

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

ARMONÍAS
AJIACEITE
CON PATAS
DE CERDO



Bodegas Ejemplares
ARRAYÁN

Práctica de Cata
IÑIGO AMÉZOLA 2008

Desde mi Terruño
SA CUDIA NOVA



VINOS ROSADOS
**EL PARAÍSO DE
LOS VARIETALES**

NICOL'S

Joyereros • Madrid 1917

Sorprend "BLUE GALAXY". Pieza Única

ZENITH

CORUM

GRAND PERRIN

DE WITTE

FRANC VELA

HYSEK

OPUSWINE

CHAUMET

GRAHAM

ruboo

MIKIMOTO

De la Cueva

HERMES

BAUME & MERCIER

TAGHEUER

LONGINES

HEUBLETON

RAYMOND WEIL

GUCCI

ZENH-WITTE

dunhill

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
JEFE DE REDACCIÓN
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es
COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es
EDICIÓN
Ángel Caballero
a.caballero@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
DIRECTORA GENERAL
Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es
COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
María Rodríguez
m.rodriguez@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 Impresia Ibérica
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.

DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 SEPA DE LO QUE HABLA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 19 DÍAS DE VINO Y CULTURA
- 20 DESDE MI TERRUÑO
- 21 DESTILADOS
- 22 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 25 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN
- 26 DÓNDE ENCONTRARNOS

12

VINOS ROSADOS EL PARAÍSO DE LOS VARIETALES

Fieles a la cita primaveral, los resplandecientes vinos rosados acuden a nuestras páginas. Y es que siempre nos seducen sus limpios aromas frutosos, florales, sus brillantes colores glamurosos y de tan distintos matices, su frescura inmediata y sincera o sus mil matices exóticos. Nuestra fidelidad hacia el vino más desampa-

rado (o discutido, si se quiere) está fuera de toda duda, como muestra el hecho de que llevemos doce primaveras tratando de contagiar ilusión y complacencia al consumidor para que considere este tipo como una opción seria a la hora de elegir el vino ideal, aquel que mejor armoniza con determinados platos.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

El joven se nos pone serio

Vaya, por Dios! Ahora resulta que, con los años, el rosado, nuestro entrañable rosado de toda la vida, se nos está poniendo serio, lo que no estoy seguro de que sea síntoma de madurez. Me alarma comprobar cómo, año tras año, el rosado, un vino que alardeaba del don de la ubicuidad, bueno para todo, está perdiendo su rubor juvenil. Y así, ante mi asombro y desconcierto, lo veo renunciar a su vocación transgresora, hacerle ascas a la desfachatez frutal. Porque éste es un vino del que se esperaba que naciera tinto, pero que, finalmente, nos sale tendiendo, contra natura, al blanco. El rosado, que va bien con todo, lo que ya indica un notable facilidad de acomodo, siempre ha presumido de su lozana gama cromática, tan variada que lo mismo se viste de piel de cebolla como se colorea en granate pálido, pasando por las sutilezas del rosa asalmonado, fucsia, fresa, lila... Y no ha tenido empacho en exhibir, con desenfado, su naturaleza barbilampiña (de escasos taninos, si se quiere), alardeando de su cesta de fruta, donde se juntan, en gozosa macedonia, las moras, las fresas, las cerezas o los albaricoques. Pues bien, atacados de una inesperada sed de trascendencia, los rosados empiezan a buscar afanosamente la madera, maceran tanto que ya casi se cubren de capa grana y enriquecen su oferta aromática con sensaciones gestadas en el tiempo, atenuando el impacto frutal con el que nos saludaban. No son todos, lo sé, pero empiezan a resultar determinantes en la oferta de calidad. Esta deriva nos puede conducir a cambiar rosado por *clarete*, con la grave pérdida de una de nuestras tipologías más logradas, y en las que nuestro país, dotado de variedades óptimas como la Garnacha, la Bobal, la Monastrell, la Tempranillo, la Mencia, etc., puede ejercer un sano liderazgo. Bien están las innovaciones que enriquecen el panorama enológico: alabada sea la búsqueda de lo singular en un mundo de vinos comunes, pero sin precipitarse en la pendiente que va de lo auténtico a lo artificioso.



BODEGAS EJEMPLARES ARRAYÁN

La naturaleza es una espléndida dehesa mediterránea poblada de encinas y aromas. La viña es el ingenio de Richard Smart traducido en cuatro variedades, y el vino lleva el sello de Miguel Ángel de Gregorio. María Marsans se ha hecho cargo de la caprichosa joya con el mismo entusiasmo y placer que motivaron a su marido, el fundador, José María Entrecanales.



VINOS ROSADOS

El paraíso de los varietales

Fieles a la cita primaveral, los resplandecientes vinos rosados acuden a nuestras páginas. Y es que siempre nos reducen sus limpios aromas frutuosos, florales, sus brillantes colores glamurosos y de tan distintos matices, su frescura inmediata y sincera o sus mil matices exóticos. Nuestra fidelidad hacia el vino más desamparado (o discutido, si se quiere) está fuera de toda duda, como muestra el hecho de que llevemos doce primaveras tratando de contagiar ilusión y complacencia al consumidor para que considere este tipo como una opción seria a la hora de elegir el vino ideal, aquel que mejor armoniza con determinados platos. Nuestra invariable defensa desde hace tantos años no es fútil capricho o entusiasmo transitorio, es que consideramos que cualquier tipo de vino en un determinado momento puede llegar a ser el idóneo, sin tener que descartar ninguno, y mucho menos por su color.

VIVA LA DIFERENCIA

Como el rosado ha devenido fundamentalmente en un vino de ciclos (tan pronto se pone de moda como al verano siguiente hay restaurantes que incluso lo retiran de su carta de vinos), la gran mayoría de los elaboradores no se atreven o no quieren perder su tiempo y su dinero en investigar sobre él, en ofrecernos diferentes expectativas. Sin embargo, observamos que últimamente hay loables intentos para ofrecer un vino distinto, un rosado con personalidad acusada que nos seduzca y nos cambie esa idea. Como la casa Chivite, donde Fernando Chivite, su director técnico, crea un rosado ambicioso, con varios años de crianza (primero en barrica y más tarde en botella) de excelente estructura y sueños de larga vida. Entra en la prestigiosa saga de su Colección 125. Y hasta su joven Gran Feudo le ha dado una vuelta de tuerca con esa crianza sobre lías que aporta más contundencia. Otros, como la casa Prado Rey, nos ofrecen la atractiva regularidad de su rosado fermentado en barrica, con la apuesta de la discreta pincelada del roble, aunque sigue dominando su jugosa fruta en todo momento. O el riojano Alma de Tobía Fermentado en Barrica, que nos regala su añada espectacular, todo un concierto frutal y aromático dedicado a nuestros sentidos: color, aroma y sabor expresados con potencia y armonía. Éstos son buenos ejemplos de que los vinos bien elaborados aguantan la difícil complejidad de la crianza en madera.

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

AL COLOR DE TODAS LAS VARIEDADES

Tenemos casi tanta variedad de rosados como de cepas, y algunas parecen despertar su gusto por este vino. Con savia foránea se elaboran esos Syrah de la D.O. Montsant, en Cataluña: el de la bodega Capafons Ossó, que destaca por su equilibrio, potencia y riqueza gustativa, o el de Viña Aljibes, un Syrah maduro con fruta de golosina para los que aprecian este punto de madurez tan seductor aromática y gustativamente. Arrayán, de Bodegas Arrayán, de Mérida, ofrece, en su segundo año, toda una exhibición aromática y de sensaciones frutales en boca. También en Canarias trabajan excelentes rosados que reflejan la identidad de unas variedades únicas, como el Stratus, de Lanzarote, el Vega Norte de La Palma o el aromático Viñátigo, este año algo menos potente pero igual de seductor.

De zonas más habituadas a los rosados, como Cigales, llega Docetañidos, que este año se muestra espectacular y quizá se hace más notable su esplendor frutal. De Navarra podemos resaltar la regularidad del Castillo de Javier, magnífico ejemplo en color, frutuosidad y balance de sabores en boca: pocas veces defrauda. La Garnacha de Ochoa no se desvía del estereotipo de los rosados, pero añade un escalón más en fruta y volumen en boca, sin excesos, y con la frescura dominando en todo momento.

En La Mancha hace tiempo que hay muy buenos rosados hechos de variedades muy distintas. Podemos recomendar algunos que son una apuesta segura, como el Torre de Gazate, frutal, carnoso y sencillo; o el Condesa de Leganza, de precioso color y volumen en boca. No podía faltar la representación valenciana, y Vegalfaro lo ejemplifica a las mil maravillas: es verdaderamente frutal, parece una infusión de fresas y violetas aunque por su color bien podría parecer un tinto ligero. Sorprendente el Tombú, de Dominio Dostares, elaborado con la variedad Prieto Picudo, todo un descubrimiento, tanto para los tintos como para los clásicos rosados, y que en esta añada se presenta incluso más poderoso y conquistador. Y queda el toque casi exótico de una bodega de Rueda que hace soberbios blancos y un rosado muy delicado y aromático. Se trata del Quinta Clarisa, de la casa Belondrade y Lurton.

En resumen: toda una oferta de vinos frescos de muy distinta procedencia y características que harán las delicias del buen conocedor, del consumidor audaz que no pone reparos en ampliar el círculo de sus complacencias.



CATA DE ROSADOS

D.O. ALICANTE

TERRETA ROSÉ 2008
 BOCOPA. Tel. 966 950 489
 Monastrell. Delicado muestrario frutal (fresón, guindas, sandía). Goloso y perfectamente hilvanado a su acidez, muy conseguido.

