

miVino

www.opuswine.es

Nº162 abril 2011



FINOS Y
MANZANILLAS

**En abril,
tapas mil**

Armonías. Casa Parrilla

Lomito de corzo al vino

Bodegas Ejemplares

Pagos del Rey

Práctica de Cata

Arrayán Rosado

Destilados

Spiritlands

Enoturismo

Arzuaga

La pareja perfecta



Solear SIERRA DE SEVILLA
altus ibérico

Una copa de Manzanilla Solear hace buena pareja con tapas y aperitivos, sopas frías o calientes, marisco, salmón, frutos secos y quesos suaves. También congenia con el sushi ó con platos exóticos subidos de especias. Pero, sin lugar a dudas, su pareja perfecta es el Jamón Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla.

El rojo intenso y veteado de sus lonchas, con ese brillo limpio y ese aroma penetrante, se completa con un sabor equilibrado en sal y sutilmente dulce.

Sólo dos productos tan auténticos podían complementarse tan bien. Sírvese una copa de Solear bien fría y disfrútela con una picelada de Jamón Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla. Será un placer.

BARBADILLO
tu compañía

www.barbadillo.com
www.sierradesevilla.com



WWW.OPUSWINE.ES

PRESIDENTE HONORÍFICO
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

GERENTE
Heinz Hebeisen
h.hebeisen@opuswine.es

DIRECTORA
Cristina Alcalá
c.alcala@opuswine.es

SUBDIRECTORA
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es

COORDINADOR DE REDACCIÓN
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

DISEÑO
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es

COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

DIRECTORA DE PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es

EVENTOS Y RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
Yolanda Llorente
yolanda@opuswine.es

COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es

OPUSWINE
Camino de Húmera, 20-4º
Colonia Los Ángeles
28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83
mivino@opuswine.es
www.opuswine.es

SUSCRIPCIONES
AES
TEL. 91 890 71 20
FAX. 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

IMPRIME:
ALTAIR IMPRESIA IBÉRICA
Tel. +34 91 895 79 15

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

SÍGUENOS EN:
f t

jb DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

FIPP
Asociación Española de FIP
Asociación Española de FIP

EDITORIAL

Las mil y una tapas

No voy a ser original. Reconozco mi admiración por los finos y manzanillas y, en general, por los vinos generosos andaluces. Aunque mi memoria pueda darme algún disgusto, no recuerdo haber escuchado a ningún profesional, y no solo español, comentar que no le agradan estas maravillosas elaboraciones, más bien todo lo contrario. Son bandera del extraordinario poder de transformación del tiempo, la tradición y el reposo. Cocineros internacionales de renombre no solo los alaban, sino que son base de su cocina, y algunos sumilleres hacen auténticas filigranas armonizándolos con delicados platos. Por la parte que les toca, ciertas bodegas están sacando al mercado joyas enológicas para el disfrute de sus incondicionales. Pero otra cosa bien distinta es la percepción del consumidor habitual de vinos, y la idea construida acerca de ellos. Esta es la cuestión. De los discursos a favor y en contra de los generosos pareciera que se habla de dos mundos enfrentados e irreconciliables. Dónde está el eslabón perdido.

Muchos son los esfuerzos que desde denominaciones de origen y bodegueros se hacen para acortar las distancias, para acercar al consumidor español sus vinos. Y digo *español* porque fuera de nuestras fronteras los vinos generosos llegan a levantar pasiones, incluso entre los jóvenes, y no solo en Japón, como se pudiera pensar. Solos, como bebida de trago largo o como cóctel glamuroso, los vinos generosos intentan revitalizar su identidad buscando nuevos nichos de mercado.

Desde *MiVino* hemos querido mostrar la versatilidad de finos y manzanillas a través de las posibilidades de armonizarlos con la gastronomía más variada. Transmitir a los aficionados que, como las personas, pueden ser vinos muy gratificantes si la compañía es buena. Descubrir las mil y una tapas, como las mil historias que se esconden detrás de ellos.

Cristina Alcalá

SUMARIO



10 BODEGAS EJEMPLARES

Pagos del Rey

A pesar de las cifras astronómicas, de la globalización de la marca, presente en más de 70 países, y del tráfago constante de tráileres que se suceden a la puerta de la casa madre de Valdepeñas, Félix Solís sigue siendo una empresa familiar, regida por los cuatro hijos del fundador. El mismo carácter familiar, entrañable, lo ha situado en la Ribera del Duero.

13 QUESO Y VINO

14 LOS VINOS DE MI BODEGA

15 EL COLECCIONISTA

17 GENTE DE VINO

18 SUMILLER

18 PRÁCTICA DE CATA

19 ENOTURISMO

20 DESTILADOS

21 NOTICIAS

26 DÓNDE ESTAMOS



12

ARMONÍAS

Lomito de corzo al vino
Guadalupe Cepeda, propietaria de Casa Parrilla (en Las Ventas con Peña Aguilera, Toledo), se ha forjado justa fama a base de perfeccionar su sólida cocina. Junto a su hijo Álvaro Parrilla, un gran sumiller que mantiene una carta de vinos de más de 500 referencias, hacen las delicias de una exigente clientela. La especialidad de la casa es la caza.

16 DESDE MI TERRUÑO

Paraje Poyed

Algo más de un par de hectáreas con cepas plantadas en una ladera ligeramente inclinada, cercana al río Vero y una altitud que ronda los 500 metros. Son suelos arcilloso-calcareos, con un alto contenido de arena y gravas y una excelente exposición sureste.



FOTO DE PORTADA: Álvaro Vilorio

mivino 3

Juegos gastronómicos

Los amantes del vino, aquellos que disfrutamos de una buena copa sin pensar en su color, precio o estilo, estamos heridos sentimentalmente con la situación que asuela el panorama de los vinos andaluces. Desde nuestra revista, en cada número tratamos de invitar a los lectores a conocer las características de estos fantásticos vinos.

Incluso en nuestra sección *Sumiller*, los más prestigiosos profesionales cuentan cada mes cómo se las ingenian para servir sus vinos generosos, con fórmulas -algunas de ellas verdaderamente sorprendentes- que emocionen a sus clientes.

Somos unos fervientes defensores de la altísima calidad de los vinos generosos y tratamos de despertar la curiosidad de los nuevos aficionados, habitualmente seducidos por los tintos, pero a la vez sedientos de probar cosas nuevas, de experimentar emociones gastronómicas en la combinación de plato y vino. Y también intentamos animar a consumir estos deliciosos vinos a los bebedores habituales de nuestro país, porque realmente resulta incómodo observar su situación en España y a la vez escuchar a periodistas internacionales y a bebedores de todo el mundo repartir elogios de toda índole hacia nuestros vinos generosos, que suelen aparecer entre los mejor puntuados en las revistas especializadas más prestigiosas del planeta.

Un paseo por las ferias

En pocas semanas, en Sevilla, la feria más glamurosa de España vestirá de farolillos y casetas un escenario creado para deleite de todos los visitantes. Y este mismo ritual se repetirá en las principales ciudades de Andalucía. Son momentos clave

en los que aumenta el consumo de fino, manzanilla y otras bebidas.

En la Feria de Abril se consume el 7% de la producción anual de manzanilla

Según nos comenta César Saldaña, director general del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y

Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda,

“el clima puede tener una gran influencia, pues si el calor acecha, se bebe más cerveza o *rebujito* (mezcla de refrescos de limón con fino o manzanilla) en detrimento de los vinos generosos, cuyo consumo aumenta si la temperatura es más fresca”. Respecto a qué se bebe en cada feria, hemos realizado una serie de encuestas orientativas, entre bodegas y consejos reguladores, para averiguar cuáles son las marcas o estilos líderes.

Sevilla, por ejemplo, es territorio de la manzanilla (en la Feria de Abril se consume el 7% de la producción anual), entre las que destacan La Guita y Solear, esta última líder de consumo, con un 32% de cuota.

El fino (sobre todo Tío Pepe) encuentra su lugar en la Feria del Caballo de Jerez, celebrada en el mes de mayo.

En Córdoba, en la Feria de Nuestra Señora de la Salud, a finales de mayo, el protagonista, como no podía ser de otra forma, es el fino de la zona, de la D.O. Montilla-Moriles (Alvear, Cobos o Pérez Barquero, entre otros).

Huelva celebra en agosto la Feria de Las Columbinas, donde, debido al calor, se consume sobre todo vino blanco afrutado de la zona, principalmente de la marca Mioro. En

generosos, destaca el Pálido (que es como se conoce al fino en la D.O. Condado de Huelva).

Entre las marcas más populares destaca Espina Pura.

En Málaga encontramos la nota disonante: la consumición de fino y manzanilla no supera el 10% del total y el protagonista de su Feria, que se celebra en agosto, es Cartojal, un vino dulce de Moscatel, fresco y muy agradable de tomar. “Tanto es así -según palabras de Paco Medina, director técnico de bodegas Málaga Virgen- que hace unos años tuvimos que cambiar la botella de cristal por una de plástico para que pudiera consumirse por la calle”. Se consumen unas 400.000 botellas de Cartojal durante la Feria de Málaga.

Pero a pesar del fuerte incremento del consumo de los vinos generosos en las ferias no podemos olvidar que hasta el 70% de su producción se destina a los mercados internacionales, principalmente Inglaterra, Holanda, Alemania y Estados Unidos.

Un mundo de posibilidades

El otro escaparate de las ferias es la gastronomía, principalmente jamón, queso, encurtidos y frituras, entre otros. Armonías magníficas y de obligada práctica para cualquier buen aficionado. No obstante, la sociedad ha cambiado y la cocina se ha reinventado, con elaboraciones, muchas de ellas, absolutamente prodigiosas y dignas de incluirse en alguna película de ciencia ficción. Para este número, hemos querido que prueben -o al menos se imaginen- cómo resultaría la combinación de estos fabulosos vinos con algunas de las suculentas tapas que proponemos como acompañamiento en nuestra habitual sección de catas. Son creaciones inspiradas en el recetario o la materia prima de cada una de las ocho provincias andaluzas que amablemente ha realizado el restaurante madrileño del Grupo Gorki para la revista *MiVino*. Bocados llenos de creatividad, ingenio y sabor que buscan, por encima de todo la armonía, apoyar y elevar la autoridad de estos vinos. Combinaciones que queremos trasladarles para que practiquen en casa, en el restaurante, con los amigos... para que experimenten el mundo de posibilidades que esconden nuestros admirables generosos. Beban y coman nuestras páginas, ¡salud!

El 70% de la producción de generosos se destina a los mercados internacionales

Javier Pulido



EN ABRIL, TAPAS MIL



D.O. Condado de Huelva

Condado Pálido 1955

● Palomino.
Bodegas Díaz.
Tel. 959 410 340. (4 - 7 €).

Aromas frescos de almendra cruda, guño salino un tanto punzante y desarrollo suave, ligero, de sensación fresca y natural.
[Carne blanca]. Consumo: 6°C.

Condado Pálido Espinapura

● Palomino.
Sauci.
Tel. 959 410 524. (4 - 7 €).

