equilibrado y envolvente. Perfecto para comer.

D.O. CASTILLA-LA MANCHA

ALJIBES 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Finca los Aljibes. Tel. 967 890 020.
Nariz mediterránea fantástica, penetrante, de frutos negros maduros y especias en perfecta armonía. La boca es de las más conseguidas, además de unos taninos frutales elegantes.

ALLOZO "FINCA LOMA LOS FRAILES" MERLOT 2005 🍷🍷

Centro Españolas. Tel. 926 505 653.
Perfume sencillo, de frutillos rojos en sazón, con un paso de boca suave, cristalino, que persiste y crece en recuerdos de fruta.

AMIGOS 2002 🍷🍷🍷🍷

Torre de Barreda. Tel. 925 207 223.
Comienza su evolución, y esto potencia la profundidad del vino: cuero, tabaco, gama animal. En boca muestra todavía su fuerza, goloso, con cuerpo y frutoso.

ARESAN 9 MESES 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Hnos. Arenas Sánchez. Tel. 902 110 510.
Sabroso, expresa muy bien las virtudes de la uva (grosella, mora), madera bien trabajada. Jugoso, amplio y con estructura.

CORPUS DEL MUNI ROBLE 2004 🍷🍷🍷

Bodegas del Muni. Tel. 925 152 511.
Rebosante de frutidad (arándanos-grosella), clavo y maderas aromáticas bien ensambladas. Goloso, equilibrado y con profundidad frutal. Para recomendarlo a un amigo.



DEHESA DEL CARRIZAL CAB SALIV. 2001
Dehesa del Carrizal. Tel. 914 841 385.
Complejo, notas especiadas y minerales. Muy bien estructurado, goloso y de final explosivo. Para disfrutar esta añada.

ERCAVIO ROBLE 2004
Mas que Vinos Global. Tel. 941 302 606.
Sencillo. Busca la personalidad de la fruta con una madera discreta muy bien acoplada. Tiene profundidad. La boca es magnífica, fresca, amable y dilatada.

FINCA DE VERAGUA 2003
Veragua Explo. Agropecuaria. Tel. 917 678 602.
Perfume penetrante de especias y fruta silvestre (zarzamora). En boca gana en concentración, más goloso y de mayor madurez.

FINCA LA ESTACADA SELEC. VARIETALES 2003
Finca La Estacada. Tel. 969 327 099.
Un recital de buenas maneras. Concentrado en fruta negra y roja, maderas especiadas, toques minerales. No defrauda. Excelentes taninos, cuerpo y estructura, dejando un largo post-gusto a fruta.

FINCA LOS NEVADOS SYRAH 2004
Los Nevados. Tel. 926 118 908.
Maduración al límite, notas de vainilla, cacao y minerales. Goloso, amable, con cuerpo y sabrosura. Buen diseño.

FINCA MUÑOZ RVA. FAMILIA 2003
Bodegas y Viñedos Muñoz. Tel. 925 140 070.
Un perfil aromático muy fresco, tanto en nariz como en boca. Mineral (tiza), con recuerdos de frambuesa y cítricos. Suave de frutidad y comedido en desarrollo.

FRUCTUOSO 2002
Fructuoso López Vaquero. Tel. 607 533 610.
Recuerdos de grosella, cacao y notas balsámicas. Entrada envolvente, grasa y suave. Está en su punto óptimo para beber.

GRAN CALZADILLA 2001
Uribes Madero. Tel. 969 143 020.
Perfume complejo: minerales, limos, cedro, trufa, tinta china. Espectacular. Entrada colosal, grasa-acidez-cuerpo, todo encaja, final infinito larguísimo. Para disfrutarle en copa ancha.

LA ESENCIA SYRAH 2004
Mont-Reaga. Tel. 645 769 801.
Tiene la aromática de un Shyrah más del norte por la frescura con que se expresa (sandía-granada). Espléndido. La boca es todo un disfrute por su jugosidad y equilibrio.

LÁUDANO CENCIBEL 2004
Tornero. Tel. 667 564 496.
Viñas de pie franco de Cencibel que dotan al vino de fina expresión a grosella, violetas y regaliz, y un toque mineral. En boca se multiplican las sensaciones; muy sabroso. Magnífico.

LORANQUE EL GRANDE SYRAH 2004
Finca Loranque. Tel. 669 476 849.
Notas tostadas de madera; despliegue aromático poderoso (arándano, cassis). Sedoso y equilibrado, con buena longitud final.

MONAGÓS 2004
Pago del Vicario. Tel. 926 211 401.
Combinación de Garnacha-Syrah. Derrocha frutidad, madura, expresiva, con recuerdos de espliego y regaliz. Goloso, amable de taninos fundentes.

OLIMPO PRIVILEGIO 2003
Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
Perfil fresco, lozano, recuerdos de pino, frutos silvestres y cítricos. Suave en su paso, equilibrado con un toque amargo final.

PAGO DEL AMA MERLOT 2004
Viñedos Cigarral Santa María. Tel. 925 252 991.
El mejor Merlot de Castilla La Mancha. Parece francés, muy singular, finas notas de cassis, humo. Soberbio. Su refinamiento en boca no deja dudas, es elegante. Necesita de un buen manjar.

PLURAL 2003
Osborne Selección. Tel. 956 869 000.
Línea diferente. Muy frutal con perfecta integración de la madera. Amable en la boca, carnosos y refinado. Para beber ya.

RUIZ VILLANUEVA 6 MESES 2003
Bodega Ecológica Bruno Ruiz. Tel. 914 675 638.
Desarrolla un magnífico buqué -fruto de su buena materia y crianza-, bien desarrollado donde aparecen notas de caja de puros, fresones en armonía. Suaves taninos que seducen en boca.

TAVERA VENDIMIA SELECCIONADA 2005
Tavera. Tel. 619 427 954.
Frutos rojos: arándano, ciruelas negras con un toque de cacao. En boca falta afinarse, pero muestra buenas perspectivas.

VAL DE PORT CABERNET SAUVIGNON 2005
Viñedos Mejorantes. Tel. 925 201 036.
Su buena madurez camufla la identidad varietal. Entrada bien construida, graso, de fruta amable y taninos refinados con un final complejo de buena crianza.

VEGA IBOR 2003
Bodegas Real. Tel. 926 338 001.
Crianza moderno, fruta dominante y muy expresiva (grosella, violetas, fresa). Entrada magistral, el recorrido todavía potencia más su frutidad.

VITIS NATURA ROBLE 2005
Vitis Natura. Tel. 659 962 922.
Vino ecológico de muy buena aromaticidad, notas de grosellas y frambuesa. Acento ácido que necesita ensamblarse.

VQ TEMPRANILLO 2005
Finca "La Venta de Don Quijote". Tel. 969 139 222
Lozano, concentrado en fruta, potente (fresa, regaliz rojo, sandía) y con un toque floral. Vino sencillo, de expresión cristalina y muy fácil de beber. Espléndido para chatear.

CÓDIGO DE PRECIOS	
	Hasta 3 €
	De 3 a 6 €
	De 6 a 9 €
	De 9 a 18 €
	Más de 18 €
	Buena relación calidad/precio
En recuadro, nuestra elección	
Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.	



CENTROS CLUB DEL GOURMET

- A. CORUÑA**
- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLAL, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)
- ALICANTE**
- E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3
- ASTURIAS**
- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N
- BADAJOS**
- E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N
- BARCELONA**
- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617-619
- C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACÍ, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- BILBAO**
- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9
- CÁDIZ**
- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, S/N (ALGECIRAS)
- E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- GRANADA**
- E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97
- LEÓN**
- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21
- LINARES**
- E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N
- MADRID**
- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLAVEDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- MÁLAGA**
- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)
- MURCIA**
- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTON, 52 (CARTAGENA)
- LAS PALMAS**
- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N
- P. MALLORCA**
- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15
- SANTANDER**
- C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N
- SEVILLA**
- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
- E.C.I. S. JUAN DE AZNÁLFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNÁLFARACHE)
- TENERIFE**
- E.C.I. 3 DE MAYO, AVDA. 3 DE MAYO, S/N
- VALENCIA**
- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
- C.C. ADEMILUZ, AVDA. PIO XII, 51
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37
- VALLADOLID**
- E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132
- VIGO**
- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27
- ZARAGOZA**
- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3

Novedades Club del Gourmet El rey del Catábrico, bonito del Norte



A tún blanco o bonito, se trata de un pescado azul de agua salada, de la familia de los escómbridos, y su mayor diferencia con respecto a otros túnidos son sus largas aletas pectorales. Su nombre, tanto en latín -thunnus alalunga- como en euskera -hegaluzea (ala larga)-, refleja perfectamente esa cualidad: 50 centímetros de longitud y 10 kilos de peso son sus medidas más habituales, aunque algunos ejemplares alcanzan 20 e incluso 30 kilos.