D.O. BIERZO

ARREBATO 2008
 Dominio de Tares. Tel. 987 514 550
 Mencía. Coloreado, una infusión de frutos rojos (moras, arándanos), algo de regaliz y violetas. Un trago muy carnoso, pleno de fruta y succulenta acidez. Aconsejable.

D.O. BULLAS

CARRASCALEJO 2008
 Carrascalejo. Tel. 968 652 003
 Monastrell. Claridad frutal que evoca las fresas frescas, sin artificios, con un trago equilibrado, gustoso, y para disfrutarlo ya.

D.O. CATALUNYA

DE CASTA 2008
 Miguel Torres. Tel. 938 177 400
 Garnacha Tinta y Mazuelo. Perfume fragante de fresa, regaliz, anís y lácteos. Golosidad bien ligada a su acidez y elegante amargor final.

SYNERA 2008
 Ramón Roqueta. Tel. 938743511
 Garnacha y Tempranillo. Grata infusión de fresas, de regaliz rojo, muy franco y abundante. Final goloso y nuevamente frutal. Apetitoso.

D.O. CIGALES

CALDERONA 2008
 Frutos Villar. Tel. 983 58 04 68
 Garnacha. Concentrado perfume de cerezas maduras, de hinojo y manzana asada. Carnoso, con buen recorrido y elegante amargor.

DOCETAÑIDOS 2008
 Lezcano Lacalle. Tel. 983 586 697
 Tinto Fino y otras. Pletórico de fruta (fresón, grosella, pomelo) con un paso de boca sustancioso, lleno y equilibrado. Sobresaliente.

D.O. EMPORDÀ

PERELADA 2008
 Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011
 Cabernet Sauvignon. Madurez frutal impecable (casis y arándanos en sazón). Trago envolvente, carnoso y de final fresco moderado.

D.O. LA MANCHA

CONDESA DE LEGANZA 2008
 Leganza. Tel. 925 564 452
 Tempranillo. Maduro, realmente vigoroso en concentración frutal (fresas-cerezas). Equilibrado, con extracto y perseverancia para ser un rosado.

TORRE DE GAZATE 2008
 Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004
 Cencibel y Cabernet. Un inicio láctico que pronto se funde con los inmensos aromas de fresón y algo de boj. Con cuerpo, equilibrado y frutal.

D.O. LA PALMA

VEGA NORTE 2008
 Noroeste de La Palma. Tel. 922 191 075
 Negramoll. Generoso en su perfume de sandía, de aloe vera con una brisa de regaliz. Trago frutal y fresco que deja su huella amarga característica.

D.O. LANZAROTE

STRATVS 2008
 Stratvs. Tel. 928 809 977
 Tinta Conejera. Varietal autóctono de aromas potentes y dominantes a fresa y a granada que conforman un paladar carnoso, fresco y placentero, y de un sutil recuerdo amargoso.

D.O. MÉNTRIDA

ARRAYÁN 2008
 Finca La Verdosa. Tel. 916 633 131
 Syrah, Cabernet, Merlot y Petit Verdot. Es su segunda añada, de aspecto coloreado, aroma intenso a frambuesa, sandía, lilas y regaliz. La carnosidad, fruta y frescura se apoyan en un final amargo.

D.O. MONTSANT

ROIGEN 2008
 Cellers Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201
 Syrah. Coloreado, espléndido en frutos rojos (fresón) y negros (arándano) con un sutil toque de gominola. Espectacularmente frutal, llena la boca de golosidad, fruta y sabrosura. De lo mejor.

D.O. NAVARRA

CASTILLO DE JAVIER 2008
 Vinícola de Navarra. Tel. 948 360 131
 Garnacha. Precioso color rosa fresa, sin evolución, que irradia un perfume fresco de fresón, heno y leve regaliz. Goloso y pleno de sabor en boca, con buena calibración de la acidez.

EMERGENTE 2008
 Marqués de Monticiezo. Tel. 948 814 414
 Garnacha y Cabernet Sauvignon. Frutal, potente con un leve fondo vegetal. Carnoso y fresco en la entrada, con el volumen justo para un rosado.



A propósito del sabor.



CATA DE ROSADOS

ENANZO 2008 
Campos de Enanzo Sociedad Cooperativa. Tel. 948 838 030
Garnacha. Calidad-precio excelente, perfume de golosina roja limpio que demuestra una perfecta maduración frutal. Trago jugoso, de acidez angulosa que no llega a molestar.

F. URABAIN 2008 
Bodegas Urabain. Tel. 948 523 011
Merlot. Domina su perfume de granada madura con un eco de jara. Mejor boca, carnosa, incluso grasa y muy gustosa.

FORTIUS 2008 
Valcarlos. Tel. 948 640 806
Tempranillo y Merlot. Perfume de fresas y regaliz muy placentero, pruden- te, que se desarrolla en boca, quizá más fresco, con un deje final de boj.

GRAN FEUDO SOBRE LÍAS 2008 
Julián Chivite. Tel. 948 811 000
Tempranillo, Garnacha y Merlot. Reina la prudencia y la consonancia en la perfecta fusión de variedades, con evocaciones minerales y de trufa. Trago carnoso, fresco, frutal y muy elegante. Sorprendente.

HOMENAJE 2008 
Marco Real. Tel. 948 712 193
Garnacha. Concentrada expresión de cerezas maceradas, de helecho y un fino toque de hinojo. Goloso y con estructura, sin pérdida de equilibrio.

OCHOA FINCA EL BOSQUE 2008 
Ochoa. Tel. 948 740 006
Cabernet Sauvignon y Garnacha. Más comedido en aromas este año, con recuerdos de fresón y hiedra. Carnoso, frutal y de elegante amargor.

ROSA DE AZUL Y GARANZA 2008 
Azul y Garanza. Tel. 948 823 861
Tempranillo y Garnacha. Aromas de granada y mora, con un deje de hele- cho. Trago carnoso, aunque ligero en su esbozo bucal.

VIÑA SARDASOL 2008 
Bodegas Alconde. Tel. 948 530 058
Garnacha. Muestra un perfil sencillo, prudente tanto en aromas de fresas lavadas como en boca; fácil de beber y fresco.

D.O. Penedès

CAN BONASTRE 2008 
Can Bonastre. Tel. 937 726 167
Syrah y Pinot Noir. Muy fino, profundo y envuelto en un arco iris frutal (cereza, grosella, mora) y floral (violetas). Abundante en extracto, envol- vente y amplio.

GRAMONA PREMIEUR 2008 
Gramona. Tel. 938 910 113
Syrah y Merlot. Precioso color rosa-fresa con nítido aroma de frutos rojos macerados, de hierba y flores. Tan carnoso como fresco; un placer.

JANÉ VENTURA ROSAT SELECCIÓ "10 VINYES" 2008 
Jané Ventura. Tel. 977 660 118
Tempranillo, Merlot, Syrah y Sumoll. Varietales fundidos en una envol- vente expresión a bayas silvestres, a boj y regaliz. Trago muy carnoso, con

cierta aspereza que augura futuro si sabemos esperar.
D.O. PLA DE BAGES
ABADAL 2008 
Abadal Masies d'Avinyó. Tel. 938 757 525
Cabernet Sauvignon y Sumoll. Delicado en su expresión frutal (moras, gro- sellas ácidas y saúco). Equilibrio bien conseguido, de una persistencia fru- tal sorprendente.

D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADO REY FERMENTADO EN BARRICA 2008 
Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900
Merlot y Tinto Fino con tres meses en barrica. Fresón y sandía, cun ápice de lirios y mucha prudencia tonelera. Sabroso y bien estructurado, deja un grato halo frutal y de humo.

VIÑA PILAR 2008 
Félix Callejo. Tel. 947 532 312
Tempranillo. Aroma maduro de bayas rojas, regaliz y un fondo de hongos. Trago carnoso, de acento ácido, y final marcadamente frutal.

D.O. CALIFICADA RIOJA

ALMA TOBÍA FERMENTADO EN BARRICA 2008 
Tobía. Tel. 941 457 425
Tempranillo, Graciano y otras. Color acentuado, poderoso de aromas a fru- tos rojos (cerezas), tostados y regaliz. Carnoso, graso y capaz de tapizar nuestro paladar de fruta madura. Magnífico e imprescindible este año.

LUIS ALEGRE 2008 
Luis Alegre. Tel. 945 600 089
Tempranillo. Rosado que extrae la lágrima para brindar concentración: frambuesas y grosellas que regalan al paladar sabores a fina golosina; fres- co, bien armonizado y penetrante.

MUGA 2008 
Muga. Tel. 941 311 825
Tempranillo. Su aroma recuerda al regaliz, a la pera, con un fondo de hino- jo. Equilibrado y sencillo, clásico en el concepto.

VALDEMAR 2008 
Valdemar. Tel. 945 622 188
Garnacha y Tempranillo. Susurra aromas de fresón, tiza y geranio bien definidos. Equilibrados, sin angulosidad cítrica, muy gustoso.

D.O. SOMONTANO

ENATE CABERNET SAUVIGNON 2008 
Enate. Tel. 974 302 580
Curioso, todavía está cerrado. Aroma concentrado de frutos negros, de jara y cilantro que desembocan en un trago goloso, penetrante (para ser un rosa- do) y de frescura bien entendida.

MONTESIERRA 2008 
Pirineos. Tel. 974 311 289
Tempranillo-Garnacha. Aroma maduro que atrapa, de fresa y cerezas con un deje fresco de hierba. Goloso, fácil y con final fresco-amargo.



