

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

CASERÍO DE DUEÑAS

SEPA DE LO QUE HABLA

LA OXIDACIÓN ACECHA

PRÁCTICA DE CATA

YLLERA CRIANZA 2000

NÚMERO 99

JULIO / AGOSTO DE 2005



ARMONÍAS
CAVAS
ROSADOS CON
FIDEUÁ



*BLANCOS SECOS
MONOVARIETALES*
**CON AROMA
ESPAÑOL**

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

*Monte Real Crianza.
Una sensación sorprendente.*

*Tan inesperadas como sugerentes son sus formas. Misterioso
y cargado de matices su interior. Un gesto espontáneo
puede llegar a decir mucho de su complejidad. Su nombre
es Monte Real, su origen La Rioja, y además Crianza.
Déjate sorprender. Recomiéndalo.*

MONTE REAL CRIANZA

BODEGAS RIOJANAS, SA



La riqueza vitivinícola de un país radica en su patrimonio genético, en la calidad y variedad de sus cepas, asentadas por el tiempo, configuradas por la tierra, moldeadas por el clima, y perfiladas por la selección humana a lo largo de su historia. Y en España, que lleva milenios conviviendo con la vitis vinífera y siglos cultivando viñas con mayor o menor fortuna, por no hablar de la elaboración de vino, que es parte sustancial de nuestra cultura, se ha producido una de las mayores pérdidas de variedades autóctonas que se tiene noticia. Varias circunstancias se han tenido que confabular para esta pérdida. Pero ninguna tan insoportablemente eficaz como la búsqueda insaciable de la cantidad al menor riesgo y con el costo más bajo. Así, la demanda de vino español, particularmente tras la marcha implacable de la filoxera por territorio francés, hizo que se sustituyeran la mayoría de la cepas poco productivas por las de mayor rendimiento, lo que referido a las variedades blancas supuso un auténtico desastre. Una tras otra, fueron desapareciendo variedades de difícil viticultura, complicada maduración y bajo volumen, pese a que sus vinos pudieran tener una calidad más que estimable. Salvo en Canarias, donde la insularidad ha servido de reservorio natural, o la Galicia profunda, del pequeño viñedo para el autoconsumo, en el resto del país se impuso la monótona mediocridad de la uva Airén, la uva blanca con mayor extensión de viñedo del mundo, y cuya producción va en gran parte destinada a la destilación. Hoy cuesta imaginar que uvas tan fundamentales en el mundo de los blancos españoles como Albariño, Godello y Treixadura estuvieran a punto de perecer ahogadas por la "jerez", invasora cepa andaluza que no es otra que la Palomino. Lo mismo podría decirse de la Garnacha Blanca, la Zalema, la Malvasía o la singular Xarel.lo. Este desolador panorama, que hasta hace poco marcaba la realidad vitivinícola de nuestro país, empieza a cambiar al calor de la mayor y más exigente demanda de vinos blancos de calidad. Esto ha permitido recuperar parte de ese patrimonio genético, como son las variedades Sabro, Gual, Bujariego, Maturana, Molinera, etc. Todas ofrecen al amante del blanco fresco, aromático y sugestivo un variado y enriquecedor panorama de excelentes vinos. Nuestra mejor enología en blanco. *Carlos Delgado*

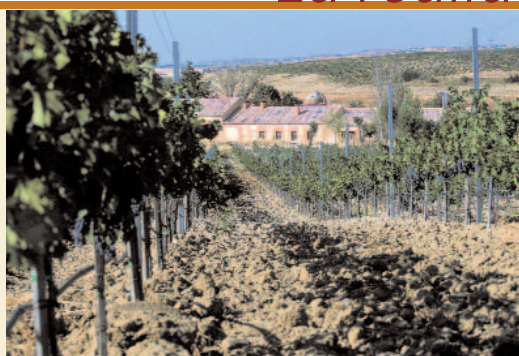


La realidad en blanco

miVino

DIRECTOR: Carlos Delgado (c.delgado@opuswine.es). SUBDIRECTOR: Bartolomé Sánchez (b.sanchez@opuswine.es). COORDINADORA GENERAL: Ana Ramírez (a.ramirez@opuswine.es). DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA: Ángel Becerril (a.becerril@opuswine.es). DIRECTOR DE DISEÑO: Ramón Miguel Muñoz (r.miguel@opuswine.es). JEFE DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). UNVA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/Teuel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68. Fax. 91 518 37 83. e-mail: mivino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (m.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (opuswine@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lucilar Minaya (l.minaya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES C/ José de Andrés, II. Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 91 890 71 20 • Fax 91 890 33 21. E-mail: A-E-S-@telefonica.net IMPRENTA: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdelaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



12 BODEGAS EJEMPLARES CASERÍO DE DUEÑAS

Caserío de Dueñas es una histórica finca de Rueda que ha cobrado nueva vida con un ambicioso proyecto: el bosquejo del enoturismo en la casona, la realidad de las mejores uvas en la cepa y, al fin, dos deliciosos blancos en la copa. Aquí, en Rueda, el cuidado está garantizado por la estructura de la bodega, al estilo «chateau», en el centro de una finca de 380 has. donde alternan bosquesillos, riachuelos y uvas tintas en las tierras altas.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Baltasar Gracián Garnacha Viñas Centenarias 2003 -Valdelosfrailes Pago de las Costanas 2000

El enólogo Félix González ha conseguido con el Baltasar Gracián de Valdelosfrailes un vino moderno, equilibrado y nada banal, con una buena expresión del varietal.

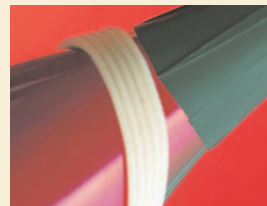
Si queremos apreciar el poderío, el temperamento y la gracia de una buena Garnacha de Aragón hay que recurrir al Baltasar Gracián

Viñas Viejas. Porque es un vino para disfrutar, donde no hay imposiciones y maderas sofisticadas ni otros artificios.



14 UNIDOS POR EL PLACER FIDEUÁ CON CAVAS ROSADOS

La fideuá es un plato típicamente marinero. En la localidad alicantina de Gandía está su origen y su feudo. Hoy, este guiso es un vehículo de promoción de la gastronomía y un reclamo turístico para la zona. Prueba de ello es la celebración, desde hace más de veinte años, del Concurso Internacional de Fideuá de Gandía, donde acuden cocineros de distintas procedencias, tanto de España como del extranjero. Como acólito veraniego, elegante y vistoso, les proponemos una selección de cavas rosados, como la sugestiva fideuá.



Y LAS SECCIONES

- 18 PRÁCTICA DE CATA. 20 SEPA DE LO QUE HABLA.
- 22 DÍAS DE VINO. 24 NOTICIAS DE ACTUALIDAD.
- 28 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO.
- 29 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS.
- 30 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

BLANCOS SECOS MONOVARIAETALES ESPAÑOLES LO MEJOR DE CADA CASA

4

Durante siglos, los españoles hemos preferido beber el vino con color, aunque fueran con muy poco color. Pero, país de contradicciones, sobre sus campos crecía mucho más viñedo de uva blanca que de tinta. Además del mar de Airén que todavía pervive en Castilla-La Mancha, y que apenas sirve para alimentar el espíritu de las botas de brandy, quedan extensas regiones en Andalucía, Extremadura, Galicia o Cataluña dedicadas al cultivo de variedades blancas. Y solo ahora, cuando la fiebre por los tintos ha llegado al paroxismo, las plantaciones de uva tinta sobrepasan a las blancas (apenas dos mil hectáreas, según las cifras oficiales). Mientras que las tintas se reducen al omnipresente Tempranillo, existe una mayor biodiversidad de cepas blancas, poco conocidas y menos aprovechadas. Con estas pequeñas joyas, hemos tratado de recoger aquí la mayor diversidad de vinos blancos elaborados con sus mostos y monovarietales.



DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

BLANCOS SECOS MONOVARIETALES

El mejor aroma español

durante siglos, los españoles hemos preferido beber el vino con color, aunque fueran con muy poco color. Pero, país de contradicciones, sobre sus campos crecía mucho más viñedo de uva blanca que de tinta. Además del mar de Airén que todavía pervive en Castilla-La Mancha, y que apenas sirve para alimentar el espíritu de las botas de brandy, quedan extensas regiones en Andalucía, Extremadura, Galicia o Cataluña dedicadas al cultivo de variedades blancas. Y solo ahora, cuando la fiebre por los tintos ha llegado al paroxismo, las plantaciones de uva tinta sobrepasan a las blancas (apenas dos mil hectáreas, según las cifras oficiales). Asimismo resulta paradójico que se conserven en nuestros campos bastantes más vidueños de uvas blancas que de tintas. Mientras que las tintas se reducen al omnipresente Tempranillo, en cualquiera de sus múltiples sinonimias, y a la extendida Garnacha o, ya con menos presencia, la Bobal, la Monastrell o la Mencía, existe una mayor biodiversidad de cepas blancas, poco conocidas y menos aprovechadas. Con estas pequeñas y desconocidas joyas, en compañía de las ya famosas y más extendidas, hemos tratado de recoger aquí la mayor diversidad de vinos blancos elaborados solamente con sus mostos y monovarietales.

EL CLUB DE LOS BLANCOS Dos regiones han cuidado especialmente sus varietales blancos, Galicia y Canarias. Albariños, godellos, treixaduras, apoyadas en la buena compañía de Loureiro, Albillo, Lado, Dona Branca, Torrontés y Caíño branco, sirven para la elaboración de los grandes blancos españoles.

Pero es con la Airén con la que se alcanza la mayor extensión de uva blanca del mundo. De esa variedad hay vinos notables, como el Mundo de Yuntero, de la cooperativa Jesús del Perdón.

Pero algo me alarma: desde hace un tiempo los vinos de Verdejo han perdido en general sus rastros de aromas primigenios, aquellos recuerdos de hierba fresca y fruta madura. Quizá sea por el abuso o utilización equivocada de las nuevas tecnologías, con sus prolongadas maceraciones, levaduras seleccionadas, recuperación forzada de aromas o mil recursos enológicos, pero el caso es que hoy a los paladares poco entrenados les cuesta mucho trabajo distinguir a un Verdejo de nuevo cuño de la francesa Sauvignon blanc. El de José Pariente, sin embargo, es un buen ejemplo de que no es necesario traicionar la tradición para hacer vinos modernos. También Didie Belondrade en su finca de la Seca consigue un vino con la estructura suficiente para que se pueda conservar durante muchos años.

La Viura -¡qué variedad más sufrida!- entra en la composición del cava, con el nombre de Macabeo, es protagonista en la Rioja, y se extiende por toda la península como variedad mejorante. Con ella se hacen vinos, tanto jóvenes como de complicadas elaboraciones en barricas, y aún recuerdo aquellos grandes blancos, plenos de vida, que veinte o más años después de su salida al mercado conservaban un complejo buqué. Todo un clásico ya es el Añil, de la Mancha, pero hay muchos ejemplos riojanos, entre ellos el Muga y el Martínez Bujanda.

PENINSULARES E ISLEÑOS Cualquiera que haya trabajado en el Penedès durante algún tiempo sabrá que la variedad Xarel.lo es la que aporta mayor complejidad al trío casi inseparable de la comarca. Sus vinos son aromáticos, bien estructurados y capaces de redondearse con los años. Como el Pairal de Can Ràfols. Los vinos surgidos de la Garnacha blanca, gracias a los desvelos de unos cuantos viticultores de Tarragona y Girona, resultan sabrosos, enérgicos, con buena disposición para la crianza, y tan suculentos que poseen la fuerza del tinto y la suavidad del blanco. El Quintà, de Bàrbara Forèst, es un buen ejemplo.

Dos variedades de Moscatel adornan nuestros viñedos: la de Alejandría (con diferentes sinónimos según donde esté plantada) y la de grano menudo. Llegan a ser auténticas joyas utilizadas para vinos dulces. Pero se muestran rebeldes cuando se trata de elaborar vinos secos, pues sobresale su carácter amargoso, insoportable en muchos casos, si no se vinifica con sabiduría. Felipe Gutiérrez de la Vega ha conseguido con la de Alejandría dominar todos los estilos.

La sutil Listán canaria consigue más elegancia aromática que su homónima peninsular (la Palomino), y para muestra, el Viña Norte que elabora Felipe Blanco en Tenerife, o el Valleoro del Valle de la Orotava. Y, metidos en estas bellas islas, no debemos pasar por alto su extenso repertorio de uvas blancas. Busquemos allí alguna marca que elabore Gual, Vijariego, Marmajuelo, Verdello, Albillo... y cómo no, la maravillosa Malvasía, mejor dicho, las dos, pues se trata de uvas distintas si proceden de La Palma o de Lanzarote. Según el Dr. Zerolo, un sabio ampelógrafo, la de la Palma es un clon de la Malvasía de Sitges, mientras que la de Lanzarote resulta ser un híbrido, surgido de manera natural, de Malvasía y Marmajuelo. De cada una de ellas, Viñático elabora una gama muy completa, aunque se pueden encontrar de varios bodegueros en las distintas islas.