De carne blanca y sabrosa, el bonito del norte es una de las materias primas más apreciadas de la gastronomía hispana. Muy nutritivo, contiene un elevado porcentaje de ácidos grasos omega-3 (capaces de reducir los niveles de colesterol en sangre), es rico en vitaminas liposolubles (A y D) y en hidrosolubles (B3). Entre los minerales deben destacarse el fósforo, magnesio y yodo. Su pesca se realiza entre los meses de julio a octubre, cuando el bonito está en su punto óptimo de maduración. El bonito es una especie pelágica, que vive en la superficie del mar, se alimenta de quisquillos, anchoas y sardinas y se desplaza en grandes bancos. La flota del Cantábrico sigue a estos bancos de bonitos y captura a los animales de uno en uno utilizando artes de pesca tradicionales. La pesca con anzuelo y el rápido desplazamiento a puerto garantizan su calidad y frescura.

MIL FORMAS DE CONSUMIRLO

En invierno vive en las profundidades del océano Atlántico, en el triángulo que forman las islas Canarias, Madeira y Azores. Emigra en verano y en el mes de junio llega a la costa del Cantábrico. Fresco o en conserva, es uno de los pescados más demandados por el consumidor. Se suele consumir en lomos o rodajas. Respecto a la forma de cocinarlo, resulta exquisito al horno, a la plancha o como ingrediente principal de guisos tan deliciosos como el martinitako. En conserva lo podemos encontrar en aceite o en escabeche. Una de las partes del bonito más apreciada es la ventresca o hijada.

LATAS Y ENVASES DE CRISTAL

La industria conservera nació en torno a 1920. Antiguamente se envasaba en escabeche en barriles de madera. A partir de la segunda década del siglo XX, se introdujo la esterilización en las latas. Del formato grande, compuesto de latas de 6 kilos, se pasó en la década de los cuarenta y cincuenta a las latas pequeñas, lo que popularizó su consumo en los hogares. La incorporación de los frascos llegó mucho más tarde, concretamente en los años noventa. La única diferencia entre el bonito en lata o en frasco se deriva de la forma del corte de la carne.

El proceso de producción, sin embargo, no ha variado mucho. El bonito se cuece en su punto y se limpia manualmente. La carne blanca se condimenta con aceite o escabeche y, una vez cerrado el envase, se esteriliza para garantizar su durabilidad. Las conservas se elaboran sin conservantes. El proceso de conservación no modifica las proteínas, lípidos o glúcidos del bonito, y mantiene intacto su valor biológico, así como sus vitaminas.

DIFERENTES TIPOLOGÍAS

Existen muy diferentes especies de túnidos, como el bonito del norte o atún blanco, el atún claro o cimarrón, el atún listado o serrucho, el atún rojo, etcétera. La morfología, el color de su piel, el tamaño y peso medio y el color de su carne diferencian a unos de otros. Si hablamos de conservas, se distinguen tres categorías de producto: bonito del norte o atún blanco (de carne blanca y fino sabor); atún claro (o yellowfin), de carne más rosada, y atún, bajo cuya denominación se pueden comercializar todas las especies de túnidos.

ADEGAS D'ALTAMIRA



El impresionante pazo de piedra, de nuevo cuño, envuelto en la explosión colorista de las flores y en el perfume balsámico, es un regalo para el vino y para los bienvenidos visitantes.

Albariño de hoy, recuerdo de siempre

El edificio, abierto al enoturismo, a banquetes y visitantes, aún está creciendo, pero el vino, la primera vendimia, ha reproducido el Albariño del que la familia guardaba memoria, y ya vuela por el mundo cosechando premios.

Emparrados que se aferran a columnas de granito en busca del sol avaro. Viñas viejas que casi reptan, apenas aisladas de la humedad del suelo. Las nuevas se acercan más al cielo para dar respiro a los vendimiadores, para que puedan cosechar con comodidad, sin tener que agacharse, bajo la sombra de los pámpanos y el brillo dorado de los racimos.

Los viñedos que ha reunido la familia Touriño para el flamante proyecto de Adegas d'Altamira son muy diversos. Se reparten por todas las subzonas de la D.O. Rías Baixas, armonizan todas las variantes de la uva Albariño y, en razón al sistema de minifundio que define la agricultura gallega, componen un puzzle de nada menos que 130 parcelas que trabajan, personalmente, 62 viticultores.

Esa fue la primera selección, la de las uvas adecuadas y los paisanos más cuidadosos. Aun así, el enólogo Cayetano Otero y Jorge Mauri como encargado de campo y bodega se encargan de impartir las puntillosas directrices de cultivo y controlar que se cumplan al pie de la letra: los brotes, las podas, los abonos, la madurez... En un equipo perfectamente ensamblado con los Touriño, con Gonzalo y Xosé hijo, el director, son capaces de devolver una partida que no se aviene a sus exigencias sin pestañear, aunque sean las dos de la mañana y aunque el viticultor llore y patalee. Pero eso fue en la vendimia anterior, la

2004. En la última no ha hecho falta, las normas habían quedado claras, y también las razones para pagar la uva muy por encima del precio de la D.O.

Eso, en general, se llama búsqueda de la calidad, pero es un concepto demasiado amplio. En su caso, lo que buscaba esta familia dinámica, metida en tan diferentes actividades, era recuperar el gusto del vino familiar: revivir los aromas, el sabor, el placer de aquellos vinos que cultivaban y elaboraban los abuelos para consumo de casa y del año.

PROFETA EN SU TIERRA

Lo que ha cambiado sustancialmente es la forma de lograrlo y de conservarlo. Quizás el azar ayudó. El Consejo Regulador de Rías Baixas solamente ha calificado de excelentes dos cosechas, 96 y 04, y fue en ésta última cuando se estrenó Altamira. Posiblemente ese regalo de la tierra y del clima haya influido en que su primera vendimia se haya adornado con un premio Baco de Oro y el 2005 con Bacchus de Plata (92,88 puntos), y con una medalla al mejor Albariño por parte de un jurado tan exigente y conocedor como la propia Xunta de Galicia... Y nada hay más difícil que ser profeta en propia tierra.

Una vendimia excelente es una guinda, pero el pastel se había amasado con mimo y conocimiento. La bodega puso la primera piedra el 7 de enero de 2004 y ya elaboró la vendimia de ese año. Más aún, en sus espléndidos salones se vienen celebrado importantes acontecimientos priva-

dos y públicos. Y es que el salón tiene especial atractivo. Sus cristalerías se asoman a la sala de cubas, donde a temperatura perfecta descansa el vino. El tiempo de crianza sobre sus lías es el que distingue a cada una de las etiquetas, las dos elaboraciones -Brandal y Adegas d'Altamira Selección-, puesto que ambos están elaborados con 100% uva Albariño, procedente de terruños muy similares.

Su originalidad, frente a la nueva generación de albariños, es mantener una alta acidez, algo que se expresa al primer sorbo pero, sobre todo, que se busca para hacerlos duraderos.

Xosé conoce in situ, visitando y trabajando en bodegas, los blancos franceses o italianos, y lo que pretendió fue recuperar el placer compartido con sus abuelos (bodegueros domésticos, como cualquier agricultor gallego) pero, por supuesto, sin repetir sus defectos, la acidez vitriólica o el momento evanescente, tan breve. La tecnología ha venido en su ayuda, y ahí está el trabajo dirigido por ordenador, la maceración controlada por temperatura, la pulcritud en la purificación del aire de embotellado o en los circuitos generales, a base de limpiar con agua a 100°C, para que nada perturbe la perfección, la pureza de la uva y sus levaduras naturales y, en su caso, el coqueteo con la madera de barricas de roble y acacia. Esos son los detalles que mueven al enoturismo, que atraen al comedor y que se fijan en la memoria, como la originalidad de sus vinos en el paladar

ADEGAS D'ALTAMIRA

Altamira - Dena
36967 Meaño (Pontevedra)
Tel. 986 746 046 Fax 986 745 725
central@adegasdaltamira.com
www.adegasdaltamira.com



El V Concurso Zoco de Jóvenes Cocineros
"Cocina de Autor Tradicional Renovada"
Ha sido un éxito gracias a nuestros aliados:
a todos los participantes, y a las Escuelas de Hostelería que han creído en este proyecto. En Zoco seguiremos produciendo nuestros platos tradicionales
a las mejores prácticas de la cocina española.
Los lugares de calidad gastronómica y profesional de nuestro comercio.



iberimage lanza
sus CD's vinícolas
(Royalty free - libres de derechos)



CDs LIBRES.- Iberimage cuenta con un fondo de CDs libres de derechos, agrupados por temas y regiones vinícolas.