El aroma punzante está cargado de sutiles recuerdos a incienso, a crianza biológica, incluso fino roble. En la boca se definen los sabores perfectamente, desde el salino al elegante amargo final. Los retronasales son potentes y complejos.
[Fritos]. Consumo: 6°C.

Condado Pálido Exquisita

● Zalema.
Bodegas Iglesias.
Tel. 959 410 439. (hasta 4 €).

Aromas de frutos secos, castañas asadas... sin despreciar su crianza biológica, que la tiene. En boca se presenta con cuerpo, sedosidad y elegante final.
[Pescado]. Consumo: 6°C.

Condado Pálido Misterio

● Zalema.
Vinícola del Condado.
Tel. 959 410 261. (4 - 7 €).

Aroma limpio de levadura, de flor marchita muy elegante. Trago fresco, ligero, seco y de longitud creciente que conquista.
[Pescado]. Consumo: 6°C.



Córdoba: Salmorejo cordobés con taquitos de jamón en tartaleta crujiente

Condado Pálido Patriarca

● Palomino y Pedro Ximénez.
Cosme Sáenz Jiménez-Bodegas Diezmo Nuevo.
Tel. 959 370 004. (4 - 7 €).

Pálido en color, sutil aunque conciso en su repertorio aromático, desde la camomila hasta los recuerdos de pera (mosto). Paladar delicado y seco, ligero que deja un almendrado final persistente.
[Mariscos]. Consumo: 6°C.

Pálido del Condado

● Zalema.
Bodegas Andrade.
Tel. 959 410 106. (4 - 7 €).

El paladar es seco, tan bien distribuido que se aprecian con nitidez los cuatro sabores fundamentales (salino, ácido, amargo y dulce) sin que ninguno resalte. El final vira hacia la elegancia y la sutileza.
[Mariscos]. Consumo: 6°C.

D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Fino Bertola

● Palomino fino.
Federico Paternina.
Tel. 956 186 112. (7 - 10 €).

Precioso color amarillo pajizo, puro y respetuoso en intensidad. Notorio en su carácter punzante, en su complejidad entre levadura, bota, incienso, aceitunas verdes... que vuelven a manifestarse con suma elegancia en boca. Un gran fino, sin duda.
[Pescado]. Consumo: 6°C.

Fino El Maestro Sierra

● Palomino.
Bodegas El Maestro Sierra.
Tel. 956 342 433. (7 - 10 €).

Aroma dulce de levadura, parecido a los cereales, con su vena punzante (aldehído) siempre presente. Ligero y muy elegante, lleno de sutilezas que construyen un final creciente espléndido. Muy largo y siempre delicado en la exhibición aromática.
[Aceitunas y conservas vegetales]. Consumo: 6°C.

Fino Especial La Panesa

● Palomino Fino.
Emilio Hidalgo.
Tel. 956 341 078. (más de 20 €).

Para público entendido o con ganas de disfrutar. Fino-amontillado muy exclusivo, con 14 años de crianza biológica y una producción de 8.500 botellas al año. Esta saca de febrero de 2011 describe una profundidad y magnitud aromática que se salen de lo corriente. Pleno de matices (camomila, incienso, bota, humus, almendra amarga) con un espectáculo que continúa en el paladar, donde entra poderoso, ligero y seco, pero infinito en sabores y aromas que parecen no tener fin. Sencillamente increíble.
[Carne roja]. Consumo: 8°C.

Fino Gutiérrez Colosía

● Palomino Fino.
Gutiérrez Colosía.
Tel. 956 852 852. (4 - 7 €).

Tan punzante como delicado en su expresión de crianza biológica (levadura, malta, flor de almendra). Ligero pero con una inyección de perfume final que emboba.
[Pescado]. Consumo: 6°C.

Fino La Ina

● Palomino Fino.
Emilio Lustau.
Tel. 956 341 597. (4 - 7 €).

Roza la perfección, con sus notas aldehídicas (almendra verde) punzantes, elegante, con la levadura y el ambiente de bodega vistiendo un engranaje aromático soberbio. Ligero, seco y con nervio, dejando un exitoso final, muy largo y cautivador.
[Carne roja]. Consumo: 6°C.

Fino La Janda

● Palomino.
Álvaro Domecq.
Tel. 956 339 664. (7 - 10 €).

Profundidad y delicadeza en el mismo contexto, con claras notas de almendra y avellana, incienso, aceituna verde... magnífica complejidad. Grandísimo equilibrio, ligero, elegante, muy fino y con excelente persistencia.
[Pescado]. Consumo: 6°C.

Fino Quinta

● Palomino Fino.
Osborne.
Tel. 956 855 211. (4 - 7 €).

Expresión aromática muy fresca, de levadura limpia, acompañada de su carácter punzante. Cierta glicerina inicial, con recorrido ligero en sensaciones -como es de rigor-, elegante amargor final y perfecto despliegue aromático (anacardos, avellanas, incienso), muy elegante y delicado, con persistencia justa.
[Fritos]. Consumo: 6°C.



Fino Tío Mateo

● Palomino.
Herederos del Marqués del Real Tesoro.
Tel. 956 321 004. (7 - 10 €).

Color dorado puro al estilo de los finos de antaño, con potencia de su crianza biológica (manzana verde, levadura fresca) y un paso de boca fresco, seco, delicadamente salino con final perfumado de frutos secos.
[Frutos secos]. Consumo: 6°C.

Fino Tío Pepe

● Palomino Fino.
González Byass.
Tel. 956 357 000. (4 - 7 €).

Saca diciembre de 2010. Fino directo, punzante y limpio, con toda la caballaría aromática detrás: incienso, camomila, humus... Ligero y pleno en el paladar, con una delicada acidez mordiente que enmascara perfectamente su grado. Magnífico trago.
[Pescado]. Consumo: 6°C.

Manzanilla Fernando de Castilla

● Palomino Fino.
Rey Fernando de Castilla.
Tel. 956 182 454. (4 - 7 €).

Realmente delicada, sutil en recuerdos de crianza bajo velo flor (camomila, levadura fresca) con un paso ligero, casi etéreo, seco y de vigorosa acidez. Buen ejemplo para iniciarse.
[Fritos]. Consumo: 6°C.



Manzanilla Juncal

● Palomino Fino.
Garvey.
Tel. 956 319 650. (4 - 7 €).

Aromáticamente es sutil, con el fino recuerdo de crianza biológica, y un deje alcohólico del encabezado. Entra ligera marcando bien los sabores salinos y de mar. Más persistencia de la esperada.
[Pescado]. Consumo: 6°C.

Manzanilla La Cigarrera

● Palomino fino.
La Cigarrera.
Tel. 956 381 285. (4 - 7 €).

Posee, como todos los años, una carga extra de recuerdos a flor biológica (camomila, levadura fresca, malta) con el rocío salino que añade la proximidad de la bodega al mar. Ligera, seca y asombrosamente larga.
[Pescado]. Consumo: 6°C.



Almería: Pisto de verduras de invierno con carrillada guisada

Manzanilla La Goya

● Palomino Fino.
Delgado Zuleta.
Tel. 956 360 133. (4 - 7 €).

En su abanico aromático domina la almendra cruda. Es delicada más que punzante. Manifiesta amargor expresivo en un paso por boca ligero, levemente glicérico y con un final muy limpio de crianza.
[Frutos secos]. Consumo: 6°C.

Manzanilla La Guita

● Palomino.
Hijos de Rainera Pérez Marín.
Tel. 956 321 004. (7 - 10 €).

Los recuerdos de flor blanca y de almendra amarga son muy limpios, con una delicada expresión de la crianza biológica. Sensación golosa en la entrada, ligera y perfumada en su final.
[Frutos secos]. Consumo: 6°C.

Manzanilla La Jaca

● Palomino.
Álvaro Domecq.
Tel. 956 339 664. (4 - 7 €).

Modelo de generoso añejo; aquí mandan los matices de la bota envinada, con acentos de fruto seco, infusión y flor marchita, y una boca que va creciendo en potencia, suavidad y sequedad, con final magnífico y complejo.
[Pescado]. Consumo: 6°C.

Manzanilla Papirusa

● Palomino Fino.
Emilio Lustau.
Tel. 956 341 597. (4 - 7 €).

Inicio aromático desconcertante: recuerda a la farmacia. Pasados unos segundos abre su gozoso escarpate, entre levadura, mosto y cereales. Ligera, seca y de persistencia justa, recomendada para un público iniciado.
[Fritos]. Consumo: 6°C.



Málaga: Rollito de lomo en manteca con sardinilla en aceite



Sevilla: Torta de aceite Inés Rosales con queso fundido de la Sierra Norte de Sevilla y aceitunas manzanilla



Granada: Espárragos trigueros de Huétor-Tajar envueltos en jamón de Trevélez con jugo de carne

Manzanilla Pasada Aurora

● Palomino Fino.
Bodega Pedro Romero.
Tel. 956 360 736. (7 - 10 €).

Las notas de crianza biológica son elegantes y ya se impone el fondo de bodega, de botas. Entra ligera, fresca y de elegante longitud, siempre sutil, como nos tiene acostumbrados la bodega.

[Mariscos]. Consumo: 8°C.

Manzanilla Pasada Pastrana

● Palomino Fino.
Hidalgo - La Gitana.
Tel. 956 385 304. (7 - 10 €).

Aromática al mejor nivel: destacan su elegante fuerza de crianza biológica y el fondo de bodega. Fresca y ligera, envolvente, de salinidad discreta y cautivador final: al principio tímido y pasado un tiempo, grandioso.

[Carne roja]. Consumo: 6°C.

Manzanilla San León Reserva de la Familia

● Palomino Fino.
Herederos de Argüeso.
Tel. 956 385 116. (10 - 15 €).

Para amantes de la potencia y el equilibrio. Gozosa. Intensidad con que enfatiza la crianza biológica, tonos de frutos secos y aire marino con recuerdos de sal yodada. En boca sereno, de ligereza sublime, elegante.

[Setas]. Consumo: 8°C.

Manzanilla Solear

● Palomino Fino.
Antonio Barbadillo.
Tel. 956 385 500. (7 - 10 €).

Se nota la abundancia de crianza biológica, pero también su elegancia, la generosidad de recuerdos (almendra cruda, cereales, camomila, incienso). Ligera y sabrosa -gracias a su elegante sabor salino-, seca y creciente en aromas y sabores. Nunca falla.

[Fritos]. Consumo: 6°C.



Manzanilla Teresa Rivero

● Palomino.
Valdivia.
Tel. 956 314 358. (4 - 7 €).

Manzanilla de línea ligera, con sensaciones de juventud, muy seca, más cercana al vino fresco que a la larga crianza, con recuerdos de bota vieja y bodega, almendra cruda y un fondo de crianza bajo levadura de velo de flor.

Para iniciarse.
[Aceitunas y conservas vegetales]. Consumo: 6°C.

Manzanilla Terry

● Palomino Fino.
Beam Global España.
Tel. 913 534 589. (4 - 7 €).

Tiene mucho fondo de bodega, como dato positivo, con olores de albariza, bota añeja... incluso un golpe de mosto. Ligera, de acidez acerba gustosa, seca y resulta nada fácil. Magnífico.

[Fritos]. Consumo: 6°C.