*Ver el futuro es solo parte de mi trabajo.
Sé lo que quieren los clientes antes de que ellos se den cuenta, Auténtico
Ron Caribeño. Como cóctel, con hielo o como quieras imaginar. No necesito una
bola de cristal para saber que esta noche el bar se llenará.*

Alejandro Ferlén, Propietario de Bar



Aragón y Barbado | Las Bahamas | Barbados | Bolivia | Dominica | República Dominicana | Granada | Guyana | Haití | Jamaica | San Cristóbal y Nevis | Santa Lucía | San Vicente y las Granadinas | Guayana Francesa | Trinidad y Tobago

CATA DE ROSADOS

OLVENA MERLOT 2008
 Bodegas y Viñedos Olvena. Tel. 974 308 481
 Expresa dos aromas: cerezas en licor y fruta cítrica (grosella). Trago goloso, con cuerpo y estructura. Recomendamos beberlo al inicio del verano.

D.O. TIERRAS DE LEÓN

PARDEVALLES 2008
 Pardevalles. Tel. 987 304 222
 Prieto Picudo. Penetrante aroma de cerezas en sazón y aloe vera, con burbuja que refresca su paso y ensalza su fruta placentera.

D.O. UTIEL-REQUENA

MARQUÉS DE CARO 2008
 Cherubino Valsangiacomo. Tel. 962 510 451
 Bobal. Es un extracto de golosinas rojas (regaliz, palotes, nubes) y un ápice de lirios. Golosidad-acidez bien entendida, de un resultado encantador.

MAS DE BAZÁN 2008
 Mas de Bazán. Tel. 962 303 586
 Bobal, Syrah y Merlot. Muy frutal, potente (sandía, fresa), y un toque floral y de regaliz. Equilibrado en su trago, sin perder consistencia frutal en ningún momento.

ROSA DE MURVIEDRO 2008
 Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003
 Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc. Aroma de boj penetrante, con delicado abrazo de grosellas ácidas. Frescura afilada que pide siempre acompañamiento. Perfecto para la comida asiática.

VEGALFARO 2008
 Vegalfaro (Andrés Valiente e Hijos). Tel. 616 982 817
 Merlot y Bobal. Su color se acerca más a un tinto que a un rosado; así, ofrece un escaparate frutal rotundo (frambuesa). En boca es como beber una infusión de violetas y fresa, con final fresco. Recomendable.

D.O. VALLE DE GÜÍMAR

BRUMAS DE AYOSA 2008
 Bodega Comarcal Valle de Güímar. Tel. 922 510 437
 Listán Negro. Contenido en aromas, gana en boca -donde busca la discreción del amargor típico de la variedad- y se recrea en su estructura, carnosidad y amplitud comedita.

D.O. VINOS DE MADRID

PUERTA DE ALCALÁ 2008
 Jeromín. Tel. 918 742 030
 Tempranillo y Garnacha. Describe con limpieza la madurez de la Garnacha (puré de fresas y gominolas) y un toque de canela. Trago fácil, goloso y bien ligado a su frescura.

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

VIÑÁTIGO 2008
 Viñátigo. Tel. 922 828 768
 Listán Negro. Añada muy floral (jazmín, lirios) con un fino toque de jara y grosella fresca. Trago equilibrado, ligero, y lleno de frescura.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

INFINITUS TEMPRANILLO Y CABERNET FRANC 2008
 Cosecheros y Criadores. Tel. 945 601 944
 Color rojo intenso, con fruta roja concentrada (fresón-regaliz) y, por cierto, perfecto en maduración. Carnoso y envolvente, aspecto seductor.

PAGO DEL VICARIO 2008
 Pago del Vicario. Tel. 902 092 926
 Petit Verdot. Grosellas ácidas y lirios forman su potente carta de presentación. Trago fresco, frutal, cálido y estructurado.

SOLAZ 2008
 Osborne Malpica. Tel. 925 860 903
 Shiraz, Petit Verdot y Merlot. Infusión de frutos rojos (frambuesa, cereza), con finas briznas de saúco y pomelo. De fina goloso y frutal.

TAVERA 2008
 Tavera. Tel. 925 590 215
 Garnacha. Un varietal maduro, de condición bienazonada (fresón, regaliz), apurado pero sin deformar su tipicidad. Golosidad notable, carnosidad y bien ligado a su frescura.

VA VIÑA ALJIBES 2008
 Finca los Aljibes. Tel. 918 843 472
 Syrah. Varietal de francas notas a golosina (fresón, regaliz) y violeta. Llena la boca de fruta, con armonía y firmeza.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

QUINTA CLARISA 2008
 Belondrade. Tel. 600 593 237
 Tinto Fino. Aciertan en su definición: "es como un tinto ligero", con intensa fruta roja, pimienta blanca y un trago carnosidad, pleno y duradero.

TOMBÚ 2008
 Dominio Dostares. Tel. 987 514 550
 Prieto Picudo. Su botella es un acierto, incita a catarlo, y el vino responde con un bálsamo de frutos rojos sazonados (arándano, fresón) y lirios. Impactante, se recrea en la carnosidad e intensidad (para ser un rosado).

CUVI 2008
 Grupo Yllera. Tel. 983 868 097
 Tempranillo. Fragancia, en este momento muy versátil (fresón, canela, cacao, regaliz), que sugiere un trago goloso, desarrollado y de final fresco acentuado.

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.	



amable armonioso aromático
 ribeiro suave atractivo ribeiro
 moderno **vino** blanco cuerpo
ribeiro
 galicia **uva** origen diseño
 ribeiro elegante **uva** denominación
 afrutado tradición lluvia
 sol ribeiro vino fresco calidad
 distinguido premiado reconocido

el blanco con más mensaje



www.ribeiro.es



BODEGAS EJEMPLARES



ARRAYÁN

La naturaleza es una espléndida dehesa mediterránea poblada de encinas y aromas. La viña es el ingenio de Richard Smart traducido en cuatro variedades, y el vino lleva el sello de Miguel Ángel de Gregorio. María Marsans se ha hecho cargo de la caprichosa joya con el mismo entusiasmo y placer que motivaron a su marido, el fundador, José María Entrecanales.



Uvas pioneras en la zona, la temprana Merlot, la sólida Cabernet Sauvignon, la alegre Syrah y la delicada Petit Verdot, se elaboran como varietales en la moderna bodega. La selección más alta se combina en Arrayán Premium y se cría en la restaurada Casa de las Cuatro Rayas, a la sombra de la encina centenaria que es símbolo de la hermosa finca La Verdosa.

Equipo y pasión al servicio del mejor vino

Todo fue cuidado al detalle y a capricho. Se bautizó como uno de los árboles favoritos de José María Entrecanales, el mirto, que los árabes llaman *al-riyan*, el aromático; se plantó con las variedades idóneas, se acunó en perfectos robles y se vistió con esa cabeza inconfundible, orlada de uvas, con la que el pintor Eduardo Arroyo ha personalizado la bodega. Así, desde la primera añada, la de 2003, el Arrayán, adscrito a la D.O. Méntrida, nacido en tierras de Toledo, en el horizonte de la Sierra de Gredos, deslumbra a los prescriptores de vino y sorprende a los conocedores. Nace en la finca La Verdosa, 12.000 hectáreas del encinar más grande de Europa, regado por el río Alberche en Santa Cruz de Retamar. Desde hace más de 20 años y hasta que murió este verano, era el refugio familiar, la escapada, el paisaje amable y amado de Entrecanales, el creador de Acciona, magnate de la construcción y obras públicas. El portón anuncia El Alamín, la histórica finca original que fuera del Marqués de Comillas, hoy dividida en otras seis inmensas. Conserva intacto el carácter de finca rústica y de caza que esta larga primavera salpica a la vez de nevada jara, cantueso explosivo y retama brillante como fuegos artificiales, y puebla de sordas carreras de los gamos, de ojos tímidos de los cervatillos.

UNA BODEGA A MEDIDA

Una doble flecha separa el camino a la casa y a la bodega, pero desde que María Marsans ha tomado las riendas de la heredad de su marido, no resiste la tentación de

pasar antes por la viña y admirar la prisa floreciente de la Merlot, o de abrir las puertas de la restaurada Casa de las Cuatro Rayas y aspirar el aroma del Arrayán Premium que duerme en las barricas.

Álvaro García de Oteiza hizo realidad el capricho del fundador en busca de un vino original y de calidad, que ya venía gestando con la compra de Hijos de Antonio Barceló. En 1999 pusieron el terreno en manos del ingenio del australiano Richard Smart, que realizó un exhaustivo estudio del relieve, el suelo, el clima, las exposiciones y orientaciones más favorables, y decidió plantar cuatro variedades pioneras en la zona -Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Merlot- que hoy cubren 24 hectáreas, dejando además intacta la naturaleza del bosque autóctono de encinas que rodea e incluso salpica el viñedo. Las elabora la experiencia de Miguel Ángel de Gregorio, que ya en 2002, con cepas de año y medio, empezó a cosechar premio incluso con las variedades más complicadas, como la Petit Verdot, que da un vino redondo, complejo y con largo futuro.

LA ESPLÉNDIDA REALIDAD

El tándem que Benjamín completa en el día a día como bodeguero se ha revelado perfecto. La plantación se realizó en espaldera con poda en Smart-Dyson, un sistema con dos cepas unidas, de modo que al competir hunden las raíces en un suelo muy profundo, bien drenado, arenoso. Crecen de forma ecológica, sin abonos o desherbantes químicos, y la producción se controla con rigor y poda dura. La vendimia se realiza de forma manual, en cajas de 20 kg, que son conduci-

das a la bodega, donde los racimos después de pasar por la mesa de selección son despallados y vinificados en pequeños depósitos de acero inoxidable de entre 3.000 y 50.00 litros, y se crían en roble de diferente procedencia y tueste, en barricas firmadas por las mejores tonelerías francesas.

María conocía a fondo este mundo recóndito, pero es ahora cuando se enfrenta con el otro lado, el del comercio, el público, la crítica, y lo hace con un delicioso equilibrio de inteligencia, sensualidad y talante de perfecta anfitriona, es decir, las tres patas que definen al propio vino.