Consulte www.iberimage.com/es/rf.jsp

CDs A MEDIDA.-Además, si lo desea, los fotógrafos especializados de Iberimage se encargan de confeccionar sus CDs a medida (para su bodega, región, Denominación de Origen, etc.). Para más información y solicitar presupuestos, visite la página web www.iberimage.com/vino.jsp



Para más información visite nuestra web www.iberimage.com
o diríjase a yolanda.llorente@iberimage.com
o llamar al teléfono 914 635 764

Brochetas de mar con blancos



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Cualquier alimento que imaginemos se puede preparar de forma creativa y muy apetitosa gracias a las brochetas. Asadas o fritas, con pinchos de madera o de metal, son una solución perfecta y divertida, sobre todo en verano. En las barbacoas caseras y estivales no pueden faltar. Las hay grandes y pequeñas para servir como plato principal o como aperitivo. Nuestra sugerencia: brochetas de pescados blancos, deliciosos manjares del mar, con un bajo contenido en grasa, de carne firme y sabrosa, acompañados con una refrescante selección de vinos blancos jóvenes del Condado de Huelva.

Las combinaciones son infinitas: gallo, rape, faneca, merluza, lenguado, bacalao, congrio... ensartados en coloridas preparaciones en unión con ricas verduras e incluso algún que otro marisco (vieiras, langostinos...), muy atractivas para los comensales. Siempre es conveniente que los ingredientes utilizados armonicen bien en sabor, textura y consistencia. Se pueden acompañar con salsas muy variadas: americana, de soja, rosada, de mostaza, de yogur y curry o cualquier otra de su gusto. Y entre bocado y bocado, un sorbo de vino. Elija entre los blancos jóvenes del Condado de Huelva que les proponemos. Vinos secos, de graduación alcohólica poco elevada, afrutados, dotados de aromas primarios característicos de la uva Zalema, ligeros, ácidos y frescos. Unos «jóvenes» sin complejos, de sensaciones suaves y agradables.

NUESTRA SELECCIÓN

CASTILLO ANDRADE '05 ●●
Bodegas Andrade.

Aromas de cierta complejidad, presencia de lías y flor de manzanilla, fruta madura (albaricoque, membrillo). Equilibrado y persistente.

JUAN JAIME 2005 ●●

Bodegas Oliveros. Recuerdos de levaduras, piña en almíbar, pera, incluso un toque de flor de almendro. En boca es ligero y suave dejando un leve amargor.

MIORO 2005 ●●

Privilegio del Condado. Recuerdos de fruta blanca de carácter cítrico y emanaciones de fruta roja y flores. Al paladar resulta muy conjuntado, lozano y limpio.

% UZ 2005 ●●

Bodegas Iglesias. Irradia el carisma de la uva Zalema: notas de pera, flor blanca y piel de alcachofa. Graso, perfumado, con un final amargo elegante que persiste.

VIÑA DOÑANA 2005 ●●

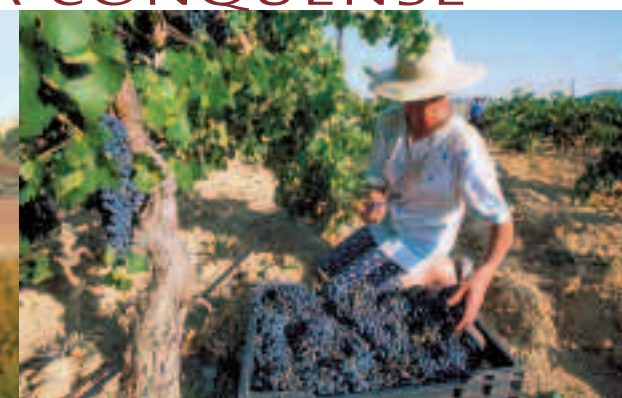
Doñana. Vino sencillo, con recuerdos de levaduras (piña, melocotón) y alguna reducción. Ligero, paso fácil y de agradable recorrido.

VIÑAGAMO 2005 ●●

Coop. Nuestra Señora del Socorro. Aromas discretos de fruta cítrica (pomelo, piña y lima) con un leve perfume de flores de campo. Equilibrado, ligero y de atractivo paso.



POR LA ALCARRIA CONQUENSE



Una imagen diferente de Cuenca, con la bodega Calzadilla al fondo y su vendimia manual

Una historia interminable

Huete es un pueblo sombreado, un parque de árboles centenarios, una sólida arquitectura, fruto de haber sido la capital, antes que Cuenca, y con un pasado más largo que su calzada romana, la que ha dado nombre a Calzadilla, la notable bodega de los Uribes-Madero

La geología conquense, la misma que a través del tiempo dibujó las Hoces más famosas o el encanto de la Ciudad Encantada, juega por estas tierras a dulcificar el desierto, a suavizar los páramos pelados con la vida bullente de los valles. Y la mano humana ha venido siempre a tomar la última decisión. Así, de este paisaje, a 900 metros de altitud, en la Alcarria conquense, sobre una tierra caliza, deslumbrante bajo el sol, barrida por los vientos, que se alza sobre el valle del río Mayor, desapareció la vid hace décadas, empujada por el monocultivo del cereal. Y así ahora, el sabio capricho de unos flamantes bodegueros, como los Uribes-Madero, ha vuelto a replantar cepas olvidadas y hasta desconocidas por estos pagos.

VINO Y PAISAJE

Cautivos del paisaje, enamorados de los vinos, el matrimonio de Celia Madero y Francisco Uribes se ha convertido en un referente esencial para el enoturismo en la zona. Acercarse a su bodega es un viaje hacia la ver-

bajo los pies, bajo las ruedas. Al segundo recodo se descubre la casona grande, y enfrente un luminoso porche que contempla, como privilegiada atalaya, cepas ya podadas, otras, nacientes y aún más por nacer. Hasta la cima del cerro van dibujándose terrazas, escalones gigantes alfombrados con tierra oscura, primorosos taludes verdes y floridos.

Estamos en Huete, villa que llegó a tener bajo su dominio 85 poblaciones de Cuenca y Guadalajara. Fue asentamiento Ibérico y tierra en perpetua disputa, hollada por romanos, visigodos y árabes, y dominada sucesivamente por órdenes monacales y militares que han dejado huella en una impresionante arquitectura. A 8 km. de Huete se encuentra Caracenilla, un ameno enclave para el turismo rural, para practicar deportes como bicicleta de montaña, parapente, quads... El cerro del Olivar en Caracenilla es una zona de vuelo en parapente muy visitada, escenario de competiciones y vuelos de distancia, con pistas de acceso acondicionadas. Caracenilla tiene una buena base de servicios hosteleros para deportistas y viajeros, y no muy lejos, en Buendía, el viajero se puede adentrar en la sorpresa de la Ruta de las Caras, un mundo pétreo donde rostros esculpidos en paredes rocosas crean un ambiente místico entre pinares y rocas milenarias.

LA BUENA CUNA

Pero volvamos a la llamada del vino que aquí tiene nombre consagrado: Calzadilla. Surgió de dos muros de piedra ruinosos y

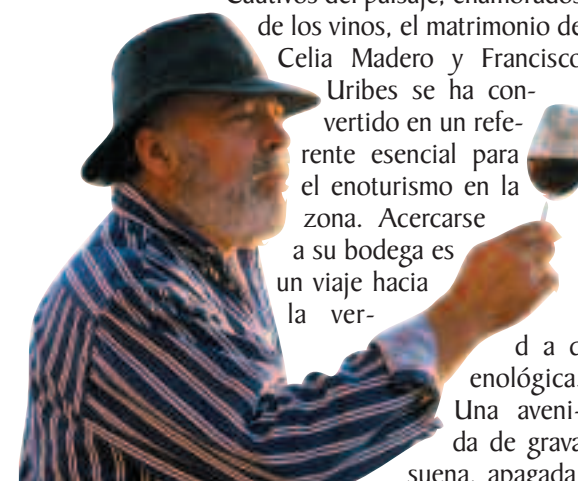
con la voluntad de un arquitecto con vocación bodeguera que derrocha buen gusto y una irreprimible curiosidad.

En 1980, los Uribes-Madero plantaron una pequeña viña de distintas variedades para amenizar la vista de lo que, en su sueño, sería su casa de recreo. La viña reclamó una bodeguita artesanal, y la afición de fin de semana dio paso al profundo interés, al conocimiento... Hay plantadas 17 has. de las que se elaboran cien mil kilos de uva, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Garnacha. Toda está a la vista, y Francisco Uribes la muestra orgulloso a los visitantes, desde la terraza, con el brazo extendido: "De ahí, la vendimia llega a la bodega en pocos minutos y, por si eso fuera poco, las cajas se guardan en una cámara refrigerada hasta el día siguiente".