Manzanilla Viva la Pepa

● Palomino fino.
Sánchez Romate.
Tel. 956 182 212. (4 - 7 €).

Desprende un halo fresco de levadura y heno recién cortado que raya en la armonía. Ligera, seca y con espléndido final amargo y de recuerdos marinos.

[Aceitunas y conservas vegetales].

Consumo: 6°C.



D.O. Montilla-Moriles

Fino Amanecer 1999

● Pedro Ximénez.
Cooperativa Agrícola La Aurora
Tel. 957 650 362 (hasta 4 €).

Además de las notas punzantes, de flor o bota vieja, tiene un deje amoscata. Entra con cuerpo, de sensación ligera y final delicado de persistencia justa.

[Quesos]. Consumo: 6°C.

Fino Benavides

● Pedro Ximénez.
Moreno.
Tel. 957 767 605. (4 - 7 €).

Es un buen ejemplo de fino, con el halo de higos que aporta el PX en los vinos de Montilla. Seco, ligero, con cierto cuerpo y largo, muy limpio y envolvente (almendra cruda, camomila).

[Aceitunas y conservas vegetales]. Consumo: 6°C.

Fino CB

● Pedro Ximénez.
Alvear.
Tel. 957 650 100. (4 - 7 €).

Finura, carácter punzante (almendra amarga) limpio, elegante, de bota pulcra. Tiene el gran mérito de lograr una ligereza inusual en una zona tan soleada como Montilla-Moriles con una uva que madura muy rápido, lo que no resulta nada fácil. Magnífico.

[Fritos]. Consumo: 6°C.



Huelva: Brocheta de fresón de Huelva con queso fresco y anchoa

Fino Cobos

● Pedro Ximénez.
Navisa Industrial Vinícola Española.
Tel. 957 650 558. (hasta 4 €).

Su carácter punzante (manzana verde) se hace notar -como es de rigor en todo buen fino-, con sutil fondo de mosto. Es fresco y seco, aunque tiene cuerpo, dejando un final comedido de aromas.

[Pescado]. Consumo: 6°C.

Fino Cruz Conde

● Pedro Ximénez.
Bodegas Cruz Conde.
Tel. 957 651 250. (4 - 7 €).

Combinación aromática sencilla de recuerdos a mosto y crianza biológica en buena armonía. Su ligereza en boca recuerda a los finos de Jerez, con persistencia comedita.

[Fritos]. Consumo: 6°C.



Fino Eléctrico

● Pedro Ximénez.
Toro Albalá.
Tel. 957 660 046. (4 - 7 €).

Perfume potente y profundo, amplio en registros, fruto del espléndido tesoro enológico que alberga la bodega. Entra con cuerpo, marcando el sabor salino, seco e imparable en recuerdos de frutos secos, levadura, bota, etc.

[Setas]. Consumo: 6°C.

Fino Gran Barquero

● Pedro Ximénez.
Pérez Barquero.
Tel. 957 650 500. (4 - 7 €).

Conjuga perfectamente la vinosidad tradicional montillana con una definición de crianza biológica muy fina. Es aromático, limpio, con perfecta definición de la crianza biológica; sensación en boca sutil, de magnífica estructura, fresco y con delicioso final aromático.

[Frutos secos]. Consumo: 6°C.

Fino María del Valle

● Pedro Ximénez.
Gracia Hermanos.
Tel. 957 650 162. (4 - 7 €).

7-8 años de crianza en flor. Precioso color pajizo con ecos de almendra tostada, pólvora, que relatan un trago compacto, glicérico y amplio, con elegante amargor final.

[Aceitunas y conservas vegetales].

Consumo: 6°C.

Fino Moriles 47

● Pedro Ximénez.
Aragón y Cía.
Tel. 957 500 046. (4 - 7 €).

Desde su color pálido hasta las notas de crianza biológica y mosto (albaricoque), todo está en armonía. Trago envolvente, con mucha identidad de levadura y final de aceituna amarga.

[Aceitunas y conservas vegetales].

Consumo: 6°C.

Fino Piedra Luenga Bio

● Pedro Ximénez.
Robles.
Tel. 957 650 063. (4 - 7 €).

La virtud de este fino es que expresa con la misma potencia los recuerdos de flor (levadura fresca) y de mosto. Describe la sensación de cuerpo que caracteriza a los buenos finos cordobeses, aunque fresco, con final seco, elegante, sutil y largo.

[Aceitunas y conservas vegetales].

Consumo: 6°C.

Fino Pompeyo

● Pedro Ximénez.
Navisa Industrial Vinícola Española.
Tel. 957 650 558. (4 - 7 €).

Mucho carácter de bota, de fondo de bodega definiendo en el mismo marco, su vena punzante (almendra amarga). Es muy equilibrado en el paladar, nos referimos al balance, cuerpo, frescura y salinidad, con final seco y abundante en registros.

[Fritos]. Consumo: 6°C.

Vino de Mesa

Fino César

● Palomino.
Bodegas César Florido Romero.
Tel. 956 371 285. (4 - 7 €).

Está elaborado en Chipiona, fuera del marco de la D.O. Jerez. Es punzante (almendra amarga), con muchas notas especiadas de las botas viejas y un acento discreto de mosto. Balance entre cuerpo y ligereza, seco y fresco con un final delicioso de frutos secos, turrón blanco e incienso que lo hacen distinto, personal.

[Mariscos]. Consumo: 6°C.



Jaén: Filetito de ciervo de Cazorla confitado en aceite y paté de aceitunas negras



Cádiz: Tapita de berza jerezana en cazuela con todos sus sacramentos

BODEGAS EJEMPLARES PAGOS DEL REY

Ribera y mucho más



A pesar de las cifras astronómicas, de la globalización de la marca, presente en más de 70 países, y del tráfico constante a la puerta de la casa madre de Valdepeñas, Félix Solís sigue siendo una empresa familiar, regida por los cuatro hijos del fundador. El mismo carácter familiar, entrañable, que los ha situado en la Ribera del Duero bajo el nombre de Pagos del Rey

Es un edificio de hormigón moldeado, vanguardista, claro, diáfano, que se puede contemplar en todo su esplendor desde el hall. Detrás de los cristales, la zona de elaboración, aséptico acero donde nacen las dos líneas, Condado de Oriza y Altos de Tamarón, una para hostería y la otra para el consumidor privado. Abajo, la sala de crianza, con 8.000 barricas de roble y un hermoso rincón social donde no cuenta el tiempo, donde duermen los vinos de Reserva y Gran Reserva.

Esta fue la primera obra de Pagos del Rey, se inauguró con la vendimia 2002 en la Ribera del Duero animada por un guiño sentimental, ya que se alza precisamente en Olmedillo de Roa, el pequeño pueblo castellano de la familia de Lourdes, la esposa de Félix Solís, donde disponen de 70 hectáreas de viñedo de Tempranillo.

Fue la punta de lanza de una expansión que, desde Valdepeñas y La Mancha, los sitúa en las más prestigiosas denominaciones de origen.

Vinos de guarda, vocación de calidad

La bodega que se alza en pleno corazón de la Ribera del Duero combina prodigiosamente la solidez de la estructura y su luminosidad, al estar situada en lo alto del otero desde el que la vista recorre prácticamente la mitad del viñedo de la zona de producción de la D.O., desde Roa, sede del Consejo Regulador, a la vecina Aranda de Duero.

El espacio es generoso, 15.000 metros cuadrados de los que la construcción ocupa algo más de la mitad. La luz de las dependencias exteriores de la zona de recepción va dando paso a la oscuridad de la nave de crianza, en la que

reposa el principal activo de toda bodega orientada exclusivamente a la elaboración de vinos de calidad: su parque de barricas. De roble francés y americano (20-80%), procedentes de las mejores firmas toneleras y con el apoyo de un tren de trasiegos totalmente automatizado capaz de dejar impecables de 25 a 30 barricas a la hora.

La capacidad de elaboración ronda los 7,5 millones de litros, aunque en estos primeros años se ha limitado cinco millones de botellas. Vinos frutales y carnosos, de aromas limpios y complejos y paladar largo y potente. Vinos donde la viveza evoluciona hacia la elegancia gracias a cepas viejas, vendimia seleccionada, la maceración precisa y el tiempo justo en buena madera.

Cuatro esquinitas...

El grupo engloba ya otras tres bodegas Pagos del Rey en Rueda, Toro y Rioja. Tienen en común la búsqueda de la tipicidad de cada territorio, el respeto a la elaboración tradicional propia, pero también la aportación del criterio, el conocimiento y la personalidad de cada enólogo y una inversión generosa en la más actual tecnología. Así han nacido Finca La Meda -en Toro-, Arnegui, Castillo de Albaí y El Círculo -en Rioja- y Analivia y Blume con la característica Verdejo en Rueda.

La bodega fundadora, Félix Solís, nació a mitad del pasado siglo en Valdepeñas, desde donde se ha extendido a todos los rincones del globo. Hoy la modesta bodega que creó Félix padre dispone de una planta embotelladora con 15 líneas para vidrio, tetrabrick, prisma y bag-in-box, y del mayor almacén logístico del mundo. Aun así sigue su imparable evolución y la nave está en obras para duplicar la capacidad y la gestión robótica que hasta ahora se cifra en 25.000 palés. Contemplar esa silenciosa y perfecta danza, esos milimétricos y cuidadosos movimientos a lo largo y alto de pasillos y torres es admirar un milagro de la técnica en pro del vino que recuerda que precisamente las cifras son las que garantizan las más altas exigencias de control de calidad, nacionales, internacionales e incluso por parte de los propios clientes, los grandes grupos de distribución. Garantía de calidad.



PAGOS DEL REY
Ctra. Palencia-Aranda Km 53
09311 Olmedillo de Roa (Burgos)
Tel. 947 551 111
www.pagosdelrey.com

MiVino

Suscríbete

y recibirás MiVino en casa

Dos revistas al precio de una

+ La Guía del Vino Cotidiano



Por solo **60 euros**, recibirá durante **2 años** las revistas *MiVino* y *Vinum* + la *Guía del Vino Cotidiano*.

Deseo suscribirme por **2 años** a ambas revistas y recibir gratuitamente la *Guía del Vino Cotidiano* por un total de 60 euros.

Deseo recibir 11 números de la revista MIVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 25 € anuales (40 € para el resto de Europa. 50 € para América).

Nombre o Razón social _____ NIF/CIF _____

Dirección _____ C.P. _____

Población _____ Provincia _____

E-mail.....@.....Teléfono _____

Forma de pago:

Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine: Camino de Húmera, 18 E. 28223 Pozuelo de Alarcón. Madrid)

Transferencia bancaria a: BANCO SANTANDER: 0049/2795/85/2914576539

O llamando al teléfono **918 907 120**

Firma _____

Entra en www.opuswine.es y accederás a la información actualizada de las revistas MiVino y Vinum, y a las catas de nuestra Guía del Vino Cotidiano. O bien desde tu móvil en www.mivino.mobi



ARMONÍAS

Casa Parrilla (Las Ventas con Peña Aguilera, Toledo)



Lomito de corzo al vino

Guadalupe Cepeda, propietaria de Casa Parrilla (Las Ventas con Peña Aguilera, Toledo, www.casaparrilla.es), se ha forjado justa fama a base de perfeccionar su sólida cocina. Junto a su hijo **Álvaro Parrilla**, un gran sumiller que mantiene una carta de vinos de más de 500 referencias que hacen las delicias de una exigente clientela. La especialidad de la casa es la caza: lea, guise y disfrute.