Y con valor. Por ejemplo, el sorprendente acierto de combinar espárragos con el frutal Rosado 2008, elaborado con las cuatro uvas que se embotellan como monovarietales y que aquí deslumbran con un brillante color fresa, aroma de bayas maduras y largos recuerdos de cítricos y perfumadas frutas tropicales. Un deliciosa novedad.



ARRAYÁN
FINCA LA VERDOSA
45513 SANTA CRUZ DE RETAMAR (TOLEDO)
TEL. 91 663 31 31 / FAX: 91 663 27 96
WWW.ARRAYAN.ES



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 y frutas.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es

OFERTA MAYO 2009

Sideral Chile Descuento: 40%	Domaine Boyar Cabernet Sauvignon Bulgaria Descuento: 30%	Beresford Highwood Chardonnay Australia Descuento: 20%
------------------------------------	---	---



Vidéo solo para suscripción online. Sujeta a disponibilidad de stock.



Los Vinos del Mundo

Tel.: 93 486 42 42

info@losvinosdelmundo.com

MAYO DE 2009 **Wine** 14

CON MUCHO GUSTO



Ajiaceite con patas de cerdo

Desde el corazón de Chinchilla de Montearagón (Albacete) nos llega esta receta de siempre, propia de la cocina típica manchega y de autor que elabora el Restaurante Dalia (Plaza de La Mancha, 8), a cargo de Francisco Navalón.

Ingredientes (para 4/6 personas): 500 g de habichuelas (judías blancas), 100 g de bajo-cas (judías verdes), aceite virgen extra de Arbequina (conviene que su sabor sea muy suave), 1 cabeza de ajo, 2 patas y un rabo de cerdo, 2 patatas medianas y 1 huevo.

Preparación: Cocer la carne con una cabeza de ajo durante 20 minutos. Sacar la carne de la olla y poner las judías blancas con las patatas en cuatro trozos. Dejar levantar y espumar, después cocer. Diez minutos antes de terminar su cocción, añadir las judías verdes. Deshuesar la carne y cortar en dados medianos (tapar). Triturar en la batidora 5 dientes de ajo con un poco de caldo. Agregar la yema del huevo y dos trozos de patata. Triturar e incorporar poco a poco el aceite para que quede un falso alioli, ajiaceite, bastante espeso. Poner en un bol la mitad y desleír lentamente con el caldo de las judías. Separar las patatas y presentarlas en una bandeja con el ajiaceite. Verter el resto en una salsera. Añadir a la olla de las judías la carne y luego la salsa desleída, mover hasta que esté uniforme. Debe quedar un guiso blanquecino y no muy espeso. Calentar con moderación porque la salsa, una vez mezclada, no puede hervir (se cortaría).

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Quien busque encuentros suaves, en los que prime el equilibrio, debe elegir blancos jóvenes, no demasiado ligeros y con cuerpo. Pero mejor un blanco con algo de crianza en lías y roble. En cuanto a los tintos, los jóvenes de mace-ración carbónica son ideales para resaltar las cualidades de los ingredientes y aportan suavidad. Si tiene gustos más clásicos, un rioja crianza es la mejor elección: arropa con elegancia sin tomar protagonismo. Como aviso, los espumosos no suelen ir bien porque eclipsan el plato, aunque logran refrescar y limpiar el paladar con el carbónico.

NUESTRA SELECCIÓN

DIVINUS CHARDONNAY 2005 F.B. ***
Bodegas y Viñedos Sánchez Muliterno.
Vino con cuerpo que acompaña al plato en todo momento. Evolución en perfecta simbiosis. Ricas notas amargas al final.

VIÑA URBEZO 2008 ***
Bodegas Solar de Urbezo.
Magnífico encuentro. Su potencia aromática y gustativa matiza cada ingrediente. Al ajiaceite le da suavidad.

VALDEMAR VIURA 2008 **
Bodegas Valdemar.
Queda rezagado ante el guiso pero lo arropa y da equilibrio al conjunto. Mitiga con elegancia el brío sávido del ajo.

ALJIBES SYRAH 2005 **
Bodegas Los Aljibes.
Las notas a moras y a casis del vino enaltecen el plato. Su carnosidad arropa al cerdo. Sólo con el ajiaceite va sensacional.

VIÑA REBORDA MENCÍA *
Bodegas Campante.
Dominio absoluto del plato, pero el vino logra resaltar los matices vegetales de las judías verdes. Refresca en retronasal.

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA 2005 *
Bodegas Fernández de Piérola.
Encuentro clásico, sin estridencias, donde el buqué, la suavidad y correcta acidez del vino no distorsionan el conjunto.



NOVEDADES DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

ENTRE EL CUELLO Y LA PALETILLA, EL DESPIECE DEL CERDO ESCONDE UN BOCADO ESPECIALMENTE SUCULENTO, UN TERSO BLOQUE DE MÚSCULO QUE, EN EL CASO DEL CERDO IBÉRICO, SE ENTREVERA DE ESA GRASILLA DULCE Y PERFUMADA QUE LE CONFIERE SU ALIMENTACIÓN A BASE DE BELLOTAS MADURAS Y EL EJERCICIO PARA BUSCARLAS, TROTANDO POR LA DEHESA, DE ENCINA A ENCINA. ES LA PRESA IBÉRICA, UN REGALO PARA EL PALADAR.



PRESA IBÉRICA LIBERTAD DE SABORES

Pluma, secreto y presa son los ingredientes de moda, los que han venido a desvelar, por si hubiera duda, la riqueza y variedad de sabores y texturas que encierra nuestro animal totémico.

Cuando el cerdo se consumía casi exclusivamente como fondo de despensa, a lo largo de todo el año, se intentaban conservar al máximo todas sus partes. Y así nació la salazón para hacer durar patas y paletillas en la forma más exquisita, convertidas en jamones; los lomos, adobados con desinfectante pimentón; y las moliendas, especiadas como salchichones y chorizos en las mil variantes locales que aún perviven a lo largo y ancho de la geografía española.

Por razones dietéticas, las conservas y salazo-

nes se reservan cada vez más al tapeo, el capricho y los monumentales platos regionales tradicionales, mientras que apreciamos y consumimos más bocados en fresco. Además, son bocados más tiernos que antaño, porque la matanza ya no es el ritual anual, los cerdos son mucho más jóvenes.

Los grandes restaurantes redescubrieron así la melosa exquisitez de las carrilleras, desvelaron el secreto y han convertido la presa en un referente de la cocina actual. Y así, con ese estilo moderno, de sabores contrastados, es como la elaboran los chefs de El Club del Gourmet en El Corte Inglés.

El proceso es absolutamente artesanal. Se inicia limpiando a fondo el exterior de cada pieza, que viene a pesar entre 500 y 800 gramos, de modo que el músculo no tenga grasa externa, sólo la infiltrada. El resto es reposo, punto de sal y un cuidadoso mechado con ciruelas pasas y piñones, al estilo de las ancestrales recetas mozárabes, que ya en el medioevo derrochaban la modernidad de combinar equilibradamente los gustos dulces y salados.

El toque final es un horneado a punto y su envasado al vacío para que se conserven un tiempo prudente. Bueno, en realidad su final es otro: el servicio en casa, de la forma más sencilla, es decir, como conserva a temperatura ambiente; o caliente, como plato, con guarniciones que acrecienten el contraste, como piña caramelizada o manzana asada, o con el clasicismo de patatas asadas o confitadas en aceite, lentamente. Así se avendrá en la copa con un tinto mediterráneo, goloso, mientras que frío y con frutas admite incluso un cava en la primera fiesta de terraza o jardín.



CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLA, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)
- ALICANTE**
- E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3
- ASTURIAS**
- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N
- BADAJOS**
- E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N
- BARCELONA**
- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
- C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 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, CV (ALGECIRAS)
- E.C.I. AVDA. DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- CASTELLÓN**
- E.C.I. PASEO DE MORELLA, 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 AYUNTAMIENTO S/N
- MADRID**
- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAMUNDO FÓEZ, VILLAVEDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDEARAS, CTRA. EXTEMAJURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADU, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL BERTAL, 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 ANTON, 52 (CARTAGENA)
- NAVARRA**
- E.C.I. C/ ESTELLA, 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)
- HIPERCOR SEVILLA, CTRA. SEVILLA-MÁLAGA KM. 1.
- 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. ADEMILZ, 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
- C.C. GRAN CASA, AVDA. POETA MARÍA ZAMBRANO, 35

MAYO DE 2009 **Wine** 15

Gran Medalla de ORO, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Roble" único vino español con este galardón

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clásico"

Medalla de Oro, Vinajes Internacionales París 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Unión Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998
Wine 6. 87/100, Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLÁSICO

Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España
por las mejores Guías, Gourmet 8.5/100, Campes 88/100
Guía 300 vinos, Peñín 85/100.



www.bodegascamposreales.com

MAYO DE 2009 **miVino** 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Mientras la pasión perdure

La sorprendente sierra de Salinas, en el confín de la provincia, se ha convertido en un referente de los buenos tintos de Alicante. De sus alrededores surgen vinos con la finura y la contundencia del Mira Salinas y tantos otros, entre los que cabe contar a este recién llegado Serrata. La preciosa finca donde nace ocupa todo un valle, y además de 150 hectáreas de viñedo, hay otras muchas de olivos, almendros y un extenso monte mediterráneo. Pero cuando se llega a la espectacular bodega, surgida como de cuento de hadas, la sorpresa es mayúscula. En ella convergen las más insólitas formas o líneas, salas de cata, un sinfín de nichos donde la clientela puede reservar sus vinos, una gran sala de costosas barricas, incluso una brillante almazara dispuesta en un edificio adyacente. Nada de esta obra hubiese sido posible sin la pasión por el vino de Francisco Gómez, su propietario. Y la profesionalidad del enólogo Juan Huerta.

