

wilvino

NÚMERO 119

MAYO DE 2007

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



ARMONÍAS
LUBINA BRASEADA
CON SALSA
DE HONGOS

Bodegas Ejemplares
FRANCO ESPAÑOLAS

Práctica de Cata
ARZUAGA CRIANZA 2004

Enoturismo
REAL SITIO DE VENTOSILLA

Rosados 2007
**FRESCA
ARMONÍA**



Blanco

Rosado

El placer de elegir.

El Rosado del Barón.
Una nueva tentación.

NUEVO

Barón de Rivero.
Un Blanco
para Recordar.



REDACCIÓN

DIRECTOR
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
SUBDIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es
COORDINADORA GENERAL:
Ana Ramírez
a.ramirez@opuswine.es
DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es
DIRECTOR DE ARTE
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es
JEFATURA DE REDACCIÓN
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es
COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



C/Teruel, 7.
28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83.
mivino@opuswine.es
PRESIDENTE
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
EDITOR
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

DIRECTORA GENERAL
Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es
COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
PUBLICIDAD
Pilar García Solé
opuswine@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
Patricia Casanova
p.casanova@opuswine.es
RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@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
A-E-S-@telefonica.net

IMPRENTA

Altair Quebecor
Autovía A-4, pk 36 a Seseña
km.2,700 45223 Seseña (Toledo)
Tel. +34 91 895 79 15
Fax +34 91 895 78 33
www.quebecor.es

La revista MiVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.

- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 19 QUESO Y VINO
- 20 SEPA DE LO QUE HABLA
- 21 EL COLECCIONISTA
- 22 GENTE DE VINO
- 23 LA OPINIÓN DEL EXPERTO
- 24 AULA VIRTUAL DE VIÑA COSTEIRA
- 25 DÍAS DE VINO
- 26 ENOTURISMO
- 27 DESTILADOS
- 28 NOTICIAS DE ACTUALIDAD

12

ROSADOS 2007 FRESCOS Y ARMONIOSOS

Todavía hay ejemplos de gente que prefiere fraudes tintos a vinos armoniosos y frescos solo por tener ese color rosado. Y tal como ocurría el siglo pasado, a este vino desprestigiado, descalificado, la mayoría de las veces con razón, todavía hay algo que le impide entrar a formar parte de la familia de un buen aficionado. Y sin embargo, hoy no tiene razón de ser semejante desconfianza porque entre las muchas comarcas donde se elaboran rosados podemos disfrutar de vinos real-

BODEGAS EJEMPLARES FRANCO ESPAÑOLAS

Ha cumplido 117 años, pero no permite que sus barricas envejezcan. Acuña el estilo Rioja, revolucionó el mundo de los blancos de la región, y ahora renueva su clásica línea de tintos con una nueva etiqueta, Barón de Anglade, en homenaje al histórico equipo fundador. La bodega está abierta, con talante anfitrión y didáctico, para aprender y disfrutar.



4

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Posibilidades electivas

Uno de los índices más significativos del impresionante progreso enológico español de la última década es el de la evolución de los rosados. Hace algo más de diez años, cuando nació esta revista, en nuestro país el rosado era, en gran medida, un vino sin personalidad, anodino, al que le venía como anillo al dedo aquella manida frase con la que se solventaba el siempre delicado tema de la elección del vino en el restaurante: "deme un rosado fresquito, que va bien con todo". Sólo se le pedía eso, frescor e intrascendencia. Nuestros rosados eran vinos buenos para todo, un recurso fácil cuando comenzaban los calores a desnudar nuestro criterio de pesadas exigencias gastronómicas. La insoportable levedad del rosado. ¡Cómo han cambiado las cosas! Hoy el rosado no sólo está de moda, sino que ha conquistado el sitio que se merece entre los vinos de calidad. Ya no es un lugar común, sino una tipología que encierra, como la de los blancos o tintos, todas las posibilidades enológicas de los buenos vinos. La elección de un rosado debe realizarse, por lo tanto, con el mismo rigor y conocimiento que pide el resto de la familia. A facilitar esa tarea nos hemos dedicado en MiVino, puntualmente, todos los meses de mayo desde aquel n° 11 de 1997. Así, una vez más, hemos chequeado para nuestros lectores el amplio panorama de los vinos rosados españoles. Y hemos podido constatar, como ya ocurriera el año pasado, que la bondad de la vendimia del 2006 ha propiciado la aparición de excelentes rosados en casi todas las zonas vitivinícolas españolas. El abanico de posibilidades electivas es inmenso. Se puede optar por un rosado de prácticamente todas las variedades tintas que hoy se cultivan en nuestros viñedos, con la expresión frutal característica de cada una de ellas bien definida. O elegirlo en función de la zona vitivinícola de nuestra predilección. Si el criterio es gastronómico, y el desafío el de armonizar los rosados con algún plato de nuestra cocina, contamos con una amplia paleta de sabores, aromas, cuerpo y estructura. Incluso, la gama de precios es bastante mayor que la de años pasados, lo que no deja de ser un síntoma saludable de madurez.



ROSADOS 2007

Vinos frescos y armoniosos

Recuerdo, no hace tanto, un restaurante con pretensiones, o pretencioso, donde los cubiertos de diseño (esos de imposible acomodo) o los manteles de rico hilo intentaban disimular una mediocre oferta gastronómica y una carta de vinos plagada de errores y cadáveres enológicos. Después de rebuscar línea por línea entre el caos, me encontré sorprendentemente con un rosado de este año, conocido, fiable, de gratos aromas y bastante cuerpo, justo el que habría de salvar mi mala decisión. Y cuando se le demandó al maître/proprietario/sumiller, su cara se contrajo hasta componer en una mueca distintos mensajes a la vez. El mensaje que me tachaba de indocumentado insolente, el que advertía que estaba delante de un cliente pobretón, o el que me acusaba de cutre y tacaño. Como no se podía esperar otra cosa, afirmó que esa comida iba a quedar huérfana de vino, porque ese “rosadito no vale más que para acompañar chuletas y ensaladas”, y que él nos recomendaba a cambio uno de sus cadáveres selectos. Todavía hay ejemplos así que prefieren fraudes tintos que vinos armoniosos y frescos solo por tener ese color rosado. Y tal como ocurría el siglo pasado, a este vino desprestigiado, descalificado, la mayoría de las veces por razón, todavía hay algo que le impide entrar a formar parte de la familia de un buen aficionado. Y sin embargo, hoy no tiene razón de ser semejante desconfianza porque entre las muchas comarcas donde se elaboran rosados podemos disfrutar de vinos realmente buenos.

UN MUNDO DE COLORES

Y como muestra, esta cata. Casi sesenta vinos rosados hemos traído a estas páginas, todos de preciosos colores, variantes muestras de juventud y tonos rosáceos. Desgraciadamente se nos han quedado muchos en la libreta de catas, no por falta de calidad, sino por falta de espacio para su publicación. Porque, año a año, allí donde se elabora vino ya se hace un buen rosado. Tanto es así que hemos restringido la presencia de los rosados de la Comunidad Valenciana, aplazados para el próximo número de MiVino en el que hablaremos de los buenos vinos que se elaboran en esa tierra luminosa, entre los que no faltarán de nuevo sus rosados. Por lo demás, los buenos aficionados al vino podrán disfrutar de la expresión del terruño, o, si lo prefieren, comparar cómo se comportan las distintas variedades, autóctonas o

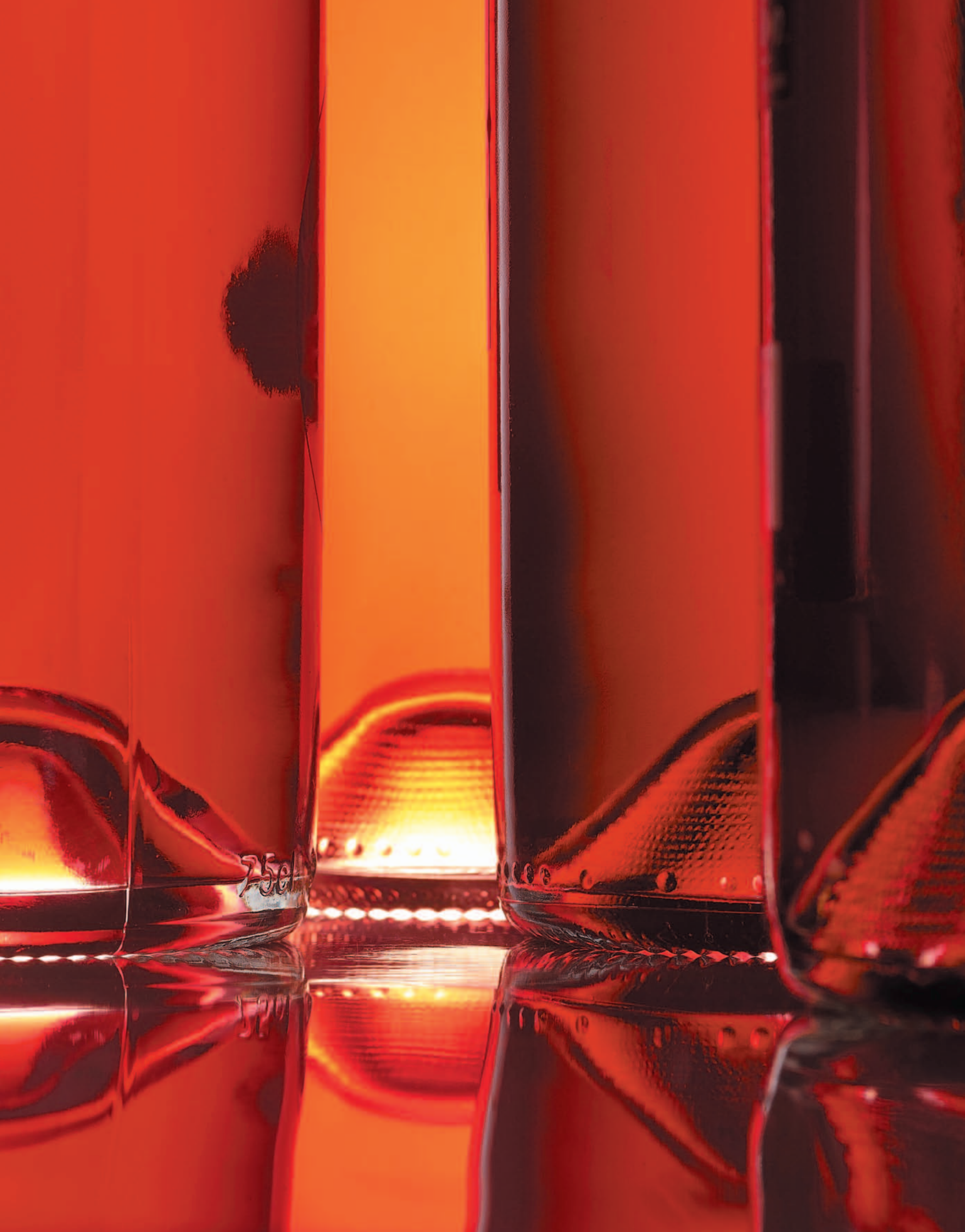
foráneas. Vinos frescos o con bastante cuerpo y grado alcohólico, incluso aquellos que tienen un pequeño aporte de barrica de roble para añadir mayor complejidad.

De aquellos sobresalientes hemos de mencionar vinos exóticos como Primeur, que elabora Jaume Gramona, que ha recuperado algo más de profundidad aromática y cuerpo. De Cataluña hay varios más que destacan, entre ellos el de Castillo de Perelada, que sigue con esa regularidad fiable tan de agradecer en una casa con considerable producción. En contraste, uno de pequeña tirada, como es Petit Arnau, un vino muy aromático y de agradable tacto.

EL PERFIL DE LOS VIÑEDOS

De variedades foráneas destaca el de Pirineos, elaborado con Merlot y Cabernet, y el de Enate, dos somontanos con la estructura de tintos. Un año más vuelve a prender el de Syrah de Aljibes por su exuberancia de aromas y esa untuosidad golosa que apresa el paladar. Con los vidueños de aquí destacan el de la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de Bullas, llamado Las Reñas, un Monastrell muy fresco y equilibrado. Los manchegos suben año tras año, y Canforrales creo que ha elaborado una de sus mejores añadas, el de Torre de Gazate, que mantiene su tersura fresca en la boca: sus rosados o “claretes”, como gustaban de llamarlos, siempre han sido muy apreciados en la Ribera del Duero. Uno de los mejores, y cosecha tras cosecha llega a finales de año pletórico, es el Viña Pilar, de Félix Callejo. PradoRey marca la pauta con su rosado criado en barrica, este año con la madera un poco más pronunciada pero siempre interesante sobre todo para el consumidor que exija alma de tintos. De las novedades ha gustado el Valle Oscuro, un vino muy expresivo, Vega Córcoles, uno de los mejores por su franqueza y armonía. Y el que ha elaborado la bodega de Ribera de Duero Cuevas Jiménez, llamado Elanio, porque es un rosado con mucha estructura y equilibrio. Los clásicos mantienen esa pasmosa regularidad que les ha hecho un gran nombre, como Marqués de Cáceres, Ochoa o Julián Chivite.

En fin, hay rosados para todas las preferencias, para todos los momentos y para todos los estilos de cocina. No hay ya, en cambio, rosados para acompañar los prejuicios absurdos o la ignorancia de los malos restauradores.



ROSADOS

D.O. ALELLA

ROURA MERLOT 2006 €€

Roura. Tel. 935 403 148.

Registros aromáticos muy finos a mirabel, helecho y fresón, que en boca pierden potencia pero mantienen su raíz.

D.O. BULLAS

LAS REÑAS MONASTRELL 2006 €€

Coop. Agr. Ntra. Sra. del Rosario. Tel. 968 652 075.