Ingredientes: Lomo de corzo, aceite de oliva virgen extra comicabra, hierbas silvestres, ajo morado, queso de torta de cabra, vino blanco, vino tinto y miel de romero.

Preparación: Maceraremos el lomo de corzo durante 12 horas con el aceite, vino blanco, tomillo, romero, pimienta, ajos y orégano.

Marcaremos el corzo en sartén a fuego fuerte junto con aceite de oliva para crear una pequeña costra a la carne, añadiremos unas hojas de tomillo y mejorana para realzar el sabor de la carne pero dejándola muy poco hecha. Para la salsa ponemos en un cazo el vino tinto y la miel, dejamos reducir hasta tener la densidad deseada.

Presentación: introducimos dos minutos la carne en el horno caldeado a 180°, calentamos la salsa y montamos el plato, a un lado la torta de cabra, luego la carne y salseamos.

El mejor acompañante

Así, a priori bien le pueden venir los vinos modernos que se dan en la comarca, como el blanco de Valdegarcía, con su cuerpo y untuosidad, o el tinto de Valdepusa. Poderoso y delicado plato. Nada de blancos jóvenes o rosados. La mejor opción son vinos poderosos, con cuerpo, pero respetuosos con la delicadeza de la carne, influenciada por las esencias de la jara, el tomillo, el romero, el brezo...

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Valdegarcía Viognier 2009 ***

Pago de Valdegarcía. Tel. 917 814 765. Excelente armonía plena de elegancia. La untuosidad del vino va muy bien con el queso y la carne. Se producen nuevas sensaciones aromáticas.

Venus ***

Venus La Universal. Tel. 977 830 545. Las notas frutosas y especiadas de este Montsant acompañan perfectamente a los sabores de la carne, incluso respeta la fortaleza del queso. Combinación muy succulenta de principio a fin.

Mas Borràs 2008 ***

Miguel Torres. Tel. 938 177 400. La delicadeza del vino hace que sea un encuentro gótico y complejo. Buenas combinaciones sápidas, también su acidez aporta frescura al paladar.

Summa Varietalis 2005 **

Dominio de Valdepusa Tel. 925 597 222. La profundidad del vino tiende a dominar. La buena combinación se produce por los aromas de monte mediterráneo afines.

Palacio de Canedo Maceración 2010 **

Prada a Tope. Tel. 987 563 366. Para amantes del juego alegre, audaz y poco establecido. Aunque los sabores del plato dominen, cada bocado es gozosa propuesta de dinamismo.

Desierto de Azul y Garanza 2007 **

Azul y Garanza. Tel. 659 857 979. Es el encuentro buscado por los seguidores de la fusión poderosa y energética. Tiende a dominar el vino, que al final el conjunto se muestra insistente.



QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Torta Caprichos de la Pastora Donosura artesanal

En el año 1994 comenzó la historia de la quesería La Antigua de Fuentesauco. Dos jóvenes amigos, Fernando Fregeneda, pastor de vocación y enamorado de su tierra, y Jesús Cruz, también relacionado con el mundo de los lácteos, decidieron unir sus maestrías profesionales con la firme convicción de crear algo diferente. Para ello rehabilitaron una antigua fábrica, y además contaron con la dilatada experiencia de Claudia Chico (madre de Fernando) y de Juan Martín. El resultado fue totalmente satisfactorio: la tradición artesana observada meticulosamente, ayudados por la ingeniería tecnológica moderna.

El Queso

Torta Caprichos de la Pastora
Quesería La Antigua de Fuentesauco.
Ctra. Salamanca, km. 32.
49400 Fuentesauco (Zamora).
Tel. 980 600 509.
gag@gestionagroganadera.com

Pasta: blanda. D.O.: No tiene.
Cabaña: Ovina. Raza: Varias.
Peso: 600 g. Curación: Más de 60 días.
Precio: 16 €.

Cata

Elaborada con leche cruda, cuajo vegetal (flor de cardo) y sal, la corteza natural, lavada. Su color es blanco marfil, uniforme. Posee una gran riqueza aromática, limpios recuerdos lácteos y textura muy untuosa. Un sabor ligeramente amargoso final alarga la sensación sávida.



El Vino

Tantum Ergo

Bodega Hispano Suizas.
Cronista Carreras 9, 7º I. 46003 Valencia.
Tel. 661 894 200.
www.bodegashispanosuizas.com

D.O. Utiel-Requena.
Tipo: Espumoso.
Variedades: Chardonnay y Pinot Noir.
Precio: 20 €.

Cata

Es un espumoso elaborado con vinos fermentados en barricas nuevas de roble americano de 400 litros; después, más de 22 meses de crianza en rima. Tiene todo lo necesario para que luzca un excelente cuerpo, aromas de pan tostado, frutos secos y fruta madura, especias. Potente, con cremosidad en el paso de boca gracias a su fina burbuja.

Armonía

Arriesgada armonía. Ilógica y alejada de caminos demasiado trillados, sin embargo nos aporta un conocimiento original, nada absurdo, basado en las sensaciones de limpieza sávida que se producen en el paladar. Los aromas lácteos se integran felizmente con el buqué de crianza del vino. La experiencia puede subir muchos enteros si se toma el espumoso a una temperatura de unos 10-12° C.

LA GRAVEDAD COMO ALIADO



BAI GORRI
Bodegas Baigorri S.A.U.
www.bodegasbaigorri.com
mail@bodegasbaigorri.com
Tel. 945 609 420
Fax. 945 609 407
Visitas y restaurante con reserva previa.

El Dispensador de Vino por Copas EL MEJOR VENDEDOR DE VINOS DEL MUNDO



Porque llama la atención, porque mantiene la botella abierta hasta un mes, porque sirve a temperatura exacta de consumición y además si quiere, le puede programar la dosis exacta para que no dispense ni una gota de más y es capaz de servir hasta más de 1.200 botellas de vino sin cambiar el gas.

**DISPENSADORES CAVEDUKE
"LA REVOLUCION"**



**EN CAVEDUKE NO SOLO FABRICAMOS
BODEGAS, CONSTRUIMOS SUEÑOS.**

Somos fabricantes en madera y en metal,
en cualquier medida y color.

Solicite gratis el catálogo.

No deje que los demás le adelanten.



Tel: 93 562 51 11 - Fax: 93 562 50 94
Móvil: 656 31 73 19 - www.caveduke.com

Se precisan distribuidores nacionales e internacionales y
agentes independientes.

LOS VINOS DE MI BODEGA Bartolomé Sánchez

Impetuosa juventud

El blanco de Rueda tiene tirón. Tanto, que a su reclamo vienen empresas con un bagaje profesional tan dilatado como Bodegas Ramón Bilbao. Su director general, Rodolfo Bastida, ha confiado la dirección del nuevo proyecto en tierras de Castilla al enólogo Eduardo de Íscar, uno de los mejores expertos, muy conocedor de la zona, pues no en vano lleva más de 15 años trabajando en ella con bodegas de mucho prestigio. Este 2010 es la primera cosecha, realizada con la bodega todavía a medio construir. Un enorme compromiso para elaborar la materia prima que ofrecen las 350 hectáreas, propiedad de los 65 socios que componen la sociedad.

Muchos de los viñedos están situados en la localidad de Serrada, una de las cotas más altas de la zona, de abundantes pedregales, que los paisanos llaman *cascajal*. Para no hallar facilidades precisamente, el vino ha resultado de una nitidez brillante, una explosión de aromas de la variedad Verdejo, ayudada con un pequeño aporte de la expresiva Sauvignon Blanc.

Monte Blanco 2010

Bodega: Monte Blanco
Ctra. Valladolid, Km. 24,5 47239 Serrada (Valladolid) Tel. 941 310 295.
www.bodegas-montebianco.es. D.O. Rueda. Precio: 5,50 €. Tipo: Blanco joven. Variedad: Verdejo. Crianza: No tiene. Armoniza con: Revuelto de ajetes y setas. Consumo óptimo aprox.: Dos años a 9°C. Puntuación: 8'4/10.

1ª Cata: Todo en este vino está gobernado por la fogsidad, la impetuosidad, las ganas de impresionar. Desde su color amarillo verdoso, impoluto y cristalino, hasta la intensidad de aromas, plena de fruta exótica, de notas florales, hinojos, menta. Se muestra vivaracho en el paso de boca, con un toque goloso seguido de una frescura cítrica de agradable naturalidad. Explosión aromática final.



Inmensa Mancha

Castilla-La Mancha es tan extensa y rica (también vinicolamente hablando) que es casi imposible abarcarla o controlarla, aun apoyándose en mil ojos, propios y ajenos. Valga como ejemplo esta bodega de Villarrobledo, en plena llanura albaceteña, descubierta gracias al azar y a un buen amigo de gran experiencia en la zona. Y no es que sea un pequeño pago escondido, de esos de elaboración artesanal: posee la nada despreciable cantidad de 225 hectáreas de viñedo plantado con distintas variedades. De la parte técnica asume la responsabilidad José Antonio Villodre, que elabora varios tipos de vino, blancos y tintos de buen nivel (incluso un Sauvignon Blanc semiseco muy original), todos con una relación calidad-precio sencillamente imbatible. Y no es solo vino lo que desarrolla esta casa, también posee restaurante y un hotel de turismo rural. Todo para el relax, el disfrute del buen aficionado al vino y la paz que proporcionan los paseos entre viñedos.

Argum Roble 2009

Viñedos y Bodegas El Castillo
Ctra. Ossa de Montiel, Km. 1,2 02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel. 967 573 015. www.bodegaselcastillo.com. V.T. Castilla. Precio: 5'25 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Crianza: Cuatro meses en barricas de roble. Armoniza con: Atascaburras. Consumo óptimo aprox.: Dos años a 14-15°C. Puntuación: 8'4/10.

1ª Cata: Es un vino que cautiva a primera vista con su precioso color rojo picota con tonos violáceos y con lágrima teñida. También la nariz busca impresionar: sobresalen los aromas nítidos de moras, frambuesas, con su sutil toque especiado o el recuerdo de regaliz. Es equilibrado, de paso de boca fácil y sabroso, con taninos muy finos que sostienen la armonía. Final muy aromático.



EL COLECCIONISTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Supurao de Rioja Esencia de tradición

Desde Sojuela, pequeño pueblo de La Rioja, Miguel Martínez está intentando sacar adelante un proyecto de recuperación del "supurao", un tradicional vino dulce riojano desaparecido en los años 50 del pasado siglo.

Antiguamente, y antes de la vendimia, las familias riojanas recogían sus mejores uvas y las llevaban a las "colgaderas" de sus casas, habitaciones ventiladas destinadas al secado de las uvas y donde se mantenían durante todo el invierno. Una vez pasificadas eran prensadas y se dejaban fermentar. Así era como se obtenía el "supurao", un vino dulce de baja graduación (9-10%), muy apreciado entre los viticultores. Un vino que no solo se consumía de postre, como pudiera parecer, sino que por sus propiedades reconstituyentes, se tomaba antes y después de ir a las faenas del campo, y en días de fiestas, se daba de beber a ancianos y niños.

