



www.opuswine.es

Nº170 enero 2012

PRIMER 2011

Fiesta redonda

Bodegas Ejemplares
Dinastía Vivanco

Práctica de Cata
Enate Chardonnay - 234

Desde mi Terruño
Pago Negralada

LA NATURALEZA ELIGE RAIMAT

En Raimat respetamos la naturaleza para que las futuras generaciones sigan disfrutando de nuestros vinos.

Las prácticas de viticultura que hemos ido aprendiendo durante nuestros más de noventa años de historia, hoy se consideran sostenibles. Así lo ha reconocido el Consell Català de la Producció Integrada, con la certificación del 100% de nuestros viñedos.



Esta forma de trabajar la tierra nos permite ofrecer vinos con mayor intensidad de aromas y sabores, que reflejan lo mejor de nuestro terruño. Los 30 premios recibidos durante el último año nos avalan.

RAIMAT



VITICULTURA SOSTENIBLE

www.raimat.com



OPUSWINE
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

Redactor Jefe
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

Coordinador de Catas
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

Fotografía
Álvaro Viloría
a.viloría@opuswine.es

Directora de Publicidad
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
pgarciasole@opuswine.es

Eventos y Relaciones Externas
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

Administración y Coordinación
Yolanda Llorente
yolanda@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:
Gráficas Monterreina S.A.

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

OpusWine le garantiza la protección de todos sus datos de carácter personal, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de datos de carácter personal y en el RD 1720/2007 de 21 de diciembre.

Síguenos en:



DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



miVino | 3
www.opuswine.es | 1/2012



Editorial Vinos nuevos, nuevo año

Cristina Alcalá

Acabó 2011, doce meses difíciles. Con las esperanzas puestas en que algo cambiará para todos, comenzamos un nuevo año en *MiVino* y *Vinum*. Confiamos en que el sector se estabilice, las bodegas respiren, los consumidores animen su espíritu bebiendo vino y los medios vuelvan a dar noticias positivas. Mientras, hemos finalizado 2011 con PRIMER, la fiesta de los vinos jóvenes de calidad. Este año no estaba el tema para muchas fiestas, pero después de 14 años de vida, PRIMER continúa siendo un referente de la maceración carbónica, un tipo de elaboración que desde nuestros medios hemos defendido y promocionado a lo largo de tantos años, y que seguiremos haciendo. Hemos reforzado el carácter popular del evento aumentando los establecimientos participantes en la Ruta de los Vinos Nuevos, divulgando con más fuerza a través de las redes sociales nuestro mensaje e intentando que el público joven, y no tan joven, conozca estos vinos. Visto el éxito de afluencia de buenos aficionados parece que lo hemos conseguido. Un año más, amigos de PRIMER de toda España no han faltado a la cita anual. En este año tan especial, quisiera agradecer a las bodegas que han vuelto a confiar en nosotros, a los patrocinadores Denominación de Origen Calificada Rioja, Gobierno Vasco y Rioja Alavesa, que también lo siguen haciendo, y al público fiel que ha acudido a Primer. ¡Feliz Año 2012! **Y**

Sumario



12



17



22

- 4 **En Portada**
- 6 **Cata**
- 12 **Bodegas ejemplares**
- 14 **Armonías**
- 15 **Queso y Vino**
- 16 **La Bodega de MiVino**

- 17 **Lo Más Natural**
- 18 **Gente de Vino**
- 19 **Práctica de Cata**
- 20 **Desde mi Terruño**
- 21 **Destilados y otras bebidas**
- 22 **Noticias**
- 26 **Dónde estamos**

- La Fiesta del Vino Nuevo
- PRIMER 2011
- Dinastía Vivanco
- Bacalao a la brasa con sémola de pimientos
- La Mancha ecológica
- Cortijo Los Aguilares Pinot Noir y Gamacha Salvaje del Moncayo
- Aceite Señorío de Jaén
- José Manuel Mena, Vinoteca Mayor 22
- Enate Chardonnay - 234 2010
- Pago Negralada, de Abadía Retuerta
- Víctor Chagoya
- Actualidad del mundo del vino
- Aquí puedes encontrar *MiVino*

www.opuswine.es

La Fiesta del Vino Nuevo

PRIMER 2011

Entrevista a Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja

Cristina Alcalá

Víctor Pascual nos habla de la maceración carbónica. De entre todas las virtudes de estos vinos jóvenes, "destacaría fundamentalmente su gran potencia aromática y su paladar extremadamente afrutado", dice el presidente de la Denominación con más peso histórico de los vinos de maceración carbónica. Para él, sus recuerdos están ligados a los vinos cosecheros, las bodegas familiares, los lagares donde se echaban las uvas enteras, la pisa de uvas, a lo que se bebía en los pueblos "y a la cena final de todos los que participaban en el proceso de elaboración".

Dentro de todos los vinos de Rioja, ¿qué papel desempeñan los elaborados con maceración carbónica en la producción?

Los vinos de maceración carbónica son un tipo de vinos muy genuinos de la vitivinicultura española que enriquecen la oferta enológica de todas las zonas productoras y que cuentan con una tradición muy arraigada en Rioja. La presencia mayoritaria de vinos de Rioja en la final de Primer es una buena prueba de ello, aunque su peso en el total de vinos elaborados en nuestra Denominación haya disminuido con los años.

La maceración carbónica era el método de elaboración clásico de los cosecheros, consistente en encubar los racimos enteros en el lagar para proceder a su pisado una vez iniciada la fermentación alcohólica. Era el sistema utilizado de forma generalizada en Rioja antes de introducir en el siglo XIX el despalillado y estrujado de las uvas para su elaboración orientada a la crianza de los vinos.

Los pequeños productores de Rioja han continuado manteniendo hasta hoy la maceración carbónica como principal método de elaboración de sus vinos, pero el volumen de estos vinos representa un porcentaje muy pequeño, que podríamos estimar en torno al 2%

de los 300 millones de litros elaborados cada cosecha como media. Algunas bodegas de crianza también han elaborado tradicionalmente por este método pequeñas partidas de uva, fundamentalmente Tempranillo, para comercializar vinos jóvenes con las especiales características que les confiere esta forma de elaboración.

¿Cómo cree que ha evolucionado en la última década a nivel de calidad y de conocimiento/aceptación del consumidor?

Alcanzar la excelencia en la calidad de nuestros vinos ha sido factor clave del desarrollo de nuestra Denominación y esa mejora continua de la calidad ha afectado por igual a toda nuestra amplia gama de vinos, incluidos por supuesto los de maceración carbónica. La presencia mayoritaria de nuestros vinos en el palmarés de PRIMER cada año no es casual. En Rioja hemos apostado firmemente por la calidad y en esa dirección estamos tomando decisiones importantes en estos últimos años, sumando al tradicional buen trabajo desarrollado por nuestros viticultores y enólogos medidas como la contención de producciones.

¿Cómo ve el futuro de la maceración carbónica?

Considero en primer lugar que con esta muestra PRIMER que organizáis desde OpusWine contribuís de forma muy importante a la pervivencia de este tipo de vinos. La idea de convertir PRIMER en "la gran fiesta del vino joven de alta calidad" es un gran acierto porque proyecta hacia los consumidores una imagen atractiva y divertida del vino. Quiero felicitaros porque la vitivinicultura española está necesitada de este tipo de actividades que sepan anar lo lúdico y lo profesional, siendo capaces de proyectar hacia los consumidores esa imagen atractiva del vino, capaz de captar la atención de los jóvenes e iniciarlos en el disfrute del mundo del vino y de su consumo moderado. **Y**

PRIMER en cifras

■ **Bodegas participantes en PRIMER desde 1998:** 98

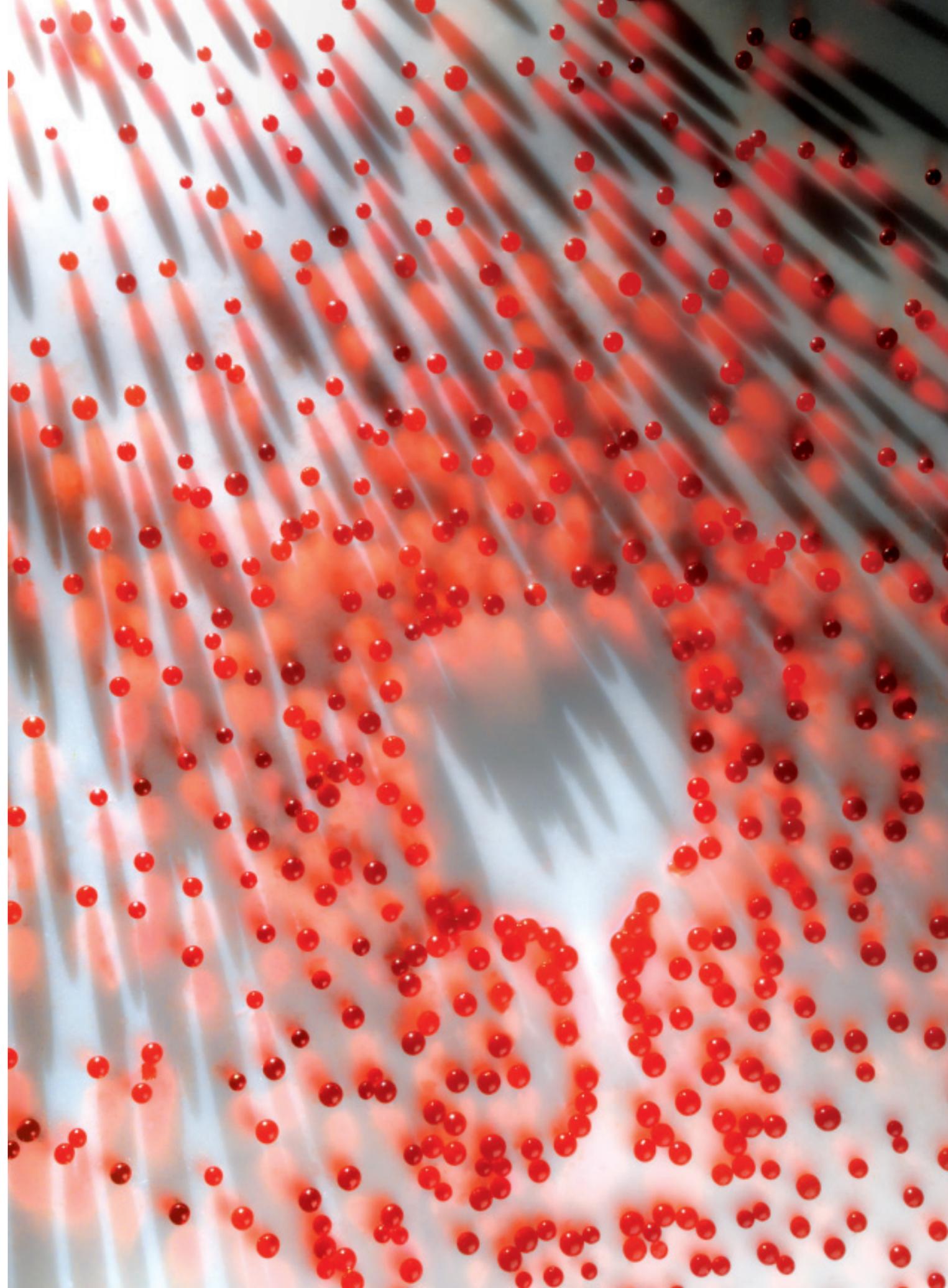
■ **Denominaciones de Origen representadas:** 35