Monastrell de elegantes aromas a mermelada de frambuesa, regaliz, zumo de arándanos con una boca carnosa, fresca y bien hilvanada.

D.O. CAMPO DE BORJA

COTO DE HAYAS 2006 €€

Aragonesas. Tel. 976 862 153.

Perfil aromático delicado, de aromas sutiles a fresón, con un paladar equilibrado y agradable. Fácil de tomar.

D.O. CARIÑENA

CARE 2006 €€

Bodegas Añadas. Tel. 976 793 016.

Maduración marcada, notas de mermelada de zarzamora, hiedra y fresa; con cuerpo, estructura y largo en fruta. Para beber en los primeros meses de verano.

CORONA DE ARAGÓN 2006 €€

Grandes Vinos y Viñedos. Tel. 976 621 261.

Aromas de mermelada de ciruela y flor marchita con un paso de boca carnoso, fresco aunque breve que anuncian su consumo en los primeros meses del verano.

URBEZO MERLOT 2006 €€

Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968.

Zarzamora, hinojo, boj, agua de azahar... que no pierden fuerza en boca. Muy carnoso, goloso y de gran frutuosidad. Buen resultado.

D.O. CATALUNYA

DE CASTA 2006 €€

Miguel Torres. Tel. 938 177 400.

Todavía contenido de aromas pero en boca resulta carnoso, lleno de fruta, en un buen momento para su consumo.

D.O. CIGALES

CALDERONA 2006 €€

Frutos Villar. Tel. 983 580 468.

Fresa y grosella con pinceladas de hinojo, algodón dulce y piruleta roja. Espléndido perfume, aunque un poco fugaz en boca.

DOCETAÑIDOS 2006 €€

Lezcano Lacalle. Tel. 983 586 697.

Añada más discreta que la anterior, pero igual de seductora, llena de fruta roja en sazón y equilibrio golosidad-acidez en el paladar.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

CASTILLO PERELADA CABERNET 2006 €€

Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011.

Cabernet maduro, espléndido en recuerdos a bayas negras, picota, espliego y regaliz; muy frutoso, realmente carnoso y amplio.

D.O. LA MANCHA

ARTERO 2006 €€

Bodegas y Viñedos Muñoz. Tel. 925 140 070.

Discreta frutuosidad (granada, regaliz rojo). Equilibrado y, especialmente carnoso en todo su recorrido. Muy placentero.

CANFORRALES GARNACHA 2006 €

Campos Reales. Tel. 967 166 066.

Garnacha de maduración exquisita con un paladar perfectamente tejido, que conforma un fácil trago.

TORRE DE GAZATE 2006 €€

Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004.

Es pura golosina roja, un concentrado de frutos rojos frescos y sazonados. Espléndido en aromas y colosal en boca: muy tentador.

VEGA CÓRCOLES 2006 €€

Lahoz. Tel. 926 899 083.

Recuerdos a fresa ácida, gominolas rojas que se expresan con potencia y franqueza. En boca, igual de seductor. Uno de nuestros favoritos.

D.O. LA PALMA

VEGA NORTE 2006 €€€

Noroeste de La Palma. Tel. 922 191 075.

Muy potente en aromas de frutos rojos frescos y recuerdos de boj, hoja de higuera y espliego similares al Verdejo. Muy personal.

D.O. LANZAROTE

EL GRIFO 2006 €€€

El Grifo. Tel. 928 524 200.

Muy directo desde el principio, con las notas de bayas salvajes y lima sensacionales. En boca goza de buen equilibrio y frescura.

D.O. MONTSANT

ETIM 2006 €€

Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105.

Rosado con pretensiones de tinto, ya en su color. Abundan las picotas y ciruelas en licor con un fondo de matorral. Sin embargo, en boca adolece de la estructura esperada, aunque muy suave.

ROIGENC SYRAH 2006 €€€

Cellers Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201.

Esta añada resulta más discreta de aromas (bayas negras, acerola y especias); aunque afortunadamente, en boca no pierde su carnosidad y talante.



Azpilicueta
RIOJA



A propósito del sabor.

D.O. NAVARRA**MINOTAURO 2006** €€

Ada. Tel. 948 199 733.

Fruta en licor y notas anisadas en un conjunto armónico. En boca destaca la presencia de carbónico, sin ser excesivo, muy refrescante.

OCHOA «FINCA EL BOSQUE» 2006 €€

Ochoa. Tel. 948 740 006.

Además de la fruta roja, tiene altas dosis especiadas entre lavanda e hinojo. Estructura y carnosidad muy cuidadas, con final fresco.

PAGOS DE ARAÍZ 2006 €€

Pagos de Araiz. Tel. 948 399 182.

Muy tintado, con abundantes notas de guindas en licor, mermelada de fresa y alta estructura en boca, áspero y algo cálido.

PRÍNCIPE DE VIANA CABERNET 2006 €€

Príncipe de Viana. Tel. 948 838 640.

Cabernet maduro, lleno de vida (granada, picota), sin un ápice de verdor. Espléndida carnosidad al paladar, de acento ácido marcado y largo recorrido. Todo un ejemplo.

SEÑORÍO DE SARRÍA VIÑEDO N° 5 2006 €€

Bodega de Sarría. Tel. 948 202 200.

Menos contundente que el año pasado, más discreto en aromas aunque sigue manteniendo su refinamiento en el paladar.

GRAN FEUDO GARNACHA 2006 €€

Julían Chivite. Tel. 948 811 000.

Más generoso en fruta que la añada anterior, recuerdos a grosella-fresa-lilas. Nítido y equilibrado amargor-golosidad, con espléndido final jugoso.

D.O. Penedès**ALSINA & SARDÁ MERLOT 2006** €€€

Alsina Sardá. Tel. 938 988 132.

Aromas de zarzamora, fresa ácida, lilas aunque pierde fuerza frutal en boca, aunque mantiene su estructura. Aguantará el verano.

PETIT ARNAU 2006 €€

Loxarel. Tel. 938 978 001.

Su perfume tiene magnetismo, profundidad y nitidez. Aromas de grosella-mora en infusión, acacia y especias. Delicioso en boca.

PRIMEUR 2006 €€€

Gramona. Tel. 938 910 113.

Muchas notas frutales (arándanos, ciruelas negras, hinojo) y un paso de boca que bien puede acompañar una barbacoa de carne. Excelente.

D.O. PLA DE BAGES**ABADAL CABERNET SAUVIGNON 2006** €€€

Abadal Masies d'Avinyó. Tel. 938 757 525.

Su estructura y riqueza aromática combina con pescados grasos y carnes blancas. Intenso en frutos rojos y especias.

D.O. RIBERA DEL DUERO**ELANIO 2006** €€

Cuevas Jiménez. Tel. 638 007 140.

Color rosa de libro. La impresión en boca es como un atracón de fresas sazonadas, jugosas. Un verdadero placer.

PRADO REY FB. 2006 €€

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900.

Madera muy evidente. Muy envolvente en recuerdos a fresa en almíbar, y de los más largos y placenteros de esta cata.

VIÑA PILAR 2006 €€

Félix Callejo. Tel. 947 532 312.

Manifiesta su porte frutal (fresa-grosella) con desparpajo y limpieza. Muy nítido. Incluso en boca es más frutal aún. Excelente resultado.

D.O. RIOJA CALIFICADA**BANDA ROSA 2006** €€

Federico Paternina. Tel. 941 310 550.

Trago muy carnoso, de buen equilibrio dulce-ácido que llena de placer y armonía el paladar, dejando un recuerdo fino de fresas frescas.

ESENCIA DE VALDEMAR 2006 €€

Valdemar. Tel. 945 622 188.

Mantiene su concentración de fruta, más rica y generosa en recuerdos de sandía y fresón que la añada anterior, que continúan en boca.

MARQUÉS DE CÁCERES 2006 €€

Unión Viti-Vinícola. Tel. 941 454 000.

Está en su momento óptimo de consumo. Es delicado y abundante en aromas de puré de fresas, anís; con boca jugosa y fresca.

MI VILLA 2006 €€

Perica. Tel. 941 457 152.

Sencillo pero bien concebido, de notas frescas a fresa-pera con un paso suave y de acidez acerba.

D.O. RUEDA**VACCEOS 2006** €

Agrícola Castellana, S. Coop. Tel. 983 816 320.

Conjunto aromático bien armonizado, mucha fresa, gominola roja y jugo de limas. En boca, fresco y frutal.

D.O. SOMONTANO**Sisuperi Merlot-Cabernet 2005** €€€

Irius. Tel. 902 122 211.

Más discreto en aromas que el 2006, pero su estructura y carnosidad en boca nos advierten que ha pasado el año con holgura. Todo un reto.

ENATE CABERNET SAUVIGNON 2006 €€€

Enate. Tel. 974 302 580.

Color, aroma y sabor elaborados con maestría. Aromas de mirabel, granada, especias y un paso carnoso y largo. De las mejores apuestas.





Descubre un nuevo valor

FIRA D.O. "TERRA ALTA" BATEA '07

PAVELLÓN POLIESPORTIVO MUNICIPAL

20 de mayo - consumidores

Información: Consejo Regulador D.O. "Terra Alta" T. 977 42 12 78 · info@doterraalta.com

21 de mayo - profesionales

El mar, la montaña, la vid. Visiones gastronómicas desde la D.O. "Terra Alta".

Demostraciones en vivo de prestigiosos cocineros i *sommeliers*.

Información: Grup gsr - Producciones de Gastronomía. T. 932 41 27 55 · grup@grupgsr.com

Organitza:



Patrocina:



Col·labora:



PIRINEOS MERLOT-CABERNET 2006 🍷🍷👍

Pirineos. Tel. 974 311 289.

Que estén maduras estas variedades ya nos parece digno de alabar pero que además gocen de tanta expresividad (frambuesa, sandía, grosella) y finura es para nota. Muy equilibrado y armónico al paladar.

VIÑAS DEL VERO CABERNET-TEMPRANILLO 2006 🍷🍷👍

Viñas del Vero. Tel. 974 302 216.

Paleta aromática completa, notas de granada, piel de naranja, regaliz rojo, hierba... que se expresan en boca en tono goloso y placentero.

D.O. TERRA ALTA**CLOT D'ENCIS 2006** 🍷🍷

Coop. Agrícola Sant Josep de Bot. Tel. 977 428 035.

Concentración frutal abundante en tono maduro, casi almibarado, de frambuesa y picota. Buen equilibrio y sencillez.

D.O. TORO**BAJOZ 2006** 🍷🍷

Viña Bajoz Sdad. Coop. Tel. 980 698 023.

Este año es menos concentrado y recuerda a la fresa ácida, el regaliz rojo con un paso de boca jugoso y buen contraste acidez/amargor.

COLEGIATA 2006 🍷🍷👍

Fariña. Tel. 980 577 673.

Aromas robustos, contundentes, muy varietal y sazonado; recuerdos a bayas silvestres y piel de granada, finísimos en boca.

D.O. UTIEL-REQUENA**MURVIEDRO 2006** 🍷🍷👍

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.

Generoso en notas de grosella y fresón, con un toque de laurel. Paladar refrescante y delicioso en fruta.

VEGALFARO 2006 🍷🍷

Andrés Valiente e Hijos. Tel. 616 982 817.

Inmenso en frutos rojos salvajes, flor de saúco, hiedra. Muy generoso. Llena el paladar de frescura, fruta y placer en similares dosis. Magnífico resultado.

D.O. VALDEPEÑAS**LANDÓ DE ARÚSPIDE 2006** 🍷🍷👍

Arúspide. Tel. 926 347 075.

No existe vino rosado que concentre tanta fruta roja en la copa, potente, aunque también es cierto que goza de más dulzor que el resto, muy comedido y bien ligado con su acidez.

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA**VIÑÁTIGO 2006** 🍷🍷🍷👍

Viñátigo. Tel. 922 828 768.

Premio a la medida, a la exquisita expresión entre bayas salvajes y espílogo; excitante y con un equilibrio en boca prodigioso.

D.O. LOS VALLES DE BENAVENTE**VALLEOSCURO 2006** 🍷🍷

Otero. Tel. 980 631 600.

Pura golosina roja y sandía. Su paso por boca es todavía mejor, vibrante, lleno de fruta y fresca en excelente armonía. Para disfrutarlo.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA**ILEX 2006** 🍷🍷

Castiblanque. Tel. 926 589 147.

Color y fruta en abundancia, un paso de boca franco, lleno de frutisidad en largo recorrido, lozanía y acidez bien regulada.

ISOLA 2006 🍷🍷👍

Mont-Reaga. Tel. 645 769 801.

Merlot carnoso, con rasgos silvestres de zarzamora y pimienta muy atractivos. En boca, glicérico, carnoso y conjuntado. Bien concebido.

MESTA 2006 🍷

Fontana. Tel. 969 125 433.

Buen recital de aromas, helecho, arándanos, bayas silvestres, pimienta blanca... en boca pierde vigor pero de interesante frutisidad.

NAZARES 2006 🍷🍷👍

Bodegas Real. Tel. 926 338 001.

Varietal que exprime con mucha seducción sus aromas a sandía, fresón ácido y hoja de higuera. Su olor ya incita al trago.

PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT 2006 🍷🍷👍

Pago del Vicario. Tel. 926 211 401.

Define su aromaticidad con desparpajo, moras, cerezas, granada y tomillo en abundancia, aunque al paladar parece perder fuerza pero no carácter.

ROSA ROSAE SYRAH 2006 🍷🍷👍

Martínez Saez. Tel. 686 929 648.

Granada, grosella y zarzamora en un cóctel explosivo, muy poderoso y abundante. Equilibrado y frutal en mutua simbiosis. Largo para su tipología.