Una de las consecuencias de la inevitable industrialización del mundo del vino fue la venta de esas uvas de calidad a grandes bodegas. El "supurao" cayó en el olvido. Y así llegamos al año 2007. Con la ayuda de CEIP (Centro Europeo de Información y Promoción del Medio Rural), Miguel inició su proyecto de recuperación del "supurao" de rioja. Al año siguiente hizo su primera microelaboración y en el año 2010 embotelló 2.000 botellas de Ojuel, reviviendo la tradición artesanal riojana. Poco ha cambiado desde entonces su elaboración: vendimia en cajas, selección de las mejores uvas de Tempranillo y Garnacha, durante tres meses las uvas van perdiendo agua concentrando azúcares, aromas y sabores, una vez descolgadas hace una última selección de uvas, solo el 20% de los racimos se mantienen sanos hasta el prensado. Fermentan en frío con parte de los hollejos durante unos 50 días, trasiegos y embotellado. Un vino singular, tierno y de amable dulzura. Poca producción, cuidadísima elaboración y esencia dulce para rendir homenaje a sus antepasados viticultores riojanos.

OJUELWINE
C/ MAYOR, 49. SOJUELA. 26376 LA RIOJA
TEL. 669 923 267 WWW.OJUELWINE.COM



Avance
import
www.avanceimport.com



DESDE MI TERRUÑO



Bodega Pirineos Un blanco de altura

El pico Marboré, de más de 3.200 metros de altitud, pertenece al majestuoso macizo de Monte Perdido, en el Pirineo oscense. En honor de esa cima, **Bodega Pirineos**, de Somontano, llamó *Marboré* a su tinto más prestigioso. Pero su director técnico, **Jesús Astrain**, todavía no había podido vislumbrar un blanco de semejante altura. Tuvo que confeccionar diferentes pruebas y experimentos hasta hallar la fórmula exacta y precisa. Y no es otra que la materia prima de un bonito vidueño en el paraje llamado *Poyed*, que hace referencia a una pequeña elevación del terreno. Al igual que sintió entusiasmo cuando aquel primer Marboré tinto vio la luz, Jesús Astrain se muestra si cabe más orgulloso con los resultados de este vino: "En 2009 nos planteamos elaborar un blanco de alta gama diferente. Pensamos en un vino -para beber ahora y poder guardar- que expresara con nitidez y honestidad el carácter único del terruño, un paraje ideal para vinos blancos. Hicimos lo preciso, estrenamos barricas nuevas de tostado muy ligero para respetar la fruta como condición indispensable, trabajamos concienzudamente sus lías finas y por último, una vez embotellado, lo guardamos un año en nuestros botelleros. Estamos muy satisfechos con el resultado de nuestra labor, es sin duda un vino capaz de emocionar". www.bodegapirineos.com

La Viña

Paraje Poyed

Se trata de dos pequeños majuelos -algo más de un par de hectáreas- con cepas plantadas en una ladera ligeramente inclinada, cercana al río Vero y una altitud que ronda los 500 metros. Son suelos muy pobres, arcilloso-calcáreos, con un alto contenido de arena y gravas, con una excelente exposición sureste. Conducción en espaldera, en cordón, con tres yemas por pulgar. El cultivo se realiza con cubierta vegetal espontánea que se corta dos veces durante el periodo vegetativo.

Pirineos Selección Marboré 2009



D.O. Somontano. Variedades: Cepas experimentales. Crianza: cuatro meses en barricas de roble. Alcohol: 14% vol. Precio: 19,50 €. Selección limitada (3.468 botellas) de compleja expresión aromática, excelente equilibrio frutal (albaricoque, piel de cítrico), floral, un delicado toque de jengibre y notas minerales; además, especias de recuerdos dulces. Opulento, cremoso y amplio paso de boca, fresco y muy expresivo en un final muy elegante.

GENTE DE VINO



Bodega Santa Marina De Badajoz al mundo

A un paso del Guadiana, en su custodia de la ciudad pacense, se encuentra una bodeguita que posiblemente sea la mejor pista para comprar vinos en Badajoz. Se trata de la **Bodega de Santa Marina**, como la avenida en la que se ubica, una de las vías principales de la ciudad.

Esta iniciativa empresarial se gestó de la mano de **Juan y Javier Barrero**, que ya antes eran distribuidores de algunas marcas de renombre, como Miguel Torres, Protos, Moët Chandon, Álvaro Palacios, Pago de los Capellanes, La Rioja Alta, etc., una excelsa representación de bodegas nacionales de diferentes denominaciones de origen y de las más prestigiosas copas de importación. Su experiencia en el terreno comercial, desde la bodega hasta los clientes, y su pasión por los vinos propiciaron la idea de poner en pie este espacio, real y tangible, en el que adquirir referencias de un buen número de zonas de España. Sus estanterías acogen ahora Ribera del Duero, Rioja, Ribera del Guadiana, Penedés, Priorat, Toro, Cigales, Ribera Sacra, Bierzo, etc.- además de una gran variedad de vinos internacionales, procedentes de California, Chile, Portugal, Australia, Sudáfrica, Italia, Francia, Alemania...

El copioso apartado líquido se amplía con una selección de licores, brandy, cognac, champagne, cava o espumosos, y se redondea con los utensilios precisos para el servicio, sea doméstico o profesional, como cortagotas, decantadores, sacacorchos.

Los vinos vecinos, los de la D.O. Ribera del Guadiana como Basangus, Vigua, Carabal, Alaude, Nadir, Xentia, etc... Son los más vendidos en la tienda, ya que, además del aprecio y conocimiento por parte de los clientes, lucen, y más aquí, una relación calidad-precio muy interesante.

Pero en La Bodega de Santa Marina el culto a Baco no es exclusivo, ya que la oferta continúa con el Rincón de la Conserva, un espacio dedicado a productos gastronómicos de calidad. Berberechos, almejas de ría, mejillón frito, angulas, patés delicatessen, legumbres nacionales... así como un gran surtido de conservas artesanas de tradición. Un lujo para la vista y el paladar al que se puede acceder también en cualquier lugar desde que inauguraron su tienda *online*. A través de su web prestan también servicio de asesoría con el formulario *Compra a Medida*, donde envían al cliente información sobre preferencias y presupuestos adecuados a cada ocasión y a cada establecimiento. También elaboran lotes regalo y obsequios diseñados de forma personalizada.

BODEGA SANTA MARINA
AVDA. SANTA MARINA, 34. 06005 BADAJOZ.
TEL. 924 257 611. WWW.LABODEGADESANTAMARINA.COM



Un espacio dinámico y multifuncional donde la literatura se da la mano con la práctica de cocina y cata

Somos una librería gastronómica sala de cata aula de cocina. Un espacio abierto a presentaciones, degustaciones y demostraciones culinarias

Desde su origen, el movimiento internacional Slow Food encontró en las entrañas de A Punto su lugar para difundir una filosofía y un sentir culinario

www.apuntolibreria.com - info@apuntolibreria.com
Calle Pelayo, 60 28004 Madrid - Tel. +34 917 021 041

2ª edición



El vino de todos los días

Llevamos ya 1.526 vinos catados...
En mayo en su librería

La mayor Guía de los vinos cotidianos de España. Vinos para acompañar a diario nuestras mesas, a un precio que no supera los 10 euros por botella.



Suscríbete:

www.vinum.mivino.info
Tel. 918 907 120



Joana Viela, 18º Grados
Pasión por el vino



Joana Viela estudió Ingeniería Técnica Agrícola en la Universidad Politécnica de Navarra. Ese fue su primer contacto con la viticultura y la enología. Poco después descubrió que era su vocación. Más tarde llegaría su proyecto de fin de carrera, el diseño y construcción de una bodega, el Máster en Viticultura y Enología, y las correspondientes prácticas de vendimias en bodega. No satisfecha con todo eso, decidió licenciarse en Enología por la prestigiosa Universidad Rovira i Virgili, y viajar por Francia y Australia para afianzar sus conocimientos. Finalmente terminó trabajando en la misma bodega donde comenzó, Pago de Cirsus, de Iñaki Núñez. El círculo completo.

Antes de crear su propio proyecto, comenzó impartiendo pequeños cursos de cata en sociedades culturales y gastronómicas. Su tienda, **18º Grados** (calle Béjar 16, Tudela, Navarra), quiso que fuese un centro de reunión para todos los apasionados del mundo del vino sin importar el nivel de conocimientos. "Todos tenemos algo que aportar, ya que un mismo vino para cada persona puede sugerir algo diferente en función de su experiencia o gustos personales". Una tienda *online* y semipresencial que surgió como apoyo a la sala de catas. Si a alguien le gusta un vino que cata, puede llevárselo a casa o comprarlo por Internet.

A Joana, lo que más gusta del mundo del vino es la pasión con la que se vive este oficio, aunque le gustaría corregir el halo de elitismo que hay en torno al vino porque cree que el disfrute está al alcance de todos. 18º Grados es una tienda dinámica, en la que las 50 referencias que tiene (nacionales y extranjeras) van rotando constantemente. En su selección cuida especialmente la relación calidad-precio porque "a la larga los vinos que más se consumen son los más asequibles". Entre sus gustos personales se encuentran los tintos con cuerpo de crianzas no muy largas.

La filosofía en la que se basa su particular tienda es la de acercar el mundo del vino de una manera sencilla y sin complicaciones a todo tipo de personas. Con su pasión por él consigue traspasar las barreras del conocimiento.

2 PULSO 2007
BODEGA DEL JARDÍN / V.T. RIBERA DEL QUEILES

"Es un bodega histórica navarra, con una imagen renovada, que elabora 1 Pulso, 2 Pulso y 3 Pulso. 2 Pulso es del tipo de vinos que encajan en mi perfil: mucha fruta negra e incluso algo floral, con ligeros toques especiados, potente en boca y final largo. Su precio son 11 euros".



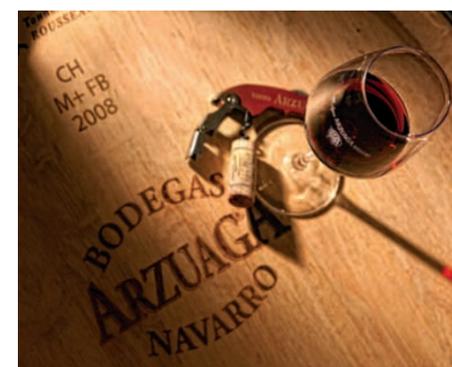
Arrayán Rosado
Naturaleza en rosa

Desde el nombre hasta cada una de las variedades, Arrayán es un capricho mimado. Nace en la provincia de Toledo en el rellano menos elevado de la meseta central, resguardado por pequeñas elevaciones y envuelto en una naturaleza protegida en su pleno carácter silvestre, es decir, monte bajo, encinas y una sorprendente variedad de fauna, desde los ciervos que pastan a su antojo hasta las grandes rapaces que vigilan serenas desde lo alto. Así es la espléndida finca La Verdosa y así quiso conservarla su propietario, José María Entrecanales, y ahora su viuda, María Marsans. El capricho fue crear un vino, y para ello solicitaron la sabiduría de Richard Smart, que es quien más sabe de viñedo en el mundo. A sus órdenes, en 1999, plantaron en distintas parcelas las variedades idóneas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot, respetando en su integridad el bosque autóctono de encinas. Este rosado es la fusión de las cuatro variedades.

