

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

PROTOS

SEPA DE LO QUE HABLA

LA TASA DE ALCOHOLEMIA

PRÁCTICA DE CATA

SUMARROCA BÒRIA 2002

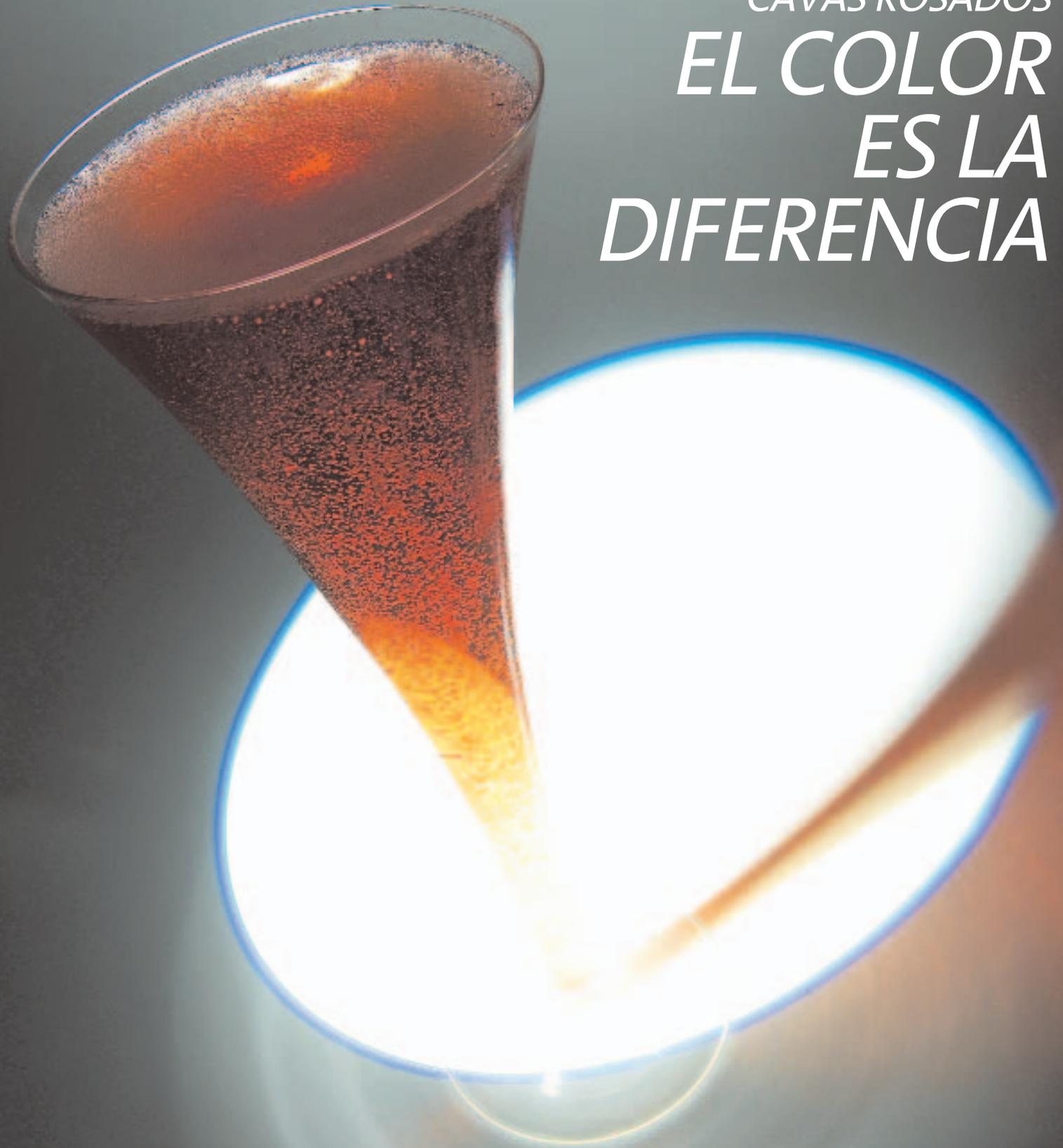


ARMONIAS
JARRETE DE
TERNERA CON
TINTOS

NÚMERO 102

NOVIEMBRE DE 2005

CAVAS ROSADOS EL COLOR ES LA DIFERENCIA



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



ESTE TINTO
ES EXCELENTE



ÉSTE,
SOBERBIO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



CALIDAD CERTIFICADA

LA CALIDAD ANDALUZA **ESTÁ DE LUJO**

Elige CALIDAD CERTIFICADA,
el sello que distingue a nuestros
alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Las próximas navidades pueden ser una buena ocasión para la reconciliación. No me refiero a la dimensión política que tal término sugiere, y que tuvo su máxima expresión en el proceso de transición democrática, sino a un aspecto menos trascendente pero igualmente jovial: la vuelta a la normalidad festiva del cava, que en estas entrañables fiestas tiene su mejor momento, hasta el extremo de que los españoles consumimos en tan señaladas fiestas casi el 60% de la producción nacional de espumoso natural. Y es que el año pasado, una disparatada ocurrencia del señor Carod Rovira a cuenta de la sede olímpica madrileña, propició el boicoteo al cava catalán, con nefastas consecuencias para un sector tan delicado y estacional de nuestra enología. El disparate del parlamentario catalán penalizó, paradójicamente, a unos bodegueros que, mayoritariamente, rechazan cualquier veleidad independentista, izquierdista y republicana. Por eso, el boicot nos pareció un disparate, una vergüenza que sacó los colores a los consumidores de cava que saben de qué va la historia. Y hablando de colores, nada mejor que el cava rosado para el necesario reencuentro. Una moda que recorre el mundo impulsada por su atractivo color y el consistente frescor afrutado de sus ligeros taninos. Tras años de dudas, la mayoría de los cavistas se han decidido a elaborar este tipo de espumoso natural que aún el refrescante paladar con un mayor cuerpo y una más intensa presencia sávida. No es extraño que cada vez tenga más partidarios en todo el mundo. A las variedades clásicas más empleadas como la Monastrell y la Garnacha tinta, se han incorporado otras menos habituales, y felizmente recuperadas, como la catalana Trepát. Por otra parte, la Pinot Noir, cepa reinante en Champagne, siempre polémica, comienza a adquirir un irresistible protagonismo entre los cavas rosados, los únicos para los que está autorizada. Con gran escándalo de los cavistas más conservadores, que ven en ello un peligro para la tipicidad de nuestro espumoso natural. Recelos aparte, lo cierto es que los cavas rosados han alcanzado un buen nivel de calidad y que mantienen el encanto particular de nuestro mejor espumoso natural, capaces de aunar la sutileza y complejidad aromática con el impacto desenfadado y alegre de su burbujeante paladar. He aquí un buen plantel de cavas rosados para beber en las próximas fiestas navideñas y recuperar una normalidad que nunca debió perderse. *Carlos Delgado*



El fresco rubor del cava

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). COORDINADOR DE CAVAS: Javier Puliado (j.puliado@opuswine.es). UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/ Teruel, 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: Lulicar 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. Valdeaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



12 BODEGAS EJEMPLARES PROTOS

A los pies del castillo de Peñafiel, felizmente transformado en Museo del Vino, pervive desde 1927 otro hito de la historia vitivinícola de la región. Bodegas Protos fue, como indica su nombre griego, «la primera», el ariete y el ejemplo del devenir de la viticultura y la enología de la Ribera del Duero. Nació sustentándose en el viñedo de 270 viticultores, y hoy, gracias a esa materia prima, se mantiene como la mayor bodega de la región.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Spiga 2002 -Amancio 2002

El Spiga es un vino de corte rabiosamente moderno, con la fruta a flor de piel y la madera bien dosificada. Procede de una inquieta bodega que cuenta con 60 has, de viñedo en la Ribera del Duero, y una magnífica bodega en Mendoza, Argentina. El Amancio, desde que comenzó su vida como mosto habitó en la madera. Primero inició la fermentación en toneles de cinco hectolitros

y después en depósitos de roble de mil litros. Nada menos que dos años en dobles barricas francesas, completamente nuevas.



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

14 UNIDOS POR EL PLACER JARRETE DE TERNERA CON TINTOS

El jarrete de ternera es uno de los platos más prodigados en la alta cocina española. Exquisita carne de ternera, procedente de la parte alta y carnosa de las patas delanteras y traseras de este animal. Es muy rica en tejido conectivo, por eso requiere un tratamiento culinario esmerado a base de una cocción lenta, para que el colágeno que contiene se convierta en rica y sabrosa gelatina, elemento clave para ligar y dar empaque a todos los ingredientes. Para ellos hemos hecho una selección de vinos extremeños de nuevo cuño, con y sin crianza.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 20 SEPA DE LO QUE HABLA. 22 GENTE DE VINO. 26 DÍAS DE VINO. 28 QUESO Y VINO. 30 EL COLECCIONISTA. 32 NUESTRAS D.O. 34 VINO Y SALUD. 36 ORLIJOS. 38 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 46 SHOPPING. 48 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 49 LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 50 DIRECTORIO.

CAVAS ROSADOS EL COLOR ES LA DIFERENCIA

4

En los últimos años la elaboración de espumosos se ha extendido por toda la España enológica hasta el punto de que hoy prácticamente en la mayoría de las comunidades autónomas se puede brindar con burbujas locales. Pero entre todos ellos el cava se erige sin duda como el espumoso español por excelencia. Acapara una cota de mercado exterior de las más altas del planeta (es el segundo espumoso con mayor comercialización del mundo). Pero faltaba la guinda del espumoso rosado. En España este tipo de vino no ha tenido el mismo éxito que en Francia, sobre todo en Champagne, donde hay rosados capaces de medirse con los grandes blancos. Afortunadamente desde hace unos años el sector se ha animado a elaborar este tipo de vinos, muchos de ellos con fortuna. Tanta que, para este número, ya enfilando las fiestas de Navidad y Año Nuevo, hemos hecho una elección de los mejores espumosos rosados.



CAVAS ROSADOS

El color es la diferencia

e

En los últimos años la elaboración de espumosos se ha extendido por toda la España enológica hasta el punto de que hoy prácticamente en la mayoría de las comunidades autonómicas se puede brindar con burbujas locales. Pero entre todos ellos el cava se erige sin duda como el espumoso español por excelencia. Acapara una cota de mercado exterior de las más altas del planeta (es el segundo espumoso con mayor comercialización del mundo). En la Denominación de Origen Cava hay inscritas 272 bodegas y entre todos producen más de 221 millones de botellas.

Pero faltaba la guinda del espumoso rosado. En España este tipo de vino no ha tenido el mismo éxito que en Francia, sobre todo en Champagne, donde hay rosados capaces de medirse con los grandes blancos. Afortunadamente desde hace unos años el sector se ha animado a elaborar este tipo de vinos, muchos de ellos con fortuna. Tanta que, para este número, ya enfilando las fiestas de Navidad y Año Nuevo, hemos hecho una elección de los mejores espumosos rosados. Entre ellos hay una abrumadora mayoría de cavas, tanto de las grandes empresas como de los artesanos, los que todavía siguen degollando a mano porque utilizan corchos naturales para fermentar, reposar y criar la botella largos años en rima. También los hay que elaboran excelentes vinos apoyándose en las más adelantadas tecnologías. Fuera de esta D. O. Cava, muy pocos se atreven a jugar o experimentar con las burbujas de color. Al menos de momento.

EL VARIETAL QUE VIENE DEL FRÍO

Llega a nuestros espumosos la variedad Pinot noir. Llega rodeada de expectación y esperanza. Por ser la cepa tinta más noble que compone el trío componente del champagne, se piensa que aquí en nuestros calurosos campos puede dar el mismo resultado, o al menos parecido. Es posible que se logren frutos provechosos, hoy a la ciencia no se le resiste nada, aunque se debería tener en cuenta que esta enigmática variedad no se adapta fácilmente a otros terrenos y, sobre todo a otros climas, que no sean de su total agrado. Ya hay ejemplos de que es posible obtener buenos vinos, siempre que se realice un magnífico trabajo y años de estudios. Codurníu ha conseguido un buen cava con Pinot. Su plantación en Lleida es de las primeras en la

península que acogieron a esta cepa. Y se aprecia muy bien que la experiencia es todo un grado. El vino es expresivo y sus propiedades resaltan los aromas de la variedad. Del cava que elabora Recaredo se percibe el buen cuerpo (en boca tiene alma de tinto) y la armonía de su crianza. Si juzgamos los resultados, bien parece que Gramona ha estado trabajando con Pinot noir toda la vida, porque en su cava resulta muy refrescante y equilibrado., como la tirada limitadísima de Albert de Vilarnau, que lleva la fruta clásica en la nariz. También son de resaltar Juvé y Camps, María Casanovas, Parxet, Roura, Naveran, Albet i Noya...

ROSADO CON OTRA DIMENSIÓN

Pero no solo de exotismo vive el catador. Nuestros espumosos rosados, a pesar de la poca experiencia, en general, pueden pasar la reválida con un notable. Las tres variedades autorizadas, Garnacha, Monastrell y Trepát son capaces de ofrecer vinos expresivos si se les trabaja con acierto.

Los más tradicionales elaboradores saben bien de ello, como Castillo de Perelada, una de las marcas veteranas en esta aventura del rosado. También Can Ràfols ofrece la versión poderosa del rosado desde hace años. En contraste, Castell Sant Antoni propone un cava con larga crianza, unos cinco años. Una de las pocas casas que hacen cava dulce es Parxet, una buena propuesta para la tarta y los pastelitos de nata.

Hay que animar a los cavistas de fuera del llamado «País del Cava», esto es, el Penedès y aledaños, incluso a los que sin pertenecer a esta denominación elaboran espumosos, a introducir en sus catálogos la variante rosada de la espuma. Como Dominio de la Vega, que sigue su marcha ascendente. Su cava blanco es uno de los más equilibrados y finos de la D. O. Y este novedoso rosado sigue fiel a su estilo.

Y por último hablaremos del espumoso de Castilla y León, Palacio de Bornos, el único que hemos encontrado fuera de la Denominación de Origen Cava. Es un vino fácil, goloso, con fresca acidez y sin complejos.

En fin, hemos encontrado y catado casi cincuenta espumosos rosados, un color que prudentemente va tiñendo nuestra mesas. Una nueva modalidad de espumoso con la que desear ventura para el año próximo en un mundo de futuro tan incierto. Si es imposible cambiar el color de nuestras vidas, también los es cambiar el color de nuestros brindis.



D.O. CAVA

A. TORELLÓ MATA TREPAT BRUT R. '03 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 Agustí Torelló. Tel. 938 911 173.
 Espléndida frescura y expresión de fruta roja fresca, limpia, sin un ápice de licorosidad. Desarrollo en copa del carbónico perfecto, de finos aromas a grosella, limas, flores y compenetrada crianza.