VA VIÑA ALJIBES 2006 🍷🍷

Finca los Aljibes. Tel. 967 890 020.

Maduración arriesgada y bien elaborada, que nos brinda un delicioso perfume de arándanos, cerezas y pimienta. Muy potente. Al paladar es un puro placer, de equilibrio y frutisidad jugosa.

V.T. CASTILLA Y LEÓN**VIÑA SALAMANCA RUFETE**

2006 🍷🍷

Valdeágüila. Tel. 923 437 168.

Aunque mantiene su encanto aromático (ciruela fresca, cereza) este año es más tímido que el de la cosecha anterior; incluso su acidez en boca es más palpable.

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.





Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad

Navarra es Tierra de Vinos

BODEGAS EJEMPLARES

FRANCO ESPAÑOLAS



Ha cumplido 117 años, pero no permite que sus barricas envejezcan. Acuñó el estilo Rioja, revolucionó los blancos de la región, y ahora renueva su clásica línea de tintos con una nueva etiqueta, Barón de Anglade, en homenaje al equipo fundador.



La fachada alegre, blanca, con ventanas de ladrillo y piedra, tiene un vago estilo francés, como los tintos y la crianza en bodega, que dejó huella en Rioja y sus bodegas, como el propio vino, y la innovación que no cesa.

La Génesis del mejor Rioja

Frederick Anglade Saurat da nombre a la más reciente creación de bodegas Franco-Españolas. El nuevo vino se ha bautizado como Barón de Anglade en honor al fundador, un famoso bodeguero que llegó de Burdeos cuando la filoxera esquilmo los viñedos franceses. Encontró en La Rioja una tierra, suelo, clima, variedades de uva y, sobre todo, tradición vitivinícola humana donde reconstruir su bodega y su firma. Más aún, encontró una base donde asentar vinos elaborados con la evolucionada tecnología francesa pero con carácter y personalidad propia. Construyeron la bodega junto al Ebro, mirando a la ciudad desde la otra orilla, donde luego se construyó el «eifeliano» Puente de Hierro. Un caserón hermoso y alegre, de fachada blanca animada por vanos de ladrillo rojo y piedra blanca. Una bodega espaciosa, sustentada en bóvedas impresionantes, que permanece tan viva y activa y tan primorosa como el primer día. Esos muros vieron nacer el elegante y potente estilo tradicional de La Rioja que en Franco Españolas ha cumplido 117 años, tan pimpante.

Con el tiempo, la empresa pasaría a capital exclusivamente español. Más tarde, al grupo de Marcos Eguizábal, cuando el emprendedor bodeguero había cumplido ya 65 años y solo soñaba en calidad, en aprecio y en prestigio. Más o menos lo que rezaba el lema

de la vieja firma, “Honradez y Calidad”. Es algo que tiene muy presente el equipo actual, desde el enólogo hasta quien recibe al público en la boutique de vinos, al final de la interesante visita enoturística.

UNA BODEGA ACTUAL

La imagen de la casa, con su inconfundible fachada tras el jardincillo, la vidriera de rosetón, las salas abovedadas donde trabajan los 30 tintos y reposan las barricas podría dar imagen de inmovilismo. Pero es falsa. Detrás de ese amor a la tradición, de ese justificado respeto a más de un siglo de buen hacer, hay criterios enológicos y empresariales muy actuales. Por ejemplo, su adaptación a la ecología, al respeto al entorno, que le ha valido el certificado británico Global Standard, el alemán IFS y el ISO 14001 por su gestión medioambiental.

La pulcritud reina en las históricas bóvedas, en cada rincón de una bodega que ocupa 60.000 metros. Las barricas se renuevan al ritmo de 2.000 anuales, y el catálogo de vinos crece con nuevas marcas, con un tinto profundo, frutal, especiado y muy moderno, en contraste con su clásica etiqueta que sirve de homenaje a los tiempos de la fundación de la centenaria bodega. Se llama Barón de Anglade, llena 14.000 botellas numeradas, y surge del equilibrio clásico de Tempranillo, Mazuelo y Graciano fermentadas a 24° C. Viene a redondear la línea de los vinos tradicionales, los Rioja Bordón, del crianza al

gran reserva entre los tintos, y lo que supone la mayor originalidad de Franco Españolas, la fama y variedad de sus blancos.

Primero fue el Diamante, que a lo largo de los años ha domesticado su dulzor original hasta la pura untuosidad, obtenida sin más que maduración de Viura y Malvasía procedentes de viñedos de más de 25 años, plantados en suelos con buena exposición al sol, de modo que se acomoda al gusto y a las armonías más actuales.

Como una revolución, apareció el Viña Soledad, seco, fresco, pálido con reflejos verdosos, afrutado y equilibrado en acidez, pensado para acompañar. Para demostrar que en Rioja también pinta el blanco.

La bodega está abierta, con talante anfitrión y didáctico, para aprender y disfrutar.



FRANCO ESPAÑOLAS

Avda. Cabo Noval, 2. Logroño (La Rioja)
Tel. 941 25 13 00. Fax: 941 26 29 48
francoespanolas@francoespanolas.com
www.francoespanolas.com

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



GRAPE@RIEDEL

IMPORTADO POR EUROSELECCIÓN, S.L. - T 938 904 353 - euroseleccion@euroseleccion.com



el alma nos hace visibles



VEGA IBOR



CON MUCHO GUSTO



Lubina braseada con salsa de hongos

El juego gastronómico que nos propone Luis, propietario del restaurante La Cantera, situado en la joven localidad de Rivas Vaciamadrid, en Madrid, es audaz. Se combinan la personalidad de la lubina con la profundidad que aportan los hongos en un cóctel original. En el tendido se encuentran las verduras: calabacín y espárragos, dos aparentes enemigos del vino, aliados que en estas armonías. Ingredientes para 4 personas: 2 lubinas. Boletus edulis y hongos variados, caldo de carne, mantequilla, nata líquida, sal, pimienta y brandy. Para acompañar, calabacín y espárragos trigueros a la plancha y cogollos de lechuga con tomate.

PREPARACIÓN: Se limpian y desespinan las lubinas y se marcan apenas a la plancha. Luego se hornean durante 5 minutos.

Para la salsa se saltean los hongos en mantequilla y se flambean con brandy. Cuando están dorados se mojan con caldo de carne y se cuecen hasta que están tiernos. Se trituran reservando algunos trozos y se monta la salsa con nata líquida.

Montaje: Una presentación sencilla y clásica, el pescado rociado con la salsa y como guarnición las verduras colocadas de la forma más natural.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE:

La versatilidad de este plato da mucho juego con tintos jóvenes o de maceración carbónica, sin asperezas, que se puedan refrescar, con cuerpo medio y aromas a frutas rojas frescas y flores. Los rosados de acento ácido son también una elección segura. Los vinos blancos casan bien si poseen equilibrio cuerpo-acidez. En vinos espumosos, un Brut Nature. El dulzor es peligroso, puede atentar contra la personalidad del plato.

NUESTRA SELECCIÓN

TATIANA PINOT NOIR BRUT *
Parxet.

Entrada refrescante, la burbuja ensalza el pescado aunque su golosidad hace la armonía lineal, sin fuerza.

MAS TINELL CHARDONNAY 2006 *
Heretat Mas Tinell.

Combinación delicada. La lubina achica al vino pero el plato crece en aromas florales y de fruta blanca.

FINCA VENTA DON QUIJOTE 2006 **
Finca La Venta de Don Quijote.

Varietal de Sauvignon Blanc con cuerpo y expresividad. Hace que la lubina gane en profundidad y persistencia.

LEIRANA BARRICA 2005 ***
Forjas del Salnés.

Es la armonía por excelencia. Este Albariño tiene una excelente acidez, grasa y equilibrada madera. Pura simbiosis.

LA PALMERA TINTO M. CARBÓNICA **
Roberto Torres del Castillo.

La lubina se contagia de los aromas volcánicos y de frutos rojos silvestres del vino. No hay enfrentamientos.

COUPAGE 110 *
Vins Nadal.

Si no fuese por las notas de vainilla del vino la armonía resultaría muy tentadora: tanino amable, cuerpo y fragancia justos.



CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLAL, 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

BADAJOZ

- 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
- C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACÍ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)

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, C/V (ALGECIRAS)
- E.C.I. AVDA. DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

CASTELLÓN

- E.C.I. PASEO DE MORELA, 1

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 AVUNTAMIENTO 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 ÁLVAREZ, 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. EXTREMADURA, KM. 12,5 (ALCORNÓN)
- 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)
- C.C. EL BERCIAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2, 28905 GETAFE.

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)
- E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2
- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)

MURCIA

- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTÓN, 52 (CARTAGENA)

NAVARRA

- E.C.I. C/ ESTELA, 9 PAMPLONA

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. NERVÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
- E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)

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. ADEMUZ, 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

HACE 5.000 AÑOS, EN EGIPTO Y POCO DESPUÉS EN LA ROMA IMPERIAL, PARADIGMA DE SIBARITISMO Y BUENA VIDA, SE INGENIÓ LA CRÍA DE PATOS Y OCAS A BASE DE HIGOS. ENGORDABA ASÍ UNA DELICIOSA PIEZA QUE POR ESO EMPEZÓ A LLAMARSE “HÍGADO”. Y NACIÓ UN MITO, UN LUJO, UNA DELICIA DE SABOR Y TEXTURA, QUE HA LLEGADO HASTA NUESTROS DÍAS CON EL NOMBRE FRANCÉS DE FOIE GRAS.

FOIE GRAS UN LUJO ETERNO

Hasta hace poco tiempo el foie gras era producto de importación en España, elitista y raro, muy escaso, hasta el punto que para muchos se confundía con un paté de grano fino y de calidad muy variable procedente de hígado y magro de cerdo. La cría de patos, sobre todo en Navarra y Cataluña, en granjas donde no están amarrados al comedero sino que pueden moverse al aire libre, ha venido a hacer accesible este delicioso bocado. Ahora aparece como seña de identidad de cualquier carta de restaurante que se precie, sea en recetas propias o como ingrediente de mil recetas, desde acompañar a una sencilla pasta o una ensalada, a coronar un solomillo.

NO TODO ES FOIE GRAS



Se puede comprar crudo en polle-rías especializadas, y así exige una limpieza rigurosa y a la vez delicada, la pericia de una mano experimentada. Después hay que cocinarlo con sabiduría técnica para que la grasa no se disuelva y disgregue la pieza. Frente a esa dificultad, lo más frecuente es comprarlo ya preparado, pero aún así hay que saber leer la etiqueta.

Foie Gras Entier: son las mejores piezas, conservadas completas en su grasa, al baño de María.

Bloc: es el que contiene un trozo de una pieza y recortes de otras mas pequeñas o menos perfectas; mitad y mitad.

Parfait: es la mezcla triturada en la que caben piezas diversas.

El que ha seleccionado El Club del Gourmet de El Corte Inglés para su marca son hermosas piezas de Foie Gras Entier (entero), de perfecto color rosado, aroma profundo y gusto equilibrado, con el inconfundible y estimulante toque apenas amargo.

El Foie Gras, el hígado graso de pato o de oca, es un bocado escaso, exquisito, difícil de criar y de elaborar y, por supuesto, irremediablemente caro. Por eso asusta hacer esa inversión sin garantía de que va a salir perfecto, que traerá al paladar tanta satisfacción como anuncia. Hay una fórmula infalible para cocinarlo sin merma y sin riesgo. Sólo hace falta:

Un hígado de pato en estuche al vacío.

Un vaso de vino de Jerez o de Montilla de uva Pedro Ximénez.

Unas rebanaditas de pan.

Tostar ligeramente el pan para que no se impregne mucho. Cortar el hígado en lonchas de medio centímetro o poco más. Colocarlas sobre el pan y meter al grill durante uno o dos minutos. En un cazo reducir el vino, a fuego vivo hasta que tenga consistencia de jarabe espeso. Sacar las tostadas, rociar cada una con unas gotas de Pedro Ximénez y comerlas calientes.

Para acompañar, lo mejor es un espumoso fresco y limpiador, o la golosa armonía con un vino dulce, pero más ligero que el Pedro Ximénez, por ejemplo un Moscatel elaborado al estilo moderno o un inalcanzable Chateau d'Yquem, la combinación más clásica y mítica.