El primer vino se sirvió en 2003 y desde entonces el catálogo se ha ampliado a cinco etiquetas, entre monovarietales y *coupages*, a la vez que el viñedo gana una madurez que la botella refleja. Todos están adcritos a la D.O. Méntrida, y en total suman unas 75.000 botellas anuales de las que 40 % se exporta. La crítica y el mercado internacional aprecian tanto la labor de la enóloga, Maite Sánchez -heredera de un maestro de la cata-, como el cultivo cuidadoso, con el aporte justo e imprescindible de agua, que marcan las sondas verticales o la nutrición natural sin más a base de estiércol.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: Camino de Húmera, 18-E. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja de botellas de esta prestigiosa bodega.

Arrayán Rosado	
Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	



Vino por dentro, vino por fuera

El novísimo término 'enoturismo' ni siquiera aparece en el diccionario, pero es ya una atractiva actividad en alza impulsada por bodegas y zonas vinícolas. Menos aquí, en Arzuaga, donde el proceso ha sido al revés: primero fue el placer, la naturaleza, la escapada, y después llegarían la bodega, los vinos, el hotel. Ahora son un todo que mantiene intacto ese espíritu

Antes que el hotel, el spa con tratamientos de vino, e incluso que la bodega, estos parajes, el limpio secano de cielos siempre azules a la orilla del río Duero eran la escapada de su propietario, **Florentino Arzuaga**, que hace más de un cuarto de siglo reunió para solaz una enorme finca. La Planta es un canto a la naturaleza donde bajo los pinos y las sabinas hozan a sus anchas los jabalíes y los muflones, y donde al final de verano atruena la sobrecogedora berrea de los ciervos que ahora, en primavera, se convierte en el paso calmo de ciervas preñadas y el tambaleante de las nuevas crías.

La Planta hace ya décadas que es también un espléndido viñedo. Era inevitable, en la *milla de oro* de la Ribera del Duero. La bodega está entre las pioneras de la actual Ribera del Duero, y el hotel fue una avanzadilla de enoturismo de calidad, un 5 estrellas que ha ido creciendo en confort y con la oferta de un *wine spa* asomado al viñedo.

Un baño de vino

La inauguración de ese espacio privilegiado, pensado y realizado con conocimiento y generosidad, fue un día grande para la bodega y la denominación de origen. Era el verano de 2009 y la noche se hizo día a base de luces y fuegos artificiales y del brillo de los asistentes y de las autoridades locales. El hecho lo merecía, como siempre merece una visita, un fin de semana de relax o un tratamiento hasta que el antioxidante y rejuvenecedor resveratrol haga su efecto.

El **Vino SPA Arzuaga** es un complejo termal que reúne en un cuidado espacio las virtudes de los balnearios tradicionales y las más actuales técnicas de bienestar. Especializado en vinoterapia, alberga tratamientos completamente naturales, ya que los productos utilizados provienen de los viñedos plantados en la zona. Y también de la firma cosmética Germaine de Capuccini, especialista en creación de productos para balnearios. Con capacidad para acoger con pleno confort a 80 personas, cuenta con una zona dedicada a tratamientos

especializados como aromaterapia, cromoterapia, duchas vichy, sala de masajes, vinoterapia o la sala de relax. También dispone de baños turcos, sauna e incluso de un gran jacuzzi cubierto.

La otra zona se compone de cuatro áreas en las que se puede disfrutar de hidroterapia, laguna de sal, cascada de hielo, jacuzzis, tumbonas burbujeadas, camas de agua, saunas variadas y todo lo que el ingenio ha desarrollado para el relax.

Parada y fonda

El **Hotel Arzuaga** nació en el año 2000 y sorprendió en la zona por la calidad de sus instalaciones calificadas con 5 estrellas. La última ampliación ha aumentado la capacidad hasta 96 nuevas habitaciones dobles, con lo que el hotel ha quedado dividido en dos zonas: una más clásica, con habitaciones y salones de decoración más rústica, y otra más moderna, de estilo minimalista, más urbano y depurado, donde destaca la espectacular Gran Suite de 250 metros cuadrados, dos nuevos salones, una moderna cafetería con vistas a los viñedos y una terraza *chill out* que ocupa el ático de la bodega.

Pero el cuidado del cuerpo no acaba en ejercicio y relax, sino que aquí es fundamental la incursión en la mesa, en un restaurante atento a lo local y la modernidad y, en la copa, todo el catálogo de vinos que crece bajo el rótulo Arzuaga: Amaya 2007, Reserva 2006, Crianza 2008, Gran Arzuaga...

Se basan en el viñedo que empezaron a plantar en 1987 y que ocupa los terrenos más altos, las orientaciones más soleadas y los alrededores de la bodega. La mayoría es Tinta Fina, con un aporte de Cabernet Sauvignon y de Merlot. A eso se suma algo de uvas blancas para el Fan D'Oro y el Txapana y alguna uva comprada a viticultores expertos, de viñedos viejos cultivados en vaso y con muy bajo rendimiento.

Y al día siguiente, una visita a la finca y los viñedos, y unas lecciones de cata, y un nuevo menú, y masaje, y... En fin, el placer en torno al vino.



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO
Ctra. Aranda-Valladolid Km. 325
47350 Quintanilla de Onésimo
(Valladolid)
Tel. 983 687 004 Fax. 983 687 099
www.arzuaganavarro.com

El nacimiento de un trago

El emblema de la casa, su estandarte, la marca más prestigiosa y extendida, es un ron que se encuentra en los bares y coctelerías de media Europa, esa botella sobria y rectilínea rotulada en oro y sin falsa modestia como OphimuS. Su nacimiento determinó la gestación de la compañía, que es una sinérgica fusión de elaboradores, importadores, creativos, catadores, diseñadores y hasta un enamorado y conocedor del mundo de los grandes vinos, **Santiago Bronchales**, que viene a ser el alma del proyecto.

OphimuS nace cinco años atrás, cuando le pidieron a Oliver&Oliver la selección de un ron *super-premium* que tuviera como base sus rones más viejos, sus barricas más preciadas. Los Oliver, exiliados, habían recuperado las fórmulas tradicionales de la familia, de sus tiempos en Cuba, y las reproducen en República Dominicana.

Su secreto es elaborar y armonizar aguardientes y destilados pesados y ligeros, elaborados por diferentes procedimientos. La sabia mezcla, producto de la experiencia y la sensibilidad de los viejos maestros roneros, se envejece, durante una década, inmóvil, protegida y resguardada en las profundidades de la bodega para que madure y evapore lo menos posible. Y después, durante otros cinco, ocho, once y hasta quince años va recorriendo anualmente escalas de botas que han contenido bourbon y vinos californianos, siguiendo el sistema de soleras y criaderas que caracteriza a los vinos jerezanos. Así se consigue homogeneizar el gusto que distingue a la marca y la calidad que anuncia el nombre.

Tragos y tendencias

En principio fue el ron, pero si algo caracteriza a **Spiritsland** es el acertado análisis de las tendencias, algo nada fácil cuando se trata de las modas en la copa. Y así han gestado, para el *boom* actual, un par de London Gin: una aromática y vestida de azul, Blue Ribbon, y otra de perfumes botánicos en torno a la hierbabuena y delicados tonos verdes, 7d, es decir, siete destilaciones. Y han visto la luz un vodka color de rosa, como corresponde al explosivo carácter de la fresa que la anima, y otro, End Essential, con la sobriedad de un limpio pentadestilado elaborado con maíz europeo no modificado genéticamente.

La línea es una constante de grandes marcas Premium, que exige el dominio de los elaboradores y el conocimiento técnico del producto por un lado, pero también el del mercado, el momento preciso para situar una nueva marca.

Servicio integral, "New way"

Con esa visión, con esos mimbres, lo que ofrece Spiritsland va más allá de su catálogo. Su lema es *The other side of spirits*, un servicio integral tanto para elaboradores como para comerciantes. Un servicio que va desde el diseño o la selección de una bebida hasta el de la botella y el etiquetado;



Destilerías, Import-Export, distribuidoras, cocteleros clásicos o mixólogos de vanguardia... Son los personajes del mar de destilados que mueve la noche, las sobremesas, la fiesta, el relax. Navegar por ese mar proceloso al viento de las modas requiere una perfecta brújula y un acertado capitán. Esa es la tarea integral de Spiritsland, desde la creación a la copa.

desde la creación de una marca a la definición de su mercado interior o exterior, y también a resolver las pejueras legales que implica el comercio de alcohol, con normativas tan diversas en cada país. De ahí que la mayor parte de sus clientes, de su público, se distribuya por toda Europa. Buscan en todo el mundo el producto que solicita su cliente, y buscan clientes y redes de distribución para quien ofrece un producto. Y si este no existe, lo crean a medida. Así han nacido algunas de estas marcas, como el vodka de fresa o el ron extraviejo Lebensstern para Alemania. Otras son propias, o espléndidos hallazgos, como el vodka Christiania elaborado en Noruega con patatas orgánicas Trondelag, que le aportan un gusto más dulce que, junto al agua pura noruega procedente del Ártico, lo convierten en un trago delicado, original, inconfundible. Se destila seis veces, se filtra primero por carbón vegetal y posteriormente por una técnica de aire único. El nombre se debe al Rey de Noruega Christian IV, que fundó la ciudad que hoy es Oslo y que él bautizó como Christiania.

La última novedad, la más reciente, llega de otro punto cardinal bien diferente: es el tequila mexicano añejo Sangre Azteca -destilado en Tequilería La Magdalena-, agave puro en inconfundible botella cónica que sin duda será la punta de lanza de la inminente tendencia en la copa. Y si no, al tiempo.



SPIRITSLAND
Tel 911 100 399
sales@spiritsland.com
www.spiritsland.com

XIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica Cata final de Primer 2010

El próximo 7 de abril, los salones de la Escuela de Hostelería Diocesanas Mendizorrotza, en Vitoria-Gasteiz, acogerán la Cata Final y la entrega del premio al Mejor Vino de Primer 2010, XIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, un evento patrocinado por el **Gobierno vasco, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Rioja Alavesa** y las revistas *MiVino* y *Vinum* y que estará presidido por Doña Pilar Unzué Pérez de Eulate, consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del País Vasco.