UN SUEÑO CON HISTORIA

Los depósitos de fermentación, de diseño propio, están concebidos para elaborar cada variedad por separado. Desde allí, los vinos descienden a la nave de tinos de madera y reposan luego en 250 barricas. Duermen al amparo de relieves cerámicos y murales que recuerdan la historia ancestral de Huete y la de la propia finca que debe su nombre a la calzada romana que la atraviesa.

Su estilo lo definen pequeños grandes detalles, como la estética del nuevo botellero, los jaulones curvilíneos y la galería serpenteante donde la penumbra juega a inventar bóvedas. O como la interesante colección de espitas que flanquea el pasadizo. De modo que, ahora que la obra toca a su fin, sus autores están orgullosos de mostrarla, de acoger en los salones reuniones profesionales o cursos de cata, y de recibir a los visitantes con la seguridad de que saldrán de allí tan sorprendidos como satisfechos.



BODEGAS Y VIÑEDOS CALZADILLA Ctr. Huete-Cuenca (CM 2019), Km.3 16500 Huete (Cuenca)
Tel. 969 14 30 20 Fax. 969 14 70 47 E-mail: um@pagodecalzadilla.net www.pagodecalzadilla.net

Maio de Mendoza

Distribuidor exclusivo para Madrid
M. ARRANZ - Tel. 91 734 96 80

Infinitas Sensaciones



Adegas Coto de Xabre, s.l.

Dirección Oficinas:
Plaza De Carlos, 7 - 1ª A
Tfno. 986 50 49 85 - Fax: 986 50 79 24
maio@mendoza.com.terra.es

Dirección Bodega:
Rúa de Xabre, 58 - Trabancas Sardiñeira - Carriño
Tfno./Fax: 986 50 88 96

36600 Villagarcía de Arnoia (Pontevedra) - España

www.maioendemendoza.com

LOS VINOS DE MI BODEGA

El Tempranillo crea adicción



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Tiene Jesús Ramiro una larga experiencia en los fogones de medio mundo. Suyo es el Ramiro's, de San José de Puerto Rico, uno de los restaurantes más famosos del Caribe, donde no hace mucho tiempo se comía muy bien (supongo que seguirá así) y se bebía todavía mejor. En su carta figuran grandes vinos de bodegas míticas y zonas famosas, tantos y tan buenos que había clientes que efectuaban largos viajes solo para disfrutar de una botella en aquellos salones. Y es que el vino es la verdadera pasión de este cocinero-trotamundos. A su vuelta a España, y en cuanto tuvo ocasión, hizo lo imposible para realizar su sueño enológico. Su amistad con la familia García, -los que elaboran Mauro- le facilitó la labor y contó enseguida con los conocimientos de Eduardo García. El resto es fácil. Querían elaborar un vino singular, para el que buscaron viñedos de noble procedencia, viejos majuelos de escasa producción, de Toro y la Ribera del Duero. Con sus uvas crearon un vino casi de coleccionista.

FANTASÍA DE ALQUIMISTAS El matrimonio formado por María del Yerro y Javier Alonso se involucró con tal pasión en el mundo del vino que hasta las parcelas de su viñedo llevan el nombre de sus hijos. Aunque Javier procede de la industria farmacéutica, hace unos años que se metieron de lleno a bodegueros. Sabedores de que el buen vino se hace sobre todo en la viña, contrataron a uno de los mejores asesores franceses, Stéphane Derenoncourt, un enólogo enemigo de los productos químicos, muy respetuoso con la tierra y que practica la agricultura biodinámica. Se ha involucrado tanto en el proyecto, que sus visitas a la bodega son más asiduas de lo que marca la relación puramente profesional. En el lagar trabaja Pablo Rubio, enólogo que lleva el día a día con precisión para domar, pulir y cuidar los dos tipos de tinto que allí elaboran: este Alonso del Yerro y otro de mucha menos tirada, llamado María. Todos estos ojos para vigilar que los tintos que en la bodega duermen alcancen en tan pocos años la categoría de excelentes



RAMIRO'S 2002

Ramiro Wine Cellar. Camino Viejo de Simancas, s/n 47008 (Valladolid)
Tel. 983 27 42 02. bodegasramiro's@hotmail.com. Vino de la tierra de Castilla y León.
Precio: 30 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Tempranillo.
Crianza: 16 meses en roble francés y americano. Fecha de entrada: 5/4/2006.
Consumo óptimo aproximado: siete años a 16/18° C. Puntuación: 9/10

1ª Cata: Hablaríamos de otro vino si se tiene la prudencia y la paciencia de abrir la botella con antelación y decantarlo. Después de esta sencilla diligencia aparecen aromas de fruta muy madura, notas de cacao, torrefactos y especias, y un toque de regaliz. Es un tinto concentrado, con una impronta moderna, un paso de boca totalmente ahormado por un tanino maduro que no resulta agresivo a pesar de la concentración. El color está a la altura de las circunstancias, con su impresionante capa impenetrable, ciruela negra y tonos granate.

ALONSO DEL YERRO 2004

Viñedos Alonso del Yerro. Ctra. De Roa a Anguix, km. 1,8 Roa (Burgos) Tel. 91 316 01 21
mariadelyerro@vay.es D.O. Ribera del Duero. Precio: 20 €. Tipo: Tinto crianza.
Variedades: Tinto fino. Crianza: doce meses en barricas de roble francés.
Fecha de entrada: 22/5/2006. Consumo óptimo aproximado: seis años a 16/18° C.
Puntuación: 8,8/10

1ª Cata: Es un vino recién nacido y por lo tanto debe evolucionar mucho todavía en la botella. Pero ya se puede disfrutar de sus vivos colores rojo-pícola y la intensidad de su capa. También, de sus aromas de frutillos de bosque, flores y tonos especiados con un fondo de torrefactos. Y se disfruta, en fin, de la suave carnosidad que deja en el paso de boca gracias a su tanino maduro, aunque el final lo construya un poco bronco (nada importante, son cosas de la edad). Deja una sensación de regaliz muy atractiva.

El vino en la Biblia (II)



Comentábamos en el artículo anterior esa dualidad significativa que posee el vino en la Biblia: «Diles esto a los israelitas: Si un hombre o mujer se decide a hacer voto de nazir, consagrándose a Yahveh, se abstendrá de vino y de bebidas embriagantes. No beberá vinagre de vino ni de bebida embriagante; tampoco beberá ningún zumo de uvas, ni comerá uvas, frescas o pasas.» En situaciones "profanas" el vino supone uno de los grandes bienes de los hombres, y su carencia se considera como una de las mayores pérdidas que el hombre pueda tener: «Echarás en tus campos mucha semilla y cosecharás poco, porque la asolará la langosta. Plantarás y cultivarás viñas, pero no beberás vino ni recogerás nada, porque el gusano las devorará.»

Sin embargo, cuando es necesario destacar el lado alegre de la vida, el vino aparece ligado al puro disfrute: «Se bebía en copas de oro de formas diversas, y el vino ofrecido por el rey corría con regia abundancia. Cuanto a la bebida, a nadie se le obligaba, pues así lo había mandado el rey a los oficiales de su casa, para que cada cual hiciese lo que quisiera.»

El vino es el remedio genuino que sirve de eficaz alivio a las situaciones penosas de la vida humana: «Dad bebidas fuertes al que va a perecer y vino al de alma amargada; que beba y olvide su miseria, y no se acuerde ya de su desgracia.» Es la recompensa que ofrece el mismo Dios cuando sus seguidores han cumplido con sus deberes: «Anda, come con alegría tu pan y bebe de buen grado tu vino, que Dios está ya contento con tus obras.»

Y cuando se quiere alabar a la persona amada se escoge el vino como término de comparación supremo, como es el caso de este deslumbrante texto: «Tu ombligo es un ánfora redonda, donde no falta el vino. Tu vientre, un montón de trigo, de lirios rodeado. Tus dos pechos, cual dos crías mellizas de gacela... ¡Sean tus pechos como racimos de uvas, el perfume de tu aliento como el de las manzanas, tu paladar como vino generoso! Él va derecho hacia mi amado, como fluye en los labios de los que dormitan.»