CANFORRALES ABRIL 2007

Nos encontraras en los mejores sitios de ASTURIAS:

GIJÓN

EL OLIVO.- 985 147 184
EL FEUDO.- 985 351 659
EL MONJE.- 985 176 631
CASA PEPÍN.- 985 356 214
LA FARÁNDULA.- 984 296 333
EL TASÓN.- 985 340 664
LA BELLOTA DE LA ARENA.- 985 336 859
EL PORTALÓN DE RIOJA.- 985 132 429
LA CIUDADELA.- 985 347 732
EL PICA PICA DE RUBÉN.- 985 348 317

OVIEDO

LA TABERNILLA.- 636 560 424
ENTREVINOS.- 985 215 617
EL 5º DE LA TARDE.- 985 221 412
LA COFRADÍA DEL VINO.- 985 212 389
RESTAURANTE PELAYO.- 985 201 336
LA CONSISTORIAL.- 984 184 350
EL BUCHITO.- 984 188 907
EL BODEGÓN DE TEATINOS.- 985 280 074
PORRÓN Y CUENTA NUEVA.- 985 219 549

AVILÉS

EL PAÑOL.- 984 830 778
CARPEDIEM.- 984 831 715
LA MARINA.- 985 518 600
SAL DE VINOS.- 984 832 053
EN MIERES
LA POSADA DE BACUS.- 985 454 115
LA VEGA.- 985 463 358
LA TASQUINA.- 985 462 137
VEN DE VINOS.- 985 451 780

Celebración por ser elegido el Mejor Tinto Joven de España en la Feria Gourmet, Madrid 2007

Seleccionado para los 90 Paradores Nacionales

Seleccionado por Iberia

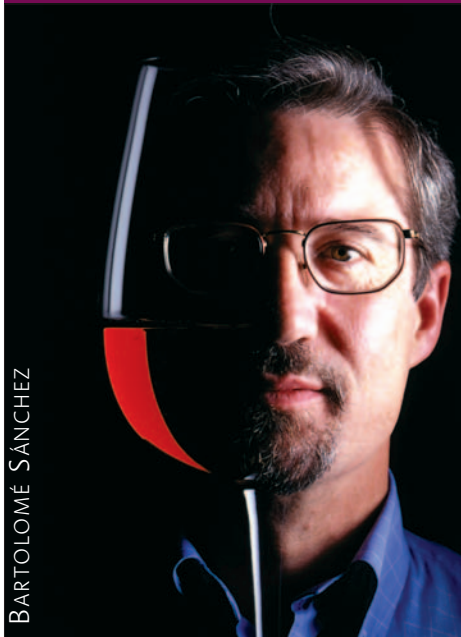


Nos encontrareis en FENAVIN pabellon Noe A31- 33

www.bodegascamposreales.com

MAYO DE 2007 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



Novedades en el límite

Nunca ha habido una cepa en esos campos de Chinchilla. La razón es que se encuentran sobre los mil metros de altitud, al límite extremo de la tolerancia de la cepa al frío. Aunque parece que a Manuel Lorenzo, el osado propietario de una finca de 800 hectáreas no parece importarle demasiado. En los terrenos más aptos para la viña ha plantado 212 has. de viñedo, con bastantes variedades foráneas, insólitas por aquellas tierras, algunas han dado resultados espectaculares porque sus vinos no paran de recibir premios allá donde se presentan. Pero parece que no es suficiente para el enólogo Pedro Carrión que ha querido sacar un vino que fuese la cumbre de la bodega. Las variedades elegidas han sido la Cabernet, la Merlot y la Syrah, fermentadas en tinós de madera y que hicieron la maloláctica en barricas nuevas francesas. Se eligieron 14 de ellas, con las que han podido embotellar unas 3.500 unidades de este excelente tinto.

COMO ASTROS DE LA MÚSICA

Igual que las estrellas del rock invitan a sus colegas para la realización de un nuevo trabajo, Pedro Aibar hace lo mismo con sus amigos enólogos de otras partes del mundo. Como en anteriores vendimias, requiere la colaboración de un especialista para elaborar una variedad diferente. En el 2005, el turno fue para Bruno Lorenzon, experto enólogo de Borgoña. Como cabía esperar, la variedad elegida fue una Pinot Noir plantada en la finca de Secastilla, de frescas y adecuadas tierras para ese varietal esquivo. El enólogo francés se implicó en todo momento en el proyecto, desde la poda misma, y dirigió la cosecha hasta determinar el punto exacto de la vendimia. Ha resultado un vino muy delicado, lejos de esas concentraciones tan en boga, de estilo borgoñón desde el mismo color. El problema es que solamente han elaborado alrededor de 3.300 botellas, lo que lo convierte en un vino de colección.

SERIES LIMITADAS PINOT NOIR 2005

B. VIÑAS DEL VERO. CTRA. BARBASTRO-NAVAL, KM. 3,7 • 22300 BARBASTRO (HUESCA). TEL. 974 30 22 16
D.O. SOMONTANO. PRECIO: 35 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: PINOT NOIR.
CRIANZA: 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 12/3/2007
CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: 5 AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9/10

1ª Cata: Merece la pena hablar de su color, de tonos cereza, violáceos y capa baja, delicado y muy atractivo. La respuesta aromática es inmediata, de gran limpieza: netos aromas de grosella, fresa o casís, además de un recuerdo de hierbas frescas. Una madera excelentemente medida refuerza el incipiente buqué con notas de cacao y tostados. En la boca es fresco, de una gran delicadeza, con sus taninos redondos y suaves, y deja el paladar elegantemente perfumado.

SELECTUS 2005

B. LOS ALJIBES. CHINCHILLA DE MONTE ARAGÓN (ALBACETE). TEL. 918 844 393
WWW.ALJIBES.COM. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA. PRECIO: 38 €. TIPO: TINTO CRIANZA.
VARIEDADES: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH. CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
FECHA DE ENTRADA: 18/4/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: 6 AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9/10

1ª Cata: Excelente presencia, con su color rojo picota y cubierto. A la nariz es muy expresivo, enseña a resaltar los frutillos rojos y las notas balsámicas, junto a los tostados y especiosos de la madera y recuerdos minerales. Gusta la buena maduración de la Cabernet por que no hay esa rusticidad típica. Es un vino con mucha estructura, sabroso, con un tanino muy maduro que proporciona el paso de boca agradablemente carnoso y da amplitud al paladar.

VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA. EN BOCA DE LOS QUE SABEN



*Saborea la fusión perfecta
entre el mar y la tierra.*

Paco Roncero. Restaurante La Terraza del Casino,
Madrid.



SOPA DE AJOBLANCO CON ESPÁRRAGOS, LANGOSTINOS Y BOLETUS CON UNA COPA DE MANZANILLA.

LA RECETA: TRITURA LIGERAMENTE LAS ALMENDRAS EN UN RECIPIENTE CON AGUA Y DÉJALAS REPOSAR EN LA NEVERA DURANTE 12 HORAS ANTES DE PASARLAS POR LA LICUADORA. BLANQUEA EL AJO (HERVIR Y ENFRIAR) TRES VECES Y PONLO EN UN RECIPIENTE CON ACEITE. AÑADE LECHE Y EMULSIONALO TODO COMO UNA MAHONESA. PONLO A PUNTO DE SAL Y VINAGRE DE JEREZ. CUECE LOS LANGOSTINOS, LOS ESPÁRRAGOS Y LAMINA Y SALTEA LOS BOLETUS. POR ÚLTIMO, SIRVE EL AJOBLANCO BIEN FRÍO EN UNA JARRA APARTE. LA MANZANILLA, FRESCA Y LIGERA AL PALADAR, AROMÁTICA, AFRUTADA Y CON UN SUAVE SABOR SALINO, ES UN PERFECTO ACOMPAÑANTE DE ESTA EQUILIBRADA Y REFRESCANTE COMBINACIÓN DE LA HUERTA Y EL MAR, POTENCIANDO SUS AROMAS Y LIGANDO SUS SABORES. DISFRÚTALA MUY FRÍA.

Manzanilla



CALIDAD CERTIFICADA



CONSEJO REGULADOR

WWW.SHERRY.ORG

JEREZ
SHERRY XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN



BODEGAS FONTANA

Descúbrelo



www.bodegasfontana.com

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Arzuaga Crianza 2004 Pasión por la tierra

Fundada a comienzos de los 90 por la familia Arzuaga-Navarro, las bodegas que llevan su nombre son un ejemplo de dedicación y pasión por la tierra y el vino. A Florentino Arzuaga le gustan los horizontes de Castilla donde aún se conservan espacios en los que la naturaleza y los animales viven libres de perturbaciones. Allí, y cerca de un Duero silencioso, Florentino compró la finca La Planta, enclavada en Quintanilla de Onésimo (Valladolid). Luego vinieron las cepas, la bodega y después el vino; un tinto como a él le gustaba: con cuerpo pero elegante, rotundo y complejo a la vez.

La calidad es el aspecto más mimado y cuidado en Arzuaga-Navarro. Esta atención se inicia en el viñedo. Aquí se cuida que los rendimientos sean muy limitados, en sintonía con unos suelos de escasa fertilidad y el duro clima castellano. La excelente materia prima, premisa inexcusable de un buen vino, el meticuloso cuidado de los viñedos y la pasión por el trabajo han hecho que sus vinos se encuentren ya entre los más prestigiosos de la D.O. Ribera del Duero, como podrá descubrir en este tinto Arzuaga Crianza 2004. Un vino en el que el joven enólogo Jorge Monzón ha aportado un carácter más potente, en línea con las nuevas tendencias del mercado.

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.

ARZUAGA CRIANZA 2004

COLOR

LIMPIEZA

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



Manuel de la Osa Más allá de los fogones

Tiene Manuel de la Osa, propietario y cocinero del Restaurante Las Rejas, en las Pedroñeras, Cuenca, un conocimiento del terreno que pisa como pocos en su tierra. Con la familia Parra Jiménez elabora queso y vino. Ambos proyectos comenzaron entre 1993 y 1994. Cuentan con la asesoría del enólogo Diego Fernández Pons (bodegas Aranleón) y el maestro mezclador, de origen francés, Jean Natolí, toda una eminencia. Del vino sólo se elaboran 20.000 botellas en régimen ecológico.

EL QUESO

QUESO DE OVEJA ARTESANO AÑEJO

Manuel de la Osa

16650 Las Mesas (Cuenca)

Tel. y fax. 967 155 243

info@bodegasmanuelde laosa.com • www.bodegasmanuelde laosa.com

ELABORACIÓN

La leche se atempera hasta 30° C, aproximadamente, y se añade el cuajo animal hasta que solidifique. Se corta la cuajada con una lira hasta dejar el tamaño de un garbanzo. Se desuera y prensa en moldes. Acto seguido sumergimos los quesos en salmuera durante 12 horas. Se pasará a la sala de oreo durante unos días, y a continuación dormirá doce meses en la cámara de curación para su afinamiento. Un par de meses antes de salir al mercado se untará con manteca de cerdo para que conserve todas sus propiedades.

DO: No tiene. Tipo: Pasta prensada. Forma: Cilíndrica. Peso: 2,200 kg. Cabaña: Ovina. Raza: manchega. Curación: 12 meses. Cuajo: animal. PVP/kilo: 15 €

EL VINO

MANUEL DE LA OSA 2004

Bodegas Manuel de la Osa. Ctra. Las Mesas km. 1

16650 Las Mesas (Cuenca)

Tel. 607 707 932 Fax. 967 573 173

info@bodegasmanuelde laosa.com

www.bodegasmanuelde laosa.com

D.O. La Mancha. Tipo: Tinto con madera.

Variedades: Syrah, Tempranillo, Graciano, Merlot y Cabernet Franc.

Este queso encierra aromas de mantequilla tostada pero también de leche fresca con notas de flor de almendro y hierba fresca. Textura crujiente, paladar amplio, delicado y armónico. Posee un punto de sal envidiable. La armonía con el vino es respetuosa. Hay una armonía comprometida entre la sabrosura del queso y el amargor del vino.

Visítanos en FENAVIN
Pabellón Virgilio / Calle B1-9



BODEGAS CASTEJÓN

Ronda de Watres, 29

28500 Arganda del Rey . Madrid . España

Phone: +34.91.8710264 . Fax: +34.91.8713343

e-mail: castejon@bodegascastejon.com

www.bodegascastejon.com

Rubí Rioja

Zafiro Ribera del Duero

Oro Rueda

Para gustos existen los colores.

Tres denominaciones de origen distintas bajo un solo sello: Pagos del Rey.

Tres colores diferentes para complacer cualquier gusto.

ARNEGUI • CONDADO DE ORIZA • ANALIVIA



PAGOS
DEL REY

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Vino de terruño ¿Un término recurrente?

El terruño significa la interacción de los factores climáticos y el suelo (incluyendo las singularidades de cada viñedo como la orientación, la inclinación...). En un sentido más amplio, también se refiere a los parámetros aportados por el hombre, es decir, el sistema de cultivo, el trabajo del suelo y el cuidado de las vides, las medidas de reducción de cosechas, etc. Estrictamente hablando, todos los vinos cultivados de modo natural son vinos de terruño. Sin embargo, como hoy día, y gracias a las modernas técnicas de bodega, se pueden elaborar vinos aceptables con uvas mediocres, este término se reserva a aquellos vinos elaborados por el vinicultor que reflejan en el carácter las particularidades de su lugar de origen.

¿Se pueden verter en un decantador grande dos botellas del mismo vino una vez catadas?

Sí. No obstante, es imprescindible catar por separado cada botella y utilizar un decantador para botellas magnum. Lo que no tendría sentido sería llenar al máximo un decantador normal con el contenido de dos botellas, porque en un decantador lleno hasta arriba la oxigenación del vino es mucho más lenta y deficiente.

¿Se puede utilizar un buen vino para cocinar?

Los vinos utilizados para cocinar deben ser siempre de buena calidad y estar bien conservados, ya que si están turbios o con una acidez desequilibrada puede afectar negativamente a los platos que se preparen con ellos. Generalmente, cuando cocinamos, nos duele gastar mucho dinero en un vino que teóricamente se va a «quemar». Pero una de las normas básicas de la gastronomía aconseja acompañar cada plato con el mismo vino que se ha utilizado para cocinarlo. En realidad suelen emplearse pequeñas cantidades. El vino suele ser un pequeño toque de distinción que confiere características peculiares a cada plato, por lo que no será un gran golpe a nuestro presupuesto. Si necesitamos mucho vino, o disponemos de poco, un consejo práctico y económico consiste en cocinar con vinos algo más baratos y sencillos, pero con una composición parecida al que pensamos servir durante la comida.

Su problema nos interesa. Estamos dispuestos a despejar todas sus dudas. Sólo tiene que escribirnos: C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Fax: 915183783.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Frank Gehry Selección Res. '01 El vino del arquitecto

Elciego es primordialmente vitivinícola, un lugar de Álava en la Rioja profunda, donde ni una piedra ha cambiado de sitio durante siglos. Y allí ha nacido un monumento que es avanzadilla del siglo XXI. Se trata del edificio que Frank O. Gehry ha concebido para Marqués de Riscal, la bodega más antigua de Rioja.