En la Cata Final tomarán parte los siguientes vinos:

Albiker (Altún), **Azul** (Estancia Piedra), **Baigorri Maceración Carbónica 2010** (Baigorri), **Castaño Monastrell 2010** (Castaño), **Castillo de Alhambra 2010** (Vinícola de Castilla), **Eneas 2010**, **Muga Blanco 2010** (Muga), **Erre Punto** (Remírez de Ganuza), **Higueruela Cosecha 2010** (Santa Quiteria), **Luberri Cosecha 2010** (Familia Monje Amestoy), **Luis Alegre** (Luis Alegre), **Macià Batle Maceración Carbónica Tinto 2010**, **Macià Batle Maceración Carbónica Rodado 2010**, **Macià Batle Maceración Carbónica Blanco 2010** (Macià? Batle), **Palacio de Canedo Maceración Carbónica 2010** (Prada a Tope), **Peña la Rosa** (Fernández Eguiluz), **Piedra Verdejo** (Estancia Piedra), **Primero 2010** (Fariña), **Ruiz Villanueva** (Bruno Ruiz Bodega Ecológica), **Señorío de Guadianeja Blanco Macabeo 2010**, **Señorío de Guadianeja Tempranillo 2010** (Vinícola de Castilla), **Vigüa 2010** (Vinícola del Guadiana), **Tavera** (Tavera), **Terra del Mañá 2010** (Santa Catalina del Mañán), **Término de Ugarte** (Heredad Ugarte), **Tinto Maceración Carbónica Bermejo** (Los Bermejós).

Todos estos vinos serán sometidos al juicio de un panel de expertos en una cata abierta en la que podrán asimismo participar -aunque sin voto- tanto los responsables de los vinos finalistas como profesionales del sector.



Vinhos en Portugal Lección de historia



Se celebró en Celerico da Beira, la cuna del Queso da Estrela, y para muchos de los catadores asistentes marca un hito en su paladar y su memoria. Se trata del 1º Encontro e Prova Internacional de Vinho, una convocatoria organizada por Maria Joao Almeida, que es la primera figura en el campo del vino en Internet en Portugal. Ponencias y mesas redondas para analizar el momento de los grandes vinos portugueses en el mundo, frente a sumilleres y prensa internacional y, para un puñado de selec-

tos catadores, una cata memorable de 40 vinos fortificados: Moscatel de Setubal, Oportos y Madeiras, varios de ellos del siglo XIX y que aún exhibieron el músculo firme y la sorprendente potencia de la madurez. En el encuentro participaron sobre todo críticos británicos, puesto que esas tierras continúan siendo su mercado tradicional, como los *masters of wine* Jancis Robinson o Tim Atkin, junto a Sarah Ahmed y Jamie Goode o nuestra directora, Cristina Alcalá.

Azpilicueta Elegancia en negro

De intenso color rojo rubí, con ligeros destellos dorados en el borde de la copa. En nariz es amplio y potente, con perfecto equilibrio entre las notas frutales aportadas por sus variedades, los aromas cedidos por la madera (vainilla, especias, torrefactos o cacao) y los aromas de reducción que desarrollan en la botella, responsables en gran parte de su complejidad. En boca resulta estructurado, untuoso, suave y muy equilibrado. Es es la añada 2006 de Azpilicueta Reserva, que acaba de salir al mercado y confirma, como en cada añada, la elegancia y personalidad de los Azpilicueta, pero esta vez estrena la que será su nueva y elegante botella, la Bordelesa Seducción de color negro. Contiene un ensamblaje varietal clásico de Rioja compuesto por Tempranillo (85%), Graciano (10%) y Mazuelo (5%) vendimiado por variedades, parcela a parcela. Se crió 18 meses en barricas de roble americano y francés, seleccionado el porcentaje más adecuado de cada uno (70%-30%), así como las tonelerías y el tipo de tostado por tonelería. Aparece en sociedad tras madurar al menos doce meses en la botella que desde ahora será imagen de la marca, de toda la línea de los Azpilicueta, que ha merecido una copa especial con su nombre diseñada por Riedel.



Brotos verdes fuera

Las cifras publicadas por el Observatorio del Vino mueven a un cierto optimismo, pues si en España sigue cayendo vergonzosamente el consumo de vino, las exportaciones españolas crecieron en 2010 un 15,6%, alcanzando los 1.766 millones de litros. En términos de valor, el crecimiento del año pasado se cifra en 10%, generando 1.920 millones de euros. Por contra, el precio medio cae un 4,9%, pasando de 1,14 a 1,09 el litro, debido al fuerte aumento de los vinos más económicos. Por productos, destaca la fuerte subida de las ventas de vino sin D.O. con un 23% más de litros exportados. Por países, Francia sigue siendo el principal importador de vino español en volumen, con 350,3 millones de litros en 2010 y una subida del 14,3%.

¿Quién manda en la gastronomía vasca?

La convocatoria llegaba como una sorpresa, una novedosa oferta, una ventana abierta a otro aire, incluso al debate, pero se levantó un vendaval. La Asociación de Hostelería de Hondarribia convocó para el mes de marzo unas jornadas en las que dar a conocer al público la gastronomía y vinos de Israel. La respuesta de las reales fuerzas vivas de la zona fue una amenaza a la asociación y los restaurantes participantes que, sumisamente, desconvocaron los actos comunicando que su fin es únicamente "generar actividades que contribuyan al disfrute de la ciudad". Sin comentarios. O bueno, sí. ¿Quién se queja de que nos prohíban fumar en el restaurante?

Chivite, solidarios

La bodega Chivite colabora desde el año 2010 en el programa de becas universitarias a jóvenes de la provincia de Battambang (Camboya). Enrique Figaredo, obispo de Battambang, lleva 27 años apoyando a un país tan maltratado, y lo hace a través de la ONG Sauce, que se ocupa de los colectivos más marginados, promoviendo el desarrollo de infraestructuras básicas. Desde su fundación en 2001, han financiado más de 40 proyectos al año. El objetivo del proyecto actual se dirige a la población joven, facilitando el acceso a los estudios universitarios y con apoyo durante su etapa universitaria. Los resultados académicos han sido excelentes.

Concurso Primer, Fariña

Ya esta abierta la recepción de obras para el concurso que elegirá la etiqueta del próximo vino de maceración carbónica de Fariña, Primero. Cambian las fechas -el plazo para presentar los cuadros termina el 18 de abril- pero se mantiene la tipología. Más información en la web www.bodegasfariña.com.

Monvínic

Mejor bodega, mejor sumiller

La sumiller y codirectora de Monvínic, Isabelle Brunet, ha recibido el premio como Mejor Sumiller del Año por la publicación *Mercados del Vino y la Distribución* en la IV edición de los Premios Empresariales, que reconocen a las personas más destacadas del sector.

El premio supone para Isabelle Brunet un reconocimiento a su carrera de sumiller y a su larga experiencia en el sector en diversos países como Australia, Inglaterra, Alemania, Francia y España, donde destaca su paso por El Bulli, Lavinia y, desde 2008, Monvínic.

Al mismo tiempo, Monvínic, el espacio de referencia de cultura internacional del vino, creado por Sergi Ferrer Salat, ha sido elegido por 3.000 usuarios de la web *verema.com* como el restaurante de España con mejor tratamiento del vino. Junto a Monvínic, los otros cuatro semifinalistas han sido El Celler de Can Roca de Girona, Atrio de Cáceres, Casablanca-El Taller de Murcia y L'Escala de Alicante.



PradoRey

Generación tras generación



El jurado de la segunda edición del Concurso de Fotografía PradoRey ha elegido la imagen de Héctor Gadea *De generación en generación* (arriba) como la que mejor representa la temática de este año y, en palabras de Manuel López, "la que más trabajada y visible está".

Además, el jurado ha considerado que técnicamente es una de las mejores del concurso. La foto se realizó en el Pago de Los Robles, frente a la bodega de PradoRey en Ribera del Duero (Real Sitio de Ventosilla). Para la ejecución de la obra, Héctor Gadea contó con la colaboración de una familia arandina representada por los padres, sus dos hijos y los abuelos, toneleros de profesión, que disfru-

taron de la tarde entre viñedos.

El jurado ha otorgado el segundo premio a Ricardo Carvajal por su fotografía *Blanco Fresco*, mientras que el tercer premio ha sido para la imagen *Tondo 1*, del autor Víctor Ausín.

El primer premio está dotado con 1.000 euros, dos noches de hotel en Villaitana Wellness Golf & Business Resort y un lote de vinos PradoRey; el segundo clasificado recibirá 400 euros, un fin de semana en la Posada Real Sitio de Ventosilla y un lote de vinos PradoRey; el tercer premio está valorado en 200 euros, además de una invitación en un restaurante de la zona y un lote de vinos de PradoRey.



Los antiguos egipcios descubrieron la capacidad fisiológica de las ocas para acumular en su organismo reservas que les permitían anualmente largas migraciones. Algo así como los camellos y los odres de agua en que convierten sus jorobas. Esa propiedad, perfeccionada por la cría y alimentación, ha permitido secularmente obtener de las ánades el bocado más exquisito, el foie gras.

Foie-gras

La razón de un lujo

Los griegos le llamaban *hepatos*, algo que conservamos en español al hablar, por ejemplo, de funciones o dolencias hepáticas. Pero fueron los romanos quienes acuñaron la palabra *higado*, y fue por razones gastronómicas. Siguiendo el aprendizaje egipcio engordaban a las aves hasta desarrollarles la sabrosa viscera, y para conferirle el mejor gusto y para excitar la gula golosa de las aves empezaron a alimentarlas con higos. De ahí viene el término hígado que ya se aplica a todas las especies animales, incluida la humana.

unido a un tacto soberbio, cremoso y a la vez terso y resistente, capaz de concentrar y potenciar el perfume y el gusto.

Un par de regiones francesas pugnan por el honor de ser las creadoras de las fórmulas actuales de cría y cocina de foie-gras que se mantienen inmutables, al menos desde los tiempos del Rey Sol, Luis XIV, uno de sus máximos valedores. Incluso los nombres de esas preparaciones permanecen.

Entier, como sugiere el término francés, es un hígado entero que, después de limpio, macerado y semicocido (*mi-cuit*), conserva su forma, su carnosidad y sus mejores características. Es el tratamiento más puro y el resultado más noble.

Bloc es una pasta consistente hecha de foie-gras triturado y que en algunos casos contiene trozos de foie en una proporción que

puede llegar al 50%. Para que pueda calificarse de *trufado* debe contener al menos un 3% de trufa en lonchitas o picada. Es la preparación más habitual y que, por su delicadeza y textura, se adapta a los gustos de la mayoría de los gourmets. En lo que se dividen las preferencias es a la hora de elegir entre el bloc de oca o de pato.

Lo que no hay que confundir jamás, ¡jamás!, es foie-gras y paté, ya que este nombre se aplica a cualquier pasta de carne y grasa procedente de cualquier tipo de animal, normalmente caza, cerdo o aves. La copa clásica para acompañar el suave amargor del hígado de oca o pato es el vino de Sauternes, que aporta amalgamados dulzor y acidez. El equivalente son los modernos Málaga, no muy golosos. Y la alternativa, los complejos Champagne o cavas reserva.