■ **Asistentes en las 14 ediciones de PRIMER:**

Más de 100.000 personas han apoyado la maceración carbónica desde 1998.

■ Palmarés histórico:

- 1998 **Primero** (Fariña) D.O. Toro
- 1999 **R Punto** (Remírez de Ganuza) D.O. Ca. Rioja
- 2000 **Castaño** (Castaño) D.O. Yecla
- 2001 **Luis Alegre** (Luis Alegre) D.O. Ca. Rioja
- 2002 **Luberri** (Luberri) D.O. Ca. Rioja
- 2003 **Eneas** (Muga) D.O. Ca. Rioja
- 2004 **Viña Urbezo** (Solar de Urbezo) D.O. Cariñena
- 2005 **R Punto** (Remírez de Ganuza) D.O. Ca. Rioja
- 2006 **R Punto** (Remírez de Ganuza) D.O. Ca. Rioja
- 2007 **Luberri** (Luberri) D.O. Ca. Rioja
- 2008 **Viña Norte** (Insulares de Tenerife) D.O. Tacoronte-Acentejo
- 2009 **Albiker** (Altún) D.O. Ca. Rioja
- 2010 **R Punto** (Remírez de Ganuza) D.O. Ca. Rioja



Cata Por Javier Pulido

Los vinos de Primer 2011

Altún

La seguridad del enólogo, Iker Martínez, sobre su vino deja claro que ha cuidado hasta el último detalle. Para empezar, este año ha incorporado en la bodega una mesa de selección. Así, a pesar de las complicaciones de este año, el resultado ha sido memorable. Una de las claves de la elaboración ha sido realizar remontados más fluidos y catar mucho los depósitos.

Albiker

D.O.Ca. Rioja

🍷 Tempranillo (100%)
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Las Piscinas, s/n.
01307 Baños de Ebro (Álava)
Tel. 945 609 317
www.bodegasaltun.com

Cata: De todos los vinos examinados, posee el alma aromático más elegante, con un centro floral (violetas-lirios) solemne. Y, a pesar de la prontitud del embotellado, refleja suavidad táctil; jugoso, frutal y sazonado en el recuerdo.



Iker Martínez,
enólogo.



Cooperativa Santa Cruz de Alpera

Desde hace cinco años, la bodega busca suavidad táctil en el paladar. Para ello, han probado de todo y el mejor resultado ha sido someter al vino a una crianza con lias de vino blanco que estuvieron en barrica. El resultado está siendo muy bien recibido, sobre todo fuera de nuestras fronteras, donde adoran la Garnacha Tintorera.



Diego López,
enólogo.

Tinto Joven Santa Cruz de Alpera D.O. Almansa

🍷 Garnacha Tintorera (100%)
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Calle de la Cooperativa s/n
02690 Alpera (Albacete)
Tel. 967 330 108. Fax. 967 330 903
www.bodegasantacruz.com

Cata: La personalidad de infusión de granada y moras delata el origen de la uva, este año con un plus de madurez que convence. Goloso y amplio cuando entra, refinado e intenso en su actuación. Todo placer y seducción para un vino auténtico.



Simón Arina,
director
técnico y
enólogo.

Baigorri

Si algo define a Baigorri es la estructura que muestran sus vinos. Sin embargo, según Simón Arina, el enólogo, despallillar un 40% este año ha sido clave para ganar en suavidad. "El público busca placer en el paladar", comenta Simón. Otro matiz diferenciador del vino es la permanencia de un mes en tinos de madera de 18.000 litros, lo que ayuda a estabilizar el conjunto.

Baigorri Maceración Carbónica 2011

D.O.Ca. Rioja

🍷 Tempranillo (100%)
Grado alcohólico: 14% vol.
Carretera Vitoria-Logroño Km.53.
01307 Samaniego (Álava)
Tel. 945 609 420.
Fax. 945 609 407
www.bodegasbaigorri.com

Cata: Aromas muy penetrantes de hollejo sazonado, de zarzamora con un deje en licor. Fiel al estilo de la casa, es un vino contundente. Felizmente, revela placer táctil en el paladar. Se han elaborado 40.000 botellas que saldrán a la venta a finales de febrero.



Isabel López,
gerente.



Iniza

V.T. Laujar-Alpujarra

🍷 Garnacha (75%) y Tempranillo (25%)
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Cortijo de la Vieja, Paraje de la Vieja
Ctra. A-348 km. 85
04006 Alcolea (Almería)
Tel. 669 120 635 / 620 842 587
www.iniza.net

Cata: La fortaleza débil que revela en el paladar, desvela un consumo temprano (normal en estos vinos), manteniendo niveles de carnosidad y fruta que seducen. Ahora, generoso en registros de casis y musgo.

El Cortijo de la Vieja

Se han elaborado 5.000 botellas que "se venden solas", según sus propietarios. Este año con una novedad, se ha macerado ligeramente algo de hollejo -lo habitual en la maceración carbónica es evitarlo- para fortalecer el vino durante el año. A pesar de que son conscientes de que están haciendo bien los deberes, desde la bodega comentan que es más fácil vender vino en Londres que en el sur de España, tierra de riojas o riberas.

Colonias de Galeón

Pocos cambios en este joven vino y que sigue haciendo furor en Sevilla donde, desde hace cuatro años, se presenta al mismo tiempo que el Beaujolais francés. El panorama que se respira en la Sierra Norte, donde se gesta, es de inquietud. Aumentan las plantaciones de Viognier y Chardonnay, incluso de Garnacha Tinta, variedad de la que están elaborando un vino que saldrá durante este año.



Julián Navarro,
propietario.



Colonias de Galeón

Maceración Carbónica 2011 NSA

V.T. Sierra Norte de Sevilla

🍷 Cabernet Franc (50%),
Tempranillo (30%), Syrah (20%)
Grado alcohólico: 14% vol.
Plazuela, 39 41370 Cazalla de la Sierra (Sevilla)
Tel. 607 530 495. Fax. 955 710 093
www.coloniasdegaleon.com

Cata: No hay duda de que la Cabernet Franc ha encontrado cierta adaptación en la zona desvelando un perfume de lirios y tomillo majestuoso. Los aromas de campo son ya un clásico en Galeón. Entra enérgico, carnosos, aunque con una persistencia más fugaz de la esperada.

Escudero

Amador Escudero se define, como otros tantos riojanos, como "un hombre de campo" para el que, hasta ahora, la única obsesión la búsqueda de la calidad. Actualmente su reto es equilibrar esa calidad con la rentabilidad de sus productos y, quizá por eso, a sus 54 años, está estudiando un Máster en Dirección de Empresas. Todo un ejemplo de inquietud que también se aplica en la bodega.

Solar de Bécquer

D.O.Ca. Rioja

🍷 Tempranillo y Garnacha
Grado alcohólico: 12,5% vol.
Ctra de Arnedo s/n
26587 Grávalos (La Rioja)
Tel. 941 398 008 / Fax. 941 398 070
www.bodegasescudero.com

Cata: Deja un recuerdo más floral y menos potente que la añada 2010. Subraya el nervio ácido en boca, estructura justa con un regalo aromático limpio y franco: fresas, ciruelas blancas y azahar. El vino resultará muy versátil para acompañar toda una comida.



Amador Escudero,
enólogo.



PRIMER 2011

Estancia Piedra

Inma Cañibano, el alma de la bodega, tiene claro que el éxito de Toro pasa por conseguir que el público lo conozca, pues aunque hace ya tiempo que los inversores quedaron prendados con la alta calidad de la Tinta de Toro, parece que aún hace falta convencer de ello al consumidor. En Estancia Piedra intentan fomentar el consumo de sus vinos, sobre todo de Azul, entre las personas menores de 40 años. "Son el futuro", afirman desde la bodega.



Inma Cañibano,
directora general.