ALBET I NOYA BRUT PINOT NOIR 🍷🍷🍷🍷🍷
 Albet i Noya. Tel. 938 994 812.
 Elaborado con excelente expresión varietal, de notable crianza bien fundada como su burbuja, fina y envolvente. Uno de los excelentes cava españoles.

ALSINA & SARDÁ BRUT 🍷🍷🍷
 Alsina Sardá. Tel. 938 988 132.
 Su construcción en boca se basa en la discreción, en la armonía por su delicadeza carbónica y textura suave de fruta roja. Los aromas viran hacia las mermeladas de cerezas, el anís y la fina crianza.

RUBOR AURORAE BRUT 🍷🍷🍷🍷
 Antonio Mascaró. Tel. 938 901 628.
 Se aprecia un fondo oscuro que pronto desaparece y deja percibir aromas de guindas en licor, naranja confitada y flores de campo. Complejo y fácil de beber.

BLANCHER BRUT NATURE RVA. 🍷🍷🍷
 Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286.
 Es un cava para los que buscan complejidad, buena integración de sus componentes en boca, con delicado amargor final. Su buqué es potente con recuerdos a miga de pan y perfume de pacharán.

BLANCHER EXTRA SEMI-SEC 🍷🍷
 Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286.
 Su acento ácido creciente exalta aún más la jovialidad de la fruta, incluso el toque acerbo resulta agradable cuando se liga con su golosidad y un carbónico cremoso. Muy jugoso y agradable.

GRAN CAUS EXTRA BRUT 2001 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 Can Ràfols dels Caus. Tel. 938 970 013.
 Moderado carbónico en este cava de larga crianza. Su textura de burbuja es como una crema, discreta, con mesura, de soberbia acidez y potencia en boca. Tiene un colosal despliegue aromático de hongos, cardamomo, caquis maduros. Muy complejo.

CANALS & MUNNÉ BRUT G. Rs. '02 🍷🍷🍷🍷🍷
 Canals & Munne. Tel. 938 910 318.
 Color impecable, casi de clarete. Su potencia frutal parece dejar sensaciones tánicas a su paso, que apoya su carbónico crujiente, vivo. Un recital de frutalidad que nuevamente se manifiesta en nariz, de madurez radiante y dosificada crianza en botella.

A. VILARNAU BRUT P. NOIR '02 🍷🍷🍷🍷🍷🍷
 Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361.
 Su edición limitada (1.125 botellas) refleja su calidad. Boca envolvente, muy estructurada y espléndida acidez. Muy frutal en aromas de fruta negra, granada, con delicada crianza. Buen trabajo.

CASTELL SAN ANTONI B.N. G. RVA. '99 🍷🍷🍷🍷
 Castell Sant Antoni. Tel. 938 183 099.
 De todos los cava de la casa es el más diferente, quizá por su mezcla de notas de guindas en licor y balsámicas con recuerdos de crianza (champiñón, pan tostado). En boca deja incluso un toque de sequedad cítrica que podría acompañar el foie.

CASTELLBLANCH DULCE 🍷🍷
 Castellblanch. Tel. 938 183 001.
 Dulzor muy comedido, sabroso, sencillo a la par que agradable. Equilibrado. Tiene en nariz unos recuerdos balsámicos singulares tipo pino-eucalipto, además de frutas rojas almibaradas.

CASTILLO DE PERELADA BRUT 🍷🍷🍷
 Cava del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011.
 Gran potencia en boca, casi de rosado seco sino fuera por el carbónico, muy bien desarrollado. Los aromas son un recital de frutillos rojos en sazón, abundantes y perdurables. De color impecable.

FERRET BRUT NATURE G. RVA. 2000 🍷🍷🍷
 Cava Ferret. Tel. 938 979 148.
 A pesar de sus cinco años de crianza, está bañado en la frescura y la limpia expresión frutal. Es muy jugoso, de burbuja crujiente y amplios recuerdos de hojarasca y laurel.

CAVAS HILL BRUT RVA. 🍷🍷🍷
 Cava Hill. Tel. 938 900 588.
 Fresco en todo su recorrido, quizá da la sensación de ligereza, con un conjunto sin ángulos. Delicado de aromas a zarzamora, lilas y especias blancas.

MONT-FERRANT BRUT 🍷🍷🍷🍷🍷
 Cava Mont-Ferrant. Tel. 934 191 000.
 Nos gusta la precisión con que esta bodega elabora sus cava. Es pura delicadeza, expresión radiante de la fruta, incluso con un toque graso que no oculta la frescura. Muy comedido y de fragante fondo aromático a bollería recién horneada.

NADAL BRUT PINOT NOIR 🍷🍷🍷
 Cava Nadal. Tel. 9389 88 011.
 Color piel de cebolla. Es complejo, estructurado, con cuerpo y poderosa acidez bien medida. Aunque no es todo lo potente que deseáramos, sí valoramos la riqueza de matices, fruto de un magnífico trabajo.

Espuma
¿De donde adquiere el cava la espuma? Se adquiere gracias a una operación conocida como «tiraje» y constituye una de las etapas más importantes para su elaboración. Imaginemos que tenemos una botella de vino blanco o rosado recién terminada su fermentación, aproximadamente con un 10% de alcohol y un pH de 3, o sea, bastante ácido. Para conseguir la espuma, deberemos añadir al líquido de la botella una mezcla de levaduras y azúcar (por cada 4 gr. de azúcar se consigue, aproximadamente, una atmósfera de presión y por cada 17 gr. de azúcar un 1% de alcohol). Una vez añadida la mezcla, se cierran con un obturador de plástico o tapón corona, colocándolas en posición horizontal, y se dejan reposar durante un mínimo de 9 meses. Las levaduras, mediante un sistema conocido como hidrólisis, fermentarán el azúcar, y liberarán carbónico, produciendo así la espuma.





LA HISTORIA EMPEZÓ EN EL SIGLO XV. HOY CONTINÚA.

El 8 de octubre de 2001, tras un cálido mes de agosto y un septiembre lluvioso, iniciamos la vendimia de nuestras viñas situadas en las laderas de los Montes Obarenes, entre 610 y 700 metros de altitud. La exhaustiva selección manual de los mejores racimos de esta añada histórica y su posterior noble crianza en barricas de roble francés y americano otorgan a este vino un aroma único junto a un excepcional sabor suave y envolvente.



**BODEGAS
CASTILLO DE SAJARRA**
RIOJA ALTA · ESPAÑA

GIRÓ RIBOT BRUT 🍷🍷🍷

Cigravi - Giró Ribot. Tel. 938 974 050.
Fresco y limpio, tanto en boca como en nariz donde desarrolla aromas nítidos de frutillos silvestres, gominola roja y un toque de flor seca interesante. Su conjunto resulta muy sugerente.

CODORNÍU BRUT PINOT NOIR 🍷🍷🍷🍷👍

Codorníu. Tel. 938 183 232.
Han realizado un buen trabajo en la línea de la elegancia. Excelente formación del carbónico, buena dosis de acidez y frutuosidad. Las notas de crianza se funden perfectamente con los recuerdos de grosella. Largo y comedido.

DOMINIO DE LA VEGA BRUT 🍷🍷🍷

Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570.
Son los emperadores del cava en Levante. Desarrolla perfectamente su carnosidad y equilibrio en boca, destacando una expresión frutal magnífica. Fluye como una golosina, concentrada e inmaculada. Aunque sin mucha crianza, está bien definido.

FREIXA RIGAU BRUT 🍷🍷🍷

Freixa Rigau. Tel. 972 549 012.
Carnoso, de frutas licorosas abundantes y notas amargas de hollejo en el final de boca. Tiene aromas de manzana asada, anís y lías. Sugerente.

GRAMONA BRUT PINOT NOIR 🍷🍷🍷🍷👍

Gramona. Tel. 938 910 113.
Algo que define a este gran elaborador es el equilibrio y la soberbia acidez que imprime a sus cavas. En boca posee estructura, una imagen casi tridimensional, de excelente burbuja. Franqueza aromática a grosella en un punto óptimo de maduración, fina bollería.

HERETAT MAS TINELL BRUT RVA. 2002 🍷🍷🍷🍷

Heretat Mas Tinell. Tel. 938 170 586.
Robusto en su entrada, con volumen del carbónico y sabrosura. Abundantes aromas de bollería, tostados, fondo de hinojo y laurel. Complejo y bien dotado.

JANÉ VENTURA BRUT RVA. 🍷🍷🍷

Jané Ventura. Tel. 977 660 118.
Precioso color, muy vivo. Espléndido en matices frutales, carbónico algo tosco pero bien arropado por su carga frutal que casi recuerda a un rosado sin burbujas. Muy intenso en nariz, fresas, grosella, flores, que ocultan en parte su discreta crianza, que la tiene.

JAUME SERRA BRUT RVA. 🍷🍷

Jaume Serra. Tel. 938 936 404.
Aunque el carbónico muestra cierta tosquedad, su excelente acidez y frutuosidad, muy jugosa, recomponen el conjunto. Tiene potencia aromática y complejidad a arándanos, corteza de pan y bollería.

H. VALL-VENTOS DONE'S B.N. 🍷🍷🍷🍷

Joan Raventós Rosell. Tel. 937 725 251.
Potencia y definición de los aromas frutales, casi podemos imaginarlos en la cuba de fermentación por su frescura y limpieza. Es largo, espléndido en gama frutal y con delicada crianza.

FERRET GUASCH B.N. RVA. 2002 🍷🍷🍷

Josep M. Ferret. Tel. 938 979 037.
Envolvente cremosidad gracias a la burbuja fina, de paso de boca perfumado a frutos rojos en sazón y manzana. Muy fresco y de discreta crianza.

BERTHA BRUT RVA. PINOT NOIR 🍷🍷🍷

Josep Torres Sibill. Tel. 938 910 903.
Entrada muy seductora, de perfecta unión carbónica que se transforma en crema, delicado de fruta aunque bien sazonada y fresca. Franqueza absoluta, notas florales y leve desarrollo de la crianza (corteza de pan).

JUVÉ & CAMPS BRUT PINOT NOIR 🍷🍷🍷🍷

Juvé & Camps. Tel. 938 911 000.
Espléndido equilibrio tanto en boca como en nariz, profundo y de elegante amargor. Gracias a sus notas de crianza y perfecto ensamblaje admite hasta platos de carne o setas silvestres.

LOXAREL 999 BRUT 🍷🍷🍷

Loxarel. Tel. 938 978 001.
Color intenso, a rosa violáceo sin un ápice de evolución. Cuando pierde potencia carbónica amplía su carnosidad y sensación de frutas en boca, aunque ligeramente silvestres. Es todo jovialidad.

MICROCOSMOS B.N. G. RVA. 🍷🍷🍷🍷👍

Llopart. Tel. 938 993 125.
Destaca la excelente armonía, carga frutal de radiante madurez y su diminuta burbuja perfectamente integrada. Incluso hay una textura leve grasa que aumenta el volumen en boca. Es muy interesante. Tiene elegante aromaticidad de arándanos, cacao, flores y corteza de pan. Fantástico.

MARIA CASANOVAS B.N. PINOT NOIR 2002 🍷🍷🍷🍷👍

María Casanovas i Roig. Tel. 938 910 812.
Este magnum «magnífica» aún más la calidad de su rosado, más frutoso, con volumen y potencia de la burbuja, eso sí, bien fundida. Espléndido en aromaticidad y recuerdos de pan grillé y cacao.

MARQUÉS DE GELIDA B. RVA. P. NOIR 🍷🍷🍷

Marqués de Gelida - L'Anzinar. Tel. 938 912 353.
Un varietal de Pinot Noir que muestra toda su fuerza, de elegantes amargos y expresiva burbuja. Posee un perfume de gelatina de frutos rojos muy seductor, de hierba y bollería horneada. Un cava complejo.

Aroma

Para la elaboración de los vinos rosados se emplean, principalmente, cuatro variedades tintas recomendadas en la zona de producción del Cava. La más extendida es la Garnacha Tinta, que aporta aromas de golosina, a frutos rojos, guindas en licor e incluso algunas notas anisadas cuando tiene madurez suficiente; Trepát: de similares características a la Garnacha, aporta ese toque goloso, amable, incluso floral; Monastrell: muy extendida en el levante español, aporta cuerpo, color, buena graduación y aromas concentrados de ciruela pasa; Pinot Noir: es la última incorporación, y, todavía por mejorar sus aptitudes, aporta elegancia aromática (grosella) y finura en boca.



Cielos tintados de vino anuncian inminentes cambios

VINOS RENOVADOS DE CASTILLA-LA MANCHA. EMPIEZA A SORPRENDERTE.
Cambios que nos descubren una nueva CASTILLA-LA MANCHA. Con mejores técnicas
de cultivo, con más variedades de uva y con unos vinos que no dejan a nadie indiferente.



MARQUÉS DE MONISTROL B. G. RVA. ●●●●●
Marqués de Monistrol. Tel. 938 910 119.
Elegante, un punto goloso inicial, burbuja muy fina y un punto ácido, casi acerbo, al estilo de algunos champagnes. Buqué amplio de champiñón y bollería.

MARRUGAT BRUT 2004 ●●●●●
Marrugat. Tel. 938903066 .
Profundo equilibrio tanto aromático como gustativo, de elegante cremosidad y franqueza. Fondo de pan grillé y mantequilla. Excelente varietal de Trepat.

MARTÍ SERDÁ BRUT ●●●●●
Martí Serdá. Tel. 938 974 411.
Aroma de boletus edulis sorprendente. Suave en boca, equilibrado. Sostiene perfectamente su evolución. Complejo, envolvente. Su aromática ya nos sugiere algunos platos con hongos.

CHANTAL BRUT ●●●●●
Masía Vallformosa. Tel. 938 978 286.
Buena balanza entre golosidad y acidez, envolvente a su paso, y de nítidos aromas a granada madura. De un conjunto muy equilibrado. En nariz, protagonismo frutal y discreta crianza.

RECAREDO BRUT NAT. P. NOIR 2003 ●●●●●
Mata Casanovas (Recaredo). Tel. 938 910 214.
Delicado en boca, exquisita cremosidad, finura de la fruta, elengatísimo amargor. Fiel reflejo del mosto de uva, limpio, con un toque de zarzamora y discreta crianza. Un magnífico ejemplo de cava rosado.

MONT MARÇAL BRUT RVA. ●●●●●
Mont Marçal Vinícola. Tel. 938 918 281.
Acidez poderosa, casi acerba, bien acompañada de abundantes notas de fruta fresca (granada-cereza) con carbónico crujiente. Aromas abundantes, mantequilla, guindas en licor y un toque de hongo.

ORIO ROSSELL BRUT RVA. 2003 ●●●●●
Oriol Rossell. Tel. 977 671 061.
Notas de crianza ligadas con recuerdos de fruta. Magnífica acidez, nada agresiva, bien conjuntada con la burbuja y de largo final a mermelada de arándanos, trufa y limas. Muy conseguido.