RECUPERAR LA ELEGANCIA DE MÉNTRIDA

El proyecto de la familia Jiménez-Landi en Méntrida confirma sus esperanzas en la Garnacha de la zona, pues Daniel -el enólogo de la familia- asegura que puede dar excelentes resultados. Trabajan principalmente la agricultura ecológica y les atrae la práctica biodinámica. Crean varios tipos de vino, entre ellos este Fin del Mundo, de un solo pago. Su elaboración más parece del siglo XIX que de la moderna técnica aprendida en su carrera. Eligen la uva en una pequeña parcela en el límite de la D.O. (mirando al norte y de considerable altura), se pisa a pie para evitar la agresión de las bombas, fermenta en un pequeño tino de roble francés con el 50% del raspón y pasan 35 días sin descubar. Se cumple la crianza con las lías finas y en barricas de 500 litros. El resultado es un vino complejo, frutoso y elegante en el que la madera apenas tiene incidencia.

SERRATA 2005

B. FRANCISCO GÓMEZ. CTRA. VILLEN A-PINOSO, KM. 8 - 03400 VILLEN A (ALICANTE). TEL. 965 979 195
INFO@BODEGASFRANCISCOGOMEZ.ES. WWW.BODEGASFRANCISCOGOMEZ.ES. D.O. ALICANTE. PRECIO: 18 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y PETIT VERDOT.
CRIANZA: 18 MESES EN ROBLE, 80% FRANCÉS Y 20% AMERICANO. FECHA DE ENTRADA: 10/4/2009. ARMONIZA
CON: GAZPACHOS MANCHEGOS. CONSUMO ÓPTIMO APROX: CUATRO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJÓN: 8'5/10.

1ª Cata: Atractivo rojo picota, tonos cárdenos y lágrima teñida. Buqué limpio de buena intensidad, con notas de fruta confitada, recuerdos minerales, especias y un oportuno toque de cacao. Muy vivo, alegre y con cierta resistencia en boca. Tanino aún algo rugoso, pero que es un salvoconducto hacia una correcta evolución. También fresca y acidez que prolongan el trago y crean un final muy agradable.

EL FIN DEL MUNDO 2007

B. JIMÉNEZ-LANDI. AVDA. DE LA SOLANA, 45_45930 MÉNTRIDA (TOLEDO). TEL. 91 817 82 13.
DANIEL@JIMENEZLANDI.COM. WWW.JIMENEZLANDI.COM. D.O. MÉNTRIDA. PRECIO: 30 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: GARNACHA. CRIANZA: 14 MESES EN ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 7/4/2009.
ARMONIZA CON: PULARDA TRUFADA. CONSUMO ÓPTIMO APROX: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJÓN: 9'2/10.

1ª Cata: No tiene la intensidad de color que ha imperado estos años, más bien apunta hacia esos tonos cerezas y de capa media de los buenos borgoñones. Limpia intensidad aromática, con tonos de fruta fresca, casis, melocotón de viña, muy mineral. Seductor paso de boca suave, equilibrado y de amplio recorrido para un final pleno de frutuosidad y elegancia. A pesar de su limpieza de buqué, conviene abrir, e incluso decantar, el vino una hora antes de beberlo para apreciar todas sus virtudes.

SEPA DE LO QUE HABLA

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



El vino y la música Fusión de estímulos

No piensen que esta idea es descabellada, que no tiene sentido o que es mero *marketing*. Existen suficientes estudios al respecto como para pensar que es más que creíble. Por ejemplo, cuando escuchamos música que nos gusta, nuestro cuerpo segrega una endorfina (la hormona de la alegría) que a su vez baja el pH de nuestra saliva (que habitualmente se encuentra en valores de entre 6,5 y 7), lo que hace que tengamos mejor predisposición a degustar alimentos. Entre los estudios científicos que se han realizado, en España destaca uno realizado por el Grupo Estévez que consistía en buscar el ADN de la levadura flor (parte fundamental del proceso de crianza del Fino o la Manzanilla, por ejemplo) y separarla en cuatro estructuras químicas que a su vez serían asignadas a una nota musical de un solo instrumento. Con esto se compuso música para estimular el crecimiento del velo flor, que ganó en grosor y cuyo proceso de crianza se aceleró.

Otro estudio realizado con 250 estudiantes por el profesor Adrian North en la Universidad de Heriot Watt (Reino Unido) demostró varios aspectos muy interesantes, como determinar qué tipo de uva era apropiado para cada propuesta musical. El 40% relacionó un blanco de Chardonnay con sonidos alegres y refrescantes y el Cabernet Sauvignon con música *heavy* y poderosa. Incluso demostró que la música ambiental de acordeones en un supermercado incrementó la compra de vinos franceses hasta cinco veces. Con música bávara, la venta de vino alemán duplicó la de vino francés.

En definitiva, la música prepara al cerebro para responder de una forma determinada ante el sabor de un vino, e incluso rememora experiencias personales vividas con anterioridad. Esta relación entre música y experiencias personales potencia la percepción de aromas y sabores en el vino. Los gustos musicales de una persona se forjan entre los 16 y 24 años, según Adrian North, como probó recientemente un estudio de Viña Zaco: las personas entre 25 y 40 años prefirieron degustar este vino con música pop de los años ochenta y noventa.

Como anécdota, contaremos que muchos periodistas de nuestro país reconocen buscar la inspiración para escribir con la combinación de música clásica y un excelente amon-tillado. Desde luego esta mezcla debería patentarse.

MAYO DE 2009 **miVino** 17

Sabe mejor
sin corbata,
la verdad



VINOS D.O. NAVARRA
TU PROPIO ESTILO DE VINO

www.navarrawine.com

VINARIUM

Tienda de vinos, licores y productos de gourmet

www.vinarium.es



Cursos de cata, organización de eventos, presentaciones de bodegas, regalos de empresa, servicios a hostelería. Los mejores precios de Madrid.

Capitán Haya, 22 (Cuzco) 914179768
info@vinarium.es
 Venta Online en www.vinarium.es

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Iñigo Amézola 2008 La expresión del pago

Fundada en 1987 por los hermanos Iñigo y Javier Amézola de la Mora, la bodega riojana del mismo nombre, ubicada en Torremontalbo (La Rioja), retoma la tradición familiar iniciada con su bisabuelo e interrumpida a mediados del siglo XIX por la aparición de la filoxera. Apostaron fuerte por recuperar las viñas heredadas de la finca ligada durante 800 años a sus antepasados. Y así surgió Amézola de la Mora como una bodega tradicional inspirada en el estilo *château* francés, siguiendo el modelo de autoabastecimiento de uvas procedentes de sus 60 hectáreas de viñedo.

María Cristina Downes de Amézola, esposa de Iñigo, tomó el mando de la firma tras el fallecimiento de sus fundadores. Desde 1999, ella es la responsable de la ampliación del parque de barricas, del lanzamiento del vino de pago Iñigo Amézola -emblema de la casa- y también del joven Flor de Amézola, que, junto al resto de sus marcas, se han consolidado por calidad en el panorama vinícola español. Hoy, María y Cristina Amézola Downes, sus hijas, continúan la tarea de sus mayores impulsando el camino hacia la nueva era del vino. Una era en la que se conjugan con maestría tradición e innovación y donde la materia prima, la uva, es la clave del carácter propio y singular de sus vinos, como este Iñigo Amézola 2008, un blanco fermentado en barrica que despliega todos sus encantos con el fin de seducirle.

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.

IÑIGO AMÉZOLA BLANCO 2008 FB

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Carlos Iglesias



El 'Muchacho que bebe', de Carracci

el análisis objetivo de una nueva realidad humana que se abre camino con pujanza imparable.

Sucede esto con su cuadro *La carnicería* y con este que reproducimos, *Muchacho que bebe*. Impresiona ese trazado de escorzos que deforman el cuerpo humano, ese juego de brillos y transparencias que brotan de la vasija con el vino y el fino delineamiento de la copa que nos permite ver las facciones del muchacho.

Hoy día quizás este cuadro sería un peligro, una incitación a la malvada perversión de beber. Pero el muchacho está muy alejado de estas fáciles monsergas moralizantes. Su gesto está henchido de una sana y exagerada espontaneidad.

En el vaso apenas queda una simple gota del preciado líquido, nuestro personaje lo ha vaciado y, ahora, aplica su olfato para poder captar hasta el fondo el aroma del vino que previamente ha saboreado con sana lubricidad y plena voluptuosidad. Todos sus órganos gustativos están sumergidos, y se confunden, en la generosa copa,

mientras su mano derecha sostiene con mimo la vasija.

La sutil ductilidad expresiva de Carracci logra transmitirnos una representación persuasiva de ese momento único e intransferible de gozo sensorial que inunda la concentrada pasión del muchacho. Unos ojos en plena y abierta concentración que junto a una nariz y labios sensuales nos persuaden e introducen en un palpable mundo hedonista. Un mundo que despliega y exalta toda la potencialidad de los placeres primitivos que nuestro sentido del gusto llega a provocar.