Azul

D.O. Toro

🍷 Tinta de Toro (100%)
Grado alcohólico: 14% vol.
Carretera Toro-Salamanca, Km. 5.
49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 693 900. Fax. 980 693 901
www.estanciapietra.com

Cata: La carta de presentación del vino son sus aromas muy claros de lilas, té, arcilla... que toman forma en el paladar, ajustando su tanino al placer y la suavidad. Un Toro refinado, placentero que promete grandes tragos para dentro de un año.



Florentino M. Monje,
propietario.



Luberri Cosecha 2011

D.O. Ca. Rioja

🍷 Tempranillo (100%)
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Camino de Rehoyos, s/n.
01340 Elciego (Álava)
Tel. 945 606 010.
Fax. 945 606 482
www.luberri.com

Cata: El extra de madurez que tiene hace más potente si cabe el aroma (grosella en sazón y violetas). Mantiene la misma finura en el paladar, su volumen y deje goloso que hace más seductor su trago. Un valor seguro.

Familia Monje Amestoy

Florentino M. Monje, el propietario de la bodega, sabe qué uvas debe utilizar. Siempre elige las mismas fincas, las colindantes al río Ebro, que son más tempranas y frescas. En bodega, toda precaución es poca. La clave: fermentar a temperatura baja para preservar todo el aroma posible. Y así lleva haciéndolo desde 1991. Este año, el reto ha sido algo más difícil por el verano seco y soleado.

Fariña

Dice Bernardo Fariña, autor del vino, que el panorama para vender en Europa no es fácil. Incluso han tenido que quitar de la etiqueta *maceración carbónica*, ya que el Beaujolais en los últimos años ha manifestado un cierto declive en cuanto a su calidad, lo que ha hecho daño al mercado. El problema, según Bernardo, es que el público mete en el mismo saco a todos los vinos con esta tipología. "Afortunadamente, quien prueba repite", comenta.

Primero 2011

D.O. Toro

🍷 Tinta de Toro (100%)
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Camino del Palo, s/n.
49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 577 673. Fax. 980 577 720
www.bodegasfarina.com
www.facebook.com/bodegasfarina

Cata: Añada donde la madurez del vino (granada) asoma sin complejos. Eso saca el lado más mineral del aroma (pedernal). Jugoso y grácil cuanto entra, fornido y etéreo cuando sale.



Bernardo Fariña Pérez,
enólogo.



Fernández Eguiluz

Los antojos climatológicos han tenido como consecuencia un 20% menos de producción debido a una uva más pequeña aunque con mucha calidad. Y este año, en la elaboración, se ha continuado con la misma receta que el año pasado, realizar un trasego antes de comenzar la fermentación maloláctica. Venden todo y para este 2012 tienen previsión de sacar "un tinto top".



Pilar Fernández
Eguiluz, socia de la bodega.



Peña la Rosa

D.O. Ca. Rioja

🍷 Tempranillo (100%)
Grado alcohólico: 14% vol.
Calle Los Morales, 7, bajo.
26339 Abalos (La Rioja)
Tel. 941 334 166. Fax. 941 308 055
www.penalariosa.com

Cata: Con el buen recuerdo todavía de 2010, esta añada resulta más aromática (fresón, grosella, violeta) y vivaz pues mantiene gran parte del carbónico. Carnoso y maduro, con un recorrido comedido en estructura.



Laia Bordoy, directora
comercial y sumiller.

Macià Batle Maceración Carbónica Tinto 2011

D.O. Binissalem-Mallorca

🍷 Mantonegro (100%)
Grado alcohólico: 14% vol.
Camí de Coanegra, s/n
07320 Santa María del Camí (Mallorca)
Tel. 971 140 014. Fax. 971 140 086
www.maciabatle.com

Cata: De modales ligeros, frescos en el paladar con una losa mediterránea bien definida (tomillo, romero, jara) y su acento mineral (grafito). Suave, refinado y sencillo.

Macià Batle

Son el referente en la isla, los únicos que elaboran maceración carbónica. La añada ha sido muy similar en calidad a la del año pasado. El reto para la variedad tinta Mantonegro es superar su escasa aportación de color y grado con una temprana oxidación. Es, sin duda, todo un desafío elaborarla cada año. Pero el resultado merece la pena: en la isla se rifan estos vinos.



Ostatu

La maduración extra que ha traído el verano en las uvas tintas ha animado a la bodega a utilizar uva blanca para aumentar la frescura. El resultado ha sido decisivo, sobre todo para el mercado de exportación, que ha aumentado en un 15%. El próximo año la bodega sacará un blanco fermentado en barrica, tan solo 2.000 unidades.



Ostatu 2011

D.O. Ca. Rioja

🍷 Tempranillo (90%), Mazuelo y Garnacha (7%), Viura (3%)
Grado alcohólico: 13,5% vol.
Carretera de Vitoria 1
01307 Samaniego (Álava)
Tel. 945 609 133 / Fax: 945 623 338
www.ostatu.com

Cata: Aromáticamente, ya esperábamos un perfume maduro, de guiños licorosos. No obstante, hay buen juego en boca frescor-golosidad. Deja un complaciente final de regaliz y fresón.



Iñigo Sáenz de
Samaniego, enólogo.

Prada a Tope

Una obsesión perseguía a la bodega: bajar el grado alcohólico de 14 a 13% vol. Y lo han conseguido. ¿Cómo? Trabajando el viñedo, los rendimientos y vendimiando en el momento óptimo de maduración de la uva. También el año ha sido muy bueno, con una madurez fenólica más lenta. Sin embargo, la gran sorpresa de este año para la bodega ha sido su espumoso de Godello, que ha calado hondo entre el público catalán.



José Manuel Ferreira, enólogo.

Canedo Maceración 2011

D.O. Bierzo
Mencia (100%)
Grado alcohólico: 13% vol.
La Iglesia, s/n.
24546 Canedo, El Bierzo (León)
Tel. 987 563 366. Fax. 987 567 000
www.pradaatope.es

Cata: Magnífica su lado más floral y fresco, el verdadero valor de la Mencia del Bierzo, con un tacto refinado y equilibrado en todo el recorrido. No tiene ese deje goloso y es más elegante. Buen resultado.

Tavera

En el último año, la bodega ha tenido cambios en el equipo técnico, aunque sigue manteniendo la misma filosofía. Como camino para llegar a un mayor número de consumidores han elegido apostar por el enoturismo, y todas las semanas ofrecen gratis visitas guiadas a la bodega con cata de sus vinos. Su último lanzamiento es un Syrah de 2009 que salió al mercado el pasado mes de diciembre.



Consuelo González, socia de la bodega.

Tavera

D.O. Méntrida
Syrah (60%), Tempranillo y Garnacha (40%)
Grado alcohólico: 14% vol.
Carretera Valmojado-Toledo, Km 22
45182 Arcicóllar (Toledo)
Tel. 666 294 012 / 637 847 777
www.bodegastavera.com

Cata: La columna vertebral que manda en aromas y sabor es la Syrah, con un interesante tono de pimienta negra y grafito. Paralelamente, se intuyen guiños de jara, aunque nada grave. En el paladar, carnoso y refinado con su habitual acento goloso.



Pedro Sarrión, enólogo.

Higueruela Cosecha 2011

D.O. Almansa
Garnacha Tintorera (100%)
Grado alcohólico: 13% vol.
Calle Baltasar González Sáez, 34
02694 Higueruela (Albacete)
Tel. 967 287 012
Fax. 967 287 031
www.tintoralba.com

Cata: Una bomba de fruta (granada, zarzamora) desde el primer momento, fresco, arraigado al terreno (grafito) con una suavidad tánica elogiada. Deja un sazonado de fruta de nota en el paladar. Sensacional.



Santa Quiteria

La novedad que nos comunica la bodega es que, para el próximo año, todos los vinos pasarán a llamarse Tintoralba. La Garnacha Tintorera es una variedad incomprensible, de tacto suave, a pesar de las creencias. Es ácida (ph 3,2) y poco tánica. El problema es que cuando se elabora macerando en exceso (con los raspones vegetales), el vino resulta más áspero, verde. Higueruela ha basado todos sus argumentos en buscar suavidad y fruta.



Juan Carlos Cuadrado, jefe de ventas.

Señorío de Guadianeja Tempranillo 2011

D.O. La Mancha
Tempranillo (100%)
Grado alcohólico: 13,5 % vol.
Calle I, s/n Pol. Industrial.
13200 Manzanares (Ciudad Real)
Tel. 926 647 800.
Fax. 926 610 466
www.vinicoladecastilla.com

Cata: Siempre prevalece la honestidad de uva, de zona, en este Guadianeja. Ya anticipamos el año anterior que el viñedo donaba mejor definición de fruta, con ese punto de campo y vasija típicos de La Mancha. Fresco, carnoso y equilibrado en el mismo contexto.

Vinícola de Castilla

A pesar de la crisis global, que la bodega reconoce que le está afectando tanto a nivel nacional como en el mercado de exportación (al que destinan el 75% de su producción), desde la empresa mantienen el optimismo y confían en la hostelería y la marca Olimpo, la gran apuesta de Vinícola de Castilla por los vinos de calidad, que está teniendo una gran aceptación de crítica y público en general.

Solar de Urbezo

La bodega está muy orgullosa de su reconocimiento en Alemania, donde han vendido todo. Del mismo modo que otras bodegas españolas, se han visto obligadas a quitar la mención de *maceración carbónica* (aunque lo sea), por ser negativo para su venta. Para el próximo año, la bodega quiere sacar un gran vino con base de Syrah, la uva que mejor se ha adaptado al clima de Cariñena.