PARATÓ BRUT 2004 ●●●●●
Parató Vinícola Tel. 938 988 182.
Frutas en sazón, exquisita burbuja, pequeña y fundente. Con peso en boca y profundidad, intenso y complejo (hongos, bollería).

PARXET BRUT PINOT NOIR ●●●●●
Parxet. Tel. 933 950 811.
Frutal, un punto acerbo, de una acidez deliciosa, con carbónico asentado, muy fino y de espléndido perfume final. Complejo, notas de ciruela-arándano, y lías que lo hacen más profundo. Para disfrutarlo.

PARXET CUVÉE DESSERT ●●●●●
Parxet. Tel. 933 950 811.
Fluye como una golosina de frutillos rojos, de equilibrado dulzor y cremoso carbónico, limpio y comedido. Franqueza y expresión frutal en aromas, con delicada crianza de lías y notas de hierba. Muy completo.

ROGER GULAR BRUT 2003 ●●●●●
Roger Goulart Tel. 934 191 000.
Golosidad moderada, frutal, con un toque aromático final de acentuada crianza que magnifica el conjunto. Notas de guindas en licor, flor marchita e hinojo.

ROURA B.N. PINOT NOIR ●●●●●
Roura. Tel. 935 403 148.
Transparente, de frutalidad radiante, fresca expresión tanto en boca como en aromas, recuerdos de zarzamora y granada. Ligero y fresco. Magnífico color.

ROVELLATS BRUT RVA. 2002 ●●●●●
Rovellats. Tel. 934 880 575 .
Nos gusta la lozanía con que fluye su carga frutal, la fusión acidez-golosidad que modera la entrada, resultando muy sugerente. Sus aromas se decantan por la manzana asada y las cerezas.

PERLES ROSES B.N. RVA. P. NOIR 2002 ●●●●●
Sadeve (Naveran). Tel. 938 988 274.
Jugoso, de admirable frescura, frutal, de crujiente carbónico. Es delicado y suave a su paso. Crianza bien medida (miga de pan, flores) y recuerdos de granadagrosella, limas e hinojo.

LAVIT BRUT ●●●●●
Segura Viudas. Tel. 938 917 070.
Muy mejorado. Boca contundente, de penetrante acidez y frutal. Buena crianza en botella, panadería, champiñón, complejo y de conjunto integrado.

SUMARROCA BRUT PINOT NOIR ●●●●●
Sumarroca. Tel. 938 911 092.
Jovial, limpio, perfecta integración del carbónico y abundantes recuerdos a frutas rojas, flores y hierba. Su discreta crianza lo hace más frutal aún.

TORELLÓ BRUT ●●●●●
Torelló. Tel. 938 910 793.
Boca poderosa, carnosos, casi con alma de rosado sin burbuja, carbónico crujiente y bien ligado. Final aromático con recuerdos a granada y zarzamora. Muy frutal.

HUERTA DEL REY SEMISECO ●●●●●
Crianza de Castilla la Vieja. Tel. 983 868 116.
Destaca un gusto goloso moderado, pero acertado para el público en general, que busca ese punto azucarado agradable. Su frutalidad (zarzamora-mora) y carbónico moderado completan su sencillez.

La elección
Es cierto, que la lectura de las etiquetas es un tanto compleja para los consumidores. Pero atengámonos a tres criterios de elección: el primero, y de más valor, concierne al tiempo de crianza, pudiendo encontrarse Joven (9 a 18 meses), Reserva (18 a 30 meses) y Gran Reserva (a partir de 30 meses); el segundo criterio se centrará en el contenido de azúcar por litro, desde el más seco Brut Nature, al Extra Brut (hasta 6 gr.), Brut (hasta 15 gr.), Extra seco (entre 12 y 20 gr.), Seco (entre 17 y 35 gr.), Semisecho (entre 33 y 50 gr.) y Dulce (más de 50 gr.); el tercer y último será por la variedad de uva utilizada, pudiendo elegir entre las blancas (Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Chardonnay) o las tintas citadas anteriormente.

CÓDIGO DE PRECIOS

- Hasta 3 €
- De 3 a 6 €
- De 6 a 9 €
- De 9 a 18 €
- Más de 18 €

● Buena relación calidad/precio

En recuadro, nuestra elección

Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.

V.T. CASTILLA Y LEÓN



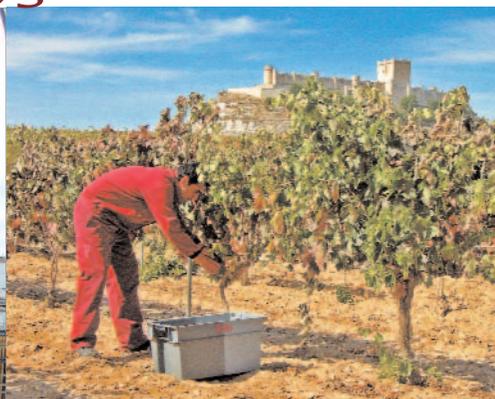


• Primera Colección de Ribeiros seleccionados. • Tres Ribeiros únicos. • Ribeiros para gourmets.

Vitivinícola del Ribeiro, S.C.G.

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

BODEGAS PROTOS



La nueva bodega de Protos es obra de uno de los grandes arquitectos contemporáneos, Richard Rogers, quien la ha diseñado acorde y respetuosa con el castillo que corona Peñafiel.

Calidad por encima de todo

Nueve meses han pasado desde que Richard Rogers colocara la primera piedra de la bodega que ha diseñado para Protos. Hoy, en la visita de obra, comparte con los bodegueros la divina emoción del creador: «Y vio que era buena».

Los pies del castillo de Peñafiel, felizmente transformado en Museo del Vino, pervive desde 1927 otro hito de la historia vitivinícola de la región. Bodegas Protos fue, como indica su nombre griego, «la primera», el ariete y el ejemplo del devenir de la viticultura y la enología de la Ribera del Duero. Nació sustentándose en el viñedo de 270 viticultores, y hoy, por encima de cambios empresariales, gracias a esa materia prima, se mantiene como la mayor bodega de la región con sus tres millones de botellas anuales. La primera que se atrevía a embotellar antes que nadie en Castilla y León y que lleva el número 42 en el registro de toda España. Un vino que, a los dos años de vida, en la Exposición Universal de Barcelona de 1929, volvió investido con una medalla de Oro...

UN EDIFICIO DE RICHARD ROGERS

Ahora vuelve a tomar la delantera con una renovación que es un sueño puesto en pie, una bodega vanguardista donde la dedicación al vino se pueda exhibir con talante didáctico, con placer estético. Se la han encargado al arquitecto británico Richard Rogers, urbanista vocacional y artista reconocido mundialmente desde que, con 45 años, realizó el centro Pompidou de París. Después ha dejado su impronta en edificios emblemáticos como el Tribunal de Derechos Humanos de Estrasburgo o, más cerca, en la ampliación del Aeropuerto de Barajas, en Madrid.

Protos es su primera experiencia en construcción de bodega y, entre otras razones, aceptó una obra así de especial y con ese tamaño reducido porque su esposa tiene un restaurante en Londres, cerca de la sede de su estudio de arquitectura, y le dio a probar los vinos de Protos que ofrece en la carta. El diseño se ha basado en un profundo entendimiento con los elaboradores, con su forma de hacer vino, con su deseo de perfeccionarlo, y también con ese acercamiento del público a la bodega que se llama enoturismo.

PRIMERO ES EL VINO

En obra ya se ve una estructura que crece frente a la bodega actual y, entre grúas y vigas y cimientos y crecientes muros de hormigón, el enólogo no tiene ojos más que para un rincón, donde se enclavará la bodega de los vinos joya, aun sin nombre. Un espacio presidido por la mesa de selección, donde la mejor uva de cada cosecha se educará en barricas de 225 litros del mejor roble.

Pero eso es solo un rincón de la enorme obra valorada en 24 millones de Euros. Un tercio del sótano se dedicará a barricas, asentadas a dos alturas, de modo que se manejen con facilidad, y 2/3 a botellería, para afinar cada marca hasta el momento perfecto de servicio. Y es que esta obra no es sólo un lujo sino una necesidad de espacio, ya que un millón de botellas de Protos han de reposar «realquiladas» en una bodega vecina.

Cuando el edificio esté concluido no solo

cubrirá la capacidad de elaboración de la bodega, que no desea crecer, sino que la escamoteará en el subsuelo, tanto para preservar la temperatura y humedad ideales para la crianza, como para conservar la estética del cerro y el protagonismo del castillo que lo preside, el que, según el arquitecto, se ha tratado en los planos como el último piso del alzado.

El edificio reproduce así la discreción de la bodega vieja. Es una estructura enterrada de hormigón de la que solo emergerán muros de piedra natural y una cubierta ligera, cinco bóvedas de madera, vidrio y cerámica para mimetizarse con las tejas del pueblo. Un sistema de construcción innovador, rápido y con inmediato control de calidad permitirá que se inaugure en la próxima vendimia, en septiembre de 2006. Entonces, sin perturbar el proceso, los visitantes se asomarán desde un luminoso patio a la penumbra interior y a los torreones del castillo. Así está pensado, hasta el último detalle de estética, funcionalidad y economía energética y ergonómica.

Lo que está naciendo es un hogar para el vino, concebido con el mismo cuidado y con la misma pasión que el propio vino, ese que viaja a 30 países para lucir la potencia, la elegancia y la profundidad de la Tinta fina, la inconfundible Tempranillo de la Ribera del Duero.

BODEGAS PROTOS

C/ Bodegas Protos, 24-28
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel. 983 87 80 11 Fax. 983 87 80 12
E-mail: bodega@bodegasprotos.com
www.bodegasprotos.com



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.





NO HAY RAZÓN SIN PASIÓN

UNIDOS POR EL PLACER

Jarrete de ternera con tintos



El jarrete de ternera es uno de los platos más prodigados en la alta cocina española, incluso algunos críticos gastronómicos llegan a promover rutas del jarretismo por los más dispares restaurantes de España. Del uno al otro confín de nuestro país se pueden encontrar infinidad de preparaciones de esta exquisita carne de ternera, procedente de la parte alta y carnosa de las patas delanteras y traseras de este animal. Es muy rica en tejido conectivo, por eso requiere un tratamiento culinario esmerado a base de una cocción lenta, para que el colágeno que contiene se convierta en rica y sabrosa gelatina, elemento clave para ligar y dar empaque a todos los ingredientes partícipes en las mil y una recetas que existen de esta jugosa, tierna y melosa carne.

En los manuales de nutrición también se la denomina morcillo, término más popular entre los consumidores, o zancarrón, y en Francia se la conoce como «jarret», leve y elegantemente abreviado. Guisado o asado, junto con vistosas y variadas verduras, incluso preparado con técnicas más vanguardistas, de corte moderno como caramelizado con cebollitas o acompañado con exquisitas setas de temporada, le sugerimos complementarlo con unos tintos de la Ribera del Guadiana. Una selección de vinos extremeños de nuevo cuño, con y sin crianza, potentes, cálidos, con una marcada potencia aromática. Un alarde de frutuosidad que aportará frescura a la melosidad de este plato.

NUESTRA SELECCIÓN

CAMPOBARRO TEMPRAN. '04 ●●
Coop. San Marcos de Almendralejo.
Juventud aromática en nariz, frutuosidad muy expresiva y fresca. Sabroso y tánico en boca, de un paso alegre, muy frutal. En su punto para consumir.

PAYVA CRIANZA 2002 ●●●
Martínez Payva.
Aroma cálido y frutoso, algo sobremadurado, con discreta aportación de especias. Boca carnosa, ligeramente dulzona, final de frambuesa.

LEYENDAS CRIANZA 2002 ●●●●
Ventura de Vega.
Aroma cálido, intenso, con frutillos silvestres en compota, y elegantes notas especiadas. Boca muy sabrosa, pulida y frutal, con un final ligeramente goloso.

PUERTA PALMA «FINCA EL CAMPILLO» RVA. 2000 ●●●●●
Marcelino Díaz.
Se ve la impronta de Marcelino Díaz en su aroma complejo, expresivo, con la fruta y madera bien conjuntadas. En boca resulta sabroso y amable, con final evocador.

MELITHON CRIANZA 2002 ●●●
Dolores Morenas.
Atractiva nariz de fruta madura y agradables notas de reducción con un toque especiado. Sabroso, aterciopelado, golosa fruta ácida.

PALACIO QUEMADO 2002 ●●●
Viñas de Alange.
Aroma cálido, algo cerrado, con la fruta muy madura y levemente especiada. Suave en boca, regusto goloso, final con atisbos minerales.



VEGA IBOR

BODEGAS REAL

Plasencia 1986
FINCA MARISANICHEZ
FINCA MARISANICHEZ
CABERNET SAUVIGNON
VEGA IBOR

La esencia de La nueva cocina



VINAGRE
del condado de HUELVA



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

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, Vinales 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 Guías, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100
Guía 300 vinos, Peñin 85/100.



www.bodegascamporreales.com

LOS VINOS DE MI BODEGA

De lo tradicional y lo nuevo



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

José Manuel Ortega Fournier es un hombre dinámico y, a mi juicio, muy valeroso. Porque sin venir de estirpe bodeguera, ni ser un experto en la materia (proviene de la banca) ha apostado fuerte por el mundo del vino. José Manuel siguió perfectamente el guión que requiere una empresa de esa índole. Compró una bodega en Berlangas y una propiedad (Finca el Pinar) con más de 60 hectáreas de viñedo en plena Ribera del Duero. Además, ha cruzado el «charco» y ha construido una magnífica bodega en una de las mejores zonas de Mendoza (Argentina). Tienen sus vinos un corte rabiosamente moderno, con la fruta a flor de piel y la madera bien dosificada, tanto

los de aquí como los de allá. En la Ribera ha encontrado una verdadera artista, María Santamaría, una enóloga joven de excelente buen gusto y amor al trabajo, bien apoyada por el enólogo Spisso, director del grupo.

FINURA QUE ENAMORA Es todo un privilegio asistir a una cata de los vinos de los Eguren. Y más en su casa de San Vicente de la Sonsierra, sin ruidos, concentrados. Allí estaban los honrados crianzas, o los magníficos reservas o su «Selección de Familia», y también todos sus vinos de finca, su nuevo Puntido, potente y mineral, el San Vicente, la expresión de un Tempranillo suave y revelador, el Finca El Bosque, un vino enorme, equilibrado y poderoso. Y tener que elegir uno de ellos para esta sección fue el verdadero problema. Al final me decanté por la elegancia y la expresividad de este Amancio (nombre que hace referencia al abuelo). Proceden sus uvas de una privilegiada viña que hay del paraje llamado La Veguilla. La elección de los racimos se hizo a mano, como el despallado y hasta la selección de las bayas! El vino, desde que comenzó su vida como mosto habitó en la madera. Primero inició la fermentación en toneles de cinco hectolitros y después en depósitos de roble de mil litros. Nada menos que dos años en dobles barricas francesas, completamente nuevas. Es decir, en una hizo la maloláctica, y la crianza en otras.