Con todas ellas, y con la ayuda de las foráneas, a las que no hay que renunciar, el vino blanco español pronto seguirá la senda de prestigio que han abierto sus tintos.



AIRÉN

MUNDO DE YUNTERO ECOLÓGICO '04 
Coop. Jesús del Perdón. Tel. 926 610 309.
Notas de hierba, hoja de higuera y piel de membrillo. Excelente. Tiene estructura en la entrada, aunque pasa con agilidad.

REZUELO 2004 
Ntra. Sra. del Espino. Tel. 926 637 475.
Concentrado, recuerdos de flores, vegetales frescos y agua de azahar. Todo bien fundido. Goloso, ligero y con acidez comedida.

ALBARIÑO

ABADÍA SAN CAMPIO 2004 
Terras Gauda. Tel. 986 621 001.
Fruta blanca en sazón y piña. En boca, radiante acidez y frutisidad envolvente y de larga persistencia. Buena cosecha.

DO FERREIRO 2004 
Gerardo Méndez. Tel. 986747046.
Notas intensas de soberbio albariño, con rasgos exóticos y florales: paso de boca elegante y rico en sensaciones.

GRAN VEIGADARES FB. 2002 
Adegas Galegas. Tel. 986 657 400.
Notas de reducción, fruta tropical, lías finas y mantequilla. Poderoso. Graso, con cuerpo, final ahumado elegante.

MAIOR DE MENDOZA 2004 
Coto de Xiabre. Tel. 986 504 985.
Estilo conservador, como los grandes albariños, subido de color. Toque de podredumbre elegante, raza exótica penetrante, maracuyá, piña. Intenso, goloso, radiante acidez y potencia frutosa.

MAR DE FRADES 2004 
Mar de Frades. Tel. 986 511 771.
Brilla su magnífica madurez que refleja su linaje, recuerdos de especias, tomillo, con un leve toque de tiza. Goloso, de buen paso, radiante acidez y frutisidad persistente.

MARTÍN CODAX 2004 
Martín Codax. Tel. 986 526 040.
Perfume intenso. Limpio, con recuerdos de piña, mandarina e hinojo. Equilibrado, radiante acidez y paso de boca envolvente. Muy bueno.

MORGADÍO 2004 
Morgadío-Agromiño. Tel. 986 666 150.
Afinar la expresión sus notas de lías finas, minerales que se tiñen con toques exóticos y de hierba fresca. Envolvente, equilibrado, con un final amargoso radiante.

VALDAMOR 2004 
Valdamor. Tel. 986 747 111.
Un año excelente para este vino. Aparece fruta en sazón (maracuyá, papaya) y hierbas frescas. Limpio. Tiene carga frutal integrada; fresco y perfumado.

ALBILLO

EL NÍSPERO FB. 2004 
El Níspero. Tel. 922 400 447.
Muy delicado, aromas fragantes a flor blanca y anisados. Suave paso de boca con elegante amargor final.

QVOD I 2004 
S.A.T. Don Álvaro de Luna. Tel. 918 610 272.
Leve reducción inicial. Fondo de lías y notas de fruta blanca en sazón con una brisa anisada. Gana en estructura y recorrido frutal.

BUJARIEGO

TENEGUÍA 2004 
Llanovid. Tel. 922 444 078.
¡Qué personalidad! Aromas de miel, níspero y plátano seco, con fondo de flores blancas. Entrada golosa, suave, elegante amargor.

CAYETANA BLANCA

VALLARCA 2004 
Hijos de Francisco Escaso. Tel. 924 530 012.
Perfil lácteo con matices florales y de lías. Ligero, de fácil paso, con un final fresco que recuerda a las limas.

DIEGO

LOS BERMEJOS 2004 
Los Bermejós. Tel. 928 522 463.
El mejor varietal que se elabora en las islas. Abundantes notas de jazmín, anís y hierba. Carnoso, glicérico pero con frescura.

GARNACHA BLANCA

EL QUINTÀ FB. 2003 
Celler Bàrbara Forés. Tel. 977 420 160.
Poderosos perfumes de lías, peras asadas y lavanda. Untuoso, rico en matices y con el alcohol bien integrado.

GODELLO

GUITIÁN FB 2003 
La Tapada. Tel. 988 324 195.
Complejo y maduro, buen trabajo de lías, jengibre, trigo, flores y humo. Envolvente y de prodigioso final perfumado.

VAL DE SIL 2003 
Valderroa, SAT. Tel. 988 337 900.
Notas de lías fina, mineral, pomelo. Untuosidad perfecta, bien ligada con la acidez, riqueza de matices y final amargo.

LISTÁN BLANCA

VIÑA NORTE FB. 2004 
Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.
Cáscara de plátano, anís y mantequilla. Madera integrada. Grasa-acidez-fruta en armonía; acidez que hace posible su guarda.

MACABEO O VIURA

AÑIL 2004 
Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004.
Goza de limpieza y carácter, pera, piel de manzana y anís delicado. Buen equilibrio, recorrido uniforme y final cítrico.



ESENCIA DE VALDEMAR 2004 🍷🍷

Valdemar. Tel. 945 622 188.
Aromas florales y frutales del mosto recién prensado, muy limpio.
En boca destaca por su acidez y agradable paso.

FINCA ELS CAMPS FB. 2003 🍷🍷🍷🍷

Jané Ventura. Tel. 977 660 118.
Meticuloso trabajo con las lías. Muy fino. Miga de pan, humo, piel de membrillo. Potente. Excelente acidez y cuerpo.

MUGA FB. 2004 🍷🍷🍷🍷

Muga. Tel. 941 310 498.
Domina la madera. Muy frutal, con aires florales, lías, vainilla, chirimoya. En boca, acento ácido, graso e intensa estructura.

MALVAR

PERAL SOBREMADRE 2004 🍷

Peral. Tel. 918 943 237.
Ha mejorado con respecto a otros años. No es muy potente pero goza de limpieza, notas de pera, anís y lías. Goloso y agradable.

PUERTA DEL SOL FB. 2004 🍷🍷🍷🍷

Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030.
El mejor Malvar de la bodega hasta la fecha. Poderoso en perfume de lías, pera, hinojo. Graso, fresco y de largo recorrido.

MALVASÍA

EL GRIFO 2004 🍷🍷🍷🍷

El Grifo. Tel. 928 524 036.
Concentrado de aromas maduros, melocotón, mandarina confitada y notas de lías. Untuosidad que envuelve, cuerpo y longitud.

MARMAJUELO

VIÑÁTIGO 2004 🍷🍷🍷🍷

B. Viñátigo, C.B. Tel. 922 828 768.
Recuerda a los Sauvignon Blanc del nuevo mundo notas de hinojo, mango, flores secas. Con cuerpo, magnífica acidez y desarrollo.

MATURANA BLANCA

IJALBA ECOLÓGICO 2003 🍷🍷🍷🍷

Viña Ijalba. Tel. 941 261 100.
Aromas de lías finas, piel de membrillo y vainilla, toque de humo. Untuosidad bien ligada con su alta acidez, cuerpo y longitud.

MERSEGUERA

VIÑA BÁRBARA 2004 🍷

Covibex. Tel. 962 522 200.
Aspecto más herbáceo que frutal, notas de laurel, anís e incluso un fondo de regaliz. Goloso, suave y de fresca acidez cítrica.

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MONTE DIVA FB. 2004 🍷🍷🍷🍷

Gutiérrez de la Vega. Tel. 966 405 266.
Huele a perfume, por su finura y abundancia a frutas: hierbaluisa, jengibre, mango. Leve golosidad que suple la brillante acidez.

HONDARRABI ZURI

FINCA JAKUE 2004 🍷🍷

Talai-Berri. Tel. 943 132 750.
Carbónico, recuerdos de hierba, rosas y cáscara de sandía. A pesar de su acento ácido, la entrada golosa equilibra el conjunto.

ITSASMENDI N° 7 2004 🍷🍷🍷🍷

Itsas-Mendi. Tel. 946 706 349.
Moderno. Buen fondo de lías finas, notas deliciosas de membrillo y jengibre. Untuoso, con cuerpo, envolvente y largo. Un acierto.

PALOMINO

CASTILLO DE MIRAFLORES 2004 🍷🍷🍷🍷

Hijos de Rainera Pérez Marín. Tel. 956 182 220.
Recuerda a la manzanilla, es muy varietal, notas florales y de cereales. En boca es equilibrado y de elegante amargor.

CASTILLO DE SAN DIEGO 2004 🍷🍷

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500.
Ha ganado en limpieza y expresividad, aromas de cereales frescos, infusión (manzanilla), cítricos. Suave, ligero y fácil de beber.

PANSA BLANCA

MARQUÉS DE ALELLA CLÁSICO 2004 🍷🍷🍷🍷

Parxet. Tel. 933 950 811.
Año muy aromático, gama floral y recuerdos de fruta blanca. Posee estructura, recorrido uniforme y elegante amargor final.

PARDINA

CAMPOBARRO 2004 🍷

Coop. San Marcos de Almendralejo. Tel. 924 670 410.
Hierbas de campo (romero, espliego), toque anisado y laurel. No es muy intenso pero tiene carácter. Equilibrado y suave.

PARELLADA

VIÑA SOL 2004 🍷🍷🍷🍷

Miguel Torres. Tel. 938 177 400.
Notas conjuntadas de manzana verde, piña y un fondo de hinojo. Buena acidez de entrada, estructurado y con recorrido frutal.

PEDRO XIMÉNEZ

PIEDRA LUENGA ECOLÓGICO 2004 🍷🍷🍷🍷

Robles. Tel. 957 650 063.
Muy floral y delicado en aromas a hierbaluisa, con un velo lácteo. Su entrada, levemente golosa, no desentona y lo hace más bebible.

PICAPOLL

ABADAL 2004 🍷🍷🍷🍷

Abadal Masíes d'Avinyó. Tel. 938 757 525.
Buen trabajo de lías finas, recuerdos florales y de cereales, con ápices de piña-plátano. Untuoso, con cuerpo y estructura.

PRENSALL BLANC

RIBAS BLANC 2004 🍷🍷🍷🍷

Hereus de Ribas. Tel. 971 622 673.
Fruta blanca muy fresca (manzana-piña), pimienta blanca y anís. Untuosidad moderada, fresco, con cuerpo y grato final.



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



*"Sólo hay una forma de mejorar
mi chocolate blanco con trufas:
acompañarlo con un Pedro Ximénez".*

Xavier Pellicer, Restaurante Abac,
Barcelona.



EL POSTRE PUEDE CONVERTIRSE EN EL MOMENTO IDEAL PARA DISFRUTAR DE UN GRAN VINO DE JEREZ: EL PEDRO XIMÉNEZ. UN VINO CUYOS AROMAS Y TEXTURA COMBINAN A LA PERFECCIÓN CON TODO TIPO DE REPOSTERÍA Y, CURIOSAMENTE, CON LOS QUESOS AZULES. SERVIDO LIGERAMENTE FRÍO, PODRÁ EXTRAER DE ÉL TODOS SUS MATICES ORGANOLÉPTICOS: COLOR CAOBA OSCURO, CON PROFUNDOS AROMAS DE PASIFICACIÓN, SUAVE Y DULCE A LA BOCA. PLENO, VIGOROSO Y CON PERFECTO EQUILIBRIO. EL PLACER ESTÁ SERVIDO.

CONSEJO REGULADOR
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
JEREZ-XÉRÈS-SHERRY,
Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

JEREZ
SHERRY XÉRÈS
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

www.sherry.es

Pedro Ximénez



TARDANA

SYBARUS 2004

Torroja. Tel. 962 304 232.

Aromas muy personales de jasmín, con toques de alquitrán y lichis. Disfruta de buena acidez e intensidad frutal comedida.

TORRONTÉS

PAGO DE ARÍS 2004

Mariscal. Tel. 949 385 138.

Seducor en recuerdos a hinojo, laurel, notas de falsa pimienta y frutas blancas. En boca tiene untuosidad, equilibrio y agilidad.

TREIXADURA

COLECCIÓN COSTEIRA BARRICA 2004

Vitivinícola do Ribeiro. Tel. 988 477 210.

Laurel, heno, pomelo y lías muy finas. Jugoso, con frutuosidad moderada, untuosidad y fondo ahumado elegante.

VERDEJO

ALDOR 2004

Aldor. Tel. 983 107 100.

Pomelo, limas y perfume de vegetales crudos de gran intensidad. Equilibrado, envolvente, con un deje amargoso elegante.

AURA 2004

Aura. Tel. 983 868 286.

Ceñido a los aromas del varietal, bien conjuntado, papaya, hinojo. Fresco y bien formado, con elegante amargor final.