Viña Urbezo

D.O. Cariñena
Garnacha, Tempranillo y Syrah
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Calle San Valero, 14
50400 Cariñena (Zaragoza)
Tel: 976 621 968
Fax: 976 620 549
www.solardeurbezo.es

Cata: Echábamos de menos un Urbezo así, sólido, de consistencia frutal aunque alguna de sus uvas, como la Garnacha, no llegase a la maduración deseada (jara). Entra goloso, con cuerpo y versatilidad de registros aromáticos, dejando un interesante fondo ahumado.



Santiago Gracia Ysiegas, propietario.



PRIMER 2011

Los vinos

Albiker, Baigorri Maceración Carbónica 2011, Azul, Luberrí Cosecha 2011, Canedo Maceración 2011 y Viña Urbezo

han sido elegidos por **votación popular** y ante notario los mejores seis Vinos de Maceración Carbónica cosecha de 2011

Más información sobre **PRIMER 2011** en la página 22



Bodegas Ejemplares Dinastía Vivanco

Innovación y pasión por la
Cultura del Vino en Briones (La Rioja)

Lo más importante que ha conseguido Dinastía Vivanco, la obra reciente de Pedro Vivanco y sus hijos, Santiago y Rafael, es romper con tópicos e ideas preconcebidas. Una de ellas es la visión del concepto *museo* como una estructura inmóvil y telarañosa. El Museo del Vino de Briones es, por el contrario, un foco permanente de descubrimientos y detalles que invitan a repetir la visita una y otra vez. Todo parece siempre nuevo, hasta las más fastuosas piezas arqueológicas, y no solo las exposiciones temporales que se suceden en el hall -actualmente la de Vino y Mujer con el sugestivo título *Una copa para dos-* o la ampliación constante de la inmensa colección de sacacorchos en la vitrina *Adquisiciones recientes*. Y ni siquiera porque en la tienda se puedan encontrar las últimas publicaciones sobre vino, incluso antes de que aparezcan en las librerías, o porque el Centro de Documentación del Vino que regenta Santiago Vivanco sea una mediteca completa, ejemplar. En realidad, el fondo del museo es tan amplio, tan didáctico, tan interesante e interactivo que sorprende en cada visita. Por eso no es raro que se haya convertido en el mayor atractivo turístico de La Rioja, en el punto más visitado, y que se reconozca internacionalmente como el mejor proyecto enoturístico mundial.

La viña y la enología

Pero detrás del Museo, como su sólido sustento, está el propio vino, la bodega, la viña, y ahí la actividad imparable de Rafael Vivanco demuestra que también hay mucho por hacer. En principio fue la osadía arquitectónica, los espacios inmensos para preservar y elaborar la uva y el vino, y para sacar a la luz en el Jardín de Baco la mayor colección de variedades. Y poco a poco la pasión por recuperar algunas variedades olvidadas o estudiar nuevas formas de elaborarlas. Así han nacido las



producciones limitadas de Mazuelo, Gamacha, Graciano y la relegada Maturana. O la exquisita rareza de un tinto dulce de invierno, una combinación de cuatro variedades que por estas fechas aún están en la viña, acariciadas por esas brumas que suben del río y las dotan del milagro de la "podredumbre noble", la que produce muchos de los vinos dulces más prestigiosos del mundo, la que regala complejidad y riqueza aromática y un equilibrio de acidez que invita al siguiente traguito, y al otro, y al otro... Y otras nuevas experiencias que se están gestando en bodega para ampliar el catálogo en el que ya aparece un blanco de Viura, Malvasía y la autóctona Tempranillo blanco junto a un rosado de Tempranillo y Gamacha, el moderno y fresco Crianza, el Reserva y el limitado 4 Varietales.

Club de vino

Y la novedad, desde hace meses, es poderse sumar a la producción de la familia a través del Club Vivanco Barrica. Para los socios se suceden las barricas firmadas en el amplio corredor que une la zona de elaboración y la nave de guarda. Cada afiliado dispone de una barrica, media o la cuarta parte, que equivalen a 288, 144 o 72 botellas, respectivamente. Puede personalizar tanto la barrica -todas de roble francés- como la etiqueta de las botellas que le correspondan, y dispone de ventajas en otras compras y visitas, además de privilegios como invitaciones, uso del comedor privado y otros servicios. La viña El Cantillo, la de cantos que rodea el museo y recubre las profundidades de los pasadizos y las naves de la bodega duerme ahora el invierno. Pero Vivanco nunca duerme. **Y**

DINASTÍA VIVANCO
Carretera Nacional 232
26330 Briones (La Rioja)
Tel. 941 32 23 32
www.dinastiavivanco.com



Armonías Bacalao a la brasa con sémola de pimientos

Restaurante Andra Mari
(Galdácano, Vizcaya)

Ana Lorente



El restaurante **Andra Mari** es máximo refinamiento envuelto en una naturaleza espectacular, un clásico de la cocina vasca que la familia **Asua** ha cincelado en su propio caserío, desde un merendero popular a la alta cocina de hoy, con una bodega memorable y detalles que son todo un lujo. Por su herencia y su localización, el bacalao es plato estrella:

Ingredientes: **Bacalao:** 4 morros de bacalao. **Aceite de carbón:** 1 l aceite de oliva virgen, laurel, ajo, tomillo, romero. 2 guindillas, ajedrea. **Sémola:** 40 g sémola de trigo, 60 g de habitas baby, 200 g tripietas de bacalao, 2 cl caldo concentrado de bacalao y verduras, 80 g pimientos secos. **Alioli de hierbas:** 2 cl aceite oliva virgen, 100 g yema de huevo.

Preparación: **Aceite de carbón ahumado:** Ahumar según el método tradicional con brasa de carbón de encina. Reposar una semana con las hierbas. **Bacalao:** Introducir el bacalao en el aceite marinado a 25º y reservar hasta la hora de marcar en la parrilla. Guisar la sémola con las tripietas y pimientos, mojado con el caldo hasta que la sémola quede al dente. Añadir las habitas. Emulsionar la yema y el aceite hasta montar tipo mahonesa y reservar

Presentación: Colocar la sémola en la vajilla de forma caldosita. Saltear el fideo y la salicornia y disponer junto con el buqué del alioli. Asar el bacalao en la brasa y colocar sobre la sémola. ✓



a
2.0
armonías 2.0

Nuestros comensales dicen...

Sorprendió la propuesta que hicimos a nuestros acompañantes en **A Punto** por la versatilidad de este pescado para armonizar con diferentes tipos de vino. Tanto el bacalao como su acompañamiento, sencillo y contundente a la vez, demuestran que se trata de un pescado que tanto con blancos como con tintos puede armonizar sin estridencias. Así nos lo transmitieron nuestros comensales. ¿Quieres participar en las Armonías del siguiente número de *miVino*? Entra en www.mivino.info/mivinoblog e infórmate. ✓

Nuestra selección

- *** Excelente
- ** Muy buena
- * Buena combinación

Urbezo Chardonnay 2010 ***

Solar de Urbezo. D.O. Cariñena

Muy buena armonía. En boca, la estructura y contundencia del vino y la sensación gelatinosa del bacalao combinan a la perfección.



Pazo Pondal 2010 ***

Pazo Pondal. D.O. Rías Baixas

La intensidad aromática y complejidad de la Albariño acompañan muy bien al plato. Aporta longitud al posgusto, densidad y viveza.



Vitis 2010 **

Llopart. D.O. Penedès

Xarel·lo con un toque de Muscat, un *coupage* singular, al igual que las sensaciones que provoca. Original y diferente.



Luis Alegre 2010 **

Bodegas Luis Alegre. D.O.Ca. Rioja

Vino rosado muy frutal que contrasta con los aromas y sabor del bacalao. No obstante, gusta por su diferente registro y sorpresa.



Marqués de Cáceres G. Rva. '04 **

Unión Viti-Vinícola. D.O.Ca. Rioja

Tinto con buenas hechuras, fino, pulido y elegante. Con el bacalao, la armonía es sintonía. Buen complemento.



Museum Real Reserva 2005 **

Bodegas Museum. D.O. Cigales

El bacalao es muy versátil para armonizar y lo demuestra con este tinto. Textura, aroma y potencia. Contraste que ha gustado.



Foto: Alvaro Vitoria

Queso y Vino La Mancha ecológica

Caballero Andante a la Manteca y Arrayán Premium 2005

M.V.

Desde hace tiempo, los hermanos **Parra Jiménez** se han sensibilizado con la ecología de su tierra y sus productos. Tanto los quesos como los vinos que producen los elaboran bajo esa necesaria tendencia y norma del respeto a la tierra. Tiene esta empresa manchega un extenso catálogo de quesos, producidos con la excelente materia prima de sus rebaños, 1.600 cabezas de ovejas genuinamente manchegas alimentadas con pastos naturales. Uno de los quesos favoritos de su clientela es este curado a la manteca, elaborado exactamente igual que sus otros quesos acogidos a la D.O. Manchego. La única regla no observada es la capa exterior de manteca, que protege el queso durante la crianza y lo mantiene con una gran frescura.

No es fácil armonizar un queso con un tinto si no fuese porque los taninos de éste están completamente pulidos y maduros, así como un paso de boca corpulento gracias a su notable alcohol. Llega a ser un goloso acicate para suavizar los fuertes sabores de este poderoso y curado queso, que en el paladar alarga el poder y suelta sus sabores poco a poco, al deshacerse en pequeñas esferas. ✓

Caballero Andante Curado a la Manteca

Quesos Parra Jiménez
Finca La Verdosa.
C/ Hoyuelas, s/n
16650 Las Mesas (Cuenca)
Tel. 607 70 79 34
quesosparrajimenez.com

D.O.: No tiene.
Raza: oveja manchega.
Maduración: Nueve meses.
Peso: 2-3 kilos. Precio: 25 €/kg.