Dicen que cuando llegó a sus manos la proposición de la bodega para que diseñara su proyecto de hotel, anduvo remiso a aceptar ese trabajo. Sólo cuando probó, apreció y disfrutó de uno de los grandes vinos de la centenaria bodega, sintió suficiente interés para echarle un vistazo al propósito de Riscal primero y a continuación volcar toda su imaginación en el diseño. Hoy el bello edificio es una realidad, una obra tan impactante que a nadie dejará indiferente.

Definitivamente fue el vino el elemento que acercó a Gehry a la bodega. En justa recompensa, la casa centenaria ha querido premiar el derroche de imaginación. Para ello, su director técnico, Francisco Hurtado de Amézaga, ha elaborado un tinto dedicado al arquitecto. Se trata de una reserva especial muy del estilo de los grandes Riscal aunque con más concentración, mayor cuerpo y previsiblemente con mucho futuro. Ha sido elaborado con la materia prima de la gran cosecha del 2001, con Tempranillo de viñas de esa comarca, que ha pasado 22 meses en excelentes barricas de roble. El vino muestra un color intenso, un abanico aromático extraordinario, pleno de fruta, arándanos, regaliz, además de finas notas especíadas... Gracias a su fuerte estructura y un tanino consistente, nervio y amplitud, resulta poderoso y elegante.

Este es un vino tan exclusivo que desde el momento de la salida al mercado se ha convertido en objeto de deseo. La serie es muy limitada, apenas unos pocos miles de ejemplares cuidadosamente vestidos, envueltos en un estuche vistoso, de lujo. Un vino que aguantará cómodamente las dudas de un coleccionista indeciso durante largos años, sin que por ello merme una sola de sus grandes virtudes. Como vino de coleccionista solo se venderá en la bodega, salvo alguna tienda o vinoteca que quiera tenerlo en su catálogo. Por lo tanto la única referencia de precio es el que consta en bodega, con mención al IVA incluida.

FRANK GEHRY SELECCIÓN RESERVA 2001

B. Marqués de Riscal
C/Torrea, 1. 01340 Elciego (Álava)
Tel. 945 60 60 00
Precio: 122 € + IVA

Fariña CRIANZA ROBLE FRANCÉS



En Fariña,
nada es fruto
de la casualidad

De tabernas con la Pícara Justina

Por mucho que se empeñen nuestros salvapatrias en amargarnos nuestra breve existencia con prohibiciones de todo tipo, a lo largo de nuestra historia siempre ha existido una exultante vida que transcurre por derroteros extraoficiales. Este es el caso del "Libro de entretenimiento de la Pícara Justina" (1605), cuya autoría apunta a un fraile dominico y profesor de Teología de la Universidad de Valladolid que, a causa de sus hábitos, no pudo publicar con su nombre una obra un tanto licenciosa en torno a Justina, una mujer en la que la moralidad está ausente.

La vida de Justina tiene su epicentro en los mesones, y en ellos el vino encuentra sus reales aposentos. El beber es la pauta de referencia a partir de la cual se encadenan los mejores placeres y momentos de su vivir: «Si dan a la diosa del pan, que es Ceres, y al dios del vino, que es Baco, perrillo y mona, es porque se eche de ver que en habiendo que comer y que beber, luego se sigue el haber entretenimientos, juegos; y burlas, conforme al dicho de un poeta, que dijo:

Armas de Ceres y Baco, mona y perrillo, y

por qué.

Sin Baco y Ceres

Son de sobra gustos, juegos y mujeres.»

La carencia de vino hunde al más templado en la deshonra total: «Traer vino. Tened mejor ojo que esta bobitonta. Cuando algún huésped os dijere que le vais por vino, preguntalde en alta voz que la oyan todos:

-Señor, ¿cuánto quiere v. m. que le trayan de vino?

Que es buena treta (la cual llamaba un pariente mío la treta del atambor), porque los huéspedes, parte por vergüenza de ver gran jarro, parte porque no piensen que son mezquinos y acreditarse de liberales, envían por más vino del que han menester. Y hacen bien que, si el vino es bueno, jamás se pierde, y aunque sea malo, sirve para lechugas.»

Incluso el hombre más simple tiene claro que a través del vino puede llegar a alcanzar favores de otro modo inalcanzables: «Él era bobo en grado superlativo. Tantas veces le deseché, que él se echó a pensar una traza con que me obligar, y fue que, echando mano a la cinta, desenvainó una botilla de vino, y de la faltriquera un zancarrón de tocino envuelto en un cernadero. Y con la



bota en la mano me saludó diciendo:

-Vida, mire qué belleza. Viva y beba, que es rico, rico, rico.»

El vino también sirve como metro de medida moral: «Somos las mujeres como mosquitos, que se van con más deseo al vino más fuerte en que más presto se ahogan. Somos como rabos de pulpo, que quien más le azota, le come mejor sazonado.»

Y, como dato curioso, a los asturianos nos deja bastante bien parados en cuanto a vinos se refiere: «Les hizo andar deste traje, y no, como algunos maldicientes dicen, el haber salido de Asturias los que inventaron los cueros para el vino y las coronas para Baco. Mas no por eso niego que el Baco tenga allí y haya tenido jurisdicción y gran parte de su real patrimonio, no digo en vivos, sino en vinos.»

Cuatro Rayas

E L V E R D E J O D E R U E D A

100% VERDEJO



ZARCILLO DE PLATA



MANOJO DE ORO



www.agricolacastellana.com



FOTO: Heinz Hebeisen

Fernando Zamora Marín Experto en cambio climático

Lo que la naturaleza tardó millones de años en cambiar, el hombre en un solo siglo lo ha destrozado. El calentamiento global es irreversible y continuará durante décadas, quizás siglos, aunque cesaran ahora mismo las emisiones de CO₂ a la atmósfera. España, por sus características geográficas, es uno de los países más vulnerable a este cambio. Según un informe sobre Escenarios Climáticos del Ministerio de Medio Ambiente se prevé un aumento de las temperaturas máximas anuales de hasta 3° C desde 2011 hasta 2040. Los termómetros seguirán subiendo conforme avance el siglo para alcanzar hasta 5 grados de aumento en 2070, y dos grados más a final de siglo. Las consecuencias de esta alteración ya repercuten en infinidad de aspectos de nuestra vida cotidiana (inundaciones, tornados, huracanes, olas de calor, incendios, enfermedades...). Los efectos negativos afectarán a muchos sectores, pero quizás la agricultura, a merced directa de todas las inclemencias climáticas venideras, será uno de las que más sufra. La incidencia sobre viticultura es ya palpable y plantea asumir diversos retos para adaptarse y sobrevivir. «Lo que no podemos hacer es resignarnos, rendirnos. Hay que empezar a actuar», afirma Fernando Zamora Marín.

Ahora que el vino español empieza verdaderamente a triunfar, que hemos aprendido a hacer las cosas muy bien y a plantarles cara a nuestros vecinos del norte, viene el cambio climático y lo trastoca todo. Los favorecidos son la Champaña y la Borgoña, al igual que otras zonas como el valle del Rin en Alemania, donde existen parámetros climáticos que les permiten elaborar tintos de calidad. Incluso en el sur de Inglaterra están plantando viñas. Aunque todos los países del mundo cumplieran los acuerdos establecidos en el Protocolo de Kyoto, algunas consecuencias parecen inevitables.

¿Llegaremos a elaborar vinos totalmente distintos a los actuales, con otros parámetros de calidad? Quizás sean mejores. El vino es el único producto de origen agrícola que es mejor ahora que hace 10 ó 20 años. Esto se ha conseguido con conocimiento. Este pequeño cambio climático que hemos sufrido hasta el momento ha beneficiado a la maduración de la uva. Pero a partir de ahora será al revés. Tendremos que aguzar el ingenio, utilizar diversas herramientas y métodos que están a disposición de todos, solo hay que estudiarlos mejor, y algunos, legalizarlos.

FERNANDO ZAMORA MARÍN

Es decano y profesor en la Facultad de Enología de Tarragona, de la Universidad Rovira y Virgili, una de las más prestigiosas del mundo.



Bodegas Monje
Camino Cruz de Leandro, 36
38359 El Sauzal – Tenerife
Tfno. / Fax: 922 585 027
monje@bodegasmonje.com / www.bodegasmonje.com

Palacete Modernista privado

Celebración de catas, maridajes, cocktails, cenas de gala
eventos sociales y de empresa

Duquessa d'Orleans, 9. 08034 Barcelona.
932 031 235 / 932 051 171 / 660 107 037

www.torreamat.com

Casado Morales

*Una familia
una filosofía
un viñedo
un vino*

FINALISTA PRIMER 2006

Avda. La Poveda, 12-14 01306 Lapuebla de Labarca
Tel. y Fax: 0034 945 607 017
www.casadomorales.com b.casado@euskalnet.net

Se precisan distribuidores a nivel nacional



*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»

TECNOLOGÍA



Viña Costeira Aula virtual del vino

La Colección Costeira, marca de referencia de los vinos de calidad en la denominación de origen Ribeiro, acaba de dar un nuevo salto en su expansión con la puesta en marcha de un «aula virtual» de cata. El aula de la cultura del vino y la gastronomía presenta una doble vía de acceso y utilidad. Por un lado, cualquier usuario puede acceder a la página web www.aulacosteira.com para una primera aproximación a la bodega y a sus vinos. Por otro, quienes participaron en la promoción que se desarrolló en los diecisiete restaurantes del prestigioso grupo Oter de Madrid, tuvieron ocasión de profundizar en el conocimiento de los vinos del Ribeiro.

La mecánica que la bodega ha desarrollado arrancó con el obsequio de una botella de cortesía, un vino blanco de variedad Treixadura de la Colección Costeira. Con un etiquetado personalizado para la ocasión y en una bolsa especialmente diseñada, junto con la botella se entregó una ficha con un código, a modo de «password» para el usuario que desee realizar un rápido curso de cata, personal, en su propio domicilio, a través de internet y compartido con cuantas personas desee incorporar alrededor de la pantalla del ordenador y la botella que ha recibido como obsequio.

Una vez que el usuario accede al curso, tiene la posibilidad de detener en cualquier momento las explicaciones del enólogo, volver atrás sobre ellas, o avanzar de forma interactiva, el usuario del aula virtual podrá no sólo atender las explicaciones del especialista, sino compartirlas y contrastarlas desde el propio domicilio.

Esta aula virtual multiplica las perspectivas de difusión de los vinos del Ribeiro y amplía las posibilidades de formación de cualquier aficionado interesado en ello. Viña Costeira pretende, como bodega, contribuir con esta medida a enriquecer el abanico de las fuentes de información, con un plus de amenidad y también de labor didáctica, que resulta muy necesario en tiempos difíciles e inciertos para el sector como los actuales. La posibilidad de recibir información sobre los vinos de esta bodega gallega e incluso adquirirlos desde casa es otra posibilidad que se contempla en la nueva Aula Costeira que ahora nace. Entre los registrados como usuarios del Aula Costeira se hará un sorteo que consistirá en un curso de cata a domicilio. La bodega se hará cargo de todos los gastos, aportará el material de apoyo necesario, incluido el personal de servicio de hostelería que sea preciso para atender a los anfitriones y al grupo de amigos (en torno a doce personas) con quienes desee compartir la experiencia.

Viña Magna, vinos exóticos



Abrío sus puertas justo antes de la Navidad de fin de siglo, y ha venido a paliar una necesidad igualmente secular. Medina del Campo es una histórica villa que cuenta con más de 20.000 vecinos, incluso 30.000 en su zona de influencia, por no hablar del turismo interior y extranjero que hurga y recrea el pasado en este típico paisaje castellano y que se sienta en sus mesas para hacer honor a los famosos asados. Pues bien, hasta hace poco, el comercio del vino se reducía, casi, casi, a las cartas de los asadores y al granel de la venta a pie de bodega. Ésta es tierra de gastronomía y de vinos desde que tiene memoria. La frontera de Valladolid y Ávila es el reino del cochini-

llo y los asados en general, el altar de la uva Verdejo y de los Rueda y, más recientemente, un movimiento perpetuo en pos del reconocimiento de tintos, rosados y, en fin, de los vinos variados que la tierra cría en Medina.

José del Bosque se inició en el vino a través de la distribución de un par de bodegas vecinas pero se enamoró del sector hasta ampliar la distribución con una preciosa tienda en el centro y una función amable, con visión de futuro. Así, en el montaje de la vinoteca Villa Magna contemplaba como labor básica la formación, la exposición didáctica que viene dando sus frutos. De hecho, hoy buena parte de su clientela la compone un público joven de la ciudad que, a través de catas y degustaciones, ha aprendido a seleccionar con criterio, a beber con conocimiento, a apreciar su zona y a curiosear incluso más allá de las fronteras, a través de botellas y de viajes organizados por la casa.

En las estanterías aparecen más de 1.300 referencias, casi todas las D.O. españolas y selecciones a buen precio de Australia, Argentina, California, Italia, Francia,

Portugal...No hay joyas elitistas, al menos no en la tienda, sino que dispone de ellas para las cartas que asesora en restaurantes, mientras aquí elige una oferta a precio asequible, que invite a conocer, a curiosear y a disfrutar de buen vino a diario. Esa es su filosofía.

Por supuesto defiende la zona y alrededores: Malleolus, Pago de los Capellanes, Quinta Quietud, pero aprecia curiosidades como un Cabernet valenciano, o el Nido, de Jumilla, o un argentino de O Fournier, el B Crux, bodega que también elabora en la Ribera del Duero.

Aunque, por supuesto, el vino que merece en la casa especial trato es el que elaboran ellos mismos, un Rueda muy especial, Medina María, que es el único Reserva de la D.O., madurado durante un año y hasta 14 meses de barrica y año y medio de botella.