Será nuestra vida breve, tacaña en cuanto a goce se refiere, pero es necesario apurarla todo lo que se pueda. Siempre nos quedará el vino: «Paso de una sombra es el tiempo que vivimos, no hay retorno en nuestra muerte; porque se ha puesto el sello y nadie regresa. Venid, pues, y disfrutemos de los bienes presentes, gocemos de las criaturas con el ardor de la juventud. Hartémonos de vinos exquisitos y de perfumes, no se nos pase ninguna flor primavera, coronémonos de rosas antes que se marchiten; ningún prado quede libre de nuestra orgía, dejemos por doquier constancia de nuestro regocijo; que nuestra parte es ésta, ésta nuestra herencia.» ¿Qué es la vida a quien le falta el vino, que ha sido creado para contento de los hombres? Regocijo del corazón y contento del alma es el vino bebido a tiempo y con medida.»

Carlos Iglesias

DÍAS DE VINO

D.O. PENEDES



D.O. CAVA



D.O. CATALUNA



D.O. Ca RIOJA



Vallformosa

VINOS Y CAVAS

4 D.O.

TRADICIÓN FAMILIAR

1865

Quinto Denominación de Origen de España, el que da lugar a cuatro de los más prestigiosos caldos de España para este año: cuatro caldos de uva seleccionada de uvas y cava. Cada D.O. con sus propios conocimientos y técnicas de elaboración, que constituyen, entre otras cosas, el alma de un producto de la tierra, de la vida y de la gran tradición de una familia de viticultores, con el fin de proporcionar, mediante el vino, el placer de la vida.



www.vallformosa.com

Lugar de encuentro y negocio



Un total de 175 compradores internacionales de Italia, Francia, Portugal, Alemania, Reino Unido, Países Bajos, Austria, Polonia, México, Suecia, EE.UU., Japón y Rusia asistirán a la primera edición de la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otras Indicaciones de Calidad, "España Original", que se celebrará del 25 al 28 de septiembre en el Pabellón Ferial de Ciudad Real.

Cuenta la organización de ESPAÑA ORIGINAL con un gran equipo de profesionales en comercio exterior, quienes confeccionarán y pondrán en marcha un espacio idóneo para que los profesionales del sector agroalimentario se den cita en una feria, en la que la internacionalización juega uno de los papeles claves en este certamen, que será uno de los puntos de referencia y de obligada visita para los profesionales de la agroalimentación.

Alemania, primer país importador de frutas y dulces de España, tercero de productos cárnicos, cuarto de quesos y segundo importador de mieles, contará con la presencia de 20 compradores internacionales en la feria. La delegada de ESPAÑA ORIGINAL en Alemania, Barbara Wehowsky, asegura que «los alemanes tienen una percepción muy positiva del sector agroalimentario español, especialmente respecto a la calidad de productos frescos, aceite

de oliva, jamones, embutidos y quesos, aunque gran parte de los consumidores alemanes probablemente desconoce la oferta variada de otros sectores como dulces o conservas de pescado». Otros 20 compradores del Reino Unido (Inglaterra, Irlanda y Escocia), segundo importador de dulces de España, tercero de frutas y hortalizas, quinto de productos cárnicos y aceite de oliva, cuarto importador de azafrán y séptimo de quesos, también han anunciado su presencia en ESPAÑA ORIGINAL.

SALUDABLES Y VARIADOS

El delegado de la feria en el Reino Unido, Gerald Lawson-Tancred, comenta que «los consumidores británicos perciben los alimentos españoles muy ligados a la cocina mediterránea, y por tanto muy saludables y variados».

Francia, primer importador de productos cárnicos y mieles de España, segundo de quesos, aceite de oliva y frutas y hortalizas, cuarto de dulces y noveno de azafrán, traerá un total de 15 compradores. Por su parte, los Países Bajos (Bélgica, Holanda y Luxemburgo), sexto importador de frutas y hortalizas, séptimo en dulces, noveno importador de quesos, cuarto de dulces y un potencial consumidor de aceite por sustitución de margarinas, contará con otros 15 compradores.

Los países nórdicos (Suecia, Finlandia y Noruega), que cuentan con un gran poder adquisitivo y fieles consumidores de productos gourmet, importan fundamentalmente frutas y hortalizas y dulces de España. Vendrán diez compradores.

Polonia, país de nueva incorporación a la Unión Europea y con una población similar a la española, ven en España a un referente dentro de la U.E. Asistirán diez compradores. Henryk Bober, delegado en Polonia, informa que «en general, la gastronomía mediterránea tiene una muy buena aceptación en este país».



Michael R. Matilla
Delegado de la feria en EE.UU.
«El producto de marca, fabricado en España, es muy poco conocido, ya que no son productos de uso diario, sino que se consideran de gourmet».



Gerald Lawson-Tancred
Delegado de la feria en el Reino Unido
«Los consumidores británicos perciben los alimentos españoles muy ligados a la cocina mediterránea y, por tanto, muy saludables y variados».



Barbara Wehowsky
Delegada de la feria en Alemania
«Los alemanes tienen una percepción muy positiva del sector agroalimentario español, especialmente respecto a la calidad de los productos frescos, el aceite de oliva, jamón y quesos».

EE.UU. IMPORTADOR DE AZAFRÁN

Estados Unidos, gran consumidor de productos alimentarios gourmet, es el primer importador de azafrán de España, tercero de quesos, cuarto de aceite de oliva. Participará en ESPAÑA ORIGINAL con 15 compradores.

Michael R. Matilla, delegado de ESPAÑA ORIGINAL en Estados Unidos, comenta que participarán en la feria pequeños y medianos importadores y distribuidores con previo conocimiento de productos con marca y de venta al público. «Es decir, no se invitará a importadores de foodservice», añade.

Respecto a la percepción que existe en este país del sector agroalimentario español, Matilla asegura que «el producto de marca, fabricado en España, es muy poco conocido, ya que los productos no son de uso diario, sino que se consideran de gourmet. Por ejemplo, garbanzos cocidos a la venta en tarros de cristal se consideran un alimento gourmet, o cuando menos, étnico y una exposición mínima en

los lineales de supermercados».

México es principal país latinoamericano importador de productos alimenticios españoles. Mantiene unas estrechas relaciones comerciales con España e importa aceite de oliva y cárnicos. Vendrán 15 compradores mexicanos. Agustín Domínguez, delegado mexicano, comenta que «en México existe una gran comunidad española, y el tema de la alimentación de España es muy bien aceptado».

Japón, país que posee un gran poder adquisitivo y unos consumidores de productos gourmet muy cualificados, es el séptimo importador de aceite de oliva español, noveno de productos cárnicos y sexto de azafrán. También asistirán 15 compradores nipones.

BUENA IMAGEN EN RUSIA

Rusia, gran potencial mundial, tiene una buena imagen de los productos españoles y cuenta con una importante presencia de productos cárnicos y embutidos españoles. De allí vendrán diez compradores.

Italia, uno de los principales socios comerciales españoles y primer país importador de aceite de oliva español, cuarto de productos cárnicos y frutas, segundo de azafrán y quinto de quesos, traerá 15 compradores. La delegada de ESPAÑA ORIGINAL en Italia, Patricia Villarejo asevera que «una buena comunicación no solo de las calidades del producto en sí, sino también será sumamente importante orientarles con dedicación, sobre la organización de las empresas en un ámbito comercial, logístico, promocional...», explica.

Austria, con diez compradores, también ostenta un gran poder adquisitivo, aunque de nivel más reducido que los principales socios europeos. Importan quesos, cárnicos y aceite de oliva español.

Por último, Portugal primer importador de quesos españoles, segundo de productos cárnicos, tercero de aceite de oliva y miel, tiene una presencia significativa de empresas españolas. En esta primera edición contará con 15 compradores en la feria.

ESPAÑA ORIGINAL 2006

I Feria Nacional de las DD.OO. y otras Indicaciones de Calidad
Ciudad Real, 25-28 Septiembre 2006
Tel. 926 254 060 Fax. 926 232 401
e-mail: secretaria@espana.com
www.espanaoriginal.com

«Este evento convertirá a Ciudad Real en la capital del sector agroalimentario y en el escaparate de referencia para los profesionales y aficionados al buen comer».

Personalidad alavesa



Bodegas Luis Alegre es una empresa de origen familiar ubicada en el corazón de la Rioja Alavesa, concretamente en el municipio de Laguardia, capital de la región. Fundada en la década de los 70, dispone de 38 has. de viñedo propio, principalmente de la variedad Tempranillo junto con pequeñas parcelas de Graciano, Mazuelo y Viura, repartidas en un radio de 5 Km alrededor de la bodega. La antigüedad de la bodega va unida a la del viñedo, el cual tiene una media de 35 años, existiendo fincas de hasta 75 años. La uva adquirida a sus viticultores, proveedores históricos y de absoluta confianza, proviene de parcelas unidas a las de la firma riojana con el fin de respetar la personalidad del viñedo alavés.