Cata

La notable capa de manteca que protege la corteza no interfiere en su sabor. Su color crema oscuro denota su larga maduración, como el notable y proporcionado cerco. Tiene aromas de frutos secos, recuerdos lácteos y tostados, una textura dura y quebradiza que prolonga las sensaciones de intenso sabor. Resalta, y gusta, ese pequeño y sabroso grano salino que de vez en cuando se desprende de su sólida estructura.



Arrayán Premium 2005

Bodegas Arrayán
Finca La Verdosa.
45513 Santa Cruz de
Retamar (Toledo).
Tel. 916 63 31 31.
www.arrayan.es

D.O. Méntrida.
Tipo: Tinto crianza.
Variedades: 55% Syrah, 20%
Cabernet Sauvignon, 15% Merlot,
resto Petit Verdot. Precio: 30 €.

Cata

Vino corpulento y cálido que posee un excelente equilibrio fruta-madera. Mantiene un bonito color, rojo cereza. Un buen buqué concentra aromas de fruta confitada, tostados y especiados, pero sobre todo tonos balsámicos. Tiene un paso de boca goloso, con aportes cálidos y carnosos, muy redondo. Sus taninos son muy maduros, todavía con largo recorrido.



¡Feliz año!

16 | **miVino**
1/2012 | www.opuswine.es

La Bodega de MiVino

Cortijo Los Aguilares Pinot Noir y Garnacha Salvaje del Moncayo
M.V.

Pinot de oro y altura

Dos ediciones ha ganado este vino la medalla de oro en el Mundial du Pinot Noir de Sierre (Suiza). Una hazaña difícilísima de conseguir. Lograr tan alta meta originó trabajos extras a la joven enóloga **Bibi García**, entre ellos cuidar las tres hectáreas de viña de Pinot tan aplicadamente como si fuesen la continuación del jardín. Nada ha quedado al albur para la elaboración. Como no es fácil satisfacer por entero a esta esquivada variedad, la vendimia se efectuó en dos fechas diferentes para conseguir una plena y equilibrada madurez. Una labor precisa, si se tiene en cuenta que el viñedo de **Los Aguilares** se encuentra en plena Serranía de Ronda, a más de 900 metros de altitud. Se llevó a cabo una maceración en frío para la óptima obtención de color y aromas, parte de la fermentación maloláctica la realizó en barricas francesas de gran formato para salvaguardar al máximo el carácter varietal y la adecuada crianza en roble francés completó la elaboración de las escasas 5.000 botellas de este excelente vino. **Y**

Cortijo los Aguilares Pinot Noir 2010

Cortijo los Aguilares
Ctra. Ronda a Campillos Km. 5. 29400 Ronda (Málaga).
Tel. 952 87 44 57. www.cortijosaguilares.com. D.O. Sierras de Ronda.
Precio: 25 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Pinot Noir. Crianza: Ocho meses en roble francés. Armoniza con: Cabrito al aroma rondeño.
Consumo óptimo aprox: 4 años a 16° C. Puntuación: 8'8/10



Cata: Delicado tanto en su color rojo cereza como por su aromática. En su buqué se aprecian las notas florales y un ramillete de frutillos de bosque (frambuesas, casis), así como notas especiadas que muestran ya cierta complejidad. El paso de boca es al menos sorprendente y corpulento, gracias a su alcohol, aunque bien equilibrado por su lozana acidez, que aporta una clara sensación de frescura.

Salvemos la Garnacha

He aquí un precioso proyecto. El **Grupo Vintae**, con sede en Logroño, quiere recuperar las pasadas glorias de la Garnacha. Para ello su enólogo, **Raúl Acha**, emprendió un viaje siguiendo el curso del Ebro desde Rioja al Priorat para seleccionar las que a su juicio son las mejores parcelas para este fin. En Calatayud, elabora el vino en las Bodegas San Gregorio, en Cervera de la Cañada. Después, en pleno proceso de recuperación de las garnachas de la falda del Moncayo, y en el Priorat ha elegido a Capafons Ossó, una de las bodegas más carismáticas y serias de aquella tierra. Las tres, unidas a la que posee en propiedad en La Rioja, arrojan una bonita colección de vinos de Garnacha distintos, unidos por la arrolladora personalidad de esta extraordinaria cepa. Supervisa todo el proceso, desde la elaboración a la selección de barricas o el embotellado. Todos los vinos son muy atractivos, personales; si acaso ahora el llamado Garnacha Salvaje del Moncayo es el demayor frescura y más pulido a la hora de disfrutarlo. **Y**

Garnacha Salvaje del Moncayo 2010

Grupo Vintae
Vara de Rey, 7. 26003 Logroño (La Rioja). Tel. 941 271 217. V.T. Ribera del Queiles. Precio: 7'55 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Garnacha. Crianza: Cinco meses en roble francés. Armoniza con: Guiso de muslos de pavo.
Consumo óptimo aprox: cuatro años a 16° C. Puntuación: 8'2/10



Cata: Suele presentar notas de reducción, nada importante, con un poco de paciencia al cabo de unos minutos nos ofrezca esos aromas de frutillos de bosque, de especias dulces y delicadas notas florales tan atractivos. Resulta fresco y fragante en el paso de boca, se desarrolla con amplitud, armonioso y expresivo. Un vino muy varietal y explícito.



Foto: Alvaro Vitoria

miVino | 17
www.opuswine.es | 1/2012

Lo más natural Colección 667

Oro que reluce, aceite de calidad
de Señorío de Jaén

Cristina Alcalá

La empresa **Olife** de la familia **Bonilla Rojas**, originaria de Jaén, ha pasado de elaborar aceite para cooperativas durante muchos años a crear, en todos los sentidos, la marca Señorío de Jaén. Con una imagen tan llamativa y original, han conseguido ser premiados en el prestigioso concurso internacional de diseño Pentawards y desembarcar en el mercado con aceite de alta gama.

La botella no pasa desapercibida. Está serigrafada en oro y en ella se representan 97 imágenes diferentes inspiradas en el mundo del aceite, el arte antiguo mediterráneo, la alquimia... De hecho, mirando la botella durante un buen rato se van descubriendo detalles y figuras, es como estar mirando un cuadro barroco.

Pero centrémonos en el aceite. La Colección 667 se denomina así por contener el mismo número de aceitunas. Se elabora con las variedades seleccionadas de Picual (elevado contenido en polifenoles,

aromática y con leves notas picantes y amargas) y Royal (frutado verde, manzana y almendra). En nariz, tiene buena intensidad, aroma de manzana y notas almendradas, en boca es muy suave, dulce y con un final amargo tenue.

Colección 667 es un aceite dirigido al mercado de lujo, regalo y diseño. Y de calidad. **Y**

OLIFE S.A.
Ramón y Cajal 2. 23001 Jaén
Tel. 953 234 398
www.senoriodejaen.com
Precio (botella de 0,5 litros): 21 €

Más de doscientas bodegas. Ocho mil viticultores. Un solo deseo: Feliz Navidad.



Felices fiestas
Lo bueno sube a Ribera.



del vino
al mundo
la vuelta
darle
queremos



Desde Tierras del Duero...
MUSEUM
 Un regalo para los sentidos



WWW.BODEGASMUSEUM.COM

WINE MODERATION
 Art. 99. Vinos
 El 100% 20% de uva con moderación

18 | **mivino**
 1/2012 | www.opuswine.es

Gente de Vino José Manuel Mena

La Vinoteca Mayor 22 de El Barco de Ávila cumplirá dentro de poco cinco años de vida. Sus gestores son gente de, por y para el vino, con amplia experiencia en la venta de vinos.

M.V.

¿Cuál es tu mejor recuerdo en torno a un vino?

En la Bodega de Raventos i Blanc, con Pepe Raventos, mi mujer y unos amigos celebrando nuestro cumpleaños.

¿Qué vino no puede faltar en tu casa?

Carne Crianza, de Vitivinícola de Valbuena.

¿Cuál es el último vino que has regalado?

PAYDOS, el nuevo D.O. de Alonso del Yerro.

Tu armonía perfecta

Un vino a la temperatura ideal, un fuego y una grata compañía.

¿Qué zona vitícola recomendarías?

En general en España hay grandes vinos, pero me decanto siempre por los vinos de las denominaciones de Castilla y León.

¿... y cuál sueñas con conocer?

Por su lejanía y quizá por menos accesible, California.

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?

Todo me gusta, pero en especial ser un buen prescriptor. Un cliente satisfecho.

¿... y lo que menos?

El desbarajuste y el miedo que hemos hecho tener a los neófitos del vino.

¿El cliente siempre tiene razón?

No siempre, pero cuando no la tiene hay hacerle ver con educación que está equivocado.

Un icono en el mundo del vino

Son muchos los iconos para inclinarme por alguno concreto.

Tu sueño profesional es...

Poder mantener mis negocios y que mis hijos encuentren en mi profesión la suya.

En España cada vez bebemos menos vino. ¿Qué harías tú para cambiar esta tendencia?