BASA 2004

Cía. de vinos Telmo Rodríguez. Tel. 941 511 128.

Menos expresivo que otros años, corteza de sandía, mango y clorofila. Con cuerpo, buen paso y amargor que sujeta el vino.

BELONDRAD Y LURTÓN FB. 2003

Belondrade y Lurton. Tel. 600 593 237.

Fruta y madera en armonía, notas de mango, minerales y humo. Untuosidad moderada, potente, fresco y con estructura. Largo.

DOÑA BEATRIZ 2004

Cerrosol. Tel. 921 596 002.

Algo menos intenso que 2003, pero más fino, se expresa con delicadeza. Sin embargo, en boca sobresale más el peso de la fruta.

JOSÉ PARIENTE 2004

Dos Victorias. Tel. 983 590 912.

Irradia personalidad, notas intensas de hinojo, acacia y monte bajo. Estructurado, goloso y bien compensado con el amargor.

MARQUÉS DE RISCAL 2004

Vinos Blancos de Castilla. Tel. 983 868 029.

Más definido que otros años, con recuerdos de mango-pomelo. Su amargor delata la Verdejo, con estructura y frescor en su paso.

MARTIVILLÍ 2004

Ángel Lorenzo Cachazo. Tel. 983 822 481.

Perfume potente, notas de chirimoya, cardamomo y maracuyá. Boca bien construida, sabores en equilibrio, grata aromaticidad final.

PALACIO DE BORNOS 2004

Crianza de Castilla la Vieja. Tel. 983 868 116.

Potente, maracuyá, pomelo, corteza de sandía. Con volumen y equilibrio, rico en matices y delicado amargor.

PEREGRINO 2004

Gordonzello. Tel. 987 758 030.

Perfil diferente a los tradicionales de Rueda: más floral, fondo delicado de hinojo-mango. En boca destaca su acidez y jugosidad.

VIÑA CANTOSÁN 2004

Grupo Yllera. Tel. 983 868 097.

Aromaticidad comedida, tiene buena expresión: pomelo y chirimoya. En boca se aprecia equilibrio y cierto amargor.

VERDIL

DANIEL BELDA 2004

José Belda. Tel. 962 222 050.

Tiene identidad, notas de pétalos de rosa, pomelo y piña, con influencia de sus lías. Suave, de fácil paso y ágil desarrollo.

VIJARIEGO BLANCO

TANAJARA 2004

Tanajara. Tel. 922 828 768.

Aromas de laurel, miel de brezo, flores e incluso minerales. En boca, su acidez resulta casi mordiente, con cuerpo y persistencia.

XAREL.LO

CLAR DE CASTANYER FB. 2004

Can Miret d'Olivella. Tel. 639 351 174.

Madera dosificada. Maduro, notas de membrillo, cereales y manzanilla. Graso, con buena acidez y perfecto recorrido.

CRISALYS 2004

Torelló. Tel. 938 910 793.

Aromas muy finos: albaricoque, plátano y flor seca, con un toque de vainilla. Final cítrico.

PAIRAL 2004

Can Ràfols dels Caus. Tel. 938 970 013.

Es la elaboración más fina de este varietal. Excelentes aromas de lías, pomelo, limas y jengibre. Acidez magnífica, madera impecable.

QUAN 2004

Castell del Mirall. Tel. 938 974 558.

Se define por la gama floral, la fruta blanca madura con notas verdes. Conjuntado. Leve untuosidad, fresco y de fácil paso.

ZALEMA

MIORO 2004

Privilegio del Condado. Tel. 959 410 261.

Limpio y brillante, con aromas de hierba fresca y cítricos que se pronuncian de igual forma en su paso de boca.

% UZ 2004

Bodegas Iglesias. Tel. 959 410 439.

La máxima expresión de este varietal: notas florales, de hierba y anís. Equilibrado, con fruta, y fácil recorrido. Fresco final.

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





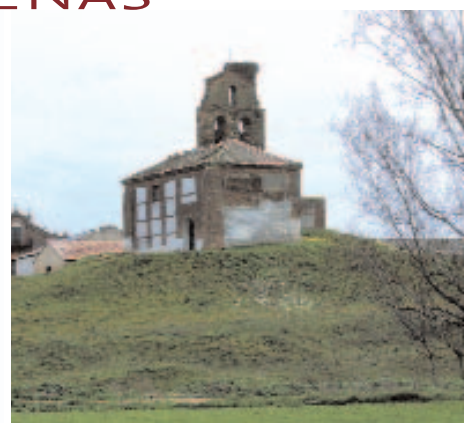
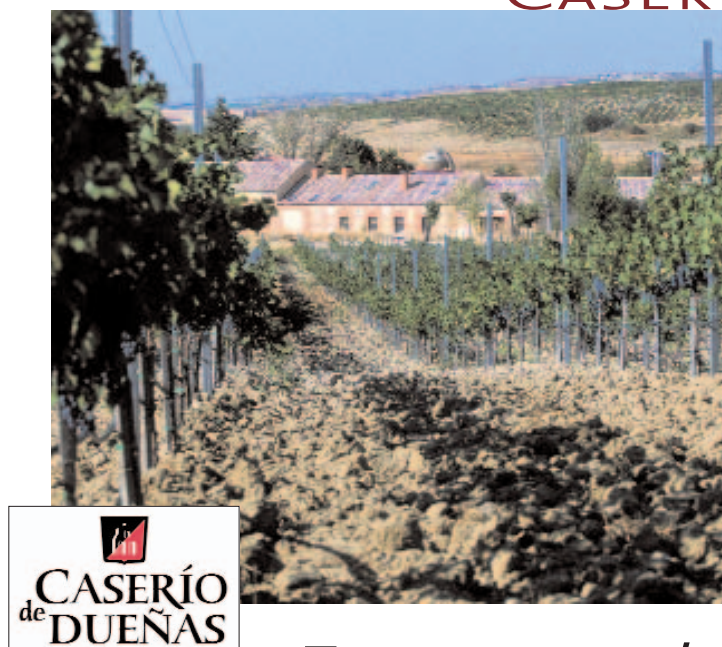
LA CESTA DE LA COMPRA

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

CASERÍO DE DUEÑAS



La plantación nació con el siglo en una hermosa finca, con casona y ermita. Ya está lista para lucir en sociedad sus frutos y su exquisita educación, materializados en oro líquido.

Estreno en blanco

Caserío de Dueñas es una histórica finca de Rueda que ha cobrado nueva vida con un ambicioso proyecto: el bosquejo del enoturismo en la casona, la realidad de las mejores uvas en la cepa y, al fin, dos deliciosos blancos en la copa.

hijos de Antonio Barceló nació en Málaga en 1876, y hoy se encuentra entre los diez principales grupos bodegueros españoles. Después de un siglo dedicada a los vinos dulces sureños, la firma inició un ambicioso plan de expansión por las principales zonas vitivinícolas de España. Así vio la luz el éxito que ha supuesto el eje de la casa, la inconfundible e internacional botella de Peñascal (Valladolid) en los años 70. Y después Bodegas Viña Mayor (D.O. Ribera del Duero) en 1986, Bodegas Palacio (fundada en 1894 y con D.O.C. Rioja) en 1998; Finca Anzil (D.O. Toro) en 1999 y Finca Caserío de Dueñas (D.O. Rueda) en el año 2000.

El recorrido, un camino tan sólido como fulgurante, es un cúmulo de experiencia y un derroche de vitalidad que les permite mimar con pleno conocimiento al nuevo retoño, la bodega de Rueda, el altar de la delicada Sauvignon Blanc y la cuna idónea para la explosión tropical de la Verdejo. No hay más que contemplar el campo -las espalderas bien orientadas que se pueden regar por sectores, cuando el inclemente verano castellano lo requiere- y la restauración de la vieja casa de labor que va recobrando su antigua vitalidad, con un proyecto arquitectónico que respeta el tipismo, que revive el esplendor de la piedra, la calidez de la madera y el alma de lo que fue una gigantesca finca activa, dinámica, productiva y autosuficiente. Cuando

la restauración esté concluida, Caserío de Dueñas contará en la casona principal con una zona social y de cata y habitaciones para acoger a los visitantes. Experiencia hostelera les sobra desde que, como precursores del enoturismo, inauguraron en La Rioja su acogedor hotel en la bodega Cosme Palacio.

Aquí, en Rueda, el cuidado está garantizado por la estructura de la bodega, al estilo «chateau», en el centro de una finca de 380 has. donde alternan bosquecillos, riachuelos, uvas tintas en las tierras altas, para elaborar Peñascal, y 60 has de blancas en las zonas llanas.

Se deja sentir la atención directa de los gestores de la firma: Enrique, en la Dirección general; Javier, en la dirección comercial; y Carlos Barceló, al frente de la producción, de la obra y la elaboración.

¿QUÉ ES LA INTEGRACIÓN VERTICAL?

Todo empezó por la plantación de clones elegidos con sabiduría por el responsable de los viñedos, Miguel Ángel González, que forma parte del equipo de Philippe Dardenne, el enólogo de la firma.

La extensión y la diversidad de la finca les ha permitido distribuir las cepas adecuadas a cada suelo, sea arenoso, arcilloso o pétreo, y plantarlas en colinas, en laderas con diferente orientación, más o menos asoleadas, que determinan microclimas sensiblemente diversos. De ahí que, con el cuidado puntilloso que merecen, las uvas, vegeten en el territorio más adecua-

do a cada variedad y se vendimien y se vivifiquen en depósito pequeños, por parcelas, en la fecha exacta, cuando alcanzan la perfecta madurez.

La idea de la empresa era completar su ya amplio catálogo con un gran vino blanco acorde a los puntales de la filosofía de la casa, es decir, alta calidad y precios razonables. Y la forma de evitar oscilaciones de una y otro, cada vendimia, es disponer de materia prima propia y de un concienzudo proyecto de integración vertical, es decir, un control minucioso a través de todos los pasos del proceso, desde la tierra y la uva hasta la botella y el etiquetado.

La plantación, que nació con el siglo, ya está apta para presentar en sociedad sus frutos. Las dos variedades, Verdejo y Sauvignon, están en la calle desde este mes. Durante sesenta días durmieron sobre sus lías en el depósito, para extraer intensidad y complejidad. Campos de Orión Sauvignon tiene un tono pajizo, fresca cítrica y profundidad mineral. La Verdejo 2004 luce tonos verdosos y sensuales recuerdos de guayaba y papaya. Pero, ante todo, han satisfecho los deseos de sus creadores: son vinos para acompañar con brillantez, para enriquecer con elegancia todo un menú. Y es que, aunque los diseñadores lo olviden, el vino es para comer.

CASERÍO DE DUEÑAS

Villaverde de Medina (Valladolid)

Oficinas Centrales:

C/ Julián Camarillo, 6. A-Bajo

28037 Madrid

Tel. 91 500 60 00 Fax 91 500 60 07

www.habarcelo.es

E-mail: habarcelo@barcelo.es

Tu futuro te pide más formación.

Tu presente, que no dejes tu trabajo.



UNIVERSIDAD EUROPEA
DE MADRID

Laureate International Universities

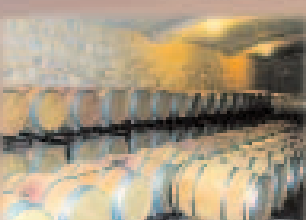
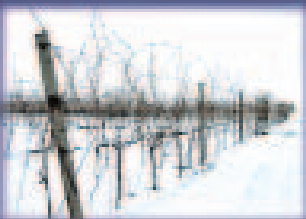
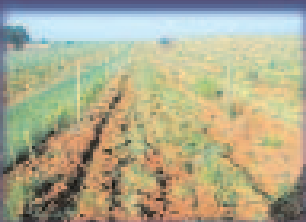
Licenciatura en Enología (2º Ciclo)

Horario compatible con actividad profesional • Colaboración con empresas del sector • Equipo docente formado por profesionales

La Universidad Europea de Madrid, te presenta la Titulación Oficial de Enología. Te ofrecemos una sólida formación de primer nivel con asignaturas prácticas impartidas en bodegas, tuteladas por profesionales en activo y con la posibilidad de cursar asignaturas en otro país o Comunidad Autónoma. Te prepararás al cien por cien.

Programa supervisado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid
y la Asociación Madrileña de Enólogos.

UNIDOS POR EL PLACER



Campos Góticos

Ribera del Duero

El cultivo biodinámico/ecológico de nuestros viñedos, y el clima extremo en el que crecen a 900 m. de altitud, con fríos inviernos y calurosos y secos veranos, con diferencias térmicas de hasta 25° C. del día a la noche, marcan el carácter noble de nuestros vinos.