VIÑA MAGNA

Ctra. de Olmedo, Km. 2,8.
47400 Medina del Campo (Valladolid)
Tel y Fax. 983 810 800 y 670 712 718

www.elgrifo.com

Premios Bacchus 2006

BACCHUS DE ORO
EL GRIFO MALVASIA BLANCO SECO

BACCHUS DE ORO
CANARI

BACCHUS DE PLATA
EL GRIFO MALVASIA BLANCO SEMIDULCE

HERENCIA DEL VOLCÁN

Desde 1775




EL GRIFO

VINOS Y ENOTURISMO

REAL SITIO DE VENTOSILLA



La finca perteneció a los Reyes Católicos, el edificio herreriano lo levantó el Duque de Lerma. Hoy forma parte de la bodega de Prado Rey y es un delicioso refugio donde cumplir el sueño de dormir en un palacio. Y al despertar, una visita al pasado, a la arqueología de Atapuerca, o a algo que pervive fuera del tiempo, el canto gregoriano del Monasterio de Silos.



La Ribera del Duero esconde historia secular. Pero más impresionantes son los tesoros vivos, como el canto gregoriano del Monasterio de Silos o la Finca Modelo donde se asienta el viñedo de Prado Rey. Real Sitio de Ventosilla es un perfecto ensamblaje de actividad agropecuaria, atractivo turístico y buenos vinos.

Cantos y copas para ascender al cielo

Lo mejor es llegar al Monasterio de Silos a primera hora de la tarde, recrearse en el Claustro, elevar los ojos al cielo siguiendo 25 metros el porte de un ciprés de 25 metros. Y con el espíritu confortado, ya ajeno a requerimientos urbanitas, recorrer el museo y curiosear en la botica del S. XVII que surtió al hospital y la leprosería, con libros y alvarelos que dan idea de la importancia del Monasterio en el mundo de la cristiandad. Por entonces las campanas tocarán a rezo y en la penumbra del templo revolotearán los hábitos hasta que del silencio y la quietud surja un sonido singular, eterno y siempre nuevo, la solemnidad del canto gregoriano.

POSADA REAL EN CASTILLA

Como contraste con este menú trufado de espiritualidad se puede cenar en Lerma un asado de reglamento, antes de “volver a casa”, al amor de la chimenea, al acogedor salón o a un amoroso dormitorio de la Posada de Ventosilla que servirá como centro del viaje, de un largo fin de semana. Es un palacio sobrio y elegante, de estilo herreriano, coronado por los blasones de Lerma y Medinaceli, que construyó el Duque de Lerma en el corazón de la Ribera burgalesa, como refugio de caza del rey. Perteneció al Real Sitio de la Ventosilla, o lo que es lo mismo, a los dominios de la bodega donde nace el Prado Rey y el Salgüero.

La Posada cuenta con 18 habitaciones, la mitad de estilo clásico, restauradas, y vestidas con antigüedades castellanas, y otras tantas actuales, sencillas y acogedoras. Está prevista para los huéspedes la visita a la

finca y la bodega, la única forma de comprender una estructura agraria integral y ejemplar, tan eficaces como espectaculares, que le valieron hace siglos la calificación de Finca Modelo. Se extiende a la orillas de Duero con una pequeña presa propia que genera electricidad; en las laderas pasta el ganado que nutre la imoluta lechería, y aquí y allá se salpican el bosque maderero, la gravera... Actualmente, y sin romper el equilibrio, en la finca, la mayor de Castilla, con sus 3.000 Has, el vino se ha convertido en protagonista. La viña empezó a plantarse antes del boom de la Ribera, en 1989, y la bodega se inauguró en 1996. Han recuperado cepas centenarias de Tinta Fina (Tempranillo), la variedad que ocupa 90% de las 520 Has de un viñedo distribuido en pagos bien diferenciados.

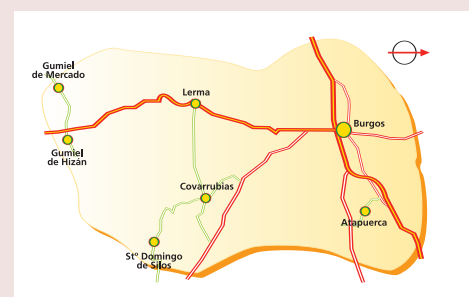
La naturaleza es básica pero en la casa está a su servicio la tecnología primorosa de una bodega movida por gravedad, y de un laboratorio de referencia en la región, donde acuden organismo y otras bodegas y que colabora en investigación con varias Universidades y con el Consejo Regulador.

VIAJE AL PASADO

En el paisaje de los alrededores vale la pena patear en ambos sentidos La Yecla, el espectacular cañón del río Mataviejas, pero lo inexcusable es dedicar el tiempo preciso al yacimiento arqueológico de Atapuerca, al este de Burgos, declarado por la Unesco Patrimonio de la Humanidad. La entrada es lógicamente limitada, para respetar el espacio y el trabajo permanente de los arqueólogos y es preciso reservar para poder sumar-

se al paseo que resulta impresionante, didáctico, informativo y ameno.

La Ribera del Duero es paisaje, historia, gastronomía y vino. Aun más, es una sorpresa en cada excursión.



DÓNDE DORMIR:

La Posada de Ventosilla. Ctra. Aranda- Palencia Km. 12,500. Finca Ventosilla. (Gumiel de Mercado). Tel. 947 546 912 y 947 545 584

DÓNDE COMER:

Mesón de la Villa (Aranda-Burgos). Tel. 947 501 025
Casa Ojeda (Burgos). Tel. 947 209 052
Landa Palace (Burgos, Ctra. N 1) Tel. 947 257 777
Lis 2 (Lerma- Burgos). Tel. 947 170 125

QUÉ VER:

Castillo-Museo del Vino (Peñañel). Tel. 983 881 199
Monasterio de Silos. Gregoriano y museos.
 Información: Tel. 947 39 00 49
Atapuerca, yacimiento arqueológico.
 Reservas: Tel. 902 024 246 y 947 430 498

REAL SITIO DE VENTOSILLA PRADO REY

Ctra. Aranda - Palencia Km. 10.
 Gumiel de Mercado 09443 (Burgos)
 Tel. 947 54 69 00 Fax: 947 54 69 99
 laposada@ficaventosilla.com
 www.pradorey.com

La absenta, estimulante y afrodisíaca

Muy pocas bebidas alcohólicas han suscitado tantas leyendas urbanas como la absenta. Su origen hay que buscarlo en Suiza, allá por el siglo XVIII, de la mano de un médico al que su pericia le llevó a elaborar una fórmula magistral a base de plantas medicinales (principalmente absenta, también llamada ajenojo, o anís) maceradas en alcohol. Pronto su finalidad terapéutica se iría difuminando para ganar adeptos como bebida alcohólica en sí. Su éxito en Francia no pasó inadvertido para el Sr. Pernod quién decidió comprar la fórmula. A partir de éste momento su consumo y exportación mundial crecieron vertiginosamente.

No se sabe la fecha exacta -pero se calcula que está entorno a la 1ª Guerra Mundial- cuando la absenta se prohíbe primero en Suiza, después en Francia y luego en todo el mundo, a excepción de España y Portugal. Los motivos son varios. Algunos aluden a que su consumo ejercía efectos alucinógenos que incitaban al crimen, aunque las autoridades sanitarias defendían que el problema no estaba en las plantas medicinales sino en la baja calidad del alcohol. Para otros, la razón era política, impulsada por el lobby del vino, que se sintió amenazado.

En cualquier caso el mito estaba servido:

efectos alucinógenos, afrodisíacos y consumo prohibido alimentaron el morbo.

Sin embargo, la absenta se siguió elaborando en España, sin que las autoridades se preocuparan de los efectos de la tuyona (sustancia aromática y amarga que proviene de las hojas y flores del ajenojo). En realidad, la alfa-beta tuyona está emparentada con otra sustancia de la marihuana, es psicoactiva, es decir, tiene un efecto estimulante y vasodilatador (de ahí su efecto afrodisíaco) y, en dosis muy altas puede matar neuronas. Que nadie se alarme pues desde 1984 su contenido está regulado por la UE y no existen riesgos para la salud.

Existen tres tipos de absenta: la primera, a base de aromas, es la más sencilla (no se destila ni macera nada) pura combinación de los aromas del ajenojo y anís con un alcohol base y agua destilada; la segunda, denominada macerada, busca la infusión de las plantas con el alcohol. Aquí cabe destacar las absentas francesas como Libertine 55% y Versinthe 45, muy interesantes; por último, la absenta elaborada por destilación es de mucha calidad. La destilación de la maceración de las plantas permite mayor concentración de sabor y aromas, además de un alcohol más elegante. En España muy pocas siguen este proceso (Segarra y Serpis).



Los entendidos prefieren verter absenta en una copa amplia, colocar una cucharilla especial agujereada con un terrón de azúcar y verter agua muy fría hasta conseguir que todo se funda. Otra versión, «el quemadito», sigue el mismo protocolo pero el agua se sustituye por un chorrito de absenta que se quemará para que caramelize el azucarillo. Y, por supuesto, como combinado puede sustituir al vodka o la ginebra.

Para los interesados en esta bebida Qualivinum distribuye 16 marcas y es el mayor exportador e importador de nuestro país.

Envejecer es un arte

Un buen vino se conserva y envejece óptimamente si la humedad del aire, la temperatura y el reposo son los adecuados.

Por eso, nuestros armarios bodegueros aseguran una óptima calidad del aire, una temperatura constante y graduable, así como el máximo reposo del producto, sin vibraciones. Porque...

Envejecer en un armario bodega Liebherr también es un arte.



Con la garantía

frigicoll

Blasco de Garay, 4-6 - 08960 Sant Just Desvern (Barcelona)

Tel.: 93 480 33 22 Fax: 93 371 59 10

frio.comercial@frigicoll.es - www.frigicoll.com

Armarios bodegueros

LIEBHERR

La más avanzada técnica del frío

I Premio «Comunidad de Madrid de Alimentación» Un impulso a la calidad y la competitividad

El consejero de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid, Fernando Merry del Val, acompañado del director general de Agricultura y Desarrollo, Luis Sánchez, presidió la entrega de los galardones de la primera edición de los Premios «Comunidad de Madrid de Alimentación» que, en sus distintas modalidades, tiene el objetivo de impulsar y potenciar la comercialización e internacionalización de los productos agroalimentarios de calidad que se elab-

boran en esta región. En la categoría de «mejor empresa en innovación tecnológica alimentaria», el primer premio fue para Sos Cuétara, sita en Villarejo de Salvanés; la «mejor empresa de productos ecológicos» fue Gosálbez Orti (Pozuelo del Rey); en el ámbito de la «calidad alimentaria» el primer premio recayó en Lácteas del Jarama (Fuente el Saz del Jarama), mientras que en la modalidad de «mejor establecimiento de restauración» el ganador fue el restaurante Coque de Humanes.



Todos los galardonados de este primer certamen madrileño.

Ya están aquí los Baco 2007 La gran fiesta del vino joven

Pioneros en su género, los Premios Baco, organizados por la Unión Española de Catadores (UEC), aúnan la adolescencia que aportan los más de medio millar de vinos jóvenes que participan y la longevidad de ser el concurso nacional de vinos que más ediciones contempla en su palmarés, 21, todo un síntoma de su excelente salud. Abierta la inscripción desde el pasado mes de abril, el plazo de envío de muestras finalizará el próximo 25 de mayo, y se celebrará la cata concurso el último día de ese mes. El proceso culminará un mes más tarde con la proclamación y entrega de

premios, en el transcurso de una gala convertida en la gran fiesta del vino joven español y ya una cita clásica en el mundo del vino de nuestro país. Consolidadas las 10 categorías entre las cuales quedan divididos los vinos participantes tras la exitosa acogida en la pasada edición de la categoría dedicada a los vinos procedentes de agricultura ecológica, los Premios Baco no cesan en su empeño por ser un fiel reflejo de la evolución de nuestros vinos de calidad, un certamen que cuenta con el beneplácito del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



Ana Patricia Botín Prestigio Rioja

El jurado del Premio Prestigio Rioja ha decidido conceder este galardón, en su XIII edición, a la empresaria española Ana Patricia Botín, presidenta de Banesto. La decisión ha sido tomada «no sólo en consideración a tal personalidad, digna del aplauso hasta ahora ganado personal y profesionalmente, sino también por el hecho evidente de haber exhibido por todo el mundo las formas de vivir de los españoles, así como su personal interés por el vino, que está no sólo en su alimentación habitual sino también en su cultura».



Ana Patricia Botín, presidenta del Banesto, es el Premio Prestigio Rioja de este año.

Ante la necesidad de expansión de la muestra BioCórdoba 2007 cambia su ubicación

La próxima Feria Nacional de Agricultura Ecológica, BioCórdoba 2007, cambia su tradicional ubicación en el Palacio de la Merced -sede de la Diputación de Córdoba- por el Pabellón Cajasur, un espacio de aproximadamente 12.000 metros cuadrados que podrá responder a la necesidad de expansión de la muestra, la única del territorio nacional con carácter exclusivamente profesional. Con este traslado, la Consejería de Agricultura y Pesca, principal organizadora de la muestra, refrenda su compromiso de consolidar BioCórdoba como referente nacional de las ferias comerciales del sector. En la edición del pasado año, BioCórdoba alcanzó un número récord, tanto de visitas, con más de 14.000, como de participación, con la presencia de 78 expositores procedentes de 14

comunidades autónomas. Para 2007 la organización pretende superar estas cifras, y prevé incrementar la superficie expositiva. Con tal motivo, BioCórdoba se celebra este año del 27 al 29 de septiembre para coincidir en la misma semana con «Andalucía Sabor», la primera feria agroalimentaria andaluza de carácter internacional que también organiza la Consejería de Agricultura y Pesca del 25 al 27, con el objetivo de que Andalucía se convierta en punto de encuentro de los operadores de la agroindustria, tanto nacionales como internacionales. Este

año la feria contará con una zona reservada para que las firmas expositoras tengan la oportunidad de realizar presentaciones, degustaciones o cualquier otro tipo de actividad con los operadores del sector o público profesional.