Tenemos que desmitificar el vino, desterrar la idea de que es solo para expertos. Más cercanía con el futuro consumidor, vinos a su justo precio y sobre todo hacer cultura de vino. ✓



LA VINOTECA MAYOR 22
 Calle Mayor 22. El Barco de Ávila (Ávila).
 Tel. 920 340 316. www.gallareta.com

19 | **mivino**
 1/2012 | www.opuswine.es

Práctica de Cata Enate Chardonnay - 234

Exactamente el 18 de agosto comenzó la vendimia en la parcela 234 del Valle de Enate, en lo mejor del Somontano, sobre un suelo calcáreo y avaro con textura arenosa. Era el momento preciso de madurez de la uva, después de una primavera calurosa y seca que amenazaba con adelantar la cosecha y un comienzo fresco de verano que puso las cosas en su sitio. Y es que en Enate los detalles son lo más importante. Empezando por la imagen, por eso para cada vino han ido seleccionando la mejor pintura contemporánea, cuyos originales se han reunido en su sala de exposición -una de las mejores pinacotecas especializadas en temas de vino de este país- y que se reproducen en las etiquetas de cada tipo y cada cosecha. El Chardonnay de este año lo viste una exquisita obra de Pep Cerdá que resalta la graduación (14,5% vol.) y potencia la delicadeza de un blanco de estilo moderno. Un estilo que se consigue a base de cuidar tierra y uva sin herbicidas ni insecticidas, sin más que abono orgánico y, al final, el mimo de la vendimia manual. Y ahí comienza la elaboración concienzuda con una maceración pelicular y, ya con el mosto limpio, una lenta fermentación a muy baja temperatura (15-16º) para no dejar escapar ni una pizca de la explosión de aromas que esta variedad logra en tierra soleada. El resultado es una lluvia de premios anual que se inauguró con la medalla de Oro en Chardonnay du Monde 2004 y que ha continuado hasta el oro de 2010.

Otro detalle -o más que eso- es que la bodega siempre incluye el texto de las etiquetas en braille, algo que aún cuesta convertir en hábito en este país. ✓



Envía tu cata con tu dirección y tu número de teléfono:

- Camino de Húmera, 18-E. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
- O rellena el formulario en nuestra web, www.mivino.info
- O envía un correo electrónico a cata@opuswine.es

Los cinco mejores catadores recibirán en su casa una caja de vinos de la bodega

Enate Chardonnay - 234 2010

Color

Aroma

Gusto

Final

Valoración

Armonía

FAMILIA MONJE AMESTOY

Camino de Rehoyos, s/n
 01340 EL CIEGO ÁLAVA
 Tel. 945 606 010 / Fax: 945 606 482
luberri@luberri.com www.luberri.com

BODEGAS LUIS ALEGRE
www.luisalegre.com

cuatro cocineros con ESTRELLA MICHELIN

DANIEL GARCÍA
 Rest. ZORTZIGU

FERRI ETXANDE
 Rest. MARRUKIN

JACOB GARCÍA
 Rest. BORDA

FERRI ETXANDE
 Rest. FERNANDO

AULA DE COCINA
 un vínculo perfecto
 entre
 vino y
 gastronomía



Pago Negralada 2009

V.T. Castilla y León
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 18 meses en roble francés.
Alcohol: 15,5%. Precio: 60 €.
Acaba de salir y ya demuestra su potencial. Aun siendo muy joven para disfrutarlo plenamente, ya es elegante, sin excesos, muy especiado, aromático y frutal. Vino de largo recorrido, expresivo, con fresca acidez y sin estridencias. Todo personalidad.

La Viña Pago Negralada

Es una parcela de 13 hectáreas rodeada de pinos con cuatro subzonas y dos tipos de madurez distintos. La diferencia de maduración entre las dos puede llegar a tres semanas. Es un *terroir* cercano a la Abadía, con viñedo de 20 años en suelos arcillosos, cantos rodados y aluvión del Duero. Se vendimia en función del año recogiendo la zona que mejor haya ido en el ciclo vegetativo. La Tempranillo que crece cerca del río es más firme y tánica, mientras que la de suelos calizos es más compleja y expresiva.



Desde mi Terruño Abadía Retuerta La educación de la viña

A sí define el enólogo y viticultor **Ángel Anocíbar** el trabajo que llevan realizando durante años en **Abadía Retuerta**. En 1996, y con el francés Pascal Delbeck como guía del proyecto, comenzaron a gestarse los vinos de pago de la bodega de Sardón de Duero (Valladolid). "Hacemos el vino que queremos, más allá de las modas", comenta. Abadía Retuerta está distribuida en pequeños pagos situados desde el margen sur del río Duero hasta los 850 metros de altitud. En total, 54 pequeñas parcelas con distintas composiciones de suelo que son vendimiadas por separado. "La viña la hemos ido educando y enriqueciendo en la pobreza. Trabajar parcela por parcela, con viñas con 80% de arena y otras de arcilla, requiere una práctica vitícola diferente", asegura Ángel, que dice que Pago Negralada es un magnífico vino "que proviene de una viña perfecta, que hemos trabajado mucho y eso influye en la manera de elaborar. Para mí, Negralada es el mejor reflejo de nuestro Tempranillo y estilo de bodega". Pago Negralada refleja la personalidad de terruño. www.abadia-retuerta.com ✓

Destilado del mes

Licor de Canela La Vieja Licorería

Distribuidor: La Vieja Licorería.
Procedencia: Tenerife.
Materia prima: melaza.
Alcohol: 24% vol.
Sistema de destilación: columna.
Destilaciones: cuatro
Servicio: 16°C.
Consumo: solo.
PVP: 19 €



Fabián Cercano es, sin duda, uno de los mejores licoristas de España. Para este licor de canela ha utilizado dos tipos de canela -ceylán (picante) y china (aromática)- que han macerado en damajuanas de cristal. En la mezcla final, se incorporan diferentes proporciones de piel de naranja, vainilla bourbon, café de Colombia, clavo y flor de macis, con una maceración final de azahar que fija y potencia el sabor.

500 ml de pura fantasía aromática, es un licor espectacular, pura alquimia. Desafía nuestra inteligencia sensorial con multitud de aromas: canela, jengibre, corteza de naranja... Potente y armónico, sin aristas alcohólicas. Dulzor elegante, refinado con un recorrido táctil sin fisuras. Delicioso y grande. ✓

Beefeater, ginebra de mercado

La primera receta de Beefeater London Gin fue resultado de una minuciosa búsqueda por parte del fundador de la marca, James Burrough. Él mismo recorría Covent Garden, por entonces el mayor mercado de frutas y verduras de la ciudad de Londres, hasta encontrar los mejores ingredientes botánicos procedentes de todos los rincones del mundo. Con ellos creo Beefeater London Dry Gin y la receta permanece intacta en la actualidad.

En su honor, Beefeater ha creado una nueva edición limitada: London Market Limited Edition. El actual maestro destilador, Desmond Payne, siguió los pasos de Burrough y ha añadido a los aromas habituales (enebro, raíz y semilla de angélica, naranja, regaliz, corteza de limón...) tres nuevos ingredientes: lima kaffir, granada y cardamomo, una vibrante y fresca fragancia que perfuma la ginebra sin desvirtuar su esencia.

VadeVino Elige

Más de 2.000 vinos en tu Smartphone
y en tu tableta electrónica.
Entra en www.proensa.com e infórmate.

Aplicación para iPhone y Android



Una copa con... Víctor Chagoya

Presidente del Comité Nacional de Maguey Mezcal.

M.V.

Su bisabuelo producía mezcal en 1890. Hoy, Víctor Chagoya preside el Comité Nacional de Maguey Mezcal y ha estado en España presentando la D.O. Mezcal porque "es un mercado prometedor en una coyuntura favorable, hay un público joven para consumo en coctelería y otro más exigente para tomarlo solo". Es inevitable su comparación con el tequila: "Ha abierto el camino a la bebida mexicana, pero no somos competencia, nosotros tenemos más riqueza histórica, variedades y subzonas que el tequila, son productos diferentes". El mezcal obtuvo la D.O. en 1995, se produce en siete estados mexicanos y se puede elaborar con 100% o con un mínimo de un 80% de más de 30 tipos de agave. Joven, reposado, añejo o abocado son las categorías de producción. En el México colonial se le llamaba el "cognac mexicano", hoy es un producto en busca de reconocimiento internacional.

¿Cómo es la estructura de las destilerías?

La mayoría son fábricas familiares con uno o dos trabajadores que elaboran unos 800 litros al mes. Hay provincias que producen mucho, pero tienen pocas destilerías. Oaxaca y Guerrero son las más representativas en producción.

Mezcal, ¿con o sin gusano?

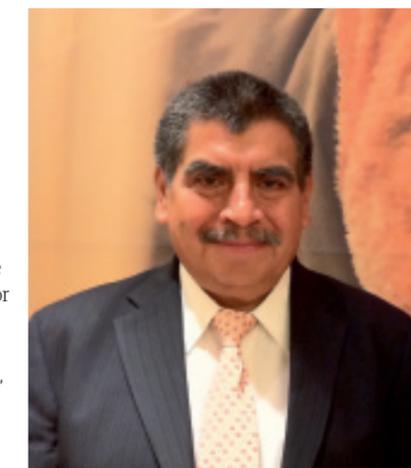
Es el elemento distintivo del mezcal de Oaxaca. El ciclo de vida del gusano gira alrededor del agave. En los mercados asiáticos gusta e incluso es plato gourmet. Hay dos tipos, el blanco y el rojo, pero solo este último aporta aroma.

¿Cómo ve el futuro del mezcal?

En 15 o 20 años se ha avanzado mucho, tenemos un mercado importante en Estados Unidos y Australia. Nuestro baluarte es la carga histórica del producto y su alta calidad. Actualmente producimos unos 12 millones de litros, dentro de 10 años aumentaremos a 20.

¿Cómo le gusta tomar el mezcal?

Reposado y solo. Y para comer con queso (queso fresco flexible) y salchicha de chapulín (insecto alto en proteínas). ✓





Los protagonistas de PRIMER 2011, representantes de las 17 bodegas elaboradoras de maceración carbónica de todos los puntos de la geografía española.



PRIMER ¡Ya está aquí el vino nuevo!