SPIGA 2002

B. O. Fournier. Finca el Pinar. Berlangas de Roa (Burgos). Tel. 947 53 30 06
jmortega@ofournier.com. D.O. Ribera del Duero. Precio: 18 €. Tipo: tinto crianza.
Variedad: Tinta del país. Fecha de entrada: 15/7/2005
Consumo óptimo aproximado: Cinco años a 16/18° C.
Crianza: 12 meses en barrica nueva francesa (80%) y americana. Puntuación: 8,6/10

1ª Cata: Rojo cereza, capa media. En sus primeros momentos de apertura hay algo de reducción aunque rápidamente desaparece. Espléndida expresión de la fruta, de una gran nitidez, así como el punto balsámico muy fresco, aunque lo mejor es el ensamblaje de la madera con la fruta. Bien equilibrado, con una frescura deliciosa aportada por una acidez nada agresiva. Es un vino que ya se puede beber, de tanino amable y cuerpo medio. Es de agradecer lo bien integrado que están sus 14º largos de alcohol, que no estorban.

AMANCIO 2002

B. Sierra Cantabria. Amorebieta, 3 - 26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel. 902 334 080. info@eguren.com. D. O. Ca. Rioja. Precio: 65 €.
Tipo: Tinto crianza. Fecha de entrada: 28/9/2005
Variedad: Tempranillo. Crianza: 24 meses en barrica nueva de roble francés
Consumo óptimo aproximado: 10 años a 16/18° C. Puntuación: 9,6/10

1ª Cata: La cereza picota, principal color, se combina con los tonos violáceos; capa media. Comienza su complejidad en nariz, hay un recuerdo floral, aromas de mora y grosella, apenas un tostado suave, después el especiado, escasamente una nota de falsa pimienta, un toque de piel de cítrico muy refrescante, final de regaliz. Debería recomendarse como manual de cata. Porque si alguien quiere saber de tanino maduro y elegante, de equilibrio y frescura, y de gloriosa fusión, nada mejor que detenerse, recrearse y disfrutar de este gran riojano

NOVIEMBRE-DICIEMBRE

DEGUSTACION ESPECIAL ASTURIAS

AVILES VINATERIA CARPEDIEM C/ San Bartolomé N.22

CANGAS DEL NARCEA RESTAURANTE EL ANCHO C/ Mayor N.11

CANGAS DE ONIS

RESTAURANTE EL DENADOR DE LOS CANONIGOS Avda. Comendador Valt
VINATERIA EL PULGRO C/ El Canero

La FELGUERA

VINATERIA LA PEDRERA C/ General Borja - La Posada
VINATERIA LA PARRA C/ Nueva N.17

GIJON

LOS SENTIDOS (Tienda de vinos) C/ Cubelata N.104
VINATERIA EL MANIE C/ Plaza de los rios N.2
VINATERIA EL FELCO C/ Felipe Martínez N.4
VINATERIA LA DURANZIA C/ Warrick de San Felipe N.14
RESTAURANTE ORPIDUM NOBIA C/ Marqués de Guzmán N.22
LA OFICINA DE LA ARCA Diagonal N.34

OVIEDO

LATAS Y BOTELLAS (Tienda de vinos) C/ Tta. General Tubiza N.57
REFRIGERIO DEL VINO C/ Arce N.17
ENTREVINOS C/ Comendador N.34
C/ PICHÓN DE TORINO C/ Vera de San Pedro N.17
REST. LA COCINA DE MANUEL C/ Pl. XII N.10

MIERES VINATERIA LA POSADA DE BACOS C/ Guillermo Sheta N.8

RIBADESELLA VINATERIA LA MARSA LADA Plaza de la Iglesia N.1

SALINAS VINATERIA LA MARINA C/ Luis Tollado N.18

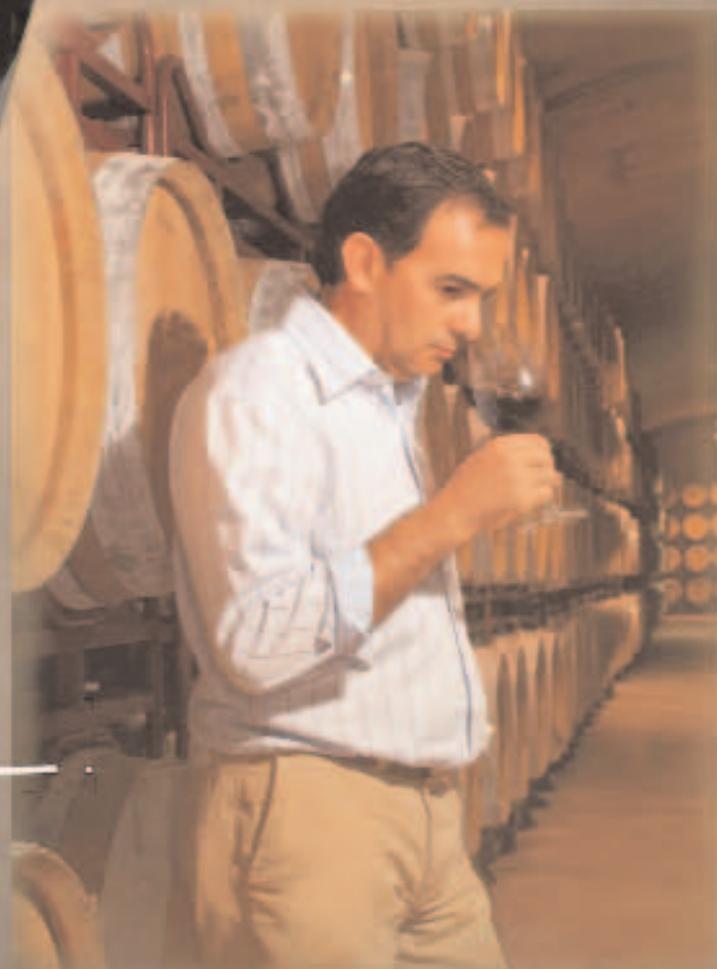
¿Cuánto hace que un vino
no despierta su pasión?



“Un gran vino
elaborado con el corazón”

CASIMIRO SANZ
Enólogo de Vinícola de Castilla

Casimiro Sanz



VINÍCOLA de CASTILLA

Tif. 926647800 - Fax. 926610466

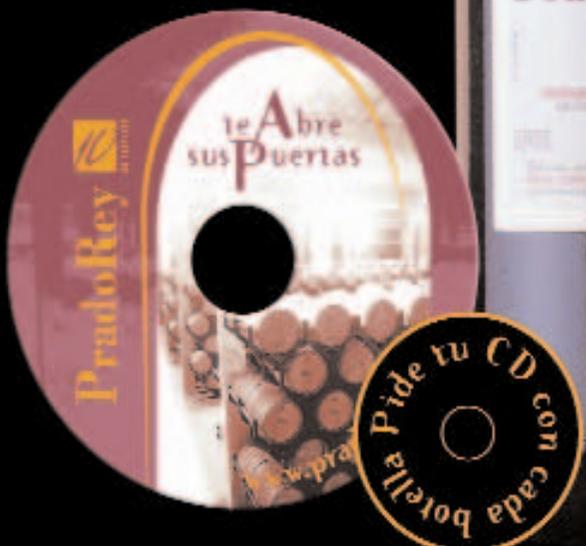
www.vinicoladecastilla.com
nacional@vinicoladecastilla.com

Prado Rey

te Abre sus Puertas

regalándote un CD multimedia que te convertirá en un experto en la elaboración de sus grandes vinos y, además, si te conectas a través del CD multimedia a www.pradorey.com podrás ganar miles de premios.

Proximidad sellada para asegurar el sabor. Crianza, Sacras, Gros Roques y Bón, Norte, Norte de España.



PRÁCTICA DE CATA

Expresión frutal



La familia Sumarroca condensa toda la esencia de la actividad vitivinícola: la combinación entre tradición y capacidad innovadora, la convivencia entre pasión por la tierra y búsqueda constante de la excelencia. Presente en el Penedés desde hace más de dos décadas, hoy Sumarroca es una bodega dinámica y con un modelo de negocio y de crecimiento basado en la calidad de los vinos y cavas, en un servicio personalizado y en un esfuerzo continuo en investigación, desarrollo e innovación. Todo ello, acompañado de una labor destacada en el ámbito cultural.

La gestión de Sumarroca, moderna y rigurosa, tiene como base un método tan tradicional como el abastecimiento exclusivo de materia prima. De esta manera, consiguen controlar toda la cadena de producción. En cada etapa se aplican los criterios más adecuados para una mejora continua de la calidad. Su tamaño de mediana empresa permite a esta firma catalana desarrollar proyectos de investigación para obtener vinos y cavas de gran personalidad y carácter. Dentro de esa línea de mayor calidad se encuentra el tinto Sumarroca Bòria 2002, elaborado con un coupage especial de las mejores uvas seleccionadas de Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon, donde predomina mayoritariamente la primera de ellas. Un coupage variopinto en el que el aficionado podrá deleitarse con la plenitud y expresión frutal que despliega.

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.

SUMARROCA BÒRIA 2002	
COLOR	ASPECTO AROMA GUSTO
LIMPIEZA	
INTENSIDAD	
TIPO	
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	



FINC NTIGU
Cr c nc nt m r n .

La tasa de alcoholemia



SEPA DE LO QUE HABLA

Sabemos de los efectos beneficiosos del consumo moderado de vino sobre el organismo, pero también debemos de ser más conscientes de los efectos negativos del consumo a destiempo o en cantidades excesivas. Los Laboratorios Viader Análisis de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), dirigidos por el enólogo y farmacéutico Ramón Vidal, han realizado un estudio científico en el que se refleja que con la ingesta de tres copas de vino (30 centilitros) no se supera la tasa legal de alcoholemia, que en la actualidad se sitúa en 0,25 miligramos por litro de aire espirado (0,50 gramos por litro en sangre) para los conductores no profesionales ni noveles. Del estudio se deduce que el nivel máximo de alcohol en sangre y en aire espirado, tras beber vino, se alcanza transcurrida media hora desde la ingestión. En el caso del cava el nivel máximo se consigue antes, ya que el carbónico de los espumosos acelera la absorción intestinal del alcohol.

Para llegar a estas conclusiones, se sometieron a las pruebas a 30 personas (15 hombres y 15 mujeres), adultas y sanas. Todas ellas comieron un menú de 1.000 calorías e ingirieron tres copas de vino tinto del Penedès de 12,6 grados. Se les extrajo sangre y soplaron por el etilómetro cuatro veces (a la media hora, a la hora, a la hora y media y a las dos horas de haber finalizado la comida).

Los expertos consultados coinciden en señalar que las variables a la hora de calibrar la posibilidad de superar los límites de alcohol permitido son varias y entre ellas destacan la cantidad de bebida ingerida, la rapidez con la que se ha tomado, la propia bebida en sí, si está acompañada con comida o no, el peso de la persona, el sexo... El Instituto de Toxicología señala que el consumo de alcohol suele afectar más a las personas menores de 25 años y a las mayores de 60, al igual que las mujeres tienden a reflejar una mayor tasa.

Este estudio ha contado con la colaboración de la patronal de los vinos del Penedès, de los Consejos Reguladores de las DD.OO. Penedès y Cava, la Asociación Catalana de Enólogos y de la Academia Tastavins Sant Humbert.

¿A qué se denomina «Cheville»?

Es el nombre que recibe, en Francia, un tapón defectuoso por mordazas cerradas en exceso causando la destrucción de la elasticidad del corcho. Se debe a almacenamiento muy largo en un lugar caliente y seco.

¿Qué es comprar en punta?

Se trata de la compra, por parte de algunas bodegas, de cavas terminados ha excepción de añadir el licor de expedición para dar su toque diferente. Se permite la adquisición de hasta un 25% y está prohibido para los Cavas Gran Reserva.

OFICINAS

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2
3º DCHA
28009 . MADRID
TFNO. 915 783 197 . FAX. 915 783 072

BODEGA

EXTRAMUROS S/N
FUENTE DE PEDRO NAHARRO
18411 . CUENCA
TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 367

bf@bodegasfontana.com



z l c u t

[]



propósito del sabor.

Lo fascinante, en esta materia de vino que nos ocupa, es ver trabajar a Mateo Gelado. La cubitera es como un sombrero de mago del que puede salir cualquier cosa, siempre fascinante, siempre sorprendente, capaz de despertar algo más que la sonrisa: la felicidad.

Lo suyo es pura vocación. Desde 1988 entendió que su camino en la hostelería pasaba por entender, conocer, explicar y hacer disfrutar el vino. De modo que acudió a los primitivos cursos de Eurowine, a los de la Cámara de Comercio, donde obtuvo la Matrícula de Honor, y, desde ahí, a un paseo triunfal por competiciones que siempre le han servido para aprender algo nuevo. Finalista del Trofeo Sopexa, segundo puesto en el Ruinart Vinos del Mundo y, sin competencia, Campeón de España de Sumilleres por Gourmets, entre muchos otros títulos. Pero, en lo que toca al comensal, lo importante en este momento es que puede compartir conocimientos y diseñar una carta de vinos, una bodega, acorde con el tandem que acaba de inaugurar el flamante Dóminus, con Antonio del Álamo al frente de la cocina y, codo con codo, con Fernando en la sala.

Han compartido largos años en una casa señera de Madrid, Cuenllas, y ahora, desde

Dóminus, restaurante vinoteca



hace poco más de un mes, emprenden un camino para el que les sobra experiencia y sabiduría.

Antonio es un crisol del que sale oro puro, filtrado en Zalacaín, en El Bodegón, en Fortuny. Borda un risotto con trufa y setas, donde el vino, un discreto toque de oloroso, imprime carácter. Su pasión son los guisos, y eso se nota simplemente en un bocadito de aperitivo con amorosas alubias, y en esta temporada, con la caza: muslos y lomo de liebre, pato azulón, lomo de venado...

Eso facilita la labor de Antonio, que solo tiene que desfilarse perfectamente un perfecto jamón de aperitivo, y de Mateo, puesto que los mejores vinos del cuartito climatizado, el sancta sanctorum de la casa (incluso un Dominus de Napa Valley que le da nombre), se acomodan al menú.

Pero en su mano está la sorpresa y el bienestar del comensal. En diseñar y recomendar con criterio las copas de una carta aun breve (el restaurante todavía huele a nuevo) pero caprichosa, sabia, y con un admirable conocimiento internacional. Mateo no puede ocultar su pasión por Borgoña ni por su patria chica, el entorno de Zamora, que se asoma al Bierzo, Ribera y hasta los Arribes y Portugal. Pero, por encima de patriotismo y de ignorancia, lo cierto es que su forma de explicar un Riesling, las variantes del Loira, los viñedos a las orillas del Ródano o las curiosidades de Hungría y su Tokay son una lección tan alimenticia y sabrosa como el propio vino.