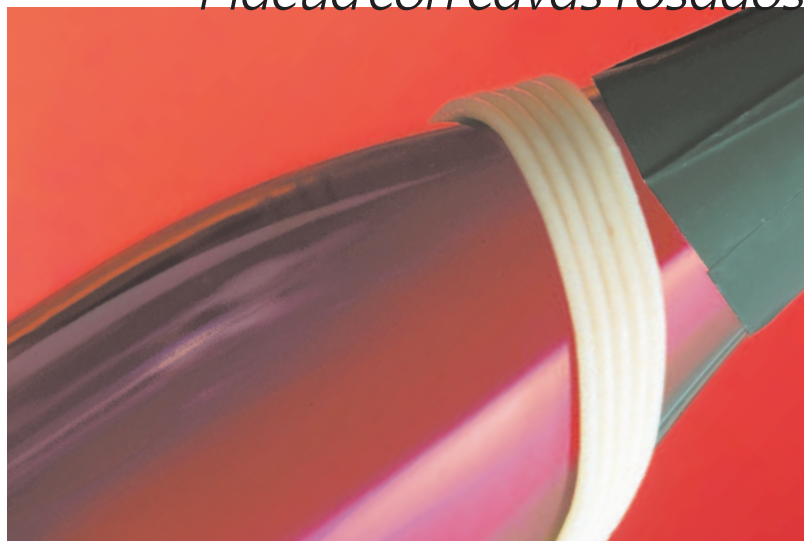
Todo ello unido a una selecta elaboración y esmerada crianza en barricas nuevas de roble francés, los convierten en un vino especial. ¡Descábralo!

VINO BIODINÁMICO DE ALTA GAMA

COSECHA: 2002
VARIETAL: TEMPRANILLO
16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS
EMBOTELLADO EN MAYO DE 2004

FINCA CAMPOS GÓTICOS Anguix - Burgos - España
Tel.: 979 16 51 21 - Fax: 979 71 23 43
camposgoticos@ingaher.es

Fideuá con cavas rosados



La fideuá es un plato típicamente mariner. En la localidad alicantina de Gandía está su origen y su feudo. Hoy, este guiso es un vehículo de promoción de la gastronomía y un reclamo turístico para la zona. Prueba de ello es la celebración, desde hace más de veinte años, del Concurso Internacional de Fideuá de Gandía, donde acuden cocineros de distintas procedencias, tanto de España como del extranjero.

En la fideuá se plasman los olores y sabores del mar Mediterráneo. Pescado y marisco son el eje fundamental de este plato. Son la base, para la elaboración del caldo de cocción de esos fideos, singularmente gruesos, y protagonistas en el acompañamiento del plato, sea cual sea la elección: cigalas, gambas, mejillones, rape, cangrejos, calamares... Sin olvidar el aceite de oliva, el azafrán, el pimentón, el tomate y demás elementos claves, muy coloristas y sápidos. Todo se impregna de delicioso sabor, de pura esencia de mar. Como acólito veraniego, elegante y vistoso, les proponemos una selección de cavas rosados, una opción ideal para acompañar la más variada y sabrosa gastronomía, como la sugestiva fideuá. Cavas excelentes para degustarlos durante toda la comida, máxime con estos calores, cuyas cualidades refrescantes y aromáticas contagiarán a los comensales de alegría y frescura. El cosquilleo travieso y desenfadado de sus burbujas se aunará con la sutileza y complejidad de su estructura, a la vez que actuará como magnífico digestivo para este genial plato.

NUESTRA SELECCIÓN

CASTILLO DE PERELADA BRUT

Cavas del Castillo de Perelada. Magnífico color rosa-fresa, sin evolución. Aromas de frambuesa, finas lías y notas de lima. Acento ácido bien ligado, frutal y estructurado.

LAVIT BRUT

Segura Viudas. Abundantes recuerdos de frutos rojos (fresón, grosella), hierbas frescas. Entrada golosa que no disgusta, envolvente y con final cítrico.

CODORNÍ PINOT NOIR BRUT

Codorníu. Excelente crianza, notas de pan grillé, guindas y especias bien conjuntadas. Cremoso, con cuerpo y estructura.

ROURA BRUT NATURE

Roura. Color impecable, muy vivo. Aromas nítidos de fruta roja en sazón con ecos anisados. Buena acidez y construcción del carbónico.

GRAMONA PINOT NOIR

Gramona. Mantiene vida en el color. Complejo, bien fundidos los aromas de fruta y crianza con sus lías, fondo tostado. Cremoso, estructurado y largo.

JUVÉ & CAMPS PINOT NOIR BRUT

Juvé & Camps. Aromas potentes de crianza, guindas en licor y panadería. Carbónico cremoso con amargor elegante.



EL NUEVO CONCEPTO
DEL RIBEIRO

Elaborado exclusivamente
con uvas de Finca Reboreda

Producción limitada
según añadas



CONCURSO MUN-
DIAL
DE BRUXELAS

Bodegas Campante, S.A.

FINCA REBOREDA • 32041 Pobra, Ourense • ESPAÑA
Tels.: 34 988 261212 / 34 988 261001 • Fax: 34 988 261213
info@campante.com


MORGADÍO

EL SABOR DE ALBARIÑO



SELECCIONADO POR ROBERT
PARKER

COMO UNO DE LOS MEJORES
VINOS DE ALBARIÑO

ADEGAS MORGADÍO, S.L.

Bodega y finca: 36429 Alfios, Creciente • Pontevedra • ESPAÑA
Tels.: 34 988 261212 / 34 988 261001 • Fax: 34 988 261213

enoteca BAROLO

Angel Fontes
c/ Príncipe de Vergara, 211
Tel: 917451927
info@enotecabarolo.com

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

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

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLASICO

Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España
por las mejores Gulas, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100
Guia 300 vinos,
Peñin 85/100.



www.bodegascampsoresales.com



VINUS
& BRINDIS

Torrent de l'Olla 147
Balma 301
Berlín 75
Pº de St. Joan 149
Valencia 462
Avda. Diagonal 381
Travessera de Gràcia 89
Calvet 47

PRÓXIMA INAUGURACIÓN:
Provença chafán con Balma
www.vinusbrindis.com
902 357 357

miVino

JULIO/AGOSTO DE 2005

16

Dejemos respirar a la fruta



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Tiene Cigales un valor seguro en esos suelos especiales, arenosos, arcillosos, cubiertos de guijarros como en pocos sitios de la península. Cuando se está sobre ellas hay algo que dice que puede ser buena tierra de vinos. Allí, la Garnacha, la Verdejo y sobre todo la Tinta del País se expresan con una personalidad arrolladora. Y más cuando las bodegas de la zona se han dado cuenta del enorme potencial que encierra la comarca y saben sacarle todas sus posibilidades. Como es el caso de Valdelosfrailes, bodega fundada por Carlos Moro, el experto emprendedor de la Ribera del Duero donde ya ha sentado bases sólidas: Matarromera, Emina y los novedosos aguardientes, entre

otros, así lo indican. Como director, en estas tierras de Cigales ha confiado en el buen hacer del enólogo artífice, Félix González, que ha conseguido un vino moderno, equilibrado y nada banal.

LA GARNACHA ESCONDIDA La cooperativa de Miedes de Aragón, San Alejandro, es un caso atípico en el mundo del vino. Con las cifras que maneja, sus vinos son un dechado de calidad y buen gusto. Sus cooperativistas pueden enorgullecerse de poseer unos valores que para sí quisieran muchos dentro y fuera de España. Nada menos

que 1.400 hectáreas de cepas, de las cuales 400 son de viñedo viejo, unido a que la altitud del terreno oscila entre los 750 y 900 metros y un microclima austero y duro.

Bien es verdad que Rubén Magallanes, el enólogo de la casa, es sin duda uno de los mejores profesionales que tenemos en este país. La amplia gama de vinos que elabora lo demuestra, pero si queremos apreciar el poderío, el temperamento y la gracia de una buena Garnacha de la comarca hay que recurrir a su Baltasar Gracián Viñas Viejas. Porque es un vino para disfrutar, donde no hay imposiciones y maderas sofisticadas ni otros artificios. Solo una Garnacha expresiva, explosiva y golosa que os hará disfrutar como en pocas ocasiones.



BALTASAR GRACIÁN GARNACHA VIÑAS CENTENARIAS 2003

San Alejandro, S. Coop. Ctra. Calatayud-Cariñena, km. 16 Miedes (Zaragoza)
Tel. 976 89 22 05. Bodegas@san-alejandro.com. D.O. Calatayud. Tipo: Tinto crianza.
Variedad: Garnacha. Crianza: Diez meses en barricas de roble francés y americano.
Precio: 6,4 €. Fecha de entrada: 6/6/2005.
Consumo óptimo aproximado: Cinco años a 16/18° C. Puntuación: 8,9/10

1ª Cata: Es un vino en el que no se encuentra reducción o color muy cubierto, solo un picota amoratado y de media capa. Es muy inmediato, tanto de aromas como de sabores, con notas de frutillos rojos, frambuesa, junto a unos toques deliciosos de especias y cacao. Es muy sabroso, de unos taninos muy expresivos y golosos que crean un fácil paso de boca y elevan la sensación de sedosidad por todo el paladar. Armonía, donosura y placer inmediato es lo que se siente. Para beber a cántaros.

VALDELOSFRAILES PAGO DE LAS COSTANAS 2000

B. Valdelosfrailes. Ctra. Cubillas de Santa Marta, s/n. Cubillas de Santa Marta (Valladolid)
Tel. 983 10 71 00. jvalenzuela@matarromera.es. D.O. Cigales. Tipo: Tinto crianza.
Variedad: Tinta del País. Crianza: 26 meses en barricas nuevas de roble francés (80 %) y americano. Precio: 20 €. Fecha de entrada: 5/6/2005
Consumo óptimo aproximado: Siete años a 16/18° C. Puntuación: 9,2/10

1ª Cata: Muy cubierto de color, rojo picota, buena lágrima. La madera en este vino es fundamental. Porque a pesar de su protagonismo apenas sí deja constancia de sus notas especiadas, de cítricos o torrefactos; es la fruta la que sobresale, con esos frutillos de bosque fragantes (mora y frambuesa), un toque de regaliz y un recuerdo mineral. Es poderoso, pero no molesta su musculatura, de una concentración muy bien calculada, tanino bien maduro y un final elegante donde convergen las especias, el regaliz y el cedro.





Sólo tienes que decir una
palabra para evocar el alma;
di vino...


**GRUPO
GALICIANO**

GALICIANO, S.L.

Madrid s/n - 36457 Salvaterra de Miño (Pontevedra) Tel.: 986 667 400 - Fax: 986 657 371

ADEGAS GALEGAS S.L. D.O. RIAS BAÑAS

Mestre s/n - 36457 Salvaterra de Miño (Pontevedra)

DEHESA DE RUBIALES S.L. V.T. CASTILLA LEÓN

Carril de Villaverde s/n - 49870 Fuentes del Puerto (Zamora)

ADEGAS DÍA-NOITE S.L. D.O. VALDEORRAS

Ctra. de Carballeda s/n - 33356 Poth de Valdeorras (Ourense)

TERRES DELS CODOLS I LICORELLA S.L. D.O. MONTSANT

Camp de l'Alou, 2 - 43100 Cornudella (Tarragona)

VITICULTORES BERCANOS S.L. D.O. P. D.O. MONTSANT

Ctra. San Miguel - Camp de San Miguel de Laci Duena - 24400 Fontenla (Lugo)

E-mail: galiciano@galiciano.com - Web: www.galiciano.com

PRÁCTICA DE CATA

Yllera, esencia de familia



La familia Yllera, junto con el enólogo riojano Ramón Martínez Palacios, son los propietarios del Grupo Yllera. Hoy, la sexta generación de viticultores y bodegueros de esta dinastía dirige un conjunto de bodegas arraigadas en el corazón de Castilla y León, en las tierras bañadas por el río Duero. La larga y prolífica historia vinícola de esta saga familiar se refleja en la evolución de sus vinos. De los primeros blancos de Verdejo, que tan famosa hicieron a Rueda, esta firma ha pasado a elaborar en el presente una amplia gama de vinos en distintas zonas como la mencionada Rueda, Ribera del Duero, Toro y vinos amparados en Tierra de Castilla y León. Una cuidada selección de viñedos y las continuas inversiones en tecnología y barricas son aspectos que explican el éxito del grupo y que avalan los proyectos futuros que pasan por la conquista de nuevas zonas vinícolas españolas, como Toro o Rioja, y foráneas, como Mendoza (Argentina).

El exquisito cuidado y la selección de la uva son los dos factores esenciales en el resultado final de los vinos del grupo, como queda plasmado en su marca más afamada, el tinto Yllera cuyo crianza 2000 llega a esta «Práctica de cata». Este vino de la Tierra de Castilla y León está elaborado a partir de la variedad Tempranillo (Tinta Fina) y ha tenido 10 meses de crianza en barricas de roble americano y tres meses en barricas nuevas de roble francés. Un vino que le suscitará sugerentes aromas y fragancias.