Pago del Vicario Crea el «Menú FENAVIN»

La III edición de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se celebrará en Ciudad Real entre los días 7 y 10 de mayo, contará con la presencia de un stand de Pago del Vicario en el que expondrán, junto a los quesos Villadiego, su gama de vinos. La única bodega ubicada en el término municipal de Ciudad Real no podía ser ajena a un evento de estas características. Miles de visitantes profesionales podrán comprobar el buen hacer de esta bodega y su equipo humano, trabajo que se extenderá esos días al hotel y el restaurante del complejo enoturístico de la firma. El restaurante abrirá sus puertas a mediodía y por la noche y ofrecerá un «Menú FENAVIN», que constará de un entrante, acompañado con



Talva; un bacalao, con rosado Petit Verdot; un plato de caza, con Monagós y un postre manchego, con Merlot Dulce. También durante estos días se pondrá en marcha la elaboración del plato Agios, en homenaje a su vino más prestigioso, que acompañará a una carne roja (chuleta de vaca) o presa de cerdo ibérico.

Pinot Noir 2005 Series Limitadas Viñas del Vero

En el imponente marco del Palau de la Música Catalana de Barcelona, Viñas del Vero presentó el nuevo Series Limitadas Pinot Noir 2005, un exclusivo vino creado conjuntamente por el prestigioso enólogo francés Bruno Lorenzon y por Pedro Aibar, enólogo de Viñas del Vero. Este vino, del que sólo se han producido 3.288 unidades, está elaborado con uvas de la variedad Pinot Noir de los viñedos «Purruego» y «Las Almunias». El proceso de elaboración de este vino ha sido realizado de acuerdo con los criterios de los dos autores. Por este motivo, algunos aspectos del mismo son característicos del mejor Pinot Noir del Somontano, y otros, como la poda y la formación, nos trasladan metafóricamente al corazón de los viñedos de Borgoña. Viñas del Vero inició

la línea Series Limitadas en 2006, con el objetivo de conseguir aprender compartiendo experiencias entre Pedro Aibar, enólogo de Viñas del Vero, y enólogos internacionales de prestigio, que cada año son diferentes. Este proyecto nació con la ilusión innovadora de todo un equipo involucrado en la obtención de grandes vinos que sean el referente de la enología española actual. El resultado son una serie de vinos elaborados por enólogos foráneos especialistas en el cultivo y la vinificación de variedades muy concretas en sus respectivas zonas y países de origen



Por toda España El sabor de Grecia

De la mano de «HEPO», Organismo Griego para la Promoción del Comercio Exterior, y bajo los auspicios del Ministerio de Economía y Asuntos Económicos de Grecia, se ha dado a conocer en España la amplia y rica gama de productos gastronómicos de máxima calidad de ese país. Unos productos únicos como el singular mástique de Quíos, el valioso Azafrán de Kosani, la miel de tomillo y las uvas de Corinto, los pimientos de Florina, las pastas griegas, además del conocidísimo queso Feta, las aceitunas de Kalamata y el excepcional aceite de oliva griego, acompañados de la original bebida nacional, el «uso», y de distintos tipos de vinos autóctonos. Para degustarlos se organizaron días atrás unas jornadas gastronómicas en 73 restaurantes de El Corte Inglés, de toda España, que ofrecieron el menú «Kérasma», palabra que significa «invitación, convite», mediante sanas combinaciones repletas de sabores selectos y muy mediterráneos. Esta iniciativa, de alcance internacional, intenta promocionar la calidad de sus productos a través de la gastronomía y del turismo.

El Príncipe de Asturias Presidente de honor de SICER

Su Alteza Real el Príncipe de Asturias, Felipe de Borbón presidirá el Comité de Honor de SICER, la “Primera Muestra Internacional de Sidra de Calidad”, que tendrá lugar en Gijón del 3 al 6 de mayo próximo.

SICER es una iniciativa promovida por el Gobierno del Principado de Asturias, y realizada por OpusWine y Fenicia. Cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Gijón, La Caja Rural, la Cámara de Comercio, Asturias Paraíso Natural, el apoyo de la revista Vinum, el fabricante de copas Riedel y el consorcio Puerto de Gijón. Se desarrollará los 3, 4, 5 y 6 de mayo de 2007 en el Palacio de Exposiciones del Recinto Ferial de Gijón. Contará con más de 62 empresas productoras de sidra de 11 países y unos 300 tipos de sidra. España está representada por sidras asturianas, del País Vasco y Navarra, Galicia y Cantabria. Concurrirán empresas de Francia, Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Suiza, Austria, Italia, Canadá, Japón y México.

Con el Príncipe de Asturias, formarán parte del Comité de Honor: Vicente Álvarez Areces, Presidente del Principado de Asturias; Elena Espinosa Mangana, Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación; Paz Fernández Felgueroso, Alcaldesa de Gijón; Servanda García Fernández, Consejera del Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias; Tomasa Arce Bernardo, Directora General de Agroalimentación; Ana Rosa Migoya, Consejera de Cultura, Comunicación Social y Turismo; Santiago Menéndez de Lurca, Subsecretario general del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Rafael Anson Oliart, Presidente de la Academia Española de Gastronomía; Eduardo Méndez Riestra, Presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana; Alfredo Quintana, Presidente de la Asociación Empresarial de Hostelería del Principado de Asturias; y Arturo Muñiz, Presidente de la Asociación empresarial de Hostelería de Gijón. Para más información: www.sicerplanet.com

SICER



© Casa de Su Majestad el Rey/Pedro Madueño

SON NOTICIA



Vinum, como cada año, sigue fiel a su cita de Düsseldorf. La presencia española en ProWein fue destacada.

ProWein 2007

Un referente del vino a nivel mundial y cita ineludible

ProWein 2007, la feria monográfica internacional del vino y bebidas alcohólicas, celebrada el pasado mes de marzo en Düsseldorf (Alemania), continúa su línea de éxitos. Sus 2.900 expositores de más de 40 países convirtieron la visita a ProWein en un viaje alrededor del mundo en tan solo tres días. Una feria de referencia internacional en el mundo enológico, donde se dan a conocer vinos de todos los puntos del planeta. Prácticamente todos los países vinícolas estuvieron representados en

Düsseldorf. Pero este certamen no solo se centró en el mero negocio, también se celebraron simposios y mesas redondas, catas, degustaciones de vinos de alta calidad...

España tuvo una destacada y nutrida presencia en la muestra con productores y stands colectivos de casi todas las regiones vinícolas, algo más de 300 representantes dieron buena cuenta de los grandes vinos que España ofrece. A esta muestra no podía faltar la revista *Vinum*, siempre fiel a su cita anual con ProWein, en cuyo stand el

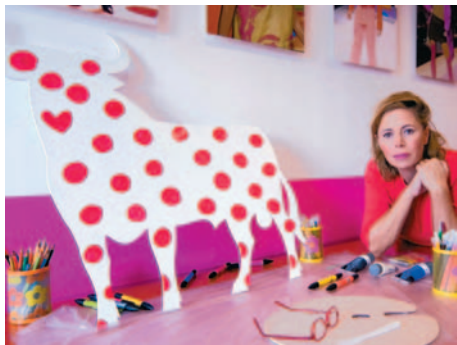
público visitante pudo catar y degustar una amplia selección de vinos.

ProWein, desde su nacimiento en 1994, ha tenido un desarrollo ascendente, y en la actualidad se ha consolidado como una de las ferias más importantes del sector, no sólo para Alemania, sino para otros países del entorno, y junto a la feria Vinexpo de Burdeos y la London Wine Fair de Londres, se ha convertido en uno de los certámenes especializados en vino más relevantes a nivel mundial.

Osborne Malpica de Tajo

Un toro con mucho arte

Del 5 al 22 del presente mes de mayo, las instalaciones de la bodega Osborne Malpica de Tajo (Toledo) se transformarán en una excepcional galería de arte en la que se exhibirá una colección artística única: «Art Bull», realizada por destacadas personalidades del mundo de la gastronomía, la cultura y la sociedad española, con motivo del 50º Aniversario de la creación del Toro de Osborne y a beneficio de la organización Share Our Strength que lucha contra el hambre infantil. Ferrán Adrià, Agatha Ruiz de la Prada (en la imagen), Antonio Banderas, o Sara Baras son algunos de los personajes que han colaborado con Osborne y Share Our Strength. El resultado fue una exposición benéfica e itinerante de la libre interpretación de cada uno de ellos sobre un modelo a pequeña escala del toro de Osborne (Art Bulls for Charity), que ha recorrido varias ciudades de Estados Unidos durante el año 2006 y que a partir del 5 de mayo podrá visitarse en la bodega manchega.



Salmos 2005

El Priorato de Torres

Miguel Torres acaba de presentar su primer vino del Priorato bajo el nombre de Salmos. Pese a que la familia dispone desde 1996 de casi 100 hectáreas en esa Denominación de Origen, no ha sido hasta la añada 2005 que este vino ha visto la luz. Mireia Torres, quinta generación de la familia, ha elaborado personalmente este vino procedente de los viñedos sitios en los municipios de Porrera y El Lloar. Salmos nace a partir de una mezcla de variedades autóctonas y forá-

neas, concretamente Garnacha, Mazuelo, Syrah y Cabernet Sauvignon, y tiene un envejecimiento de 9 meses en barrica de roble francés. Un vino dotado de estructura, potencia y mineralidad, pero que mantiene una gran suavidad en la boca. La firma

tiene previsto exportar este vino a 35 países, con especial atención a Estados Unidos, país donde los vinos del Priorato están en auge. A España se esperan destinar 3.200 cajas, casi la mitad de la producción total.



XXI Salón Internacional del Club de Gourmets Veinte ediciones con lo mejor de la gastronomía

El Salón Internacional del Club de Gourmets celebró su veintiuna edición con fuerza y vitalidad, lleno hasta la bandera y bajo la Presidencia del Comité de Honor de S. M. el Rey. Los pabellones Cristal, Telefónica Arena y Satélite, del Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid recibieron la primavera poblándose de exquisiteces. Aceites, ahumados y salazones, conservas cárnicas, de pescado y vegetales, foie-gras y derivados del pato y oca, jamones, charcutería, lácteos y derivados, legumbres y pastas, mieles y confituras, pastelería y chocolatería, platos preparados, pro-

ducto fresco, quesos, salsas, vinagres y especias, aguardientes y licores, cavas y champagnes, vinos, además de editoriales, menaje y accesorios, hasta alcanzar una cifra aproximada de 40.000 productos -de la mano de los 1.300 expositores- se exhiben en una superficie de 17.000 m² netos de exposición en un salón exclusivamente para profesionales. Como en cada edición, el Salón de Gourmets contó con un país invitado -este año fue Francia- que mostró toda la riqueza de sus productos agroalimentarios. Además, se celebraron encuentros, mesas redondas, concursos y demás actividades paralelas.



Bodegas Faustino Faustino 9Mil

Bodegas Faustino presenta su nueva creación, Faustino 9Mil, el vino más moderno de la bodega, concebido para estar entre los grandes de Rioja. De un carácter puramente exclusivo, Faustino 9Mil, debe su nombre a la cantidad de litros que se elaborarán de cada añada, 9.000, ni uno más ni uno menos. Es un vino cien por cien Tempranillo que procede de una pequeña finca llamada Joarrández.

De cada cepa destinada a la elaboración de este vino se seleccionan dos racimos, de los cuales se recogen únicamente los hombros. Una vez seleccionada la valiosa materia prima comienza su elaboración y posterior crianza de 8 meses en barrica. Con este vino, Bodegas Faustino ha unido la vanguardia en su elaboración y el cuidado diseño de su etiqueta con la tradición y experiencia de una bodega histórica y de calidad.

Palacio de Sada Ricos caprichos

Vinos Palacio de Sada organizó durante nueve días los «Caprichos de Primavera» y ofrecieron al público la posibilidad de degustar el vino Palacio de Sada Crianza junto a una serie de «pintxos» elaborados para la ocasión por 27 prestigiosos establecimientos hosteleros de Pamplona, Tafalla y Aibar. Esta iniciativa tuvo como fin celebrar la llegada de la primavera y animar al ciudadano a disfrutar y degustar lo mejor de la gastronomía de la zona junto a un vino de calidad.

Mar, vino y cultura juntos «Vino a Toda Vela»

El pasado mes de abril tuvo lugar un evento donde mar, vino y cultura se unieron en Valencia en un acto sin precedentes, tanto por su calidad como por su formato. El Claustro de la Universitat de Valencia, un singular edificio del siglo XVII ubicado en pleno centro urbano, fue el escenario del acto. Bodegas de todo el mundo, cuyos países, a su vez, tienen representación en la Copa América de Vela -que se celebraba en las mismas fechas- expusieron vinos exclusivos para un selecto grupo de unas 500 personas que durante dos días acudieron a «Vino a Toda Vela». Bodegas como Château Ángelus, Château de Beaucastel, Roberto Voerzio, Jean René Germanie, Helmut Dönnhoff, Robert Mondavi Winery -por citar algunas- del panorama internacional, y Álvaro Palacios, Enrique Mendoza, Telmo Rodríguez, Marqués de Riscal, entre las españolas, se sumaron a las cerca de 60 bodegas que pusieron a disposición de los asistentes sus mejores y más preciados vinos.