DÓMINUS, RESTAURANTE VINOTECA

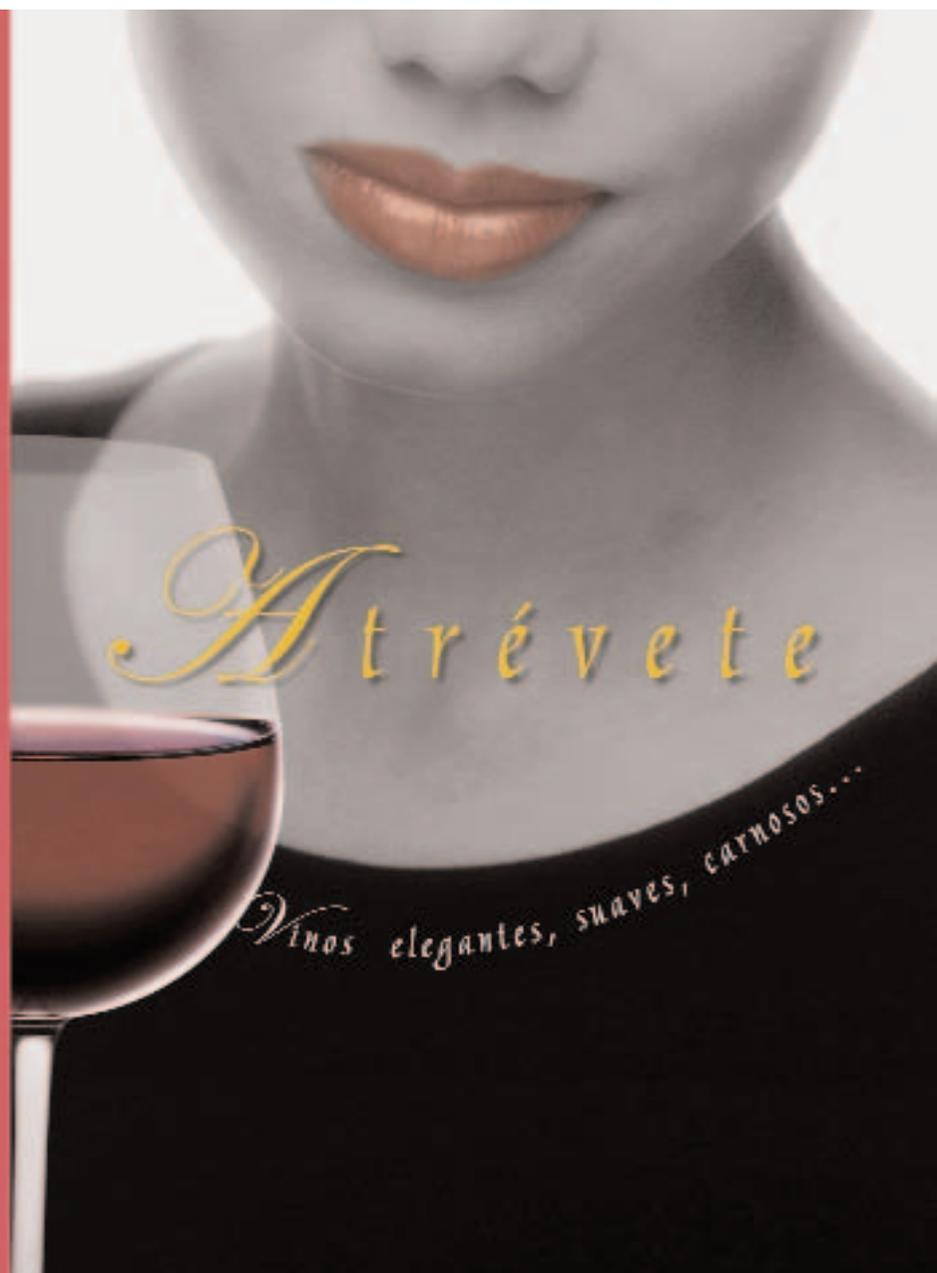
Francisco de Ricci, 15
28015 Madrid
Tel 91 540 10 09
De 14 a 16 y de 21 a 0 h.
Cierra sábados mediodía y domingos.

EL RIBERA
DEL JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

Plaza del Ayuntamiento, s/n
16708 Pozoamargo (Cuenca)
Tfno.: 969 387 182
Fax: 969 387 208

www.vinosriberadeljucar.com
e-mail: do@vinosriberadeljucar.com



Atrévete

Vinos elegantes, suaves, carnosos...

CENTROS CLUB DEL GOURMET
A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

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, RAUMLINDO 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. ADEMÚZ, 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 Patos y ocas, bocados de abrigo

Asoman su nariz colorada los primeros fríos y despiertan por ahí dentro urgentes humedades en las papilas y un ruc-ruc audible por debajo del ombligo. Es simplemente el renovado apetito por bocados suculentos, por satisfacciones rotundas de esas que sólo se encuentran en platos suntuosos y untuosos, en legumbres bien guarnecidas o en carnes y aves más enjundiosas, como patos y ocas. Porque como enjundia refinada no hay otra más perfecta que la emulsionada, integrada a la perfección en el hígado graso, más conocido por su nombre francés, el foie gras.


EL FOIE GRAS

Lo producen exclusivamente aves largamente seleccionadas, como el pato de raza Moular, que es el cruce de un macho raza Barberie y una hembra, generalmente de raza Pekín. El hígado de un Mular bien criado y bien alimentado pesa entre 600 y 800 grs. y es de textura consistente, robusto, de modo

que resiste la cocción sin fundirse tanto como los de otras razas.

El Club del Gourmet de El

Corte Inglés ha seleccionado para su marca las dos recetas más clásicas de bloc, natural y trufado, tanto para los foies de pato, de sabor intenso, como para los de oca, más sutiles y delicados. En ambos casos, la conjunción con ese diamante negro que es la trufa, la Tuber Melanosporum, supone un exquisito aporte de aromas, de profundidad y un contraste de texturas entre la cremosidad de la carne y la tersura del hongo.

Otras presentación histórica es el Mi Cuit, una pieza entera cocida a baja temperatura y por tiempo corto al baño María. Se conserva menos tiempos y es más terso que el bloc. Elegir uno u otro es cuestión de gustos, pero en lo que todos coinciden es que el puesto del foie -frío pero no helado- es el comienzo del menú o el aperitivo o la merienda como plato único.


JAMÓN DE PATO

El foie gras a lo sumo admite la compañía de otra pieza noble, el jamón de pato, llamado así por la similitud de tratamiento y de aspecto con el jamón-jamón, el de cerdo ibérico. De forma idéntica, la distribución y la amalgama de músculo y grasa confiere a cada bocado sabor y untuosidad. Por eso el corte perfecto para disfrutarlo es en forma de lonchitas muy finas, tal como se presentan en el sobre envasado al vacío para el Club del Gourmet. Se conserva largo tiempo en la

nevera, pero conviene servirlo a temperatura ambiente, cuando la grasa se funde y le imprime un apetitoso brillo, por eso hay que sacarlo del frío un rato antes de servirlo.

RESERVA DE VINAGRE DE JEREZ

Espera, que aún queda otra joya en la cesta. Una hermosa botella de vinagre de Jerez. Un cuarto de litro de un Reserva perfumado y meloso que recuerda el olor de roble de las barricas donde se crió y el excelso vino que fue o que pudo haber sido.

No, claro que no es para el foie ni para el jamón de pato, sino para otra tentación de la temporada, podría ser un estofado de lentejas, con la picardía de unas gotitas o, para aligerar el menú con una ensalada tibia de las primeras escarolas y granadas, y unas churruscantes brizas de panceta o de bacon ahumado. Aliñada con una reducción de este vinagre en la sartén, o unas gotas tal como sale del frasco y el paladar, queda fresco para el siguiente plato.





Referente mundial del vino español

La Feria Nacional del Vino, FENAVIN, celebrada el pasado mes de mayo en Ciudad Real, se ha convertido en tan solo tres ediciones en el referente del vino español, según afirman diversas revistas especializadas extranjeras del sector. Entre ellas, cabe destacar la revista alemana *Weinwirtschaft*, la más importante de vino en Centroeuropa, que señala que «el objetivo de la consolidación se ha logrado».

Se ha consolidado la feria, tanto como foro de negocios como en su papel de foro de exposiciones», asegura la revista. Además de aumentar la superficie alemana de exposición y el número de expositores respecto a 2003, ha habido muchos más visitantes. «Ya el tercer día de la feria quedó claro que contabilizaría magníficas cifras de asistencia. FENAVIN prácticamente duplicaba sus resultados».

El reportaje de *Weinwirtschaft* termina con una calificación de la feria completamente beneficiosa para sus aspiraciones futuras: «FENAVIN se ha convertido por todo ello en una institución en el mundo del vino y, junto con Intervin de Barcelona, en la feria vinícola más importantes del país».

Wein Markt, otra revista especializada alemana, sostiene en el titular de un artículo que «La feria alcanza su mejor grado de madurez». «A pesar de una superior parte proporcional de bodegas de La Mancha, FENAVIN es una cita obligatoria

«FENAVIN no es una feria más, es una feria donde tradición y nuevas tecnologías se unen para lograr cada vez mejores vinos» (*Revista Sabor! e-mag!, Argentina*)

«Uno de los grandes objetivos en esta muestra fue la publicidad y expansión realizada hacia el mercado asiático» (*Revista Wine Press International, Japón*).

«La feria alcanza su mejor grado de madurez» (*Revista Wein Markt, Alemania*).

para proveedores de vinos españoles», admite Rolf Freund, de la empresa distribuidora *Weinkontor Freund*. Por su parte, Peter Hola, proveedor para el comercio especializado, insiste en que «FENAVIN se habría profesionalizado con éxito». Al igual que Marcus Stein y Willi Mohr-

müller, de la distribuidora *Weinhaus Stratmann*, que elogiaron el buen ambiente de trabajo: «buena organización, recorridos cortos, amplia zona de degustación...»

LUGAR DE REFERENCIA

Otras revistas internacionales importantes de China, Japón, Holanda, República Checa, Estados Unidos, Chile, Argentina, entre otras, también realizaron un análisis favorable a la gestión de FENAVIN. La directora de la revista de Buenos Aires (Argentina), *Sabor! e-mag!*, Betina Fernández Mattio, una de las mayores autoridades en el sector vinícola argentino, asevera en un artículo que «FENAVIN, una cita inexcusable de la familia vinatera a esa feria, se ha convertido en lugar de referencia a nivel mundial».

Igualmente, añade que «FENAVIN no es un certamen más, es una feria donde tradición y nuevas tecnologías se unen para lograr cada vez mejores vinos». «FENA-



Los medios de comunicación, nacionales e internacionales, coinciden en que FENAVIN se ha convertido en la feria de referencia del sector vitivinícola. Las cifras de la tercera edición también: 21.369 contactos comerciales, 725 compradores internacionales asistentes, 789 bodegas procedentes de todo el territorio nacional, 24.512 profesionales acreditados, 168 bodegas en reserva...

FENAVIN 2005

VIN es una joya completa -añade- de esas que se descorchan con el gusto de compartir una gran añada, taninos poderosos, amargos, dulces pero siempre memorables».

Por su parte, la revista japonesa Wine Press Internacional dice que «FENAVIN refleja grandes progresos que llaman la atención de los países dentro de las ferias de muestras de vinos que se celebran en Europa». «Uno de los principales objetivos en esta oportunidad fue la publicidad y expansión hacia el mercado asiático. A tal fin fueron invitados decenas de importadores y medios periodísticos de Japón, China y Taiwan. Según los datos del Centro de Negocios ubicado en la feria, los contactos de negocio pasaron de los 20.000, en concreto 21.369 contactos comerciales», informa.

Del mismo modo, nuestra revista «Mi Vino» en su edición inglesa, repite lo que revelan el resto de revistas: «En tan solo tres ediciones la Feria Nacional del Vino se ha convertido en un referente nacional e internacional del sector. Se ha consolidado como la mejor muestra monográfica del país y una de las más prestigiosas de Europa». «Más de 400 importadores de 23 países estuvieron presentes en FENAVIN. Importadores de Alemania, países

escandinavos, Reino Unido, Estados Unidos, Japón, China, República Checa, Polonia, los Países Bajos y México (la mayoría de ellos hicieron negocio en el Centro de Negocios) son conscientes del hecho de que estuvieron en la feria más importante de España», señala.

Según las encuestas llevadas a cabo por la organización de la feria, a las que respondieron 206 expositores, el 56,13 por ciento, se deduce que un alto nivel de los mismos quedaron satisfechos y tienen claro que volverán a participar en la próxima edición. «FENAVIN, desde el principio, siempre ha tenido una clara vocación profesional por el sector con una proyección internacional», explica el artículo de la edición en inglés.

EXCELENTES REFERENCIAS

Los medios de comunicación nacionales, es decir, los dos periódicos generalistas de mayor tirada de España, también hicieron excelentes referencias a FENAVIN-2005. En concreto, el diario El País manifestó que «...hay que destacar que la Feria Nacional del Vino, con sólo tres ediciones, se ha convertido en una referencia del sector en España».

En este mismo sentido, el diario deportivo Marca, en un suplemento sobre vino,

reflejó el acierto de las actividades de vino y deporte. Establecía que «...FENAVIN ha arrojado unos datos excepcionales», «...las cifras hablan por sí solas...», «entre los expositores causó sensación la Galería del Vino, y como novedad se presentó la Sala de Innovación Tecnológica», «...en Ciudad Real se vivió la Semana Grande del vino».

También los medios de comunicación más importantes de España dedicados al mundo agroalimentario, o específicamente al vitivinícola, han mostrado un reconocimiento importante a la gestión de FENAVIN.

Los medios de comunicación coinciden en que FENAVIN se ha convertido en la feria de referencia del sector vitivinícola. Las cifras de la tercera edición también: 21.369 contactos comerciales, 725 compradores internacionales asistentes, 789 bodegas procedentes de todo el territorio nacional, 24.512 profesionales acreditados, 168 bodegas en reserva...

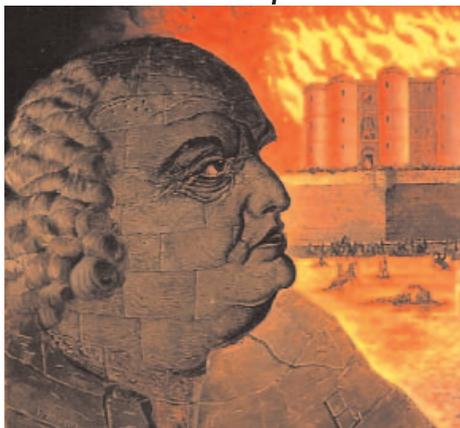
Todos estos datos significan que FENAVIN ha conseguido desplegar una impresionante estrategia de profesionalización y acercamiento a las necesidades reales del sector. Y el sector así lo ha reconocido, tanto en el apartado nacional, como en el internacional.