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

YLLERA CRIANZA 2000	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZA	
INTENSIDAD	
TIPO	
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	AROMA
DESCRIPCIÓN GENERAL	
GUSTO	

VINOS JOVENES

XIX CATA CONCURSO NACIONAL COSECHA 2004

Madrid, Julio 2005

 **U.E.C.**
Unión
Española de
Catadores

PREMIOS BACO 2004



Gran Baco de Oro

TEATINOS

S.Cooperativa Purísima Concepción (D.O. Ribera del Júcar)



Bacos de Oro

ALBADA BLANCO MACABEO VIÑAS VIEJAS

Bodega Virgen de la Sierra Soc. Coop. (D.O. Calatayud)

BRANDAL

Adegas d'Altamira S.L. (D.O. Rías Baixas)

FINCA LA COLINA

Vinos Sanz S.A. (D.O. Rueda)

SEÑORIO DE CHOZAS

Bodega y Viñedos Señorío de Chozas S.L. (Vino Tierra de León)

PEIQUE

Bodegas Peique S.L. (D.O. Bierzo)

CASA DE LA VIÑA TEMPRANILLO

Allied Domecq Wines España S.A. (Vino Tierra de Castilla)

PALACIO DE LA VEGA CHARDONNAY

Bodega Palacio de la Vega (D.O. Navarra)

ÁGORA FERMENTADO EN BARRICA

Bodegas Arúspide S.L. (D.O. Valdepeñas)

PEDRO XIMÉNEZ COSECHA

Pérez Barquero S.A. (D.O. Montilla-Moriles)



Bacos de Plata

MARQUÉS DE FUENTES

Soc. Coop. Agrícola San Miguel (D.O. Añón)

LIÑAR DE VIDES

Bodegas Robalinho S.L. (D.O. Rías Baixas)

SILENCIS DE CHARDONNAY

Josep Mª Raventós i Blanc S.A. (D.O. Penedès)

CASAMARO ROSADO

Bodegas y Viñedos Garcíarevalo (D.O. Rueda)

AYLÉS

Bodega Señorío de Aylés (D.O. Cariñena)

WILMOT TEMPRANILLO

Bodegas Montalvo Wilmot (D.O. La Mancha)

CREU DE LAVIT

Segura Viudas S.A. (D.O. Penedès)

ALBA DE LOS INFANTES ROBLE

Bodegas J. Ramírez S.L. (D.O. Valdepeñas)

MOSCATEL COTO DE HAYAS

Bodegas Aragónosus S.A. (D.O. Campo de Borja)



Bacos de Bronce

CRIN ROJA MACABEO

Ramón Roqueta/Bodegas Roqueta S.A. (Vino Tierra de Castilla)

ABADIA DE SAN CAMPIO

Bodegas Terras Gaude S.A. (D.O. Rías Baixas)

MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal S.A. (D.O. Rueda)

CARRATRAVIESA

Bodegas Hijos de Rufino Iglesias S.L. (D.O. Cigales)

QUEBRANTARREJAS

Bodegas Siñobancos S.L. (D.O. Toro)

TRATO

Amurrio Bustida S.C. (D.O.Ca. Rioja)

IDRIAS CHARDONNAY

Bodegas Sierra de Guara S.L. (D.O. Somontano)

CORPUS DEL MUNI

Bodegas del Muni (Vino Tierra de Castilla)

DOLÇ D'ART

Bodegas Parcent C.B. (D.O. Alicante)

Con la colaboración de



REGIÓN
SUPERIOR DE
HORTICULTURA
Y FUMIGACIÓN
DE MADRID

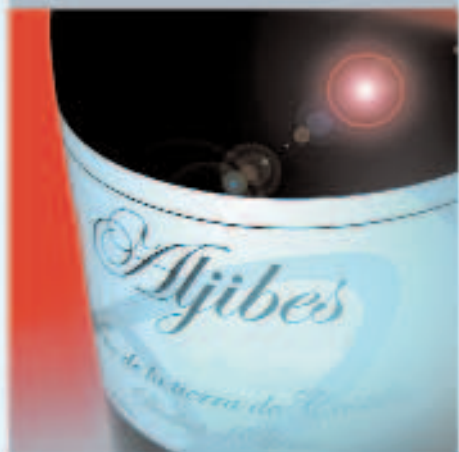


PREMIOS
BACO
2004

¿Has probado
algo Nuevo
últimamente?



Aljibes



BODEGA LOS ALJIBES
Chinchilla de Montearagón
(ALBACETE) SPAIN
Tel. +34 91 884 34 72
www.aljibes.com
info@fincalosaljibes.com

SEPA DE LO QUE HABLA

La oxidación acecha



El vino, se ha dicho infinidad de veces, es un producto vivo, que sigue evolucionando hasta que llega el momento cumbre de su consumo. Un producto al que le afectan las condiciones que le rodean como la temperatura, la luz, el movimiento y el oxígeno. Una de las cuestiones que más preocupan a bodegueros y enólogos es la evolución y posible deterioro del vino por un manejo inadecuado de las botellas durante su transporte, un mal almacenamiento o un servicio poco profesional. En los restaurantes de prestigio hay garantía de buen trato y consideración, gracias a la figura de un sumiller responsable o un propietario que cuida al máximo la calidad de los vinos que ofrece en su carta, pero desgraciadamente hay una parte de la hostelería descuidada en la que los vinos sufren un constante maltrato de conservación.

Todas estos despropósitos permiten la aparición de algunos defectos insalvables en los vinos. Uno de ellos es la oxidación, una alteración provocada por un aporte excesivo de oxígeno que afecta de manera notable al color y a sus cualidades organolépticas. Quizá los mayores dislates se cometen con los finos y manzanillas. Desde el momento que salen de la bota quedan desprotegidos del "velo de flor" y tienden a enranciarse con suma facilidad si no se los protege de la "intemperie". Deben consumirse en un plazo de 6 meses a partir de su salida de la bodega, pero muchos desconocen este matiz. Sería interesante, de cara al consumidor, mencionar en la etiqueta la fecha de expedición y/o la de consumo recomendado. El deterioro de su calidad es más que palpable cuando en algunos establecimientos las botellas quedan abiertas durante días y días, perdiendo su frescura y su color, pasando del amarillo pálido a tonalidades doradas. Poco a poco se ha mejorado la rotación de las botellas de estos generosos, con lo que aumentan, por suerte, las esperanzas de degustarlos en buenas condiciones, sin que pierdan su singularidad y personalidad.

¿Qué son los ésteres?

Es una sustancia química orgánica formada por la combinación de un ácido orgánico y un alcohol. Gran parte de los aromas terciarios del vino de crianza son debidos a ésteres.

¿Cual es la uva mayoritaria?

Según el inventario de 2004 el 45,47% son tintas, el 45,28%, blancas, el 0,98%, mezcla, y un 8,26% sin determinar. Como se puede ver, ya se imponen las variedades tintas, cuando hace unos años dominaban las blancas.

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLA, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)

ALICANTE

- E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3

ASTURIAS

- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N

BADAJOS

- E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N

BARCELONA

- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617-619
- C.C. CORNELLA, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLA DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACÍ, AVDA. DIAGONAL, 471-473

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, S/N (ALGECIRAS)
- E.C.I. AVDA. DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

GRANADA

- E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

- E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAÍMUNDO 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 VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)

MÁLAGA

- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)

MURCIA

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

LAS PALMAS

- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N

P. MALLORCA

- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15

SANTANDER

- C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N

SEVILLA

- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
- E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)

TENERIFE

- E.C.I. 3 DE MAYO, AVDA. 3 DE MAYO, S/N

VALENCIA

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
- C.C. ADEMUZ, AVDA. PIO XII, 51
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

VALLADOLID

- E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3

Novedades Club del Gourmet

Olivas y encurtidos, frescos al sol

Entre las bases de la dieta mediterránea, se cita con pleno derecho el aceite. Pero antes de que el ingenio humano descubriera la técnica de elaborarlo, la nutrición en torno a este Mare Nostrum se basaba en su materia prima, las olivas. Así, por vía directa y natural, el menú, incluso de los nómadas, se ha venido completando con un alimenticio aporte de las más saludables grasas vegetales. Por su facilidad de conservación y por la sencillez de empleo, las aceitunas "de mesa" merecen un puesto de honor en los aperitivos de verano, o como pícaro y decorativo añadido de salsas y platos. Y quien dice aceitunas dice encurtidos de otros vegetales, como los pepinillos y alcaparras que, si bien no son tan completos y alimenticios, tienen la ventaja de que no aportan calorías y permiten picotear, aún respetando las dietas más rígidas. Además, entre las más de 250 variedades de aceituna, se suelen emplear para encurtidos las más carnosas y las que contienen más cantidad de agua, es decir, menos grasa.

El encurtido es una técnica en dos pasos: un tiempo de salazón o salmuera del producto, y un acabado de conservación, generalmente en vinagre. El primero es una fermentación: la salmuera extrae parte del contenido de los frutos -azúcares y proteínas- que sirve de alimento a microorganismos que generan ácido láctico, por eso los frutos se arrugan y suavizan su sabor de vegetal crudo. Transcurrido este periodo, la sal y el agua comienzan a penetrar en los tejidos, los frutos ganan peso y vuelven a su situación normal. El cambio de textura durante la fermentación va a determinar las diferencias cualitativas entre los encurtidos procedentes de producto fermentado y fresco. Las aceitunas frescas se pudrirían, como cualquier fruto vivo, de modo que los olivaresos llaman a este proceso "matar" la aceituna. Muchas regiones españolas compiten por el magisterio de este arte ancestral, heredado de los griegos y romanos. Así, las berenjenas de Almagro, las guindillas vascas y navarras, las alcaparras murcianas, las aceitunas andaluzas, catalanas, aragonesas, las cebollitas castellanas... son monumentos de la gastronomía popular española.

Un aperitivo así cumplirá con su cometido: abrir el apetito y deleitar nuestros sentidos.



LA VARIEDAD Y EL GUSTO

Gordal, arbequina, sevillana, cornicabra, negra aragonesa, kalamata griega... componen un surtido inagotable de sabores originales que se pueden encontrar en el Club del Gourmet de cada Corte Inglés, con su propia marca o como distribuidor de las más selectas y exquisitas. La variedad se multiplica cuando los aceituneros derrochan imaginación a la hora de presentarlas. Simplemente rajadas a mano, como las sevillanas gordales, o enteras, como las cornicabra murcianas, de sabor suave y profundo a la vez. Las arbequinas leridanas de Monty conservan una crujiente textura, y las kalamata Parthenon se pre-

sentan en lata y presumen de ser las mejores del mundo. Quizá mejor que elegir es caer en la tentación de la variedad, en el estuche de madera con tres botes: gordal, cieza y marteña, o una exquisita combinación de encurtidos que incluye flor, fruto y tallo de las alcaparras. Para los paladares más clásicos no puede faltar la fórmula emblemática: aceitunas rellenas de anchoa, tal como las elabora La Explanada. Para los más curiosos, unas banderillas a base de pepinillo, cebollita y pimiento y unos corazones de berenjena limpios, ambos de Barruz. Y para acompañar, nada como una copa de manzanilla Solear.





INOLVIDABLE

Sinols
ANTINOA
2001

EMPORDÀ - COSTA BRAVA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

75 cl

1453 ml
Bodega cooperativa per Cooperatives Agràries de Penedès, Alt Penedès i Tarragona
DE VINIFICACIÓ - ZONE SANITARIA

cooperativa
PauRoses

l'AU (Girona) | Tel. 972 53 01 40

www.paurosescooperativa.com | pauroses@paurosescooperativa.com

DÍAS DE VINO

Pablo III: papa del vino (I)

Quizás este título pueda llevar a un cierto equívoco, al considerar que a Pablo III le gustaba empujar el codo (lo cual no es falso); pero nuestro propósito no es demostrar una afición personal por muy digna que ésta sea, y la del vino



lo es, sino rastrear, a través de algo personal, una estela de hechos que configuran y reflejan, en buena medida, toda una época. Y es que en el transcurso de la vida de Pablo III (1534-1549), en Europa se producen una serie de cambios que van a transformar toda su estructura social. Con una amplia cultura, un enérgico temperamento, un vigoroso físico y un porte aristocrático que Tiziano capta a la perfección, Pablo III es una figura histórica cuya vida se encuentra en el mismo centro de esta vorágine de cambios. Gran protector y benefactor de artistas (baste recordar su relación con Miguel y la Capilla Sixtina), promotor de excelsas obras artísticas y urbanísticas (alarga y ensancha las calles de Roma; media en el conflicto entre Francisco I y Carlos V), el 13 de diciembre de 1545 inaugura el concilio de Trento, y un largo etcétera que muestra la dimensión de su figura.