Su prioridad no se centra en obtener altos rendimientos en el viñedo, incentivan a sus viticultores para que opten por la producir uvas de calidad (únicamente alcanzable mediante la limitación de las producciones). Sólo les obsesiona la calidad del fruto, único camino para convencer a los aficionados. Como podrá comprobar con el Luis Alegre Crianza 2003, donde además del excepcional cuidado de la materia prima, hay otro elemento que adquiere especial relevancia: la madera. La firma realiza el secado de las maderas que más tarde serán barricas con el añadido de que éstas se analizan periódicamente con el fin de estimar su momento óptimo de curación, madurez y equilibrio en tanino, compuestos aromáticos y humedad.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: C/Teruel, 7. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega. Imprescindible incluir el número de teléfono.

LUIS ALEGRE CRIANZA 2003	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZ	
INTENSIDAD	
TIPO	
ATAQUE	AROMA
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

GUSTO

Viajar a las bodegas

Quién no ha pensado como alternativa turística en visitar bodegas, disfrutando de una buena estancia rodeado de viñedos? Es un sentimiento de moda. Se llama enoturismo y cada día está adquiriendo una mayor importancia dentro de los llamados turismo temáticos. Consiste en una variada oferta de propuestas sobre un viaje al mundo del vino visitando e incluso alojándose en las bodegas, donde el viajero puede conocer desde su proceso de elaboración hasta los principios de cata, disfrutando al mismo tiempo del arte, la historia, la cultura, la gastronomía y la naturaleza del entorno que la acoge. Resulta al menos curioso, como indica el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), que en nuestro país, uno de los «paraísos» del turismo a escala mundial, este tipo de ocio llegue con cierto retraso en comparación con otros países punteros... Por ejemplo, en Australia, las visitas a las bodegas y actividades relacionadas con el vino generan ingresos anuales de más de 150 millones de euros. Otra región visionaria, en términos de enoturismo, es California, concretamente Napa Valley. Aquí existe una poderosa industria enoturística, consolidada tras varias décadas de experiencia.



En España, a pesar de ese retraso, son ya muchas las bodegas y las zonas vinícolas que se han dado cuenta del verdadero interés de esta actividad (enfocada a través de profesionales especializados). Junto con algunas de las grandes bodegas del Marco de Jerez, el Grupo Codorníu es pionero en este terreno. Pero la lista de ofertas atrac-

tivas sigue como el «Centro de Interpretación Vitivinícola Emina», del Grupo Matarromera, en Valbuena de Duero, o el de Bodegas Bilbaínas, en Haro (La Rioja). También están los grandes proyectos enoturísticos de «Haciendas de España», el hotel de lujo de Bodegas Arzuaga-Navarro Bodegas y Viñedos Calzadilla. Son algunos ejemplos de este emergente subsector, a mitad de camino entre el ocio y el vino. Una visita exhaustiva a Internet le permitirá conocer toda la oferta disponible.

¿Que diferencia hay entre una bota y un bocoy?

La bota es un recipiente de madera de roble americano, con capacidad para unos 500 litros, y el bocoy es de castaño, mayormente obtenido del Norte de España, con capacidad para 600 litros. Ambos se utilizan para la crianza de vinos bajo velo flor, es decir, finos y manzanillas principalmente.

¿Qué es un vino clarete?

Un clarete es un vino fermentado en tinto, es decir, con la mayor parte de jugo de uva blanca y con el hollejo y el mosto de uva tinta, que teñirá levemente el líquido.

El Vino Blanco de España.

Bodegas Franco-Españolas, S.A.
www.francoespanolas.com

EL VÍNCULO

Avenida Juan Carlos I, s/n

13610 Campo de Criptana (Ciudad Real) España

Tel./Fax 926 56 37 09

elvinculo@elvinculo.com

Vinos de Jerez y Manzanilla con la Torta del Casar Jerez hace nuevos amigos gastronómicos

Los vinos de Jerez y la Manzanilla se están revelando cada vez más como un acompañante perfecto de las más variadas propuestas gastronómicas, desde la cocina tradicional hasta la más vanguardista y creativa, tanto en la cocina española como en la internacional. Ahora se acaba de poner de manifiesto que el Jerez es un vino idóneo para combinar con la prestigiosa Torta del Casar, un tipo de queso artesanal y tradicional, cada vez más en boga entre los entendidos de la gastronomía. Días atrás se celebró en Cáceres un hermanamiento entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar y el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez. Los presidentes de



ambos consejos reguladores, Ricardo Regalado y Jorge Pascual, respectivamente, realizaron una armonía entre ambos productos con la colaboración de César Ráez, jefe de cocina del reconocido restaurante Torre de Sande. Tras realizar diversas combinaciones entre vinos de Jerez y la Torta del Casar, el resultado fue que el vino oloroso y el "cream" son los acompañantes perfectos de la Torta del Casar. La manzanilla pierde su personalidad para resaltar las de este prestigioso queso, y en cambio, la Torta con Pedro Ximénez pierde su sabor por las cualidades sensoriales de este jerez tan conocido. «Con el maridaje con la Torta del Casar venimos a demostrar una vez más la versatilidad de nuestros vinos», según destacó el presidente del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.

Avant y Tendencias de Giró Ribot Cavas rompedores

Giró Ribot ya tiene en el mercado su nuevo cava Avant, un cava «avanguardista» y tradicional a la vez. Avant es un vino que ha dado un paso adelante en el concepto de los nuevos cavas, exaltando de forma clara cualidades diferenciadoras e innovadoras. Siguiendo su método tradicional, se ha buscado tanto en el producto como en su imagen estar en la línea actual de los nuevos vinos y cavas de expresión, que tanto gustan a los gourmets. La firma catalana también ha presentado la que será su nueva etiqueta para su cava Tendencias, acorde con la línea moderna y rompedora que marcó su antecesora.



Marqués de Riscal Imagen de vanguardia

Marqués de Riscal acudió un año más al Salón Club del Gourmet de Madrid para presentar las últimas añadas de la mejor selección de su gama de productos. En esta XX edición las bodegas cuentan además con un nuevo stand y una imagen renovada y vanguardista, descubriendo al visitante las claves de lo que será el nuevo y ambicioso proyecto de Marqués de Riscal: La Ciudad del Vino. Entre los vinos que allí se pudieron degustar se encontraban los tintos Marqués de Riscal Reserva 2001, Barón de Chirel Reserva 2001 y el Gran Reserva

1999, además del Rosado 2005 (todos de la D.O. Ca. Rioja) y sus blancos de Rueda Marqués de Riscal Rueda Verdejo 2005, Marqués de Riscal Sauvignon 2005 y el Marqués de Riscal Reserva Limousin 2002, además del vino tinto de las Tierras de Castilla y León, Riscal 1860 añada 2004. Los responsables de la firma presentaron, además, el ambicioso proyecto del Hotel Marqués de Riscal, diseñado por el prestigioso arquitecto canadiense, Frank O. Gehry, cuya apertura está anunciada para septiembre del presente año.



The London Gin llega a España La «reina» de las ginebras anglosajonas

Desde aquel Camelot fantástico y maravilloso, el nombre de ginebra ha dado muchas satisfacciones a los británicos. Ginebra era aquella reina de leyenda y después, cuando se dominaron las leyes de la destilación, fue bebida amada por los anglosajones. Después ellos contagiarían el gusto por la original bebida al resto del mundo. Ahora, en pleno siglo XXI nace una gran ginebra, The London Gin, heredera de la larga tradición de los siglos XVIII y XIX. Esta bella azul destilada se elabora en el norte de Londres y se beneficia de la pureza del agua de los manantiales de

Clekenwell. El resto es pura artesanía. Bajo una fórmula rica en elementos, de los que sobresalen las bayas del mejor enebro de los montes de Croacia, bergamota de Bergamo, raíz de lirios italianos, casia china, canela de Ceilán, raíz de Angélica, ajedrea, regaliz turco y un buen número de piel de cítricos y algunos ingredientes más. En su degustación posee un atractivo y espectacular entramado de aromas, y resaltan sus notas balsámicas. En boca es refrescante, suave y limpiísima, de gran carácter y profundidad. Este magnífico néctar llega a España de la mano de González Byass.