Incluso sus descendientes rehusaron el título de marqués, y sólo a mediados del siglo XX su figura es recuperada, pero más bien como objeto de estudio de una pretendida psicología sexual que como sujeto digno de destacar. No se le perdonó su violencia erótica, su «desenfrenado delirio de vicio». Condenado como loco, y encerrado en el asilo para locos de Charenton, conserva, hasta el final, su plena lucidez; aquí muere a los 74 años, de los cuales 30 pasó en prisión.

Quizás obra literaria y vida nunca siguieron caminos tan paralelos y convergentes. Asesinato, violación, adulterio, nada se interpone al deseo individual y nada implica una sanción social. En este desenfreno vital no falta, como era esperable, el vino como elemento ensamblador, casi siempre, de las acciones; y el vino, por supuesto, siempre es excesivo, siempre está llevado al máximo: «...llenos de vino y lujuria se abalanzaron como furias sobre ellas».

Cuando Victorine iba a desayunar: «...sobre su mesa había trufas, paté de Périgueux y una mortadela de Boulogne, que rodeaban seis botellas de vino de Champagne, y nada de pan.» El vino forma parte de la propia esencia del libertino: «Bebamos, dijo mi padre... porque jamás podréis ver un ver-

Marqués de sade, lujuria y vino



dadero libertino que no sea borracho y buen comedor».

También el vino propicia esos remansos apacibles de confianzas melosas en un barco: «...bebimos una botella de vino de Siracusa, y la encantadora muchacha empezó a contarme sus aventuras»; pero también otros momentos en que la bestia acecha: «Durante la tarde, asqueado ya de mis fatigas y acabando de beber algunas botellas de vino griego..., me trajo a la memoria que tenía una deliciosa víctima.»

El vino constituye un eficaz antídoto para rehabilitar esas bajadas vitales que advienen de cuando en cuando: «Nos bebimos los

dos un vaso de vino de Champagne, antes de que Justine se pronunciara, y este licor encantador tiene la particular propiedad de determinar en el hombre todos los vicios y todas las virtudes, pronto ayudó a Justine a abandonar su desgracia».

Si el exceso es la esencia de vida, no quiere decir esto que dicho exceso no posea la sutileza suficiente como para dejarnos un sabor de boca muy agradable. Baste citar alguno de los vinos elegidos para una comida: «El de Borgoña apareció con los entremeses, el champán con los asados..., el 'tokay y el madera' a los postres. Y poco a poco las cabezas se fueron calentando». Y si existe alguna persona capaz de alargar el placer, pues mucho mejor: «Hacía regularmente tres comidas, y las hacía largas y muy abundantes, y las diez botellas de vino de Borgoña eran su mínimo de ración diaria». Vinos de Italia, del Rin, del Rodano..., desfilan por la Autobiografía de Sade y sus novelas, para poder escribir algo como esto: «Veo a mi hermana, a caballo, desnuda, sobre un gran bidé lleno de vino, y nuestro hombre con una gran esponja la limpiaba, la inundaba, y recogía, con sumo cuidado, hasta las más insignificantes gotas que se deslizaban de su cuerpo y de su esponja».

Carlos Iglesias



ENATE



SA BIRRE
143000
BRUSSELA

¡Vas a soñar!



BODEGAS
BALBAS

La Majada, s/n - 09311 La Horra • Burgos-España • Tel.: 947 542 111 • Fax: 947 542 112
e-mail: bodegas@balbas.es • www.balbas.es

El otro
Ribera



09312 Anguix · Burgos · España
Tel: 979 16 51 21 · Fax: 979 71 23 43
bodega@camposgoticos.es
www.camposgoticos.es

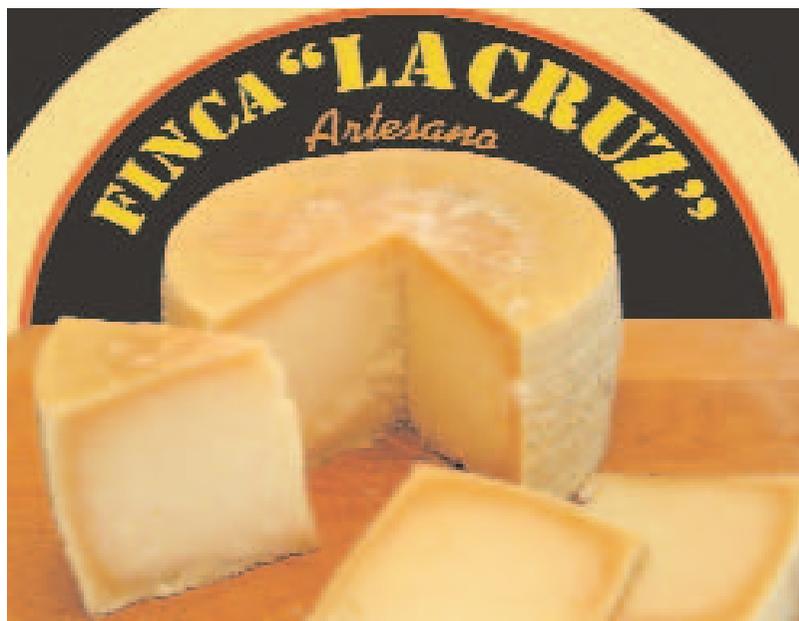
Campos Góticos

Ribera del Duero
Denominación de Origen

Queso y vino

La Cruz, queso de Château

Al mismo estilo que los soberbios vinos de pago o Château se forja esta humilde quesería familiar, situada en Villamayor de Calatrava, Ciudad Real. José Luis y Sonia -padre e hija-, ganaderos de toda la vida, elaboran queso con la leche de sus más de 3.000 ovejas criadas en la finca "La Cruz", abastecidas por bellotas y pastos, del mismo modo que los cerdos. Desde su fundación, hace tres años, han conseguido un hueco en el mercado, como por ejemplo, con su primer queso, galardón que les situó entre los diez mejores de España. En 2005, escalaron un peldaño más, con un tercer puesto. El próximo año quizá alcancen el cielo.



El queso

FINCA "LA CRUZ" CURADO GRAN RVA. (LECHE CRUDA)
Finca La Cruz, S.L.
Villamayor de Calatrava (Ciudad Real)
Tel. 915 753 982 / Fax. 915 754 015
soniaporrasmc@yahoo.es

ELABORACIÓN

Poseer las ovejas en casa tiene la ventaja de que, tras su ordeño, pase a los tanques de frío y después a los de elaboración en circuito cerrado, conservando así la máxima calidad de la leche. Una vez en el tanque de elaboración, se procede a calentar la leche a 32° C, se añade el cuajo y permanece durante 35-45 min. Obtenida la cuajada, se corta con la lira, del tamaño de un garbanzo, y se introduce en los moldes a mano. Se cubren con un paño de lino, que hace un desuerado más homogéneo, y se prensan durante tres horas. Se introducen en salmuera durante 24 horas y se afinan por tres cámaras: secadero, maduración y conservación, obteniendo uno de los mejores quesos artesanos de oveja que hemos tenido el placer de probar.

Tipo: Pasta prensada. **Cuajo:** Animal. **Forma:** Cilíndrica. **Peso:** 3 kg.
Cabaña: Ovina. **Raza:** Manchega. **Curación:** 8-9 meses. **Precio:** 16,90 euros.

El vino

ERRE PUNTO FB. 2004
Bodegas Fernando Remírez de Ganuza, S.A.
Constitución, 1. 01307 Samaniego (Álava)
Tel: 945 609 022 Fax. 945 623 335
E-mail: remirez@eniac.es
www.remirezdeganuz.com

DOC: Rioja. **Tipo:** blanco fb. **Varietales:** 60% Viura y 40% Malvasía.
Grado alcohólico: 13,5% vol. **Precio:** 9 euros.

Combinación increíble la del aporte aromático del vino (lías, hierba, peras) con el delicado perfume del queso a leche perfumada con hierbas. Una fusión gloriosa. Porque atreverse con éxito a la espléndida textura del queso, no es fácil. El vino, de acento ácido moderado, supo entenderse con la untuosidad del queso, resultando un aliado magistral, a pesar de que las falsas creencias apuesten siempre por un tinto.



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 XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

www.sherry.es

Pedro Ximénez



El vino que del cielo vino

EL COLECCIONISTA



Nadie sabe a ciencia cierta desde cuándo o desde dónde o de quién heredaron las comarcas orensanas de Ribadavia esa dulce esencia que es el tostado del Ribeiro. Pero la verdad es que corría serio peligro de desaparición, hasta que la Cooperativa del Ribeiro ha recurrido a su creatividad para la salvación de este vino de antiguo linaje. Ha costado años de estudios y pruebas la realización del noble proyecto. Primero se eligieron las cepas de unas parcelas en las que, por su posición y estado sanitario, se podían recoger los frutos mucho después que el resto de la cosecha. La variedad más representativa de la comarca, la fina Treixadura, tenía que ser la que desempeñara la trascendente función de proporcionar su mosto al programa. Seleccionados meticulosamente los racimos, se procedió a colocarlos con sumo cuidado en parrillas especiales, dispuestas de tal forma que ocuparan el menor sitio, estuviesen fuera del alcance de los depredadores y que, a su vez, todas las uvas, ¡todas! se hallasen bajo una estricta vigilancia. Así, cada quince días se repasaban los racimos por si entre sus granos hubiese alguno enfermo. De esa forma la cosecha elegida continuaba impecable y sana, pero más pasificada y, también, más mermada, después de pasar el invierno.

Cuando la madurez de aquellas bayas llegó a un estado tan especial que sería muy difícil obtener algo de jugo de sus entrañas, entonces fue cuando con hartos trabajos se prensó. La operación llegó a durar hasta dos días enteros. El néctar era tan escaso y denso que asomaba en forma de lágrimas. Quedaba la parte fundamental, y es que la esencia endulzada comenzase la fermentación. No sería problema porque las altas temperaturas de abril facilitaron el proceso, aunque aún así se dilató hasta cuatro meses. Lentamente, parte de los azúcares se convertían en alcohol hasta llegar a los 13º, el azúcar quedó reducido a "sólo" 124 gramos por litro, pero una acidez más elevada que en la uva (por la concentración) estableció el equilibrio. Luego un paso por madera completó su formación.

Este proyecto ya es evidencia, el vino adquiere un precioso color tostado-ambarino, de ahí le viene ese nombre un tanto equívoco, porque da lugar a relacionarlo con arropes o demás productos identificados con el fuego. Las sutiles fragancias de fruta y flores las brinda la variedad y las notas de miel y fruta pasificada (orejón, uva pasa) el sistema de elaboración. Y además la madera de roble francés aporta su toque especiado. Solo falta que el tiempo pase y se añadan los aromas sumamente interesantes de la crianza en botella, o la reducción para que añada complejidad y alcance su plenitud. ¿Habrá suficiente cantidad para asegurar esta fase? ¿Habrá suficiente fuerza de voluntad? Chi lo sa.

TOSTADO DE COSTEIRA 2004
 Vinícola del Ribeiro S. Coop. Ltda.
 Valdepereira 32417 Ribadavia (Ourense)
 Tel. 988477210
 pazo@pazoribeiro.com
 Precio: 30 euros.

* Clásicos
 Contemporáneos

(*) Vega de la Reina Tinto Expresión
 y la Piedad Clásico de Vega
 Fotografiados por Eduardo G. Parra
 en El Centro Documental Orensano del Cooper



SS

*U r c m u r u e r u r u
y s m d u s u s r u m u f r u u*





El puntilloso informe «Los vinos de Aragón. Una oportunidad de mercado» de AC Nielsen, expone que «Somontano ha liderado en Aragón el proceso de innovación total de la producción y comercialización de vinos, creando una imagen totalmente nueva a través de nuevas variedades». Esta es una de las claves que explican el imparable aumento de venta y la diversificación en el mercado interior y exterior de estos vinos de los pies del Pirineo. Otra causa fundamental es la exigencia del Consejo Regulador y de las propias bodegas en pro de la calidad de los vinos y la estabilidad de los precios, algo que garantiza un sólido futuro a los vinos del Somontano. De ahí que en los últimos tiempos se multipliquen los proyectos deslumbrantes, las inversiones astronómicas que atienden tanto a la perfección del vino como al cuidado del paisaje, la estética arquitectónica, la eficacia enológica, en fin, digna continuidad del camino ejemplar que han seguido las

Somontano, el reino de las variedades

bodegas de la D.O. desde su creación. Las cifras cantan. El año 2004 se han vendido más de 11 millones y medio de botellas de Somontano, casi un 10% más que en el ejercicio anterior. El sector ocupa directamente a un millar de personas, entre viticultores y bodegas, sobre todo las tres puntales, Enate, Pirineos y Viñas del Vero. Ellas, bodegas jóvenes, activas, ingeniosas, amantes de la tierra, del arte y del paisaje son las que han sustentado la imagen de calidad, variedad y equilibrio, con plantaciones de variedades oriundas y foráneas que se han aclimatado perfectamente a la dura tierra de los 43 municipios inscritos, al clima contrastado de inviernos y veranos. Así dan a luz vinos frutales, de buen grado, intensos, muy característicos, inconfundibles e inolvidables, en fin, lo que aprecia el gusto actual. Además, por la variedad de uvas y terruños, pueden poner en la mesa vinos impecables que acompañan el pan nuestro de cada día, y vinos espléndidos que consagran el menú de pontifical, como esa armonía de «días de vino y trufa» que anualmente celebra Blecua.

El Consejo tiene su sede en un hermoso complejo arquitectónico, la restauración del histórico hospital de San Julián y Santa Lucía de Barbastro, que incluye tienda del vino y

bocados artesanales, restaurante y museo del Vino, junto al Centro de Interpretación del Somontano. Un ensamblaje que muestra la fuerte relación entre el mundo del vino y la agricultura, turismo y cultura de la zona. Así viene siendo desde el siglo II, pero esa tradición no les ha llevado a dormirse en los pámpanos sino a una permanente apuesta por la modernidad que se acrecienta con las siete bodegas que se están gestando. Aquí el futuro es hoy.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO:
AVDA. DE LA MERCED, 64.
22300 BARBASTRO (HUESCA).
Tel. 974 313 031 FAX: 974 315 132
SOMONTANO@DOSOMONTANO.COM
WWW.DOSOMONTANO.COM

PRESIDENTE: Mariano Beroz
SECRETARIO: Francisco Berroy

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 4.320 HAS
REGISTRO DE BODEGAS 20

VARIETADES: Moristel, Tempranillo,
Garnacha, Parraleta, Cabernet-
Sauvignon, Merlot, Pinot-Noir y Syrah,
Macabeo, Garnacha Blanca, Alcañón,
Chardonnay y Gewürztraminer.

PRODUCCIÓN 2004: 165.661 HL.