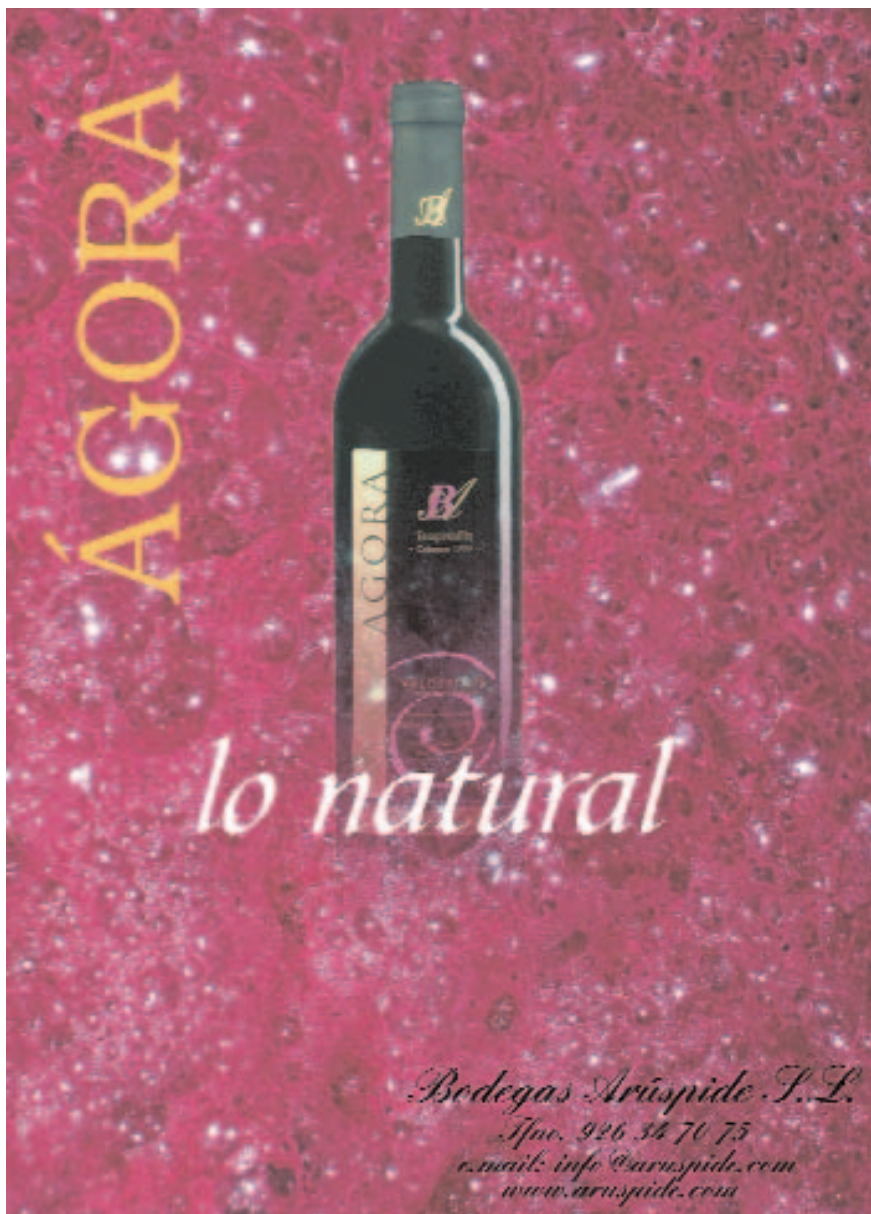
Y yéndonos ya a nuestro asunto, desde hace poco tiempo, el profesor Fregoni nos relata la interesante relación que con el vino tuvo este papa, que llamó a su corte al experto en vinos, historiador y geógrafo Sante Lancerio, quien desarrolló su trabajo durante todo el pontificado de Pablo III. Su labor consistía en elegir un vino del lugar donde se encontraba Su Santidad. En Roma tenía su habitación, donde seleccionaba los vinos que le llegaban de cada país, además de los que le enviaban como donaciones u obsequios los potentados que querían agasajar a S. S.

A la muerte del papa, Lancerio escribió un libro sobre los vinos de Italia dedicado al sobrino de Pablo III, el cardenal Guido Ascanio Sforza. Su título era «Giudicati da Papa Paolo III e dal suo bottigliere Sante Lancerio» (Sentencias del papa Pablo III y de su sumiller Sante Lancerio), escrito probablemente en 1559. Un auténtico tratado de todo lo concerniente al vino que asombra tanto por sus conocimientos como por lo moderno y ajustado de sus juicios.

Hace Lancerio referencia a dos viajes históricos del papa: uno desde Niza a Roma y el otro desde Ferrara hasta Ancona. Los dos como mediador en las disputas del emperador Carlos V y Francisco I de Francia para intentar conseguir una tregua. Lancerio aprovechó estos viajes para conocer distintas zonas de Italia y los vinos que se producían en ellas. Analiza todos los vinos que encuentra a lo largo del camino y hace una valoración de cada uno. Entre los mejores consideraba el de Poggibonsi y el de Savona, los peores eran los de Viterbo: "No hay vinos buenos ni se puede beber el agua". Hace repaso a los 50 vinos que recomendaba al pontífice según el estado de ánimo de S. S., la hora en que los tomaba, el tipo de comida, el día, la época del año, si era para un acto oficial o no. Hace comentarios sobre todos los vinos que se encontraban en la bodega pontificia para agasajar a sus invitados en los banquetes o para alegrar su propia existencia.

Un perfecto sommelier que también analiza los vinos españoles que al parecer no eran sus preferidos. Dice que llegan poco a Roma: sólo cuando alguna nave atraca en Civitavecchia y después viaja en barca por el Tíber hasta el puerto de Ripa en Roma.

Carlos Iglesias

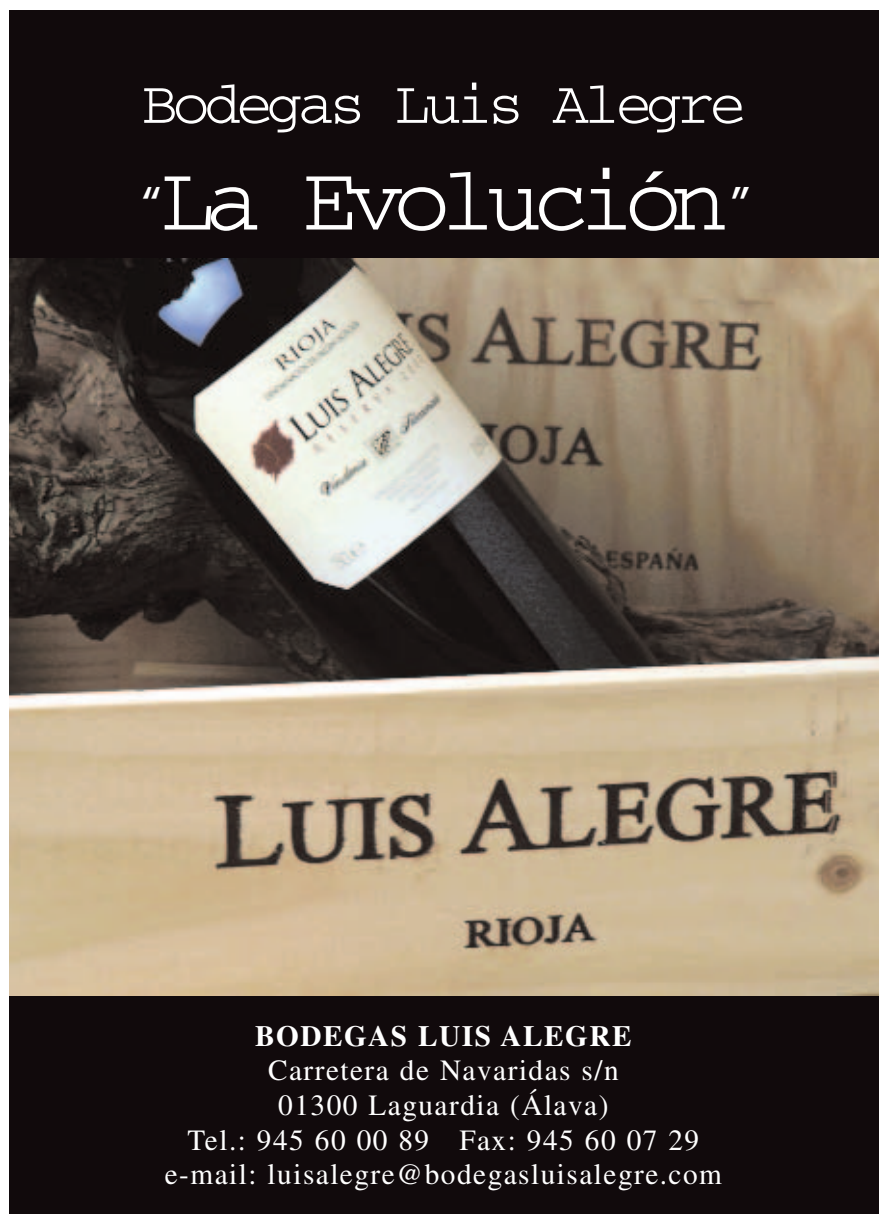


ÁGORA

lo natural

Bodegas Arúspside, S.L.
 Tfno. 926 34 70 75
 e-mail: info@aruspside.com
 www.aruspside.com

Bodegas Luis Alegre
 "La Evolución"



LUIS ALEGRE
 RIOJA

BODEGAS LUIS ALEGRE
 Carretera de Navaridas s/n
 01300 Laguardia (Álava)
 Tel.: 945 60 00 89 Fax: 945 60 07 29
 e-mail: luisalegre@bodegasluisalegre.com



ALSINA & SARDA
 CATALONNAY TABLEAU
 CAVA
 Alsina & Sarda

Caves: Les Tarumbes, s/n
 Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17 - Fax. 93 898 86 71
 08733 EL PLA DEL PENEDÈS (Barcelona)



BODEGAS
 Felix Lorenzo Cachazo, S.L.

Ctra. Medina del Campo · 47220 Pozaldez (Valladolid)
 Tel: 983 82 20 08 / 21 76 · Fax: 983 82 20 08 · bodegas@cachazo.com



www.cachazo.com



Protagonistas de la película "Frágil", de Juanma Bajo Ulloa Los cavas de Agustí Torrelló, de cine

La espectacular sala del cine Urgell, con una pantalla de más de 400 m², fue el marco elegido por la firma Agustí Torrelló Mata para celebrar la última producción de Juanma Bajo Ulloa, "Frágil": una película donde "el amor verdadero es un cuento", y la pasión por el cava, una delicada realidad. Juanma fue el actor principal de la fiesta de cine y cava en la que "Frágil" cautivó a los más de 600 invitados de la velada, entre los que no faltó el protagonista, Julio Perillán, con los actores Imma Colomer, Silvia Segovia, Bibiana Schönhofer y Tomás Álvarez.

Jordi Estadella ejerció de maestro presentando el festival gastronómico que esperaba en el magnífico vestíbulo del cine tras el pase de la película: ahumados de Carpier



Desde la izquierda: Juanma Bajo Ulloa, Agustí Torrelló, Jordi Estadella, Julio Perillán (el David protagonista de Frágil), Bibi Schonhofer, Imma Colomer, Tomás Álvarez y Silvia Segovia.

con el cava Reserva Barrica; los foies de Collverd con el Cava estrella de "Frágil", el Kripta Gran Reserva; selección de aperitivos DQ con Brut Nature Gran Reserva; los

quesos de Sort de Enric Canut con el Brut Reserva; y, como guinda, los bombones al Cava de los maestros Gorrotxategi con el cava Rosat Trepas.

Otorgado por El Periódico de Aragón D.O. Campo de Borja, premio "Aragonés del Año"



El galardón de "Aragonés del Año" fue recogido por el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja, Pedro Aibar.

La D.O. Campo de Borja ha recibido el Premio "Aragonés del Año" en el apartado "Pujanza Empresarial", coincidiendo con la celebración de su XXV Aniversario. "Aragoneses del Año" es un certamen que organiza El Periódico de Aragón desde 1994, con el objeto de reconocer los méritos individuales y colectivos de personas y organizaciones que destacan en Aragón en pro del desarrollo de la región. La D.O. estaba nominada por el esfuerzo realizado

en estos veinticinco años de existencia en pro de conseguir la máxima calidad y reconocimiento de los vinos que ampara. La entrega del premio tuvo lugar el pasado mes de junio, en la Feria de Muestras de Zaragoza, durante el transcurso de una gala que retransmitió en directo La 2 de Televisión Española, y a la que asistieron cerca de 2.000 invitados, contando con las máximas autoridades del mundo político, empresarial y cultural de Aragón.