Premio Pritzker a Richard Rogers Artífice de la nueva Bodegas Protos

Bodegas Protos se congratula por el premio Pritzker de Arquitectura otorgado a Richard Rogers. Considerado el nobel de arquitectura, el Pritzker le ha llegado al lord inglés tras varias décadas como referencia en el panorama arquitectónico mundial. «Cuando elegimos a Richard Rogers para que diseñara el proyecto de la nueva bodega Protos, sabíamos que era un gran arquitecto y nos inclinamos por él porque mostraba especial interés por el cuidado del medio ambiente; pero ahora con este premio nuestro orgullo todavía es mayor», señala Teótimo San José, gerente de Protos. Autor de obras emblemáticas de la arquitectura moderna como el edificio Lloyd's de Londres, el Centro Pompidou de

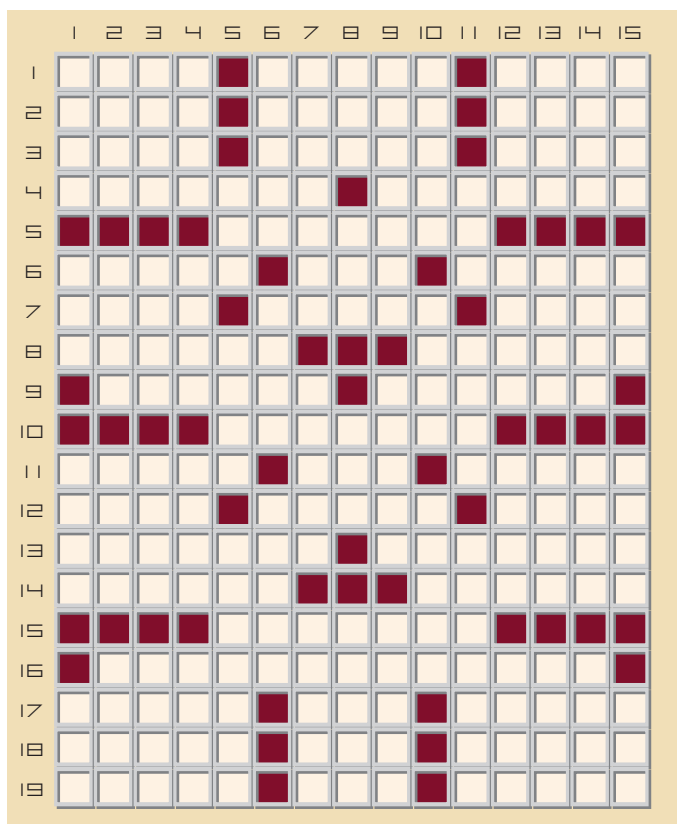
París, el Tribunal Europeo de los Derechos Humanos de Estrasburgo, Rogers se dejó seducir por la Ribera del Duero donde está a punto de ver concluir la única bodega diseñada por su estudio hasta la fecha. La bodega estará operativa para elaborar vino en la presente campaña.



Interior de la nueva bodega de Protos diseñada por Richard Rogers.

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS**Día de feria**

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por POPY WINE y su lámina vertedora Drop Stop. Se premiará a cinco (5) acertantes con una caja de 12 aromas para entrenar el olfato para la cata. Envíenos, antes del día 22 de este mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. La Denominación de Thermantia y Pintia. Guitarra de 18 cuerdas. Nata de los vinos de Jerez. 2. Río de Ucrania. Grupo con patriarca. La máxima alerta. 3. Jerarca del Tíbet. Montecillo. Garantía bancaria. 4. Parte de la Rioja, lo es. Pequeño viñado. 5. Feria de vinos generosos. 6. Dato enológico y cronológico. Cadena de supermercados. Región húngara de los vinos aszú. 7. Oso poeta. Alternativa al porrón. ____ flow, cifra empresarial. 8. Mosto concentrado de uva. Traslados en furgoneta. 9. Enfadada. Adjetivo de fuerzas y líneas. 10. Feria internacional del vino de Burdeos. 11. En mal estado de conservación. Comprendí repentinamente. Tinta de los Hermitages. 12. Diari de Catalunya. Bravucona. Rebaje del bordillo. 13. Recipiente de barro. Beber en el pilón. 14. Ex banda de Marta Sánchez. Conservante propio de los vinos griegos. 15. Feria del sector vinícola español. 16. Vino castellano. 17. Prensa de uvas. Suministrar gratis. Vaquilla de tinta. 18. Obstaculice el tránsito. Rival de Intel. Mirilla de la cámara. 19. Aromas de un vino. Primer viticultor, según la Biblia. Moderno material de cubas.

VERTICALES. 1. Novelesca tía de Unamuno. Maestra de princesas. De Lucía de Entre dos aguas. Bodega fundada en 1972 en Fuenmayor. 2. Fase freudiana. Pimiento seco. Casi redondo. Animal del calendario chino. 3. Víctima de la poda. Prefijo con cultura. Firma vinícola de Haro. Stravinsky de El pájaro de fuego. 4. Santo patrón de Noruega. Rival de Balenciaga. Acontecimiento señalado. Puerto italiano del Adriático. 5. Desobediente del Génesis. Plato del Día de Acción de Gracias. Subordinado del teniente. 6. Servicio secreto alemán. Enemigo de los Sith. Profesar una fe. 7. Solar patrio de la cerveza Guinness. De amplia eslor. Hacen deporte acuático. 8. Repetición involuntaria. Seguir la conferencia. Colonia francesa. Salvatore baladista. 9. Adquirir forma convexa. Alerón castizo. Del color de un vino portugués. 10. De campo. Cartel petrolífero. Quitar el corcho. 11. Avión elitista. Cartas amarillas. Prolonga el contrato. 12. Esposa de herr. Tonalidad arcillosa. Saint Laurent diseñador. Clapton compositor de Layla. 13. Asunto del affair. Secuencia del judoka. Shankar virtuoso. Iguale los niveles. 14. Fabricante del kadett. Primeros espadas. Hombre original. Indicio de putrefacción. 15. Opuesto de hirsuto. Monograma de Cristo. Tiene cuatro cuartos (?). Sujeción de la duela.


GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 117
 LUIS ALEGRE CRIANZA 2004

Ángel Romero Azorín

 C/Cuenca, 8 5º F
 02002 Albacete

David García Mallén

 C/ Ibon de Catieras, 12 - 2º A
 50011 Zaragoza

María José Aranzasti

 Aritzbatalde Plaza, 1 - 5º A
 20800 Zarantz

Michele Concato

 C/ Aquiles, 25 4º G
 28022 Madrid

Pilar Benés Villar

 C/ Fuorita, 36
 28095 Getafe Sector 3
 Madrid
SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 118

1	N	A	P	A	M	E	C	A	S	B	O	T	A
2	A	S	I	R	A	N	E	T	O	A	M	I	N
3	V	A	L	E	S	O	N	A	R	I	B	A	N
4	E	N	A	T	E	T	I	C	I	L	U	S	O
5	E	S	M	E	R	A	L	D	A				
6	O	L	A	T	A	C	M	O	E	C	E	L	
7	M	I	S	T	E	L	A	A	C	A	B	A	D
8	N	A	T	U	R	E				U	L	I	S
9	I	R	I	S	A	T	I	C	A	G	I	N	A
10					A	R	D	A	N	Z	A		
11	R	O	B	L	E	K	E	N	S	Y	R	A	H
12	O	R	I	A	N	A			O	T	E	A	R
13	M	A	R	S	A	L	A	F	L	A	M	E	A
14	A	N	D	A	I	T	A	L	O	A	R	R	E
15					M	A	Y	O	R				
16	O	S	E	A	A	C	A	T	O	O	P	U	S
17	B	O	R	G	O	N	A	A	S	I	L	A	S
18	R	E	G	U	L	A	R	S	O	N	A	T	A
19	A	Z	O	R	E	S			S	E	V	E	R

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 118
ALICIA RAMÍREZ RAMÍREZ


SUSCRÍBETE

y recibirás MiVino en casa

Deseo recibir 11 (once) números de la revista MIVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 23 anuales (*)

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal
☐ (enviar a nombre de OpusWine)

☐ Transferencia bancaria
☐ BBVA: 0182/6196/63/0010201149

☐ Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
☐ VISA / MASTERCARD nº _____

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

 A.E.S.
 Apdo. 002 FD
 28200 S.L. El Escorial
 (Madrid)

 Fecha ____ / ____ / ____
 Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

(*) 39 para el resto de Europa. 50 para América.

Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados durante el último mes, ordenados de acuerdo a su mayor aceptación. Este muestreo aleatorio no pretende tener carácter científico, sino meramente indicativo de cuáles pueden ser las preferencias de los consumidores en las zonas y períodos citados.



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
CAN GATELL Puerto de Cambrils (Tarragona)	Ermita D'Espiells '05 Viña Esmeralda '05 Morlanda '05	Viña Alberdi '00 Contino Cr. '02 Las Terrazas '03	Juvé & Camps Millesime '01 Moet Millesime '99 Pansal de Calas '03
HOTEL MAS DE TORRENT Torrent (Girona)	Milmanda '04 José Pariente Verdejo '06 Odysseus '05	Finca Malaveina '04 Pintia '04 Mas La Plana '01	Olivares Monastrell '00 Fino La Ina Perelada Gamatxa de L'Empordà
LA CABAÑA Sarón (Cantabria)	Viñas del Vero Gewürztraminer '05 Guitián Godello '05 Gran Bazán Ámbar '05	Amaren '01 Contino Viña del Olivo '01 Dominio de Atauta '03	Barton & Guestier '03 Sauternes Don PX 1959 Val de Reyes '04
MOUTAS VINOS Y LICORES Ariondas (Asturias)	Brandal Albariño '05 Baigorri F.B. '03 Pazo de Monterrey '06	Estancia Piedra Selección '01 Tylenus Cr. '03 Castillo de Monjardín '03	PX El Candado Castell de Sant Antoni Brut Nature Fata Morgana
RESERVA Y CATA Madrid	Luna Beberide Godello '05 Martinsancho Verdejo '06 Albet i Noya Xarel.lo '06	Red Horn Tempranillo '04 Astrales'04 Viña Gormaz '06	Jarel Moscatel '05 La Cañada PX Manzanilla La Cigarrera
VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA Tarazona (Zaragoza)	Libalis '05 Naia '05 Care Chardonnay '06	Finca La Cantera de Santa Ana '05 Señorio de Valdehermoso Cr. '04 Pagos del Moncayo '06	Moscatel Ordoñez Nº 1 Sel. Esp. Melante Dulce '05 Il Vignaioli Distefano '06
VINOTECA PADRÓ & ESTEVÉ Barcelona	Tayangut Sauvignon Blanc '06 Verd-Albera '05 Emendis Trío '06	Matamangos Cr.'03 La Casilla '05 Juan Gil 12 meses	Chocolatiers Xavier Mor
VIÑOTECA O CARRO A Coruña	Pazo de Monterrey '05 Sameiras '05	Algueira Barrica '04 VX Cuvée Caco '03 Joaquín Rebolledo '05	Tostado de Costeira '03 Venerable LBV Quinta do Ventoselo '99

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

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

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



SOS DEL MUNDO
todas las lenguas

Perignon halló la manera de
vasija, seguro que aquel
disolución como asombro.
lado que gozaba en la
de su intensidad última
de un elixir capaz de
estes.
nos mejor después de
procedencia diversa.
"methode champé-
"borra, "método

Peró también se elabora espumoso con el mismo método de
crianza en otras zonas, allí donde la extensión
Denominación no alcanza. Prácticamente se puede encontrar
con burbujas autóctonas en todas las regiones españolas.
Espumosos elaborados con otras variedades. Verdejo,
Alirén, Chardonnay o Mahasia aportan vinos aromáticos y
personales. Canarias es una de las comarcas donde se elab-
boran los espumosos más exóticos, con variedades como la
Mahasia o la Listán blanco. Buenos ejemplos se en-
hace El Grillo, en Lanzarote o Valicoro, en el Valle de
Orotava. En el Bierzo se elaboran un par de ellos con
Rueda, la Verdejo marca la diferencia con...



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.



Caveduke, entre la tradición y la fascinación

De venta en las mejores tiendas del mundo

Soluciones Integrales para el mundo del Vino

SINCE
1985

Caveduke
LA MARCA DE LA TORRE



VINOTECAS . BODEGAS CLIMATIZADAS

En Caveduke fabricamos de serie más de 23 modelos diferentes de Vinotecas, desde la más pequeña de 20 botellas hasta la más grande de más de 1.000 botellas, aún así somos el único gran fabricante Español que le puede diseñar su bodega a medida y colores especiales.



WINE DISPENSER **PATENTADO**

En España comienza a verse un cambio de tendencia del consumidor, cada vez se consume más el vino por copas. Caveduke ha lanzado al mercado el Wine Dispenser, el ÚNICO dispensador del mundo sin instalación, que le permite servir a la temperatura correcta el vino en la copa, manteniendo la BOTELLA ABIERTA de 2 a 4 semanas sin el deterioro de la misma, un gran acierto para cualquier restaurante que quiera rentabilizar al máximo cada botella de vino.

Según estudios realizados por la empresa sobre costumbres y gustos del consumidor con un nivel adquisitivo medio-alto, el uso del “Dispensador de Vino” será imprescindible en un periodo de tiempo relativamente corto. Éste estudio también demuestra que la empresa que incorporó el “Wine Dispenser” en su negocio vendió entre un 30% y un 50 % más de vino que antes de poseerlo.

Solicite nuestro amplio catálogo sin compromiso

SE PRECISAN DISTRIBUIDORES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

Tel.: 93 562 51 11 . Móvil: 656 31 73 19

www.caveduke.com