Para la línea «Primum Vitae» Vallformosa en Rioja Alta



Vallformosa, bodega con larga tradición familiar desde 1865 y situada desde sus orígenes en Vilobí del Penedès, entra a formar parte del paisaje riojano a través de la adquisición de una bodega situada en la localidad de Ventosa (Rioja Alta). Esta iniciativa se enmarca en la política de expansión y diversificación de la compañía, que actualmente ya está presente en cuatro denominaciones de origen (Penedès, Cava, Cataluña y Rioja). La nueva bodega, construida entre los años 2000

y 2004, dispone de una superficie de 9.940 m², y su adquisición ha supuesto una inversión de 2 millones de euros. Además, durante los dos próximos años se prevé una inversión adicional de un millón de euros. Las instalaciones tienen una capacidad de elaboración que se sitúa entre 600.000 y un millón de botellas. Desde enero de este año, la nueva bodega acoge la producción de los vinos Tinto Joven, Crianza y Reserva de la línea «Primum Vitae», elaborados con la variedad de Tempranillo.

La comisaria Fischer en Osborne Visita europea en Malpica

Marian Fischer, comisaria de Agricultura de la Unión Europea, y Elena Espinosa, ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, acompañadas de Mercedes Gómez, consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha y otras autoridades, visitaron las instalaciones de Bodegas Osborne en Malpica de Tajo (Toledo). Fueron recibidos por Tomás Osborne, presidente del Grupo, e Ignacio Osborne, consejero delegado, que les acompañaron en su recorri-

do por los viñedos y la bodega que cuenta con la más moderna tecnología en elaboración y crianza de vinos tintos. Allí, además, se desarrolla un ambicioso proyecto de I+D, donde se cultivan variedades de cepas de todo el mundo. La comisaria Fischer, en su primer viaje a España, decidió conocer en profundidad cómo se elaboran los vinos españoles antes de afrontar la reforma de la OCM del vino, y su primera parada ha sido en Osborne Malpica.



En el centro, la comisaria Fischer de la UE junto a Tomás Osborne y la ministra Elena Espinosa, durante la visita a la bodega.

La Planta'05 de Arzuaga-Navarro Para los jóvenes

El vino tinto La Planta sale al mercado con la añada 2005 con el fin de llegar a un público más joven y conocedor de la calidad que siempre ha caracterizado a la bodega Arzuaga-Navarro. Además, este vino se presenta con una imagen más moderna y diferente al resto de vinos de la casa. La nueva añada se ha elaborado con la variedad Tempranillo procedente del viñedo de 90 hectáreas situado en la finca del mismo nombre, que la familia Arzuaga posee muy cerca de la bodega en Quintanilla de Onésimo (Valladolid). La Planta 2005, que ha permanecido seis meses en barricas de roble americano y francés, es para los responsables de la firma «un vino muy agradable por su sabrosidad». La Finca La Planta, de más de 1.500 hectáreas, es una reserva de caza donde los Arzuaga crían y cuidan ciervos y jabalíes. Es un lugar en el que está presente el cuidado y pasión que la familia siente por la naturaleza, donde fauna y flora adquieren un protagonismo único.



V Concurso Zoco de Jóvenes Cocineros Gran nivel culinario



El ganador (a la izquierda) Adrián Mancheño en compañía de Mario Sandoval, chef y gerente del restaurante madrileño Coque.

Un año más, el pacharán Zoco vuelve a plasmar con este concurso su total apoyo a los jóvenes cocineros y su filosofía de trabajo, basada en la elaboración de un producto artesanal a partir de materias primas naturales y de calidad. Así, en esta quinta edición, los concursantes han materializado con un gran nivel este mensaje con la creación de una receta renovada de un plato tan tradicional como el marmitako, y de un postre elaborado a

base de Zoco. La gran final del certamen se celebró en el hotel Mirasierra Suites de Madrid, y tuvo como ganador a Adrián Mancheño, de la Escuela de Hostelería Principado de Asturias, quien demostró su alto nivel culinario. Esta edición contó con el pleno apoyo de Mario Sandoval, chef y gerente del restaurante Coque en Madrid (una estrella Michelin) y de un jurado integrado por un grupo de cocineros españoles de máximo nivel.

Vino español de Constellation Wines «Red Guitar» de Ada

Tras ocho meses de intensa búsqueda por el territorio español y las distintas Denominaciones de Origen, la multinacional americana Constellation Wines ha elegido Bodegas Ada, una joven bodega Navarra, para elaborar su primer vino español. Constellation Wines, una de las mayores empresas de producción y distribución de vino a nivel mundial, lanzará en este mes de junio este vino navarro para el mercado norteamericano. Se comercializará con la marca "Red Guitar" (Guitarra Roja), cuyo nombre e imagen hacen alusión a la forma de disfrutar y entender el vino, y la vida en general, típicamente españolas. En una primera fase, la producción de este vino será de 700.000 botellas, si bien la compañía prevé un crecimiento anual del 20%. La noticia supone un reconocimiento para la prometedora trayectoria internacional de Bodegas Ada.



Bodegas familiares de Rioja en la CEVI Intereses y viñedos propios



Guillermo Roldán, presidenta de la Asociación de bodegas Familiares de Rioja, junto a los presidentes de las federaciones de la CEVI.

La Asamblea General de la Confederación Europea de Bodegas Familiares con Viñedo Propio (CEVI) ratificó en Suiza la incorporación de la Asociación de Bodegas Familiares de Rioja a esta organización que agrupa a federaciones de distintos países europeos (Portugal, Suiza, Francia, Luxemburgo, Hungría, Reino Unido) que representan a pequeñas y medianas bodegas con viñedos propios. La asociación riojana se suma a la CEVI en representación de España, con el compromiso de crear una federación nacional que aúne y defienda los intereses de este tipo de bodegas.

Bodegasvip al servicio del vino Transformar estancias en una bodega perfecta

Los amantes de los vinos finos y los sumilleres podrán ofrecer a sus amigos o clientes un vino con su potencial óptimo, conservado en condiciones controladas tanto en el momento de la degustación como a lo largo de toda la velada, gracias a los servicios y productos que brinda la firma Bodegasvip, especializada en sistemas de almacenamiento y conservación de vinos. El equipo de Bodegasvip le permite personalizar sus estancias y hasta transformar cualquier espa-

cio en una bodega perfecta con puertas climatizadoras, grupo climatizador, bodegas a medida, separadores, armarios bodega climatizados... como por ejemplo el armario bodeguero de Olivier Poussier «Precisión» (en la imagen). Diseñado en estrecha colaboración con Poussier, mejor sumillier del mundo en 2000, el armario permite, por primera vez, el control preciso no solo de la temperatura de las botellas, sino también del vino en decantadores. Todo por una conservación óptima.



Ferrara Crianza 2002 Una causa solidaria

Ferrara Crianza 2002, elaborado por Bodegas Fábregas, ha sido el vino ganador de la I Cata Solidaria, organizada por el Club Rotario y el Consejo Regulador de la D.O. Somontano, celebrada en el Espacio del Vino de esta zona vitivinícola. A la cata han concurrido trece vinos elaborados en diferentes bodegas de la D.O. con el propósito de participar en este concurso cuyo vino ganador se comercializará con fines benéficos. La cuota benéfica del vino vendido a través de los Clubes Rotarios se destinará a la campaña de vacunación para la erradicación mundial de la poliomielitis desarrollada por la Fundación Rotaria y en colaboración en la construcción de la sede de los Hermanos de la Cruz Blanca de Huesca



Viajes El Corte Inglés y NCL Un crucero de ensueño

La compañía Norweigan Cruise Line (NCL), tercera naviera más grande del mundo, ha depositado en Viajes El Corte Inglés su confianza para que sea la agencia española, líder del sector de viajes, quien dé a conocer en España su revolucionaria oferta de cruceros. El principal atractivo de la oferta de NCL reside en el innovador concepto «freestyle cruising», que rompe con los estándares clásicos en el sector de los cruceros de vacaciones. En los barcos de NCL no existen horarios fijos de comida, ni la etiqueta tradicional de vestuario, siendo el turista el que decide en todo momento cómo planificar su día perfecto.



Champagne Mumm Cata de viejas añadas

Mumm, la antigua casa de Champagne, ha realizado una de sus grandes catas de viejas añadas en su mansión de Reims. Los grandes viejos vinos pueden aguantar casi eternamente. Una visión general de la comarca dirigida magistralmente por Didier Mariotti. Vinos brut y millésimé que enseñaron todo los conocimientos que esta casa aporta al mundo del vino. Pero además elabora un tipo de champagne que no se encuentra fácilmente en los mercados internacionales y muy poco en el interior. Se trata del «cramant», elaborado en el pueblo del mismo nombre, un vino con cuatro atmósferas de presión, algo menos que el que se elabora en el resto que de la A.O.C. Y el final de la cata se celebró en el Moulin de Verzenay, propiedad de la Casa Mumm, precioso edificio que se alza sobre una de las colinas más visitadas del mundo, construido en 1820. Verzenay es uno de los 17 «Grands Crus» utilizados para elaborar los champagnes Mumm.