*Sólo grandes vinos,
repite Excelencia*



EMILIO CLEMENTE
CRIANZA 2002



EMILIO CLEMENTE

Carrino de San Blas, 9/11.
Tel. 96 517 55 81
Fax 96 517 57 26
46340 RIJILINA (Valencia)



Foto: J. Serrano

"Estamos haciendo algo apasionante. Vente con nosotros, no te quedes fuera"

FERRAN ADRIÀ EL BULLI
PROPIETARIO DE VIÑA, CALCELDONI

COMPREENAVIÑA

ESTE ES EL SUEÑO DE UN AMANTE DEL VINO:
SER PROPIETARIO DE UN VIÑEDO

Propiedad de 20 cepas en Clos Peguera + 42 botellas de vino al año diseñadas por grandes enólogos y personalizadas para usted + disfrutará del Castillo Cal Celdoni en Riudabella + vivirá la futura Bodega vanguardista de Cal Celdoni + Formación en viticultura y enología + Enoturismo + Fiestas y actividades exclusivas para los propietarios de viñedos + Catering "el Bulli" =
59 euros/mes

*Con financiación bancaria. Pasados los tres primeros años podrá rescindir su compra. La cuota se actualizará con el IPC.

AHORA ES EL MOMENTO. NO SE QUEDE FUERA.

www.calceldoni.com
902 177 100



CALCELDONI

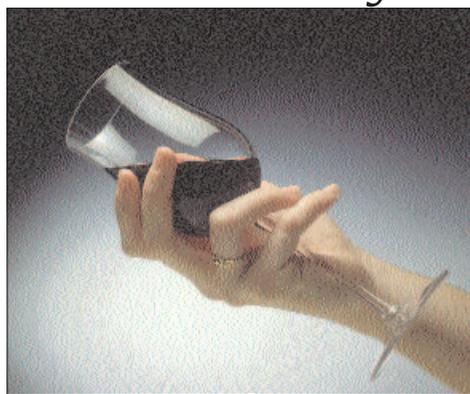
LAVINI

MADRID: JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 16.
BARCELONA: DIAAGONAL, 605.

Beber bien informado

Los consumidores queremos productos naturales, con la menor manipulación posible, que respeten la ecología y, por supuesto, que sean sanos. Y el vino, evidentemente, es uno de ellos. Pedimos, a su vez, que la información sea veraz, eficaz y suficiente, porque cada vez más los consumidores aprendemos a "degustar" en vez de "beber", dejamos de lado la cantidad y buscamos la calidad. Los consumidores aprendemos a utilizar los recursos sensibles gustativo-olfativos del paladar y de la nariz, y esperamos las percepciones ricas, complejas y sugerentes del aroma, "bouquet" y gusto de los grandes vinos.

Las verdad es que, pese a ser España el tercer país de Europa con mayor consumo de alcohol, tras Francia y Luxemburgo, los consumidores entendidos degustamos el vino con moderación y seriedad. Atrae nuestra atención su elaboración y descubrimos la variedad de los diferentes vinos y, sobre todo, la jerarquía de calidad garantizada también por las denominaciones de origen. Los consumidores seguimos y atendemos las recomendaciones que el elaborador y el comerciante consideran conveniente incluir en sus vinos para su mayor disfrute: temperatura de servicio, gastronomía idónea, dieta mediterránea, etc.



Los consumidores hacemos uso de nuestro derecho a estar informados, y aplicamos nuestra libertad de elegir y nuestra capacidad de exigir. Todo esto no son lugares comunes, sino los argumentos fundamentales de la campaña de seguridad alimentaria impulsada por la Comisión Europea.

La información, por tanto, es la mejor baza de los consumidores y elaboradores, y la etiqueta que acompaña a los productos es nuestra principal fuente informativa. Los consumidores, en resumen, somos los que tenemos la última palabra. Y esta palabra, en cuestión de vino, también está ligada a una información veraz y comprensible sobre sus virtudes salutíferas, y no sólo sobre el riesgo del abuso.

Es sabido que el consumo elevado de alcohol puede originar cirrosis, provocar accidentes de tráfico, heridas no intencionadas, alteraciones familiares, sociales y laborales, conductas criminales y suicidio. Una ingestión prolongada y elevada de alcohol causa efectos nocivos en la función coronaria, y la relación entre un consumo elevado de alcohol y cardiomiopatía ha sido ampliamente reconocida. Un consumo inmoderado de alcohol incrementa también el riesgo de hipertensión y apoplejía.

Sin embargo, en los últimos años las investigaciones sobre sus efectos en la salud humana se han concentrado en los los beneficios del alcohol consumido moderadamente. Más de treinta estudios epidemiológicos han demostrado que la incidencia en la mortalidad por enfermedades cardíacas coronarias en concreto, y las tasas de la mortalidad en general, son menores entre los bebedores moderados que entre los no bebedores. Y son ya numerosos los autores que han señalado que el efecto de protección del alcohol está reservado fundamentalmente al vino, extremo que se confirma por las relaciones entre el consumo de vino y la incidencia de enfermedades cardíacas coronarias en los países europeos.



Paternina

Redescubre un gran clásico.



Redescubre la poesía.

Un recuerdo. Un nombre. Redescubrir la vida mirando con la punta de los dedos.



*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

www.bodegariosjanas.com



de arcilla de alma de autor

de aroma de arte

Bodega Masies d' Avinyó - 93 875 75 25



ORUJOS GALLEGOS

Aromática «agua de vida»



El Orujo de Galicia es el aguardiente obtenido por la destilación de los orujos fermentados (pieles de la uva o bagazos), derivados de la vinificación de uvas producidas en Galicia. Aunque la Denominación Específica Orujo de Galicia es reconocida en mayo de 1989, no entra en vigor hasta el 1 de marzo de 1999. Esta reglamentación la incluye como la única región española con derecho a la denominación geográfica, en la misma categoría que los marcs franceses, las grapas italianas, las bagaçoiras portuguesas y los tsipouros griegos.

Los motivos que impulsaron a esta bella región a ceñirse a los menesteres de un consejo regulador fueron las destilaciones clandestinas. Son los denominados poteiros o alambiqueiros, personas que deambulaban de casa en casa, ofreciéndose por un módico precio a destilar los orujos sobrantes de la vinificación del año. De este modo cualquier destilación necesitaba ser autorizada cada año por Hacienda y lo más importante el producto final estaba sometido a un riguroso control de calidad.

Para la elaboración del Orujo se establecen diferentes subzonas de producción que corresponden a su vez con las cinco Denominaciones de Origen de Vinos de Galicia: Ribeiro, Valdeoras, Rías Baixas, Ribeira Sacra y Monterrey. Para su elaboración, los orujos deberán estar totalmente fermentados y conservados en recipientes estancos (200 a 1.000 kg. de capacidad), evitando la presencia de bolsas de aire y eliminando el exceso de oxígeno. Los periodos de conservación que superen los cinco meses van en detrimento de la calidad. Una deficiente conservación debida a permanecer en condiciones aeróbicas (en contacto con el oxígeno), puede hacer que se produzca un aumento de acidez volátil, pérdidas de alcohol que pueden oscilar entre el 10-20%, aumento del contenido en alcohol metílico hasta 150% (nocivo para la salud pudiendo provocar ceguera o la muerte), entre otros. Los métodos de destilación habituales son: la alquitara, el alambique y, el sistema de arrastre de vapor. Para obtener la máxima calidad se separan «cabezas» y «colas», obteniendo el corazón o esencia del destilado (entre 45 y 70% vol.).

Además del orujo tradicional, incoloro, existe otra modalidad, el envejecido en madera de roble. El tiempo de envejecimiento mínimo será de un año cuando se utilicen envases de capacidad inferior a 500 litros, y de dos años cuando este proceso se realice en envases con capacidad entre 500 y 1.000 litros.

El Consejo Regulador del Orujo de Galicia calificó un total de 253.925 litros de aguardiente de orujo en 2004, dedicando solo 5.455 litros a la modalidad de envejecidos en barricas. Actualmente existen 54 empresas comercializadoras.



Hacemos seis cosechas al año



*Una revista
para beber
y navegar*

www.vinum.info

La edición española de Vinum, la Revista Europea del Vino, editada en cuatro idiomas, y con difusión en los cinco continentes, ofrece cada dos meses la mejor información sobre el sector, con cientos de catas de vinos de todo el mundo. Puede consultarla en nuestra página de Internet o adquirirla cómodamente en su domicilio. El precio de la suscripción por un año para España es de 30 €, y de 50 € para el resto de Europa.

Vinum

La Revista Europea del Vino

Puede suscribirse llamando al 918 907 120 o por e-mail a suscripciones@vinum.info o rellenando el formulario que encontrará en www.vinum.info/es/suscripcionanual.jsp

Pulltex®
wine concepts for wine lovers



www.pulltex.com

En las principales vinotecas y tiendas de regalo.

Nueva campaña Calidad Certificada Los alimentos andaluces «están de lujo»



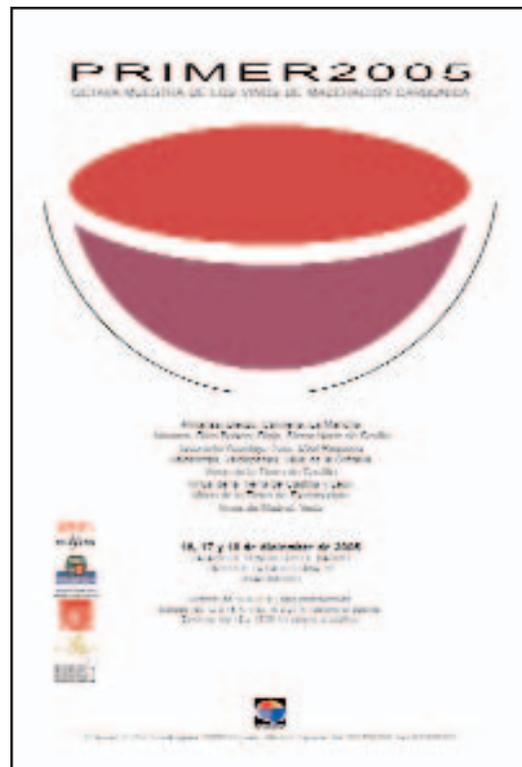
Pérez Saldaña, consejero de Agricultura y Pesca de Andalucía, acaba de presentar la nueva campaña Calidad Certificada. Bajo el lema «Está de lujo», esta acción refleja la excelencia de los alimentos andaluces que cuentan con este distintivo de calidad, demuestra el orgullo por las tradiciones y la tierra, así como la gran cultura culinaria de los andaluces. La importancia de que los productos andaluces cuenten con este

distintivo sólo hay que buscarla en las cifras de la agroindustria andaluza. Este sector representa casi la mitad de las exportaciones andaluzas y más de la quinta parte de todo el empleo del sector industrial. Actualmente son cerca de 200 las empresas y más de 760 los productos de Andalucía que cuentan con este sello, así como 23 Denominaciones de Origen (6 Específicas y 12 menciones Vinos de la Tierra).

Primer 2005, cita ineludible en Madrid La última vendimia a examen

Llegan a Madrid los vinos más tempranos de la última cosecha. Del 16 al 18 de diciembre, profesionales, periodistas y aficionados al vino tienen una cita en el Palacio de Congresos de la capital (Pº de la Castellana, 99), escenario que acogerá la gran fiesta del vino joven, la VIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2005. Durante tres días, el visitante podrá conocer las particularidades de la nueva vendimia, y degustar los vinos más tempranos del 2005, procedentes de prácticamente toda España. Primer es una creación de OpusWine, que cuenta con el copatrocinio del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Rioja Alavesa, copas Riedel, a través de la firma

Euroselección, y las revistas Vinum y Mi Vino. En Primer 2005 se ofrecerá una atractiva gama de vinos para degustar en primicia antes de que muchos de ellos aparezcan en las tiendas, restaurantes y enotecas. Vinos que enriquecen la oferta enológica y garantizan la pervivencia de una de las tipologías más genuinas de nuestra viticultura. Las jornadas del 17 y 18 estarán abiertas al público, mientras que el primer día, el 16, se reserva a profesionales. Los interesados que deseen adquirir la entrada con antelación, al precio especial de 12 euros, podrán hacerlo en los centros de El Corte Inglés, en el teléfono 902 400 222 y en www.elcorteingles.es. También pueden adquirirse durante la celebración de la Muestra, al precio de 15 euros.



Grupo Faustino Concurso «on line»

El Grupo Faustino, continúa reforzando su presencia y actividad en Internet, en este caso a través de una nueva promoción desde su web. Reservados Seleccionados -así se llama el nuevo concurso- sortea un viaje entre aquellas personas que entren en la página web www.grupofaustino.es y etiqueten correctamente cuatro de los reservas del grupo. El ganador de esta

promoción disfrutará de un viaje de fin de semana para dos personas a la Laguardia que incluye: estancia de dos noches en el Hotel Castillo El Collado, visita a los viñedos y a una de las bodegas de Grupo Faustino en La Rioja, comida en bodega y cena en un restaurante de Laguardia. El concurso, que ya está en marcha, finalizará el día 30 de noviembre.

Negocios del Vino y la Restauración Nueva cabecera gratuita

Aunque ya lleva en la calle desde el pasado mes de marzo, acaba de presentarse en sociedad la nueva publicación quincenal «Negocios del Vino y de la Restauración». Esta publicación se inscribe en el reciente auge de las publicaciones gratuitas, con una distribución de más de 30.000 ejemplares en un selecto envío personalizado y sin coste. Va dirigido, según se informa, a toda la cúpula directiva del sector vitivinícola, la distribución, la restauración y hostelería de segmento medio-alto, grandes superficies y la industria auxiliar que interviene en estos sectores. Mª Isabel Mijares y García-Pelayo, enóloga de renombre, es la presidenta de la empresa editora, y Mónica Muñoz Blanco, la primera ejecutiva.