Carracci refuerza en este cuadro una nueva forma de concebir y vivir nuestro paso por este mundo. Aquí ya no existen fieles arrobados ante la sacralidad de un hecho religioso. Aquí se impone el mundo tangible y concreto, reflejado en una cara que exuda placer por sus poros, que nos atrapa y nos atrae como espectadores y excita nuestras emociones psíquicas que se aparejan a las sensaciones ópticas en el momento de la percepción.

es el momento

SOBRENO
BODEGAS/VIÑEDOS

TORO www.sobreno.com / sobreno@sobreno.com Tel. 980 69 34 17

222 años de Astoria

EL GRIFO

DESDE MI TERRUÑO



El primitivo sabor mediterráneo

Ampara Menorca es un pulcro y original viñedo de Malvasía, fruto del empeño y sacrificio de la familia Martínez-Jover por recuperar este varietal en la isla. Se encuentra en un agreste rincón de la costa norte, al abrigo del Parc Natural de S'Albufera d'Es Grau, reserva de la Biosfera. La Malvasía tuvo una presencia notable en Menorca en tiempos pasados, hasta que por distintos motivos se llegó a su total desaparición. Ahora hay unas seis hectáreas de viñedo plantado en 1999 con estas traídas de diferentes partes del Mediterráneo, naturalmente Sitges incluido. La condición de hallarse prácticamente dentro del área del parque natural hace que

no se pueda llevar a cabo ninguna reforma sin permiso de las autoridades, pero eso no es mayor problema, volcados como están en mantener un ambiente totalmente ecológico. Según Andrés Martínez-Jover (actual gerente de la compañía), "algo que nos trae de cabeza es el viento, que sopla con mucha frecuencia y fuerza de tramontana. Hemos de proteger nuestros viñedos. La conducción de la Malvasía la hacemos tanto en vaso como con espaldera baja, al estilo corso, con un primer alambre de sólo 35 cm de altura. Además, esta cepa parece acostumbrada a esos vientos, porque el sarmiento tiene mucha elasticidad y no se rompe fácilmente".

SA CUDIA NOVA

LA VIÑA

SA CUDIA NOVA
Se trata de un terruño situado a escasa distancia del mar y a pocos metros de altitud cuya principal característica es un suelo fundamentalmente pizarroso (uno de los pocos que se pueden encontrar en estas islas). La humedad es alta, por hallarse cerca de un humedal, y unas precipitaciones de unos 500 litros al año. Como castigo casi constante, el viento de tramontana sopla fuerte en esos lares.

VINYA SA CUDIA 2007

VI DE LA TERRA DE MENORCA.
VARIEDAD: MALVASÍA.
CRIANZA: NO TIENE
ALCOHOL: 12,5%.
PRECIO: 22,50 €.
Mantiene las propiedades de la Malvasía mediterránea, no pasa por madera, pero se aprecia un buen trabajo con las lías finas, tanto en nariz (con mayor aporte de complejidad) como en boca, que aumenta la sensación de grasa. Aromas de hierba fresca y notas balsámicas, fruta madura y exótica. Sabroso, equilibrado y con buena acidez.



DESTILADOS

Giannola Nonino
El nacimiento de un estilo

Basta un instante para darse cuenta de que Giannola Nonino rebosa entusiasmo y vitalidad. Sobre todo por su oficio, al que llegó por amor: su primer contacto con el mundo de la grappa fue gracias a su marido, Benito. Juntos transformarían esta bebida local en la cenicienta de los aguardientes italianos. Durante siglos, la grappa fue considerada un destilado ordinario que servía para saciar el frío y el hambre. El 1 de diciembre de 1973, la familia Nonino decidió iniciar su particular *revolución*: cambiar la costumbre de destilar orujos mixtos (pieles de uva blanca y tinta) conservados largos periodos de tiempo por la selección de orujos de una sola variedad. Así nació su primera grappa: Monovittigno de Picolit, obtenida de una sola variedad, con orujos frescos y fermentada en alambiques. Fue el inicio de las grappas artesanales. Afirma Nonino que "una grappa elaborada artesanalmente (alambique) tiene un coste de producción casi diez veces superior a la grappa industrial (columna de destilación)". Para obtener un destilado de calidad excepcional, además de cuidar la materia prima, son importantes "el orujo muy fresco, la fermentación a temperatura controlada y la destilación en alambique discontinuo a vapor. Sólo así se previene la formación de impurezas y alcohol metílico". El consumo de grappa anual es de 22 millones de litros, de los que el 20% es artesanal y el 80% industrial. De esta producción sólo se exporta el 15%, lo que dice mucho del consumo local. Según los expertos, las grappas varietales de uva tinta son las mejores. Sobre esto, Giannola Nonino opina que una grappa de calidad debe ser "elegante, persistente, armoniosa y fácil de beber, sin defectos. Si es monovarietal, debe manifestar su identidad". Los defectos más habituales en la grappa son los acetaldehídos (avellana, nueces o manzana, membrillo), provocados por el almacenamiento prolongado de los orujos. La temperatura ideal para tomarla está entre 10-14° C. Y se aconseja servirla en copa tulipa, o en copa de balón en el caso de las más añejadas. Además, muy pocos saben que las grappas aromáticas, como el Moscato, sirven para la preparación de ensaladas de fruta, helados o cremas, y que las más viejas combinan con chocolate y puro.

ÛE UVAROSSA

Nonino Distillatori.

Distribuidor: www.diprimsa.com

38% vol. Gran riqueza aromática (ciruela pasa, agua de azahar, lirios). Armónico y fragante, de un paso de boca melodioso, sin aristas, fresco, con un tacto graso impecable y un final ampliamente perfumado.



B O D E G A S
L U I S A L E G R E

Bodegas Luis Alegre
Ctra Navaridas s/n
01300 Laguardia - Alava
T: +34 945 600 089
F: +34 945 600 779
luisalegre@bodegasluisalegre.com
www.bodegasluisalegre.com

Covides
VIÑEDOS • BODEGAS

ORGULLOSOS DE NUESTROS
CAVAS Y VINOS

Les ofrecemos la más completa gama de cavas y vinos elaborados bajo un estricto control de producción, desde nuestros viñedos propios hasta la botella.

Nuestras marcas son un símbolo de confianza, por eso estamos orgullosos.

DUC DE 1013 granGesta X E N I U S MOLI FOC GRAN CASTELLFLORIT covides

Frescura y autenticidad. En tu línea.

Bizkai-
ko Txakolina.

www.bizkaikotxakolina.org

Castillo de Tabernas Esencia, aceite exclusivo

Esencia, nombre que hace referencia a la capacidad para concentrar en una misma botella el zumo de oliva más puro, es la última apuesta por la excelencia de la firma Castillo de Tabernas. Este nuevo aceite de oliva virgen extra gourmet mantiene los parámetros de calidad que caracterizan a los productos de la compañía y conserva una acidez natural de 0,1° (una de las más bajas del mundo).



Se ofrece así a los consumidores un artículo cuya exclusividad viene dada por los continuos controles aplicados durante su elaboración. Con una producción limitada de 10.000 botellas en esta primera cosecha, el nuevo *coupage* está realizado con las variedades de aceituna Picual y Hojiblanca del Desierto de Tabernas (Almería).

Los Vinos del Mundo En Bizkai-Vinos

Bizkai-Vinos, organizada por Manu Martín (enólogo y sumiller vizcaíno), es una feria de contacto entre bodegas y vinotecas con los profesionales del sector (hosteleros, distribuidores y gastrónomos). En su undécima edición, celebrada en el Palacio Euskalduna de Bilbao, participaron más de 100 bodegas, en su mayoría españolas. La firma Los Vinos del Mundo acudió con una gama de vinos internacionales, los mismos que comercializa Manu Martín en Bilbao, de un selecto grupo de bodegas formado por:

Schmitges (Mosela, Alemania), Bestheim (Alsacia, Francia), J. Moreau (Chablis, Francia), Louis Bouillot (Crémant de Borgoña, Francia), Fratelli Martini Secondo & Luigi con las gamas S. Orsola (Piamonte, Italia) y Canti Wines, Casa de Santa Eufémia (Douro, Portugal), Finca La Celia (Valle de Uco, Mendoza, Argentina), Viña Tabalí (Valle del Limarí, Chile), Beresford Wines (McLaren Vale, Australia), Culley Vineyards (Marlborough, Nueva Zelanda) y Lyngrove Wine Estate (Stellenbosch, Sudáfrica).



Los Vinos del Mundo acudió a Bizkai-Vinos con una cuidada y variada selección.

Emotivo homenaje Los 'padres' de la Ribera



Más de 200 personas participaron en el homenaje que familiares, amigos y gente del mundo del vino rindieron en el Palacio de la Merced de Burgos a siete bodegueros emblemáticos cuyos nombres forman parte de la historia de la Ribera del Duero. Los homenajeados fueron Alejandro Fernández (Bodegas Alejandro Fernández), Pablo Peñalba (Bodegas Peñalba López), Benjamín, Manolo y Adolfo Pérez Pascuas (Bodegas Pérez Pascuas), Ismael Arroyo

(Bodegas Ismael Arroyo) y Anastasio García (Bodegas García de Aranda). Salvo el ya desaparecido Pablo Peñalba, que tuvo un emotivo recuerdo, el resto de bodegueros estuvo presente, junto a sus familias. Presentó el acto el director de la revista *ARGI*, Javier Pérez Andrés, quien subrayó "el trabajo hercúleo" realizado por los homenajeados para poner en pie sus bodegas, con lo que "contribuyeron a construir el gran edificio que hoy es la Ribera del Duero".

XXIII Premios Baco Medallas de juventud

Calidad frente a crisis. Un año más, los Premios Baco serán, en su vigésima tercera edición, el mejor baremo para evaluar a nuestros vinos más jóvenes. Ya consagrado como el más fiable banco de pruebas de los vinos españoles de añada, la cosecha 2008 se presenta en esta edición con un doble reto; por un lado, convencer al consumidor de los tesoros juveniles que alberga nuestra geografía, y por otro, más importante si cabe, retar a la tan temida crisis con la mejor arma posible: la calidad, que permite que España se haya situado, por primera vez en la historia, como segundo país mundial en exportaciones de vino. La cata-concurso se celebrará el 2 de junio y el proceso culminará el 25 del



mismo mes con la entrega de premios en una gala convertida en la gran fiesta del vino joven español, una cita clásica que contará, por tercer año consecutivo, con la presentación en sociedad de la *Guía de los 100 Mejores Vinos Jóvenes Españoles*.