Vinos Valsanzo y aceites Valseco Unión en la promoción

Valsanzo y Valseco comenzaron su andadura juntos con el proyecto SIS, pionero en España sobre información y planificación de suelos. Además, ambas empresas trabajan juntas en promoción de sus vinos y aceites. Javier Rodríguez, enólogo de Bodegas Valsanzo, elabora sus propios vinos en cinco DD.OO. destacas de España (Toro, Rueda, Rioja, Bierzo y Ribera del Duero). Pedro Hormigos es el director de Aceites VALSECO, empresa que controla 1.000 hectáreas de olivar en Toledo de las que obtienen y seleccionan el mejor aceite para sus marcas Valseco Gourmet, Valseco Selección y Valseco Familiar, elaboradas con las variedades Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca y Picual.



A través de Excal Castilla y León, en Madrid

La Junta de Castilla y León, a través de Excal, tiene previsto realizar una serie de catas-presentaciones de los vinos y productos agroalimentarios de esta región en el Centro de Negocios de la Junta en Madrid (Edificio Egeo, Avda. Partenón 4-6, Campo de las Naciones). En el mes de junio, el día 1 y el 29, respectivamente, están previstas las catas de vinos de la D.O. Cigales y la de la Asociación de Vino de Calidad de Arribes. El 13 de septiembre la cata será de la Asociación de Vino de Calidad de Tierra del Vino de Zamora, y en el 19 de octubre terminará esta serie de presentaciones con la cata de vinos de la D.O. Rueda. Los interesados en participar en una o varias de ellas pueden dirigirse bien por E-mail a madrid@excal-es o también al bserranor@excal.es

Guía Jesús Flores Sus mejores vinos

Jesús Flores, reconocido enólogo y experto en análisis sensorial, acaba de presentar su «Guía Jesús Flores de los Mejores Vinos de España». La pretensión, «en un mercado saturado de marcas, estilos, tipos tan dispares de vinos de zonas consagradas o emergentes», es mostrar los mejores vinos de España, y que el lector aficionado elija los que más se adapten a sus gustos. En total son 3.500 vinos reseñados, de 85 zonas vinícolas, con todas las características y precios, junto a consejos de compra y servicio.



Carlos Delgado El libro del café

Segunda edición de «El Libro del Café» del periodista y crítico Carlos Delgado, editado por Alianza Editorial. Esta obra nos adentra en su apasionante historia, tecnología, consumo y degustación, y nos enseña variadas maneras de preparar esta infusión. Además nos muestra la vertiente más versátil y creativa de este producto, con una selección de cócteles y combinados, y platos de carnes y repostería a base de café.



Mikel Garaizabal Guía de Rioja Alavesa

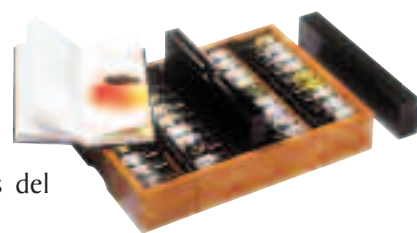
Rioja Alavesa, Guía Práctica de Rutas, Enología y Bodegas» del enólogo y sumiller Mikel Garaizabal y publicada por la empresa de comunicación Di-Da, pretende dar a conocer el fenómeno del enoturismo, muy arraigado en países como EE.UU., Australia o Francia, y que ahora empieza a despegar en la Rioja Alavesa. La guía contiene itinerarios, directorio de bodegas, mapas...



Saber, catar y gozar

El almizcle, el musgo de roble, el arroz basmati, el caballo... son olores que pocos pueden reconocer. Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.

LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse. Un segundo paso, arriba a la derecha, para especialistas, se contiene en otro estuche con doce aromas que definen defectos del vino, desde el acorchado al azufre.



LA NARIZ DEL CAFÉ. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión (en la foto), con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un entrenamiento para conocer y poner palabras a las sensaciones más evanescentes. La presentación en estuches de madera lo convierte en un precioso y preciado regalo.



La Nariz del Cigarro. El sistema se reproduce, con seis aromas, en La Nariz del Cigarro, una invitación a disfrutar los puros, distinguiendo cada fase de la degustación en un orden lógico para diferenciar, no sólo la calidad, sino las procedencias y las marcas más famosas.

Vinos con encanto



En su libro "Mis 200 vinos preferidos" (Alianza Editorial, Madrid) Carlos Delgado, director de Vinum y MiVino, ofrece una particular visión de nuestra enología, reflejo de sus gustos y preferencias por los vinos que aportan algo nuevo al panorama vinícola español. Precio: 16 €

FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- Transferencia bancaria al hacer el pedido.
- Contra reembolso (más gastos de correo).

Gastos de envío hasta 2 kg.: 7 euros; hasta 10 kg.: 12 euros (precios para la Península, IVA incluido)

LA NARIZ DEL VINO:
12 aromas blancos, 75 €
12 aromas tintos, 75 €
24 aromas, blancos y tintos, 142 €
54 aromas, 336 €
12 defectos: 75 €

LA NARIZ DEL CIGARRO:
6 aromas, 33 €

LA NARIZ DEL CAFÉ:
6 aromas (Tentación), 33 €
36 aromas (Revelación), 200 €

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 l.minaya@opuswine.es

De copa en copa

La cultura floreciente del vino ha vuelto más exigente el mercado de las copas para su degustación. Ya no son sólo los catadores profesionales los que necesitan una refracción determinada del cristal, un grosor máximo, un brillo específico o una forma adecuada a cada tipo de vino. Los buenos consumidores ya demandan parecido equipamiento al de los profesionales para un mayor disfrute en la mesa.

Copas Riedel, el mejor brindis



Una de las copas más prestigiosas, la cuna donde el vino crece y muestra todas sus virtudes. Y las hay para todas las variedades nobles, ofrecidas en caja con **2 COPAS DE CATA**: Cabernet/Merlot (Ref. 414/0 PVP 18 €.) Viognier/Chardonnay (Ref. 414/5 PVP 16 €.) Pinot/Nebbiolo (Ref. 414/7 PVP 18 €.) Riesling/Sauvignon Blanc (Ref. 414/15 PVP 16 €.) Syrah (Ref. 414/30 PVP 18 €.) Chardonnay (Ref. 414/97 PVP 18 €)



Y, además, irrompibles

SCHOTT ZWIESEL Y RIEDEL, dos fabricantes dispuestos a velar por la integridad de nuestra cristalería. Aparte de sus copas con la composición clásica de plomo, ambos nos ofrecen un sueño de copas irrompibles (casi), de elegantes diseños, aptos para cada tipo de vino, sin olvidar las de agua. Pueden lavarse en lavavajillas y son enormemente resistentes al rallado.

Schott Zwiesel. Ref. 566 PVP 6,60 €.

Riedel (venta sólo a restauración) Ref. 567 PVP 5,95 € (más 16% de IVA).



Sacacorchos cava Metal y Lámina Vertedora Drop Stop
Ref. 156 PVP 29 €.



Embudo con filtro pequeño
Ref. 422 PVP 17 €.

De buen grado

Tomar la temperatura a la botella es ahora más fácil con este termómetro de banda digital.

Ref. 540/01 PVP 5 €.



Corklifter, sacacorchos de tecnología alemana
Ref. 522 PVP 30 €.

Cómo vestir la colección de MiVino

Ya puede adquirir las tapas para encuadernar la colección anual de la revista MiVino, al precio de 10 euros. Puede también adquirir el último año encuadernado, por 45 euros, o la colección completa, por 155 euros.

Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21
O bien por e-mail: mivino@terra.es



Hacemos seis cosechas al año.

Una revista para beber y navegar

www.vinum.info

La edición española de Vinum, la Revista Europea del Vino, editada en cuatro idiomas, y con difusión en los cinco continentes, ofrece cada dos meses la mejor información sobre el sector, con cientos de catas de vinos de todo el mundo. Puede consultarla en nuestra página de Internet o adquirirla cómodamente en su domicilio. El precio de la suscripción por un año para España es de 30 €, y de 50 € para el resto de Europa.

Vinum

La Revista Europea del Vino

Puede suscribirse llamando al 918 907 120 o por e-mail a «suscripciones@vinum.info» o rellenando el formulario que encontrará en «www.vinum.info/es/suscripcionanual.jsp»

29



LA CESTA DE LA COMPRA

El Club del Gourmet en El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor selección de alta Gastronomía que pueda encontrar. Con la bodega más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales: Foie de oca, caviar iraní, auténtico salmón noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, conservas, mariscos y frutas.