Concurso Internacional de Ljubljana Arabarte de medalla

Arabarte Crianza 2001 ha sido premiado con la Medalla de Plata en el "Concurso Internacional de vinos de Ljubljana 2005". Este reconocimiento otorgado a este vino de Bodegas Arabarte se suma a la Medalla de Oro recibida en Burdeos en la "Challenge International du Vin 2005". Sin duda puede afirmarse que Arabarte Crianza 2001 es un vino que ha nacido con vocación ganadora. El concurso de Ljubljana (Eslovenia) es uno de los más prestigiosos y anti-

guos del mundo (esta última ha sido la 51ª edición), y en él participa la élite de los jurados mundiales.



Salsa al Vinagre de Jerez Rainera Selección

Desde ahora, la Salsa Balsámica al Vinagre de Jerez El Majuelo forma parte de la selección de productos de alta calidad que la firma Hijos de Rainera Pérez Marín está incorporando a su catálogo "Rainera Selección". Esta salsa, elaborada por EXVINA, está especialmente indicada como condimento para carnes, patés, quesos, ensaladas, pastas, verduras... incluso helados y ciertas frutas, como fresas y fresones.



Celeste de la familia Torres Una estrella en la Ribera

Bautizado con el nombre de Celeste, el nuevo vino de la familia Torres está elaborado en la bodega que la firma catalana posee en la localidad de Fompedraza, cerca de Peñafiel, en el corazón de la Ribera del Duero. Esta bodega, adquirida recientemente, nace con la intención de experimentar con pequeñas producciones de vino, manteniendo siempre un cuidado artesanal durante todo el proceso.

La idea es crear un vino con personalidad muy marcada, que refleje el carácter de esta zona vinícola, pero manteniendo siempre los altos estándares de calidad que definen a los vinos de Torres. Para este vino se ha utilizado la variedad Tinto Fino (o Tempranillo) y ha envejecido durante 12 meses en barricas de grano fino de roble francés y americano. La producción del Celeste 2003 ha sido de 140.376 botellas. Destaca la elegancia del diseño de su etiqueta que reproduce de forma exacta la bóveda celeste de una noche de octubre en la bodega de Fompedraza, cuya ubicación la convierte en un observatorio natural del cielo de la Ribera.



De la mano de François de Graeve Los vinos del mundo



El resultado de más de nueve años de viajes por numerosas zonas vinícolas, escogiendo de cada una lo mejor, lo más auténtico y original, es lo que la firma François de Graeve mostró en el II Salón "Los Vinos del Mundo" celebrado en el hotel InterContinental de Madrid. Más de cien referencias estuvieron presentes en

esta muestra, una amplia y selecta gama de vinos procedentes de Alemania, Hungría, Italia, Francia, Portugal, Chile, Canadá, Sudáfrica y Nueva Zelanda. Una oportunidad única e inolvidable para conocer y degustar auténticas maravillas, que reflejan la incomparable diversidad y riqueza de matices que atesora el vino.

SON NOTICIA

Promoción en Londres y Marbella Vinoble 2006 de feria en feria por Europa

Continúan las acciones de promoción de la quinta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, que tendrá lugar a finales del mes de mayo de 2006 en Jerez de la Frontera (Cádiz). Tras acudir a Prowein, Vinitaly y el Salón Internacional del Club de Gourmets, otros dos certámenes vinícolas, la London International Wine & Spirits Fair (Londres) y el II Simposium Internacional del Vino de Marbella (Málaga) fueron los últimos escenarios elegidos por Vinum España para continuar la tarea de difusión de esta singular muestra.

Ya queda menos para esta cita ineludible con los mejores vinos nobles del mundo, auténticas joyas, escasas y exquisitas. Vinoble conquista definitivamente la universalidad a la que aspiraba desde su primera edición, y ha logrado dar el definitivo espaldarazo promocional al selecto mundo de estas tipologías de vino, sin duda lo mejor y más exquisito de la enología mundial.



Presentación en El Bonillo Pago Guijoso, nueva D.O.

Pago Guijoso se presentó en sociedad el pasado mes de junio en El Bonillo (Albacete) en un acto que contó con la presencia del presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda. Esta nueva D.O., aprobada el pasado mes de abril, ampara los vinos producidos en el Pago por Bodegas y Viñedos

Sánchez Muliterno, y se suma a las otras dos que ya existen en Castilla-La Mancha: Dominio de Valdepusa, en Malpica de Tajo (Toledo), y Finca Élez, también en El Bonillo. Cerca de 250 personas acudieron al acto de presentación, que continuó con una comida en las instalaciones de la bodega manchega.

Seminario del ICEX y Vinos de España Objetivo: el Reino Unido

El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y la oficina de Vinos de España de Londres organizaron en junio dos seminarios, en Barcelona y Madrid, con el fin de analizar en profundidad las dificultades que nuestro país se encuentra para consolidar los vinos españoles

de calidad en el mercado británico. No han sido buenos tiempos para las exportaciones de vinos españoles al Reino Unido. Aunque se mantiene un pequeño crecimiento en valor y volumen respecto a años anteriores, en el 2004 la presencia de nuevos competidores nos ha perjudicado.

ICEX

Rural2, de Castell del Mirall El carácter del Penedès

Desde las bodegas de Castell del Mirall, en la Granada de el Penedès, llega el vino Rural2. Seleccionado de las viñas pertenecientes a las fincas de Castellet i la Gornal y Guardiola de Fontrubí, propiedades de la familia Ferré, se ha realizado un laborioso proceso artesanal de recolección a mano de los mejores racimos para obtener un vino que ha estado reposando un año en barrica de roble francés y dos años en botella. Rural2 es un vino de la tierra del Penedès que quiere reivindicar su carácter, determinado por la procedencia de una



tierra y un trabajo artesanal. El nombre y el diseño de la etiqueta también hacen alusión al importante papel que juega el terruño para un vino.

Exposición Dinastía Vivanco Cepas con corazón

Hasta el 30 de septiembre, el Museo de la Cultura del Vino de la Fundación Dinastía Vivanco albergará la exposición "Cepas con Corazón, Vino con Alma" de la artista Nela Escalera. La muestra recoge una serie de esculturas cuya inspiración ha sido, por primera vez en la historia del arte contemporáneo, las raíces de las cepas riojanas que, durante más de un siglo, ha tejido el interior de la tierra. La entrada a esta exposición, que se ubica en el exterior y el interior del Museo, es completamente gratuita.



Aceite de Oliva Virgen Extra Castillo de Tabernas Proveedor de los Juegos Mediterráneos Almería 2005

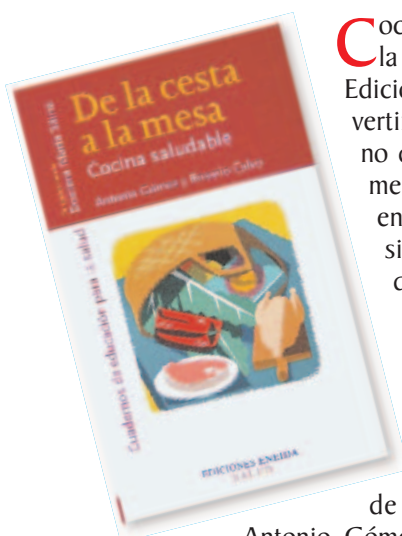
El Aceite de Oliva Virgen Extra Castillo de Tabernas es uno de los proveedores oficiales de los XV Juegos Mediterráneos Almería 2005, una competición deportiva que comenzó el 24 de junio y durará hasta el 3 de julio de 2005. Una cita ineludible para este magnífico artículo gourmet, básico en nuestra dieta mediterránea, que vuelve a demostrar, una vez más, la calidad y beneficiosas propiedades para la salud que le caracterizan y que han hecho de él uno de los mejores aceites de oliva virgen

extra del mundo, tal y como lo certifican numerosos expertos y estudios realizados. Los países ubicados en la ribera del Mediterráneo vuelen a reunirse, como cada cuatro años, para participar en la decimoquinta edición de los Juegos Mediterráneos que, en esta ocasión, tiene su sede en

Almería. Un evento de reconocido prestigio a nivel internacional que congregará a cerca de 4.000 deportistas procedentes de 21 países europeos, africanos y asiáticos. Se trata de una nueva oportunidad para demostrar la calidad y beneficios de un aceite único en el mundo, puro oro líquido elaborado en un desierto, el de Tabernas (Almería), para deleite de deportistas, profesionales de la información, empresarios, invitados y visitantes de todo el mundo, y elemento clave de una alimentación sana y equilibrada.



Cuadernos para la salud De la cesta a la mesa



Cocina Saludable. De la cesta a la mesa", libro publicado por Ediciones Eneida, consigue convertir la cocina en un espacio lleno de sorpresas, donde los alimentos se elaboran no solo entre fogones y utensilios, sino también desde el calor de la propia materia prima, la más sencilla y la más cercana a todos. En esta obra cada plato se presenta tal y como es, sin aderezos ni extravagancias, incorporando la mano maestra de un veterano cocinero, Antonio Gómez, y la profesionalidad de una experta en higiene alimentaria, Rosario Calvo.

PlanetaVino, de Andrés Proensa Nueva revista de vinos

Desde el 1 de junio está en la calle PlanetaVino, una revista dedicada, como su nombre indica, a la difusión de la cultura del vino. Esta nueva cabecera está editada y dirigida por el periodista Andrés Proensa y tiene una periodicidad bimestral. Cuenta con la experiencia de su director, dedicado durante casi 25 años a la información especializada, y con un plantel de redactores y colaboradores muy conocidos en el sector, como Fernando Gurucharri, José Hidalgo, José Luis Casado, Jesús Bernad o Enrique Caldach.



L'Ezequiel - EZ N°1 Un vino de homenaje

Cavas Ferret, situada en Guardiola de Font-Rubí, ha lanzado recientemente al mercado un vino tinto de alta gama, que ellos denominan "conceptual", que puede suponer una apuesta un tanto osada, ya que no se cita la añada, ni si se trata de un vino de reserva o de un crianza. Este vino ha sido elaborado como homenaje al fundador de la empresa, Ezequiel Ferret, que murió en 2004, después de toda una vida dedicada a los cava y vinos. Con él se han elaborado 7887 botellas y 590 magnums. En la botella figura el número uno, el primer coupage de l'Ezequiel, elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y un poco de Syrah, fermentados en diferentes tipos de barricas y en diferentes tipos de depósitos. "Cuando saquemos el número 2 -comenta Rodrigo Ferret, actual gerente de la firma- quizás será un coupage de otras añadas o tan sólo de una, dependiendo de cómo salga el vino cada año". Será un vino en la misma línea de calidad. Cada número será una partida única y no sustitutoria de la anterior, sino que la complementará.



Giró Ribot Gran Blanc de Blancs 2004 Potencial varietal

Giró Ribot, de Santa Fe del Penedès (Barcelona), siguiendo con su línea de novedades de los últimos años, nos sorprende con la elaboración de un vino blanco, fresco y afrutado, elaborado con la combinación de las variedades Xarel.lo, Chardonnay, Macabeo y Parellada: Giró Ribot Gran Blanc de Blancs 2004. Un vino "comodín", según los responsables de la firma, por su facilidad de acompañar a una amplia gama de platos. Dichas variedades han sido elaboradas por separado, con técnicas de vinificación específicas para cada variedad con el fin de obtener el máximo potencial en cada una de ellas. En el caso de las variedades de Chardonnay y Xarel.lo, se buscó una ligera sobremaduración con el fin de realizar una criomaceración y realzar las características varietales: fermentaciones a muy bajas temperaturas le han aportado elegantes aromas secundarios. Una fracción del mosto fue fermentado en barrica. Los distintos vinos que componen esta mezcla se criaron sobre lías finas y bâtonnage durante tres meses. Un vino jovial, suave y elegante que plasma el potencial de los nuevos vinos blancos de alta gama del Penedès.



Fe de errores, concurso MiVino n°96

Debido a un error, en el número anterior se repitieron los nombres del concurso del n° 95. Éstos son los verdaderos ganadores del concurso de MiVino correspondiente al n° 96 (Prado Rey Élite 2001):

Amalia Edith Caro. Plaza Mayor, 10. 40001 Segovia
Fernando Monje Redondo. Avda. de la Estación, 38-I C. 47140 Laguna de Duero (Valladolid).
Herminio Moreno Ramírez. C/ Serrano, 89 - 7º. 28006 Madrid.
José Ruiz González. C/ Vinadel, 11 - 3º C. 30004 Murcia.
Juan Carlos Gambero. C/ Almona, 1 - 1º E. 29013 Málaga.