Como desde hace 14 años, ese fin de semana claro y frío de mediados de diciembre, en Madrid se llama PRIMER y nos trae las primicias de lo que ha dado la vendimia del año en una fiesta organizada por **OpusWine** con el patrocinio de la **D.O.Ca. Rioja, Rioja Alavesa** y el **Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco**.

Más que nunca, el público y los profesionales esperaban, copa en mano, el resultado de un año complicado, tanto por las veleidades del clima como por la inevitable influencia de la crisis económica que también hace bambolear al sector vinícola.

El resultado que se hizo palpable durante los días 17 y 18 de diciembre en el Palacio de Congresos de Madrid complació a unos y a otros. A los bodegueros por comprobar que al grito de *¡viva la maceración carbónica!* se forma una piña sólida de elaboradores de todas las esquinas de la geografía, y por el placer de reencontrarse después de cada vendimia, como viejos amigos, como sempiternos cómplices y competidores, en este Salón que es ya un clásico.

Y satisfacción sensual, placentera, para el público asistente que vio cumplidas sus máximas expectativas en el recorrido por los stands de las 17 bodegas. Quizá sea porque la enología en este país mejora año tras año o porque, después de los sustos de la primavera, el verano permitió una sensata madurez de la uva en todas las regiones. Sea por lo que

fuere, el caso es que las copas se sucedieron tan distintas, tan características, tan típicas y a la vez personales como deliciosas.

PRIMER fue, quizá más que nunca, ese espacio goloso en el que los aromas explosivos del nacimiento del vino se muestran sin pudor, sin maquillaje, en toda la descarada plenitud de su juventud, de la reciente memoria de la fruta madura.

Tal vez sean esas características las que atraen especialmente a un público joven, curioso, ávido de conocimiento y de nuevas experiencias, que asesta con sus preguntas, con sutiles comparaciones y con pleno interés a cada uno de los expositores, o que se reúne en grupitos para compartir datos o recomendaciones: ¡No os perdáis lo que ha traído fulanito! ¡Qué nariz! O ¡Qué sorprendente un vino tan inesperado de tal o tal zona! ¿Quién podría imaginarlo?

Así, dos días que han sido una fiesta constante, un bullir de visitantes que ha superado con creces las cifras de las 13 ediciones anteriores y que, además, demuestra que se asienta en el conocimiento de los aficionados tanto la teoría de lo que supone el procedimiento de la maceración carbónica –esos vinos que se hacen *solos* dentro de la propia uva– como la práctica y el reconocimiento en cata y en degustación de los propios vinos, de sus inconfundibles y rotundos aromas y sabores.

Los protagonistas, las bodegas, han sido en esta edición: **Altún, Baigorri, Colonias de**



PRIMER ha sido una amalgama de juventud, representada tanto por el público como los propios vinos. Los asistentes eligieron con sus votos a los seis ganadores: **Albiker, Azul, Baigorri, Canedo, Luberrí, y Viña Urbezo**



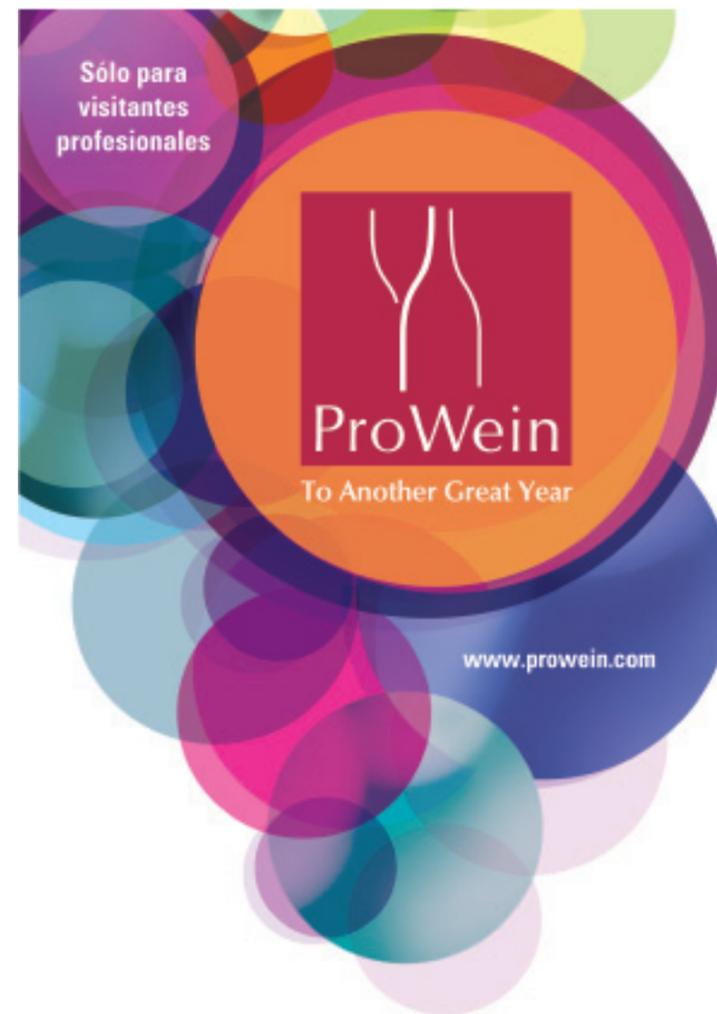
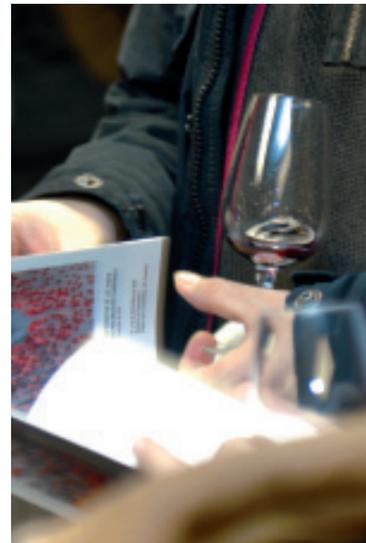
Durante dos días, PRIMER fue una fiesta que abarrotó el Palacio de Congresos de Madrid.

Galeón, Cooperativa Santa Cruz, El Cortijo de la Vieja, Escudero, Estancia Piedra, Familia Monje Amestoy, Fariña, Fernández Eguiluz, Macià Batle, Ostatu, Prada a Tope, Santa Quiteria, Solar de Urbezo, Tavera, Vinícola de Castilla.

Entre estas bodegas, el público eligió sus vinos favoritos y los seis seleccionados en el Premio a la Votación Popular han sido **Albiker, Baigorri Maceración Carbónica 2011, Azul, Luberrí Cosecha 2011, Canedo Maceración 2011 y Viña Urbezo**

Cuando los vinos estén un poco más educados, allá por los albores de la primavera, se sentarán a la mesa frente a un jurado de catadores profesionales para contrastar sus virtudes en la final de PRIMER. Pero mientras tanto los vinos ya están en la calle, para uso y disfrute. Empezando por esa semana que sigue al PRIMER y en la que un puñado de establecimientos de Madrid permiten a los aficionados profundizar en la experiencia con la celebración de la **Ruta de los Vinos Nuevos**, que este año ha vivido su tercera edición en **Bodega Trigo, Bodegas Rosell, De Pura Cepa, El Quinto Vino, La Chalota, Restaurante La Taberna de Liria, Santa Cecilia, Vinoteca Maestro Villa, Vinoteca La Herradura, A Punto, Centro Cultural del Gusto, Jazz Bar, La Fetén, La Platería Bar, La Taberna Encantada, La Tabernilla Modernilla, La Tapería, Le Petit Bar, Los Rotos, Pinkleton & Wine, Restaurante Feito, Taberna Elisa, Taberna Gerardo, Vinarium, Starvinos o De Síbaris.**

Un año más, el público analizó concienzudamente las copas de cada una de las bodegas presentes en PRIMER.



ProWein 2012 – El terruño de la categoría superior

En la ProWein 2012 le esperan:

- 3,635 expositores procedentes de 46 países*
- Una zona de catas sin igual
- Un amplio programa marco ferial
- La muestra especial Wine's best friends

*Cifras de ProWein 2011

04.-06.3.2012
Düsseldorf, Alemania

Feria Monográfica Internacional de Vinos y Espirituosos

Entradas online en www.prowein.com/ticket_2

Ofertas de hoteles y viajes:
Düsseldorf Marketing &
Tourismus GmbH
Tel. +49(0)211/37202-839
messe@dusseldorf-tourismus.de
<http://business.dusseldorf-tourismus.de/messe/prowein>

EXPO - DÜSSELDORF ESPAÑA, S.L.
C/ Faencaral, 139-2º D
28010 MADRID
Teléfono: 91 594 45 86
Teléfono: 91 594 41 47
e-mail: expodusseldorf@gmail.com



Sorbos

Adiós a Joaquín Merino, decano de la gastronomía

Joaquín Merino, el Príncipe, nos ha dejado huérfanos de su genialidad, su sabiduría, de su verbo cálido y su amistad, aún más cálida. El decano de la comunicación gastronómica, inagotable y siempre brillante, ha dejado plasmada en libros y artículos su peculiar visión del mundo, de su geografía amada, de sus placeres y decepciones en la mesa, pero sobre todo su sabia filosofía sobre la vida, el goce cotidiano o los placeres de lujo. Nos enseñó que la edad no es cosa de años y ha dado ejemplo hasta el final, reidor y cascarrabias como ese niño que siempre llevé dentro.

Vinos de frutas

Bodegas Sendra González (Altea-Alicante) elabora bajo la marca Príncipe de Azahar vinos a base de fruta: naranja, níspero, limón granada... Productos naturales y artesanales que desde 1990 esta bodega cuida con esmero.