Bodegas Luis Alegre Aula de Cocina Itinerante

La unión de cuatro cocineros y tres restaurantes condecorados con estrellas Michelin de nuestro país (Fernando Canales y Mikel Población, del restaurante Etxanobe; Daniel García, del restaurante Zortziko, y Jabier Gartzia, del restaurante Boroa) junto con Bodegas Luis Alegre ha dado como resultado la creación del Aula de Cocina Itinerante. Su presentación tuvo lugar el pasado mes de marzo en Tokio (Japón), en dos actos gastronómico-enológicos -uno en el Instituto Cervantes y otro

en el lujoso hotel Four Seasons- en los que se ofreció la posibilidad de degustar los mejores vinos de la firma riojana comentados por su director gerente, Alejandro Simó, y acompañados con reinterpretaciones modernas de la cocina española de vanguardia.



Maior de Mendoza Brindis por Picasso

La National Gallery de Londres inauguró su exposición *Picasso challenging the past* brindando con el albariño de la Bodega Maior de Mendoza. La muestra, que estará abierta al público hasta el próximo 7 de junio en la sala Sainsbury Wing, hace un recorrido por la obra y la vida del artista. No es muy conocido, pero la familia Ruiz Picasso residió en La Coruña entre 1891 y 1895, donde su padre ganó una plaza como profesor en la Escuela de Bellas Artes. Nada mejor que un vino de esta tierra para evocar esta estancia. Por ello se seleccionó el Maior de Mendoza, catalogado como el mejor blanco español en el Reino Unido y descrito por el sumiller del evento como "un vino fresco, floral, frutal, bien equilibrado, elegante y con una fantástica concentración".



Marqués de Vizhoja Grupo empresarial

La bodega Marqués de Vizhoja se constituye en grupo empresarial bajo el nombre de Marqués de Vizhoja, S.L. Las divisiones de la empresa son Bodegas Marqués de Vizhoja y Gotas del Marqués, que diferencian las dos ramas de su actividad. La producción vitivinícola y la promoción nacional e internacional de sus tres vinos - Marqués de Vizhoja, Señor da Folla Verde y Torre La Mo-

reira- quedan en manos de Bodegas Marqués de Vizhoja, mientras que Gotas del Marqués se encargará de la investigación y el desarrollo de los nuevos productos no vinícolas. El grupo está presidido por Jorge Peláez, director comercial y propietario de las bodegas, y el secretario es el enólogo y copropietario Javier Peláez. El fundador y patriarca de la familia, Mariano Peláez, es el presidente de honor.

Granate Toro

Ribe Roja

Zafra Ribera del Duero

Oro Rueda

Para gustos existen los colores.

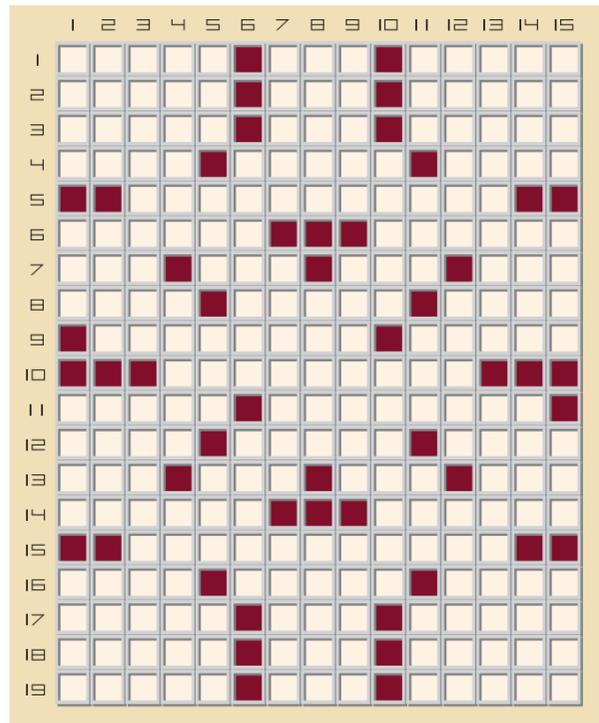


Cuatro denominaciones de origen distintas bajo un solo sello: Pagos del Rey. Cuatro Colores diferentes para complacer cualquier gusto. BAJOS · ARNEGUI · CONDADO DE ORIZA · ANALIVIA

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Rioja en fiestas

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por la Revista VINUM. Se sorteará una suscripción anual a la revista, para un solo acertante. Envíenos, antes del día 22 de este mes, el resultado a nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Rey con complejo. Antigua moneda del SME. Recipientes del Tesoro. 2. Jefe de filas. Artículo de Moliere. Enrevesado. 3. Ekberg de *La dulce vida*. Compañera de Esc. Mes sevillano del fino. 4. Cantar las bondades. Inoxidable material de sacacorchos. Se equivocó. 5. Sangría festiva de la Rioja. 6. Infractor fiscal. Tajadas de tiburón. 7. Magnitud per cápita (abrev.). ¡Esto es gloria! Principal partido de IU. Héroe de *Barrio Sésamo*. 8. Dejad cautivo. Trabaja la gogó. Discolo Simpson. 9. Poderoso hombre de negocios. Vid de los hermitages. 10. Patrona de la Rioja y sus fiestas. 11. Consumiciones de tinto. Piedra de algunos viñedos. 12. Desnudo de la Capilla Sixtina. Solfear la rana. Campo de fútbol. 13. Cadena de PRISA. Sede del IFEMA. Notas de libreto. Acusadamente. 14. Fisonomía del toro. Pendiente de ser pagado. 15. Festivos banquetes de La Rioja. 16. Carrera de bicicletas. Rebajar con H₂O. Tocó ligeramente. 17. La tercera ciudad más poblada de Japón. Apellido de *el más grande*. Enfermedad vírica. 18. Multinacional de la Aspirina. La P de rpm. Coetáneo del vándalo. 19. Rindió culto. Opuesto de ONO. Círculo de *Pasapalabra*.

VERTICALES. 1. Cliente israelí de Boeing. Estudio del INE. Lengua de Esp. Mineral calizo. 2. Mascota picapietra. Capo de los Corleone. Río germanopolaco. Actuad insolentes. 3. Queso ahumado. Latinoamericano del Cono Sur. 4. Cru mítico de Burdeos. Mueble de psicoanalista. Robert ____ crítico de vinos estadounidense. 5. Canta maitines. Triture un hueso. Burbujante elemento. Estación orbital soviética. Europa, en la bandera olímpica. 6. Fernando de Champagne pour tous. Tinte castaño rojizo. 7. Foto de rayos X. Universidad de Massachusetts. Homenaje gastronómico. 8. Sector de AT&T. Mitológico hombre pájaro. No computables. 9. Competidor del golf. Elaborar estrategias. El Congo antes de 1997. 10. Propensa al secretismo. Lo que hace el zascandil. 11. Extremo del 747. Voz de jaleo. ____ lanka, antigua Ceilán. Suplicio de Tántalo. Apuesta de ruleta. 12. Huella del vino en el cristal. González del Tío Pepe. Prestigioso añejo italiano. 13. Retozar alegres. Prendas holgadas. 14. Aferrar. Partido de Alan García. Desmoronamiento natural. Metal galvanizador. 15. Sin compañía alguna. Caballero del Lado Oscuro. Antiguo pedagogo. Resultado del *reset*.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 139 MUSEUM REAL RESERVA 2003

Domingo Rodríguez Ratón Avda. Soria, 3 Bloque 7, 2º D 47012 Valladolid.

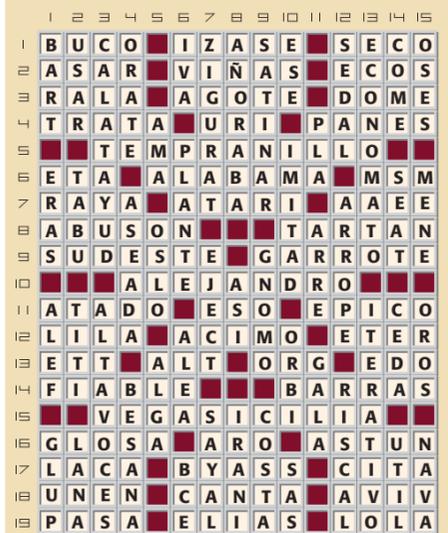
Fco. Javier Veredas Navarro C/ Milagrosa, B/9 4-4º D 29004 Málaga.

Federico Martínez Moratilla C/ General Oraa, 54 - 6º D 28006 Madrid.

María José Tuya Urb. Piedras Vivas, 6 28692 Madrid.

Nicolás Sotomayor Plaza del Rey D. Jaime, 9 12200 Onda (Castellón).

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 140



GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 140 Luis Blasco Alonso

OTRA FORMA DE LEER MIVINO



Entra en www.mivino.info y estarás informado semana a semana de toda la actualidad vitivinícola.