SON NOTICIA

www.mivino.info

Ahora también
en Inglés

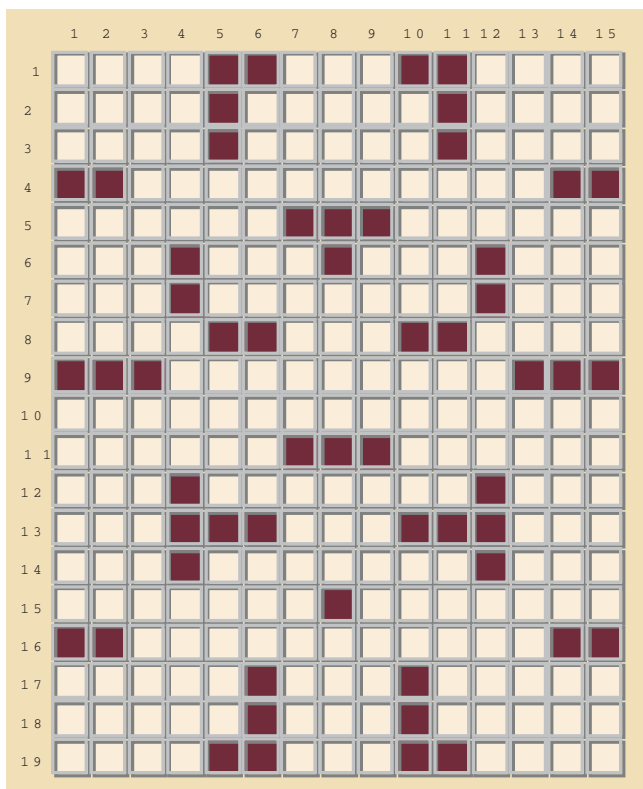
La revista de vinos para consultar



Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha: el apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y con un simple click puede acceder al contenido de cada uno de los números. Un formulario en «Práctica de Cata» permite la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino. «Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página.

Títulos enológicos

Diviértase poniendo a prueba sus conocimientos enológicos completando nuestro crucigrama. Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista*. Entre los acertantes se sortearán diez suscripciones a la revista Vinum, La Revista Europea del Vino, durante un año.



Por TARKUS

HORIZONTALES. 1. Cárter creado en 1960. División de la ONU. Alias de Ra. 2. Nada restrictiva. Musa de sonata. Vino recio de Zamora. 3. Árboles de la Tierra Media. Un tipo de oración. Miembro de la banda. 4. Autor de El vino del estío. 5. Rey venido de Saboya. Suavizar. 6. Buey gruñón. ET de Melmac. Peso pesado del boxeo. Norma de calidad. 7. M. de otoño. Tipo de franja. Grupo de la empresa (abrev.). 8. El business de Broadway. Carácter del inexperto. Movimiento ultra. 9. Atribuible. 10. Autor de El mar de color de vino. 11. Como el vino tánico. Heredero de Gilito. 12. Aliado de CC OO. Cintas musicales. Visión desde el Corcovado. 13. Letras radiofónicas. Complemento del perejil. Propinar. 14. Dos, en Canarias. Relato fantástico. Como una regadera. 15. Perro rastreador. Manejar con soltura. 16. Autor de El vino divino. 17. Lloriquear. Material vírico. Revista de moda. 18. Intimida. Competencia de Telepiu. Religión antialcohólica. 19. Tejido esterilizado. Comienzo de baptista (?). Org. gestora de 47 aeropuertos.

VERTICALES. 1. Grito de la fiesta. Maestros de infantes. Error lingüístico. Número gracioso (?). 2. Obsequio a los patos. Unidad supersónica. Unidad de rodaje. Sondeo del INE. 3. Producto sólido del vino. Usábamos el bisturí. 4. Id adentro. Vino del gentleman. Como una añada irrepetible. 5. Estribillo de los Beatles. Esposo de Jennifer. Parte de la canción. 6. Pistón del motor. Zona del casco. Siglas educativas. 7. Velo de vino. Psicoanalítico Sigmund. ¡Adiós, Akihito! 8. Ópera situada en Memphis. Voz del cuarteto. X ó Y, cartesianamente. País de Farah y Soraya. 9. Tened arrestos. Sectores definidos. Viña _____, reserva de López Heredia. 10. Viña _____, del Grupo Félix Solís. Cola de A. Hot con salchicha. 11. Vuestra señoría. Situaciones embarulladas. Artesano de Crémone. 12. Dificulte el paso. Hijo de John y Yoko. No damnificada. 13. Ballena de libro. Claudia actriz italiana. 14. Becerro bíblico. Vino de la trattoria. 24 cantos de Homero. Ludwig _____ Beethoven. 15. Oloroso de González Byass. Muerden huesos. Poner en un pedestal. Compañera del mayordomo.

* Solo se admitirán las contestaciones llegadas hasta el día 25 de cada mes (fecha de cierre de cada ejemplar de MiVino). Por favor, no olvide incluir su dirección y número de teléfono.

GANADORES DEL CONCURSO DE
CATA MIVINO Nº 97
MANZANILLA SOLEAR

Ángel López Escobar
C/ Campamento, 27 - 1
41018 Sevilla

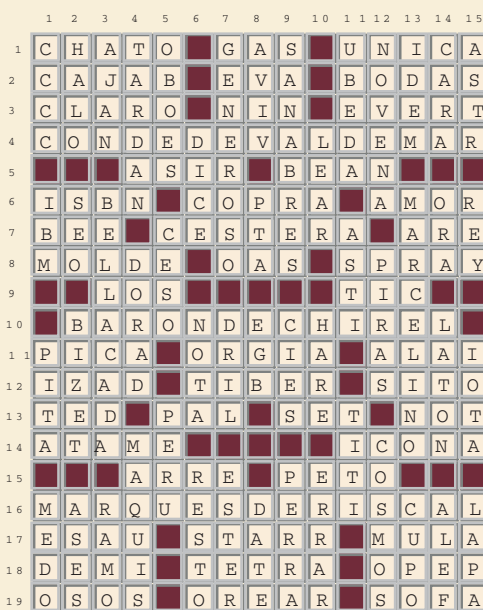
Carlos Ximénez de Ferran
C/ Aldea Nova 238 15864
Ames. A Coruña

Maite Olucha Salvia
C/ La Safona, 3 - 4º
12200 Onda. Castellón

Manuel Velázquez
Avda. de la Bahía, 8 - portal
7- 3º A 11519 Puerto Real.
Cádiz

Pedro Ramírez Madrid
C/ San Francisco, 30
21700 La Palma del
Condado. Huelva

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 98



GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 98

Esteban Roldán S. Iglesias, Santiago Rivera López, Sebastián Laudes
Estremera, Elvira Ferreiro Moro, Mª Isabel Fernández Vázquez, Genaro
Ballesteros Orive, Luis G. de los Santos Gil, Manuel Suárez Montesinos,
Antonio Regueiro Castro, Martín Codina Lamas.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

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

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

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

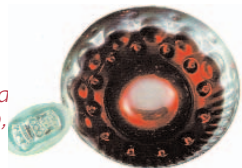
A.E.S.
Apdo. 002 FD
28200 S.L. El Escorial
(Madrid)

Fecha ____ / ____ / ____
Caducidad ____ / ____ / ____

Firma del titular: _____

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

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
ALHAMBRA Pamplona (Navarra)	Castillo de Monjardín Chard. '04 Palacio de Otazu Chardonnay '03 Viña Mocén '04	Príncipe de Viana 1423 Rva. '00 Inurrieta Norte '02 Javier Asencio Rva. '00	Moscatel Ochoa '04 Moscatel Gran Feudo Noé PX
DEHESA DE SOLANA Madrid	Marimar Torres Chardonnay '03 Viñas del Vero Gewürztraminer '04 Basa '04	Martín Berdugo Barrica '03 Canforrales '04 Luis Cañas Cr. '02	Moët Chandon Brut Imperial Moscatel de la Marina '04
LA TAHONA DELICATESSEN Salamanca	José Pariente '04 Basa '04 Gutián '04	Allende '01 Elías Mora Cr. '01 Señorío Valdehermoso '03	Agustí Torelló Mata Brut Rva. MR '03 Dr. Loosen Trocken '03
MARACAIBO Segovia	Blanco Nieva Pie Franco '04 José Pariente f.b '04	Tierras de Luna '01 Dominio de Tares Cep. Viejas '02 Viña Sastre '01	Exquisita PX Moscatel Naranja Olivares
PECADOS ORIGINALES Valladolid	Quinta Apolonia '03 Terras Gauda '04 Luna Beberide Gewürztraminer '04	Cillar de Silos Cr. '02 Sitio de "El Palo" Bienvenido '02 César Príncipe '02	PX Toro Albalá Moscatel de la Marina '04 Agustí Torelló Brut Rva.
GILDA Madrid	Viñas del Vero Gewürztraminer '03 Martín Codax '04 Viña Esmeralda '03	Dehesa de los Canónigos '02 Marboré '01 Solanes de Porrera '00	Piedra Luenga Ecológico PX '03 Ochoa Moscatel '04 Manzanilla Papirusa
VILAVINITECA Barcelona	Ca'Nestruc '04 Terras Gauda '04 Quinta Apolonia '04	Alonso del Yerro '03 Paisajes VIII '01 Pas Curtei '04	Niepoort LBV '99 Château Dereszlas 3 Putt. '00 Castaño Dulce '02
VINOTECA DON FERMÍN Murcia	Castaño Macabeo-Chardonnay '04 Enate Chardonnay Fb. '02 Manuel Manzaneque Fb. '02	Hécula '01 Señorío de Nava Cr. '01 Lealtanza Rva. '98	Castaño Dulce '00 Don PX Ochoa '04

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN



CASTELL SANT ANTONI S.L.
Passeig del Parc, 13 • Tel./Fax: 93 818 30 99 • 08770-Sant Sadurní D'Anoia (Barcelona)



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), COLA DE GALLO (Amurrio), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEAGA (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDERÍA BEDRINANA (Villaviciosa), SIDERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARÁN, LA ARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, LUA (Puerto de Soler, Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argenton), CENT DIVUIT (Castelldefels), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), EL VELERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argenton), ESADE SANT IGNACI, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, LA SANTA (El Masnou), SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), LA CASONA, LA CÚPULA DEL RHIN (Santander) SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTA-VIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSYEN, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), MIRAMAR (Llança), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUEUNDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O' CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, ALQUITARA, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ CENTRAL, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CORAZÓN LOCO, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DE VINIS, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATA-CALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horcajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNITO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARGO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), GILDA, JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA HACIENDA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA SAVIA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LAS NIEVES (Alcorcón), LOS CIEN VINOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PARADÍS, PARADÍS CASA AMÉRICA, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUI (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, TABERNA SARMIENTO, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACÁIN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarráz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLETA (Sépúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambrils), L'ASPIC (Amposta). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY, LOS CORALES. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, BAR EL RINCÓN, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAIKETAKO (Santurce), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), DIVINO (Jávea), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), NEFFERTITI (Aspe), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ESENSYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINIOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GEIUDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-QV (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Piera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECA DIVINS (Martorell), ER. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FRAILEJÓN (Granollers), GUY MONREPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERÍA REDÓN, LA GARNACHA, LA LLONESA, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRÓ&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, ROSTISSERIA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VINS VINITECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TERRA, VINS AVIÑÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), INSTITUTO I.E.S. STA. Mª DE ALARCOS, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Pobla de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfrió), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECA COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafreguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafreguell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), DUQUE DE MANDAS (S. Sebastián), GURE ZUBIA DELICATESSEN (San Sebastián), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGLA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** GAVIN-VINOS (Biescas-Gavín), TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABEL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCANES (Tàrraga). **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.). **León:** ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LICORERÍA CONDE LUANA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), BODEGA ABASCAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS GALVE (Alcobendas), BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CASA ESTHER DELICATESSEN, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENILLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPAPAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA DESPENSA ARTESANA (Getafe), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA PELAYO 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVEVERDE VINOS, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANIA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, ANDREVM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALIADA (Puentetocinos), GUERMA, LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), MUNDO ENOLÓGICO (Bullas), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** DON MORAPIO (Burlada), HORNO ARTESANO (Pamplona), LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHPIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TACHONA, NUESTRO PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS (Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOTEMPO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILLO VINATERÍA (Falses), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERÍA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINATERÍA DOMÉNECH QUEVIURES (Reus). **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, JAMONES JUAN ARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, SUBMARINO L'OCEANOGRÁFIC, VINOS DE AUTOR (Valencia). **Valladolid:** SOMMELIER, VINOVAL. **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



• Primera Colección de Ribeiros seleccionados. • Tres Ribeiros únicos. • Ribeiros para gourmets.

Vitivinícola del Ribeiro, S.C.G.

Tel. 988 477 210. Fax 988 470 330 • 32417 Valdepereira - Ribadavia - Ourense • www.vinoribeiro.com

GRAN feudo

CHIVITE



Orgullo Bodeguero

Recuerdo vivo de su historia.

Amor por la tierra.

*Fruto del saber hacer
de más de diez generaciones
dedicadas al arte del vino.*



BODEGAS JULIAN CHIVITE
DE PADRES A HIJOS DESDE 1647