Premios Iberwine 2012

En marzo se celebrará la decimosegunda edición del Concurso Internacional de Vinos Iberwine. Está abierto el plazo de inscripción para todas las bodegas nacionales e internacionales que quieran participar en este concurso. Más información en www.iberwine.es

La cocina del mar

La campaña de Castillo de San Diego *El vino que vino del mar* -dirigida a destacar la esencia marinera del vino de Barbadillo- ha sido el pilar de la primera edición de La Cocina del Mar, que concluyó con la final celebrada en el hotel Urban de Madrid y cuyo vencedor fue el cocinero Pablo Terrón con su receta *Crustáceos influenciados*.

Tinta, Sangre y Vino

Hace 55 años, en plena madurez humana y profesional, Hemingway, ya premio Nobel de literatura, se extasiaba recorriendo los calados de Paternina. Para recordar la ocasión, la bodega convoca un concurso literario de relatos cortos inéditos con el sugerente título de *Tinta, Sangre y Vino*. Más información en www.paternina.com

Actualidad

Carménère chilena

Organizado por ProChile, se presentaron en Madrid algunas de las bodegas elaboradoras de Carménère más importantes. Esta variedad tinta se ha convertido en el emblema de los vinos chilenos. Hasta su descubrimiento en la década de los 90, fue confundida con la Cabernet franco y Merlot. La Carménère fue la variedad más importante en el Médoc antes de la filoxera. Hoy representa a los vinos de Chile en todo el mundo. **Y**



Gran Vega Sicilia



Sicilia, y Xavier Ausás, su director técnico, quienes dirigieron la cata, que comenzó con las añadas 2007 y 2001 de Valbuena para dar paso a la vertical de Único, del que se cataron las añadas 2004, 1996, 1983, 1976, 1967, 1960, 1953 y 1942. **Y**

Una cata vertical de Vega Sicilia en el Casino de Madrid sirvió a la Fundación para la Cultura del Vino para divulgar los elementos culturales del vino durante un encuentro que se encuadra en El Sabor de los Grandes, un conjunto de catas de vinos míticos que anualmente organiza esta fundación.

Tras una breve presentación de José María Fonseca, presidente de la Fundación para la Cultura del Vino, fueron Pablo Álvarez, máximo responsable de Vega

Feria Internacional de Hong Kong

La cuarta edición de la Feria Internacional del Vino de Hong Kong se celebró con un éxito sin precedentes que la sitúa como la más importantes de Asia. El espacio de exposición creció para acoger a 930 expositores de 37 países y durante las fechas del Salón se celebraron 60 eventos relacionados con el vino, como catas, información, degustaciones, coloquios y una interesante conferencia sobre la tendencia del desarrollo de la industria del vino en China y en general en el continente.

El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), en su continuo esfuerzo por promocionar los vinos españoles, organizó degustaciones y catas comentadas durante los tres días, e incluso se retó a hacer una cata de armonías con exquisiteces gastronómicas asiáticas.



Ganadores del Concurso de Cata MiVino nº 168 Ron Barceló Imperial

Agustín Lezameta Maestre
Calle Severo Ochoa, 44. 26200 Haro (La Rioja)
Antonio Arjona Acedo
Calle Lora del Río, 28, Portal 4, 1ºA. 29620 Torremolinos (Málaga)
José Luis Pastor Calle
Calle Herrenes, 17. 34190 Villamuriel de Cerrato (Palencia)
Marta Martínez
Calle Saeta, 18. 28909 Perales del Río, Getafe (Madrid)
Silvia Martínez Díaz
Calle Tomás Escalonilla, 7 Bloque 12, 1º A. 29010 Málaga



Ahora puedes encontrar MiVino en...

 <p>Vinoteca La Marina Calle Luis Treillard, 16 33405 Salinas (Asturias) Tel. 985 518 600 www.vinotecalamarina.es</p>	 <p>La Vinoteca Mayor 22 Calle Mayor, 22 05600 El Barco de Ávila Tel. 920 340 316 www.gallareta.com</p>	 <p>Restaurante Los Avellanos Paseo Fernández Vallejo, 122 39316 Torrelavega (Cantabria) Tel. 942 881 225 http://losavellanos.com</p>	 <p>Restaurante Aldebaran Avenida Elvás 06006 Badajoz Tel. 924 274 261 restaurantaldebaran.com</p>
 <p>Vinalia de Bodegas Leopoldo Calle San Jaime, 3 03760 Ondara (Alicante) Tel. 965 766 314 www.vinaliavinotecas.com</p>	 <p>Echaurren Hotel Restaurante Calle Padre José García, 19 26280 Ezcaray (La Rioja) Tel. 941 354 047 www.echaurren.com</p>	 <p>Via Veneto Ganduxer 10 08021 Barcelona Tel. 932 007 244 viavenetorestaurant.com</p>	 <p>IES Escuela de Hostelería y Turismo Camino de la Esgaravita s/n 28805 Alcalá de Henares Tel. 918 802 313 www.ehtalcala.com</p>
 <p>Isla Catavinos Calle Poima, 6 07011 Palma de Mallorca Tel. 971 760 585 www.islacatavinos.com</p>	 <p>Bodega Santa Cecilia Calle Blasco de Garay, 74 28015 Madrid Tel. 914 450 614 www.santacecilia.es</p>	 <p>Celler de Gelida Vallespir, 65 08014 Barcelona Tel. 933 392 641 www.cellerdegelida.net</p>	 <p>Vinoteca Manu Martín Juan de Ajuriaguerra, 33 48009 Bilbao Tel. 944 132 230 www.vinotecamanu.com</p>

¿Quieres recibir MiVino en casa?

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 € resto de Europa, 50 € América)

Nombre o Razón social _____ NIF/CIF _____

Dirección _____ C.P. _____

Población _____ Provincia _____

E-mail _____ @ _____ Teléfono _____

Forma de pago:

Talón nominal (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

Dónde encontrar MiVino

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). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquíán), CASA SEVILLA. **Asturias:** BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL GALEÓN DE PEPE (Navia), LA CASONA DE RÍO SECO (Río Seco), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera), LA GOLETA (Oviedo), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), CESAR PASTOR, EL CÒM (Hospitalet), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), LAVIBLIO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Solter-Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO. **Burgos:** CASA RURAL DE LA ROSA (Santa Cruz de la Salceda), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RESTAURANTE LA ESENCIA, RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** CASA FRANCISCO (Vejer de la Frontera), EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Canarias:** EL GUSTO POR EL VINO (Santa Cruz de Tenerife, Tenerife), EL RISCO (Caleta Famara, Lanzarote), LILIUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote), SÖRGIN GORRI (La Laguna, Tenerife). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** LAS REJAS (Las Pedroñeras), LOS ROSALES (Atalaya del Cañavate). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTIXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Jaén:** LA TINÁ (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 ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ARCE, ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), BAR LA CUADRILLA, 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, 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), FEITO, FINOS Y FINAS, GOYO, LA CAMARILLA, LA FACTORÍA GOURMET (San Lorenzo de El Escorial), 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, PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, SAN MAMÉS, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), 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. **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS. **Tarragona:** EL CELLER DE L'ASPIC (Falses), 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 (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

Tiendas Especializadas. Álava: EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOSFERA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), AVANCE IMPORT (El Campello), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICOREA LA MESA DEL RÍO AZA, SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA, VINOS Y DELICATESSEN ANDALUCÍA GOURMET. **Asturias:** DEBAJU L'HORRU (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), EVOHE VINOS (Gijón), 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). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LA VINOTECA MAYOR 22 (El Barco de Ávila), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don

Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, PÁMPANO VINATERÍA (Almendralejo). **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), VINOTECA VILAVINS (Ibiza), 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 EL CEP (Sant Pere de Ribes), 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 SELLER (Sant Feliu 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, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), WWW.BARCELONAVINOS.COM, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), IN VINO VERITAS. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** ENOTIENDA EL DECANTADOR (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET (Chiclana). **Canarias:** EL GUSTO POR EL VINO (Santa Cruz de Tenerife, Tenerife). **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODEGA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), TEMPTACIÓ DE SABORS (Nules), 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:** PICONERA VINOS. **Girona:** 5 TITTIUS (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 (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SENOR (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:** GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** A PUNTO, CENTRO CULTURAL DEL GUSTO, BODEGAS TRIGO, CUENLLAS, EDICIONES Y PROMOCIONES BUSOT, 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 VID VINOTECA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELLAYO 48, LICORES CACHE, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, SYBARIS GOURMET, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARIUM, VINOTECA CASH LAS NIEVES (Móstoles), VINOTECA LA FISNA, VINOTECA LA HERRADURA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), VIÑALBERO (Collado Villalba). **Málaga:** ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola), VINOMAR. **Murcia:** CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puente Tocinos), 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), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarín), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VIÑO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VIDÍ VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia), VINOTECA CASA SAMANIEGO (Vigo), VINOTECA DE GARCÍA (Tui). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, ENOTECA EL ARENAL (La Algaba), LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** 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:** ASOCIACIÓN DE SUMILLERES TUROLENSE, EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** ALIMENTOS Y VINOS DE AUTOR, BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINE DE VINS (Alfara), VINOS DE AUTOR. **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, 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:** DELICIAS DE BACO (Alhama de Aragón), FELICITI, 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.

ALTA GASTRONOMÍA



www.aptsupermercadoelcorteingles.es



Dispara tu venta de vinos hasta un 40% más

El Dispensador de Vino por Copas

EL MEJOR VENDEDOR DE VINOS DEL MUNDO

Puedes verlo funcionando en YouTube poniendo caveduke



Porque llama la atención, porque mantiene la botella abierta hasta un mes, porque sirve a temperatura exacta de consumo 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.