Foie es la derivación directa al francés y *foie-gras* es la denominación de esos hígados grasos y voluminosos de las ocas y patos que el recetario convierte en joyas. Las versiones que se presentan con la firma de El Club del Gourmet en el El Corte Inglés proceden de la materia prima más adecuada y seleccionada, de patos de la raza Moulard y ocas Toulouse que se alimentan con maíz hervido, viven en un entorno natural y posteriormente se elaboran por los métodos artesanales más sabios y cuidadosos. El resultado, en cualquiera de las preparaciones, es una experiencia sublime para los sentidos: desde la pulcritud de su aspecto, color, espumosa delicadeza, hasta la intensidad del aroma donde la maceración en brandy o cognac deja su huella, y, cómo no, en la profundidad, complejidad y permanencia de su sabor. Todo ello

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
 - E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59
 - C.C. Compostela, Rúa de Restoal, 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. Uriá, Uriá, 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, c/v (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, Raimundo Fdez. Villaverde, 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 Valdeiras, Ctra. Extremadura, km. 12,5 (Alcorcón)
 - C.C. Pozuelo, Ctra. Nacional VI, km. 12,5 (Pozuelo de Alarcón)
 - C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (Alcalá de Henares)
 - C.C. Xanadú, Puerto de Navacerrada, 2 (Arroyomolinos)
 - 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 Capricho - 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/ Estella, 9 Pamplona
- LAS PALMAS**
 - E.C.I. José Mesa y López, José Mesa y López, 18
 - C.C. Siete Palmas, Av. Pintor Felo Monzon, s/n
- P. MALLORCA**
 - E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16
 - E.C.I. Jaime III, Avda. Jaime III, 13-15
- SANTANDER**
 - C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n
- SEVILLA**
 - E.C.I. Pza. del Duque, Plaza del Duque de la Victoria, 8
 - E.C.I. Nervión, Luis Montoto, 122-128
 - E.C.I. S. Juan de 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. 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
 - C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

Fevino, brindis en Ferrol

Tras cuatro intensos días, la VII edición de Fevino cierra sus puertas contabilizando más de 4.000 visitantes, entre aficionados y profesionales. Cuantos acudieron al recinto ferial de Ferrol pudieron descubrir nuevos vinos y cómo disfrutarlos y armonizarlos, porque en esta edición la combinación de cocina y vinos era uno de los muchos atractivos de un programa que atrajo a los más importantes enólogos y bodegueros del país. Por la Feria de Vino del Noroeste han pasado Fernando Remírez de Ganuza, Carmelo Rodero, Marisol Bueno, Ignacio de Miguel, Rafael y Santiago Vivanco, Juan Luis Cañas, y un largo etcétera. FIMO, promotora de este certamen, contó con la colaboración de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Ferrol y Comarcas, que han cumplido la pretensión de hacer de este salón un encuentro inexcusable para los profesionales del sector.

Pesquera, muchos humos

Los vinos del Grupo Pesquera estuvieron presentes en el Festival del Habano, en la capital de Cuba. Es la primera vez que los vinos del Grupo participan en esta feria de La Habana, de referencia internacional, que ha reunido a más de 1.200 expertos y fumadores de unos 80 países atraídos por la tradición, la historia y la cultura de los puros. Como única bodega invitada, Pesquera participó en la jornada de Sabores y Aromas del XIII Festival de Maridajes de Habanos con ron, brandy, tequila y vinos. Para la ocasión, se eligió un Condado de Haza 2007 para su maridaje con la vitola Churchill de Romeo y Julieta. Esta combinación corrobora que los largos formatos pueden ir perfectamente acompañados de vinos expresivos e intensos.

Oriol Rosell y su Xarel.lo

Nace Virolet, un nuevo vino de Oriol Rosell, elaborado 100% con uva Xarel.lo procedente de su finca Can Cassanyes. Es el resultado de una cuidadosa viticultura y de una doble selección de las mejores uvas, vendimiadas a mano en pequeñas cajas de 25 kg, que además refuerza la clara apuesta por la variedad Xarel.lo que la casa inició con Les Cerveres en el año 2004. Se trata de un vino fermentado y criado sobre sus lías durante cinco meses, unas características que le confieren un aspecto cristalino con un color amarillo limón con reflejos verdosos, además de una nariz donde confluyen los aromas de frutas blancas y tropicales que más tarde vuelven a aparecer en el equilibrado paladar.

Una tesina futurista

Juan Ignacio García-Carrión Corujo ha realizado como su tesina científica un valioso análisis en profundidad del mundo del vino español. Es un estudio sobre el consumo del vino tanto nacional como internacionalmente, y sobre todo un completo catálogo que reúne los numerosos beneficios que el vino aporta a la salud humana. En su estudio demuestra, además, que el consumo del vino va en aumento en todo el mundo, aunque las autoridades europeas vean al sector demasiado amenazante para su futuro. "Europa es la gran potencia mundial del vino, tanto en producción como en consumo e importaciones, razón de más para resaltar la importancia del sector vinícola en la economía europea". Como apuntes deja algunas sensatas afirmaciones en el capítulo del vino y la salud como: "El consumo moderado del vino tiene que formar parte de una dieta equilibrada y un estilo de vida propio de adultos sanos". Y si esto es el día de hoy, aún se reforzará en el mañana, ya que son varias las bodegas, centros de investigación y organismos públicos que han iniciado investigaciones para reforzar a través de la uva esas propiedades beneficiosas del vino, incrementando su contenido en resveratros y en antioxidantes en general.



El mejor Méntrida



El pasado 21 de marzo se celebró el I Salón de Vino de la Denominación de Origen Protegida Méntrida. Los protagonistas del acto fueron todos los vinos elaborados en esta zona, que se han revelado como profetas en su tierra y así lograron impactar y convencer a los asistentes, entre los que se encontraban autoridades y profesionales del sector, la restauración y la distribución de la provincia de Toledo. La cita se desarrolló en el marco del cigarral de Caravantes, un escenario perfecto para la presentación solemne del primer vino genérico de la D.O.P. Méntrida. Contó con padrinos de excepción: el director del Instituto de la Vid y el Vino

de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; el presidente de la Caja Rural de Toledo, Andrés Gómez Mora, y el presidente de la D.O.P. Méntrida, Juan Alonso Cuesta. Lo más destacado del I Salón fue el encuentro entre elaboradores y consumidores y la puesta en común de los distintos puntos de vista que se pusieron de manifiesto. Así, los bodegueros pudieron conocer de primera mano las tendencias que está demandando el mercado, mientras que los representantes del sector de la hostelería y restauración apreciaron la extensa gama de vinos de calidad de Toledo que se producen en esta denominación. Una zona en alza.

<p>Licorería Meni Club de Vinos Camelot Paseo Marítimo, 18 La Herradura (Granada). Tel. 958 827 394 www.supermeni.es</p>	<p>Bodegas Guzmán Torras i Bages, 76 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona) Tel. 933 765 401 www.bodegasguzman.es</p>	<p>Cellers Perelló C/ Mosquerola, 76 17180 Vilablareix (Girona). Tel. 972 401388 www.cellersperello.net</p>	<p>Viñalbero C/ La Fuente, 25 28400 Collado Villalba (Madrid) Tel. 918 516 413</p>	<p>Tagán La Bodega C/ Gil Roger, 1 46009 Valencia Tel. 963 493 557 www.taganlabodega.com</p>
<p>Esencias del Gourmet Plaza de los Irlandeses, 2 28801 Alcalá de Henares (Madrid) Tel. 918 200 401</p>	<p>Laviblo Moyanes, 77 08014 Barcelona Tel. 934 318 127 www.laviblo.com</p>	<p>barcelonavinos.com C/ Les Tres Senyores, 50 08024 Barcelona Tel. 932 843 938 www.barcelonavinos.com</p>	<p>Placerego C/ Molino, 26 29400 Ronda (Málaga) Tel. 952 871 5 42 www.weirdo.es</p>	<p>Viñoteca de García Rua Seixas, 6 36700 Tui (Pontevedra). Tel. 630 824 498 www.visitatui.com</p>

¿Aún no recibes miVino?
Por solo 10 euros al mes enviamos 60 revistas a tu local
Llámanos al 915 120 768

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 160 CONDADO DE HAZA 2007

Gonzalo Martín Islas Pitiusas, 2 - 14 Bajo A. 28290 Las Rozas (Madrid).	
Jorge José Martín Fernández C/ Antimonio, 7 - 1º A 28021 Madrid	
Juan Mañana C/ Paulina Harriet, 1-1º Izda. 47006 Valladolid.	
Lorena Márquez Yañez C/ Barrio Urquijo, 6 Bajo Izda. 33939 Langreo (Asturias).	
Sancho Adam Andrés Villa Magdalena, 30. 29649 Mijas Costa (Málaga).	

DÓNDE ESTAMOS

Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (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:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CAVA DE PRIDA (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera), LA GOLETA (Oviedo), LA HOGUERA (Cerdeña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (San Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, LAVIBLIO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, 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), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAIVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUEUNDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINA (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A. (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAUREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILLUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA LUCAS, 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 Balcón de Alcalá, 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), FEITO, FINOS Y FINAS, GOYO, LA BARDENCILLA (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascanete), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Buen), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN. **Salamanca:** EL CANDIL, MESÓN LA ROMANA (Candelario), TABERNA RESTAURANTE EL RUEDO (Candelario). **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** EL CELLER DE L'ASPIIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Toledo:** EL BOHÍO (Illescas), HOTEL KRIS DOMENICO. **Valencia:** 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 ARMÓNIA (Getxo). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

Tiendas Especializadas. **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOSFERA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA., BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPESA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICOREA LA MESA DEL RÍO AZA, PALADAR (Altea), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DEBAJU L'HORRU (Gijón), DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA MALLORQUINA (Oviedo), 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 BODE-

GA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA. **Baleares:** DE VINS MENORCA (Mahón-Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), 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 Vallés), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), 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 Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLI-TA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), WWW.BARCELONAVINOS.COM, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET. **Cádiz:** LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** 5 TITUIS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot). CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** BODEGAS MAR (Motril), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, LICORERÍA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarauz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** EL DIVINO, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), MAKRO. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Brñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS TRIGO, CUENLLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ... EN UN LUGAR DE LA MANCHA, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), ESENCIAS DEL GOURMET (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA Pelayo 48, 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, VINARIUM, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA LA HERRADURA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), VINALBERO (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), VINO CALIDAD, VINOTECA TALPEEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** 18 GRADOS (Tudela), CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VINO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia), VINOTECA CASA SAMANIEGO (Vigo), VINOTECA DE GARCÍA (Tui). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ANDANA, LOS ALCALAREÑOS, 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), CLUB DEL VINO CANARIO (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (Oliás del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, TAGÁN LA BODEGA, VINE DE VINS (Sedavi), VINOS DE AUTOR. **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), 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). **Zaragoza:** ENTREVINOS, FELICITI, 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 en El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

26 *mi vino*

ABRIL 2011



RIBERA DEL GUADIANA

Denominación de Origen



EQUILIBRIO

Conocer el pasado para vislumbrar el futuro. Respetar la tradición de nuestros vinos para encontrar la vanguardia. Buscar el equilibrio para alcanzar la armonía con la tierra.

Memoria de la Tierra

www.riberadelguadiana.eu



JMJ 2011
MADRID

ALTA GASTRONOMÍA



Bodega, excelente. Foie de oca, excelente. Caviar iraní, excelente. Salmón noruego y jamón ibérico de bellota, excelentes también. Como los quesos. Como todo: 4.000 exquisiteces de aquí y de allá.