- Catas
- Novedades del mercado
- Los vinos que más gustan
- Las Bodegas Ejemplares
- Enoturismo
- Noticias de actualidad



Los VINOS que Más GUSTAN

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
ALDEBARÁN Badajoz	José Pariente Verdejo '08 Enate Chardonnay 234 '08 Fillaboa '07	Remelluri Rva. '04 Aalto Rva. '05 Roda Rva. '05	PX Noé Château Violet Lamothe Pedro Ximénez
BODEGA BELLAVISTA Llanos de Alquian (Almería)	Do Ferreira Cepas Vellas '05 Erre Punto Blanco '07 Abel Mendoza Garnacha Blanca '05	Diluvio '05 Amura '06 Onomástica Rva. '01	María Casanovas GR BN '04 PX Osborne 1827 M.R. Moscatel '07
CAPRICHIO DE MAZACA La Granja de San Ildefonso (Segovia)	Carrasviñas '08 Ossian '07 Moscato D'Asti Scanavino	Campillo Cr. '04 Emilio Moro '05 Avan Nacimiento '06	Don PX '05 Gran Feudo Moscatel '07 Melante Moscatel Grano Menudo '06
FÉLIX MORENO TIENDA VINE DE VINS Sedavi (Valencia)	Casta Diva Cosecha Dorada '08 Martivilli Verdejo '08 Abadal Picapoll '08	Martínez Lacuesta Cr. '05 Ramón Bilbao Cr. '06 Marqués de Veilla Joven '08	Cava Ferrer G. Rva. 1981 Fondillón G. Rva. '06 Recóndita Armonía '04
LA GOLETA Oviedo (Asturias)	Gran Bazan Ambar '08 Terras Gauda '08 Cadoiro de Teselas '08	Fernández de Pierola Cr. '05 Abadía Retuerta '04 Pago de los Capellanes El Nogal '03	Mun Cordon Rouse Manzanilla Carlos Herrera Gramona III Lustrós
LAFUENTE LORENZO Barcelona	Martín Berdugo Verdejo '08 Castell del Remei Blanc Planell '08 Gran Cava Boo '05	Pago de los Capellanes Cr. '06 Luis Cañas Cr. '05 Remelluri Rva. '04	Moscato de Ochoa '07 Hidalgo PX Ximenez Agustí Torello Brut Nature
VINOTECA LA POSELLA La Seu D'Urgell (Lleida)	Cristiari '07 Albet i Noya '08 Davide '07	Rudeles Original '07 Nereus '07 Can Feixes Negre Selección '05	Gramona Vi de Gel Mas Tinell Cava Rosat Garnatxa Rva.
VIÑA MAGNA Valladolid	Medinamaría Verdejo Rva. '07 Naidades '07 José Pariente '08	Bendita Locura '06 San Román '04 Malleolus '06	Palacio de Menade dulce '08 Castelo Ambar '08 Liberalia uno '08

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. Puede también adquirir el último año encuadernado, por 45 euros.

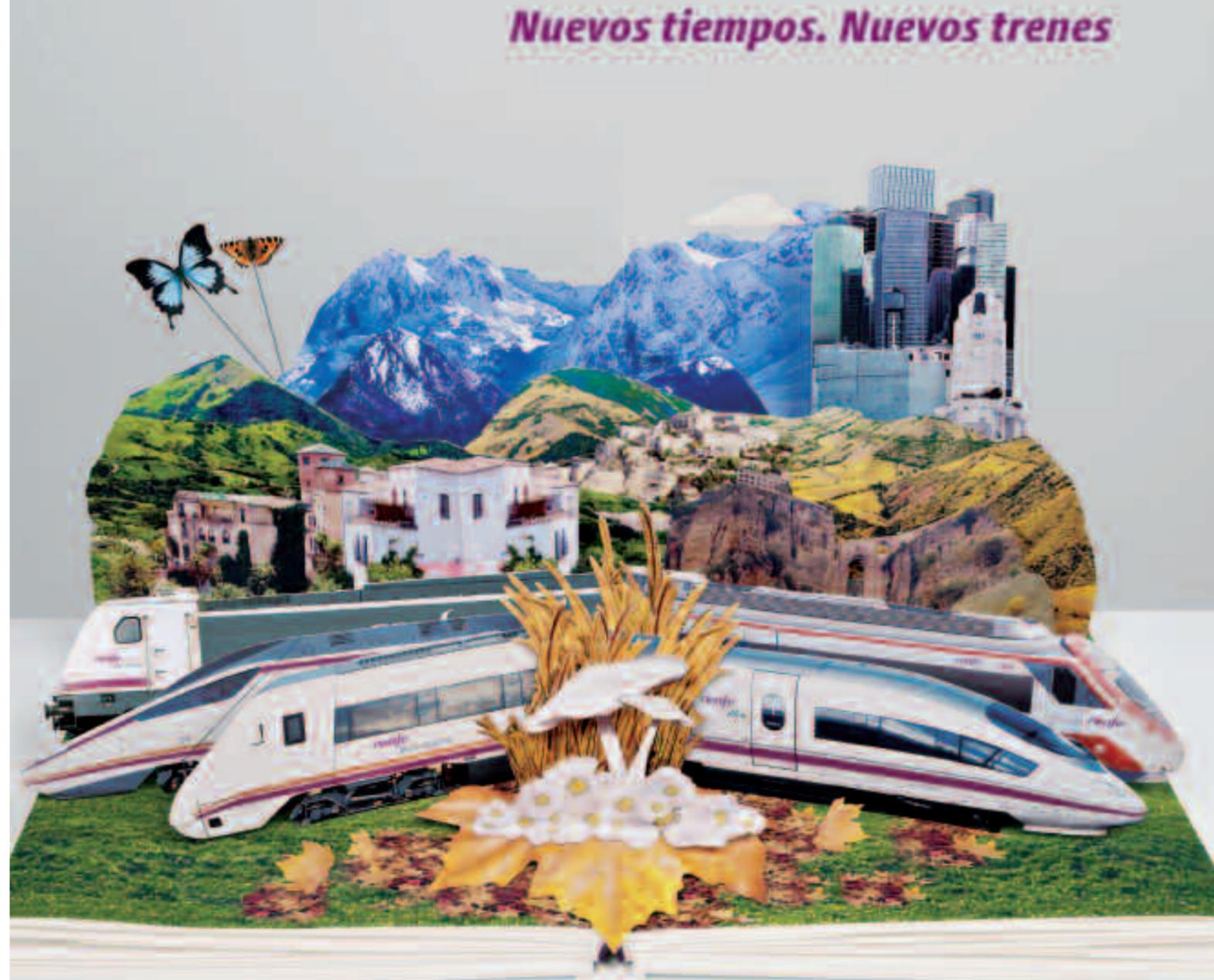
Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21 O bien por e-mail: a-e-s@telefonica.net

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTTA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia), URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ÁLVAREZ, DALIA (Chinchilla de Monte Aragón), EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquíán), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Solter- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tamos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR, EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyazum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbria), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GATEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALE-CIA S.A. (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAU-REN (Ezcary), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTILO (El Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL BalcÓN DE ALCALÁ, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS FOGONES DEL PRÍNCIPE (Boadilla del Monte), LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACÁIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), LAS PEDANÍAS-HOTEL EL PASO (Águilas), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXIXA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ÀSPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA., BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), COLEDI VINS (Denia), COLOR Y AROMA (San Vicente del Raspeig), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MASYOS (Playa de San Juan), LA DESPESA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** BODEGA CORTIJO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres),

LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS ÁREA GOURMET (Oviedo), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHICO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHICO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazorra), VINS I CAVES (Burrina). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Cuenca:** VINOS Y LICORES CHECA (Tarancón). **Girona:** TITIVUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEZIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastre). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARÍA VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), CAMILÍN, CUENILLAS, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA JOYA DEL VINO, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINO GULA, VINOS DE ETIQUETA, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA LA HERRADURA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIFEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALIADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutivilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESEN. **Segovia:** EL CAPRICHICO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullas de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Aragón), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmado), VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICIT, FONCEA, LA GARNACHA CLUB DE VINOS, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



¡Ponemos en marcha 3 nuevos trenes y una locomotora cada semana, para tener la flota más moderna de Europa en 2010. Para que tengas la sensación de estrenar tren cada vez que utilices Cercanías, Media Distancia, Larga Distancia, Alta Velocidad o Mercancías. Porque cuando ponemos en marcha un tren, viajar se convierte en algo más que viajar.



MINISTERIO DE FOMENTO

www.renfe.com 902 28 02 02

renfe

“FULLMINANTE”

FULLDISPENSER
500 BOTELLAS SIN REPOSTAR



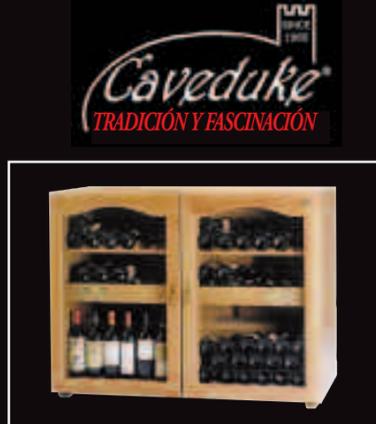
Sirve el vino a su temperatura manteniendo la botella abierta hasta 30 días.

500 BOTELLAS SIN “REPOSTAR” CAVEDUKE lanza al mercado el Dispensador definitivo el “Fulldispenser” capaz de servir hasta 500 botellas de vino sin recargar su bombona de nitrógeno y con un coste en la recarga de tan solo 50 euros aproximadamente para cada 500 botellas.

Olvídese de los costosos y engorrosos mantenimientos, el Fulldispenser es la solución y es de CAVEDUKE.

Si tuvo una idea para su bodega climatizada, para su casa ó negocio, pídasela a CAVEDUKE, su imaginación es el límite.

BODEGAS PERSONALIZADAS A PRECIOS DE SERIE



+ DE 30 MODELOS EN NUESTRO CATÁLOGO

Solicite nuestro amplio catálogo sin compromiso y consulte lo que quiera a nuestros especialistas
www.caveduke.com y en los teléfonos 93 562 51 11 - 656 317 319.

CAVEDUKE, The Brand of The Tower.