Coto de Hayas

Emoción Sensación Pasión

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
 Carretera de Magallón, s/n • 50629 Fuendejalón, Zaragoza • ESPAÑA
 bodegasaragon@bodegasaragonesas.com • www.bodegasaragonesas.com
 Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363

GRAN RESERVA
BRUT NATURE

MÉTODE TRADICIONAL

Castell Sant Antoni

GRAN RESERVA CAVA BRUT NATURE

CUVÉE MILLENNIUM, GRAN BRUT, GRAN RESERVA, GRAN BARRICA, GRAN RESERVA ROSAT

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

**Viticultores desde el XVII
 Bodegueros desde el XX**

vinícola de Tomelloso

www.vinicolatomelloso.com

VINO DE FINCA
 castaño
 clareado
 y reposado
 en la bodega
 normal (natural)

tel. + 34 93 857 45 33 - castellsantantoni.com

BLANCO PÁLIDO,
 COMO AMARILLO, CASI LUNAR,
 FRESCOR JUSTO, REPOSO QUAN **xarel·lo**

el mejor VINO, CAVA es
 ... el que a ti te gusta **ferré i Cataús**
 MONOVARIETALES 04

Promoción del Consejo Regulador Madrid y sus vinos

La D.O. Vinos de Madrid presentó en el Hotel Villa Real la campaña «Conoce tus vinos, los de Madrid», una iniciativa creada con motivo del 15 Aniversario del Consejo Regulador y que implicó a 15 tabernas de Madrid en la promoción de la calidad de los vinos de la D.O. Félix Martínez, presidente de la D.O., realizó una exposición sobre el recorrido del consejo regulador a lo largo de estos años, señalando que «han sido 15 años en los que se han tenido que subir muchos escalones». El crítico vinícola

José Peñín hizo hincapié en la evolución de las calidades de los Vinos de Madrid: «Desde hace cinco años han aparecido en Madrid vinos de alta expresión, vinos diferentes. Y la diferencia es lo que más valora el consumidor final». Por su parte, el actor Tito Valverde, como embajador de los vinos de esta D.O., alentó a los presentes a dar una oportunidad a los Vinos de Madrid, a probar los vinos de una ciudad que es de todos, «vinos que al fin y al cabo son para compartir, para hacer amigos».



De izda a dcha, Luis Sánchez, director general de Agricultura de la Comunidad de Madrid, José Peñín, crítico vinícola, Félix Martínez, presidente del CRDO, y el actor, Tito Valverde.

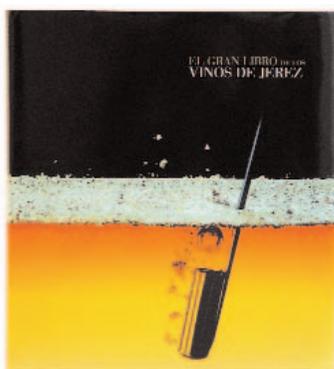
En su quinto aniversario Un brindis por Verema.com

Verema.com, el tercer portal temático de vinos más visitado del mundo, cumple este mes de noviembre cinco años en Internet como portal especializado dedicado a la difusión de la cultura del vino y como medio de comunicación de gran valor añadido para consumidores, bodegas y empresas del sector. Para celebrarlo, el portal realizará una cata

virtual especial el 15 de noviembre a partir de las 20:00 horas. En colaboración con tienda Vila-Viniteca de Barcelona (una de las principales referencias en la venta y distribución de vino en España), ofrecerá a todos los usuarios seleccionados la posibilidad de catar y brindar por el quinto aniversario de la web con el Champagne Delamotte Brut.

«El Gran Libro de los Vinos de Jerez» Conocer los vinos del Marco

El Gran Libro de los Vinos de Jerez, editado por la Junta de Andalucía y el Consejo Regulador de esta zona vinícola, aspira a ser una obra eminentemente divulgativa que sea el primer escalón con el que el lector se convierta en conocedor y aficionado a los vinos de Jerez y la manzanilla. Vinos únicos, singulares, patrimonio fundamental del la enología española y mundial.



MontReaga La Esencia Círculo completo



Carmen Fernández, propietaria de MontReaga.

MontReaga La Esencia 2004, es el tercer vino de este pago vitivinícola situado en Cuenca, que expresa todo lo que este proyecto es: dinamismo, fuerza, elegancia y sofisticación, gracias a la personalidad de la uva Syrah y su comportamiento en las condiciones de clima, suelo y prácticas culturales en la viña destinadas a sacar «la esencia» de esta variedad. Empeño personal de Carmen Fernández, presidenta y propietaria de MontReaga, este pago se ha ideado también como centro de difusión de la cultura del vino. Pero fundamentalmente MontReaga elabora sólo vinos de alta calidad de la mano del enólogo, Juan Fuente Rus, y resultado de una esmerada viticultura y una extraordinaria bodega que combina técnica y máxima calidad en todos sus procesos.

El viñedo de MontReaga está implantado en el año 2001 sobre una finca homogénea de 83 hectáreas, alrededor de la bodega y conformando un auténtico pago vitivinícola. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo son las variedades elegidas por su indudable vocación para la elaboración de vinos de alto nivel, de calidad y de reconocido prestigio en el mundo entero. Pese a la juventud del proyecto, Bodegas MontReaga ha cosechado ya importantes reconocimientos y buenas críticas con sus dos anteriores vinos: Isola y Tempo. Pero el futuro es aún más prometedor: con La Esencia "se cierra el círculo sólo para volver a empezar".



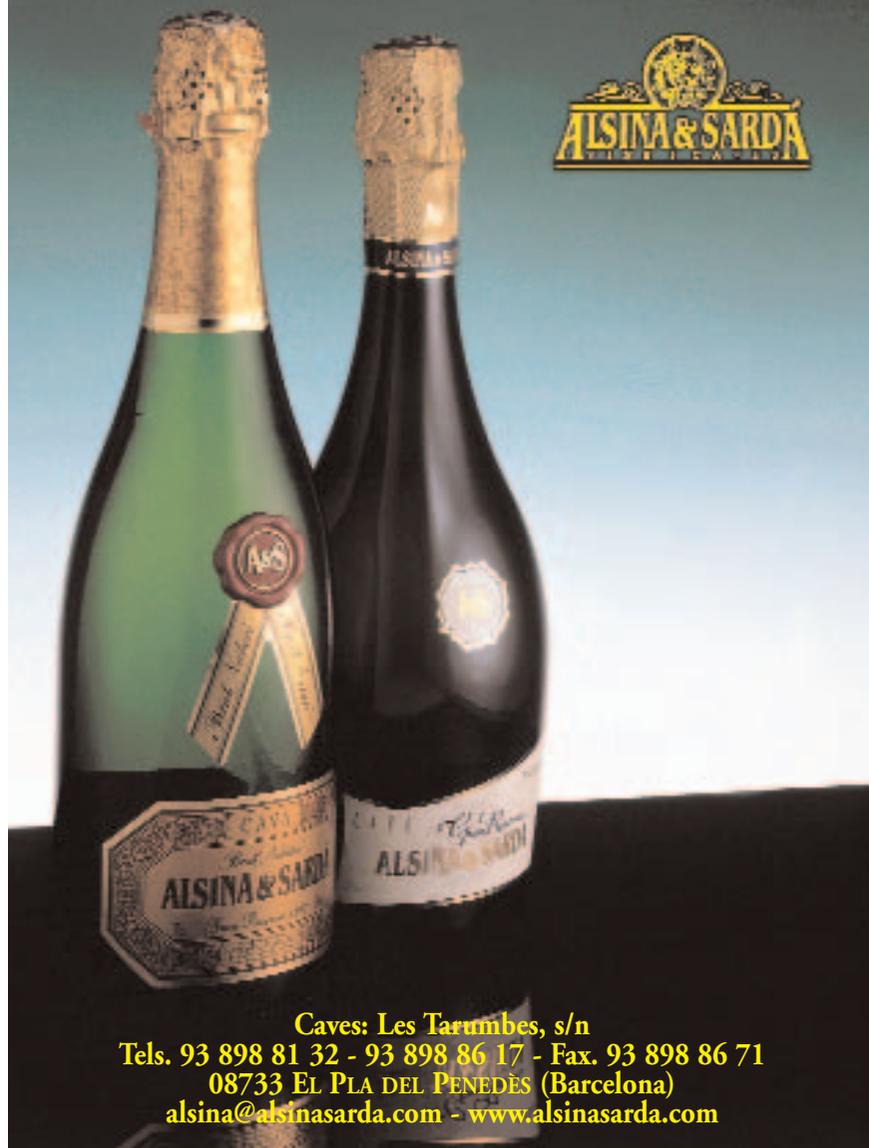
Principio y fin de campaña Cavas y el aperitivo

El Institut del Cava anuncia el comienzo de las actividades del tercer y último año de la campaña «Los Cavas y el aperitivo». Se trata de una promoción genérica de tres años de duración financiada con la ayuda de Unión Europea y el MAPA, dirigida a profesionales del mundo del vino, la gastronomía y a medios de comunicación. Las actividades se inician en Valladolid, proseguirán en Alemania y continuarán visitando las principales ciudades españolas, además de Portugal.

El Sabor de Toro en su Copa



FINCA SOBREÑO S.A. Ctra. Nacional 127, Km 42,3
Tel.: 0034 800 68 34 17 Fax: 0034 800 68 34 16
Apdo 62 - 49800 Toro - Zamora - España
e-mail: sobrenoinfo@sobrenoinc.com
www.sobrenoinc.com



Caves: Les Tarrumbes, s/n
Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17 - Fax. 93 898 86 71
08733 EL PLA DEL PENEDÈS (Barcelona)
alsina@alsinasarda.com - www.alsinasarda.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

CAVA BLANCHER

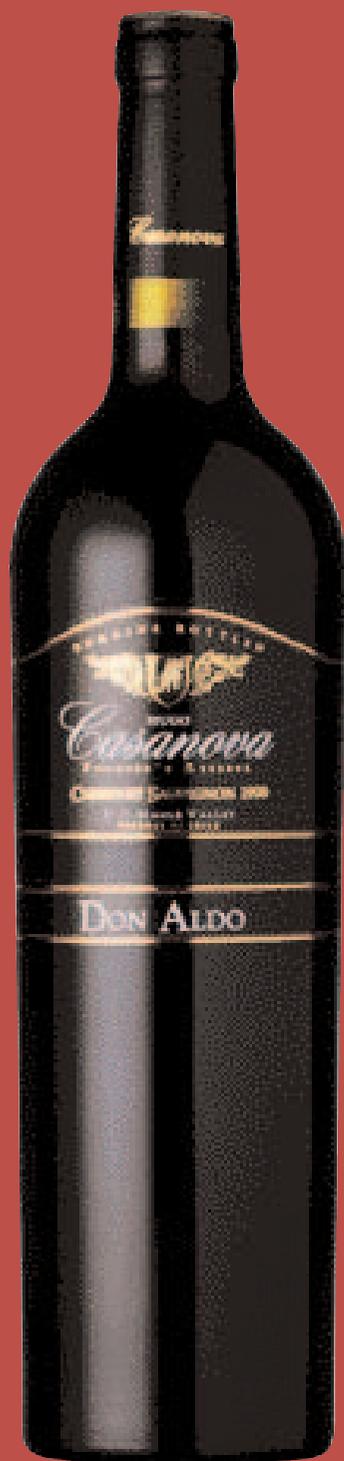
CASA FUNDADA EL 1855



ESPUMOSOS DE CAVA S.A.
Plaça Port Romà, 5 Ap.21 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona - Spain
Tel.: 938 183 286 Fax: 938 911 961
http://www.blancher.es - E-mail: blancher@blancher.es

Madrinova

una distribuidora que
"Importa"



BACCHUS DE PLATA
al vino Don Aldo Cabernet Sauvignon 2000,
elaborado por Hugo Casanova

XV ANIVERSARIO




C/ Romero Robledo, 19
28008 - Madrid
Tel.: 91 455 00 62 / 63
Tel./Fax: 91 455 00 64

E-mail: madrinova@madrinova.com
www.madrinova.com

Se precisan distribuidores

SON NOTICIA

«Compreunaviña» de Cal Celdoni Vinicultor amateur

Con una tradición vinícola de 400 años, la casa catalana Cal Celdoni, perteneciente a la familia Civit-Andreu, presenta el proyecto "Compreunaviña", una propuesta única en España, que permitirá a particulares y/o empresas ser propietarios en exclusiva de un viñedo en Clos Peguera (Conca de Barberà). Los propietarios podrán participar en el cultivo de la viña, vivir las decisiones de explotación, catar la uva en la vendimia o en «primeur»... Dispondrán anual-

mente de botellas de vino de las cepas de Cal Celdoni, diseñadas por grandes enólogos y personalizadas al gusto del cliente. Dispondrá de 42 botellas cada año: 30 de tinto (18 de selección y 12 de autor) y 12 de blanco (6 criadas en bodega y 6 de vino joven) «Compreunaviña» cuenta con el respaldo del prestigioso cocinero Ferran Adrià y su socio Juli Soler (propietarios del restaurante El Bulli) convertidos en embajadores de este proyecto.



Ferran Adrià y Juli Soler son los promotores de «Compreunaviña».

De la mano de UruguayExport Conocer la uva Tannat

UruguayExport realizó en Madrid una presentación y cata de vinos uruguayos elaborados con la variedad Tannat con el fin de promover su incursión en el mercado español. Se presentó para su degustación una selección de vinos de las bodegas Pisano, Pizzorno, Carrau, Los Vientos, Irurtia, Toscanini, Bouza, De Lucca y Juanicó. Al evento fueron invitados expertos sumilleres y representantes de firmas como El Corte Inglés, Carrefour, Transmediterránea, además de profesionales de la prensa especializada. Fue unánime la satisfacción de los invitados sobre la calidad de los vinos presentados, elaborados con esta variedad casi desconocida para los españoles, lo que los hace novedosos e interesantes para ese mercado. Se contó además con la presencia del embajador de Uruguay en España, José María Araneo. UruguayExport



De izda. a dcha.: Dulio Albertoni, director de UruguayExport; José M^o Araneo, embajador de Uruguay en España, junto a Javier Muyala y Gustavo Quinello, sumiller asesor y presidente de UruguayExport, respectivamente.

es una compañía cuyo objetivo principal consiste en llegar a ser la mayor red comercial internacional de su país para apoyar el desarrollo del comercio exterior.

www.uruguayexport.com
info@uruguayexport.com

ÁGORA



lo natural

Bodegas Arúspide S.L.
 Tfn. 926 34 70 75
 e-mail: info@aruspide.com
 www.aruspide.com

Amigos Uno



Amigos
2001

Bodegas Torre de Barreda

Tel: 925 707 193
 www.bodegas-torredebarreda.com

Casa Gualda
 Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
UNFILTERED



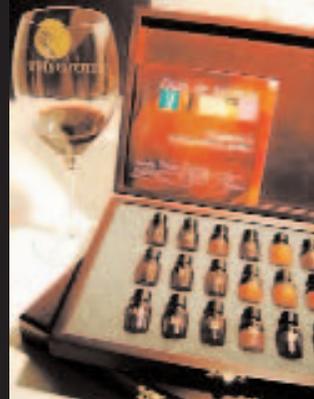
PRODUCIDO POR
 BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
 POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA
 TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202
 casa.gualda@retemail.es

*Desde el Quijote
 nunca la Mancha
 hizo nada mejor*


vinaroma
 Los Aromas del

Enólogo: ALBERTO D'A PENA MONTENEGRO
 Químico: ESMERALDA INSA HERRERO

TODOS LOS ESTUCHES INCLUYEN UNA COMPLETA GUÍA EXPLICATIVA DE CADA UNO DE LOS AROMAS Y UNA DIDÁCTICA INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO.



Estuches de:
32 AROMAS
 Conjunto de los principales aromas primarios, secundarios y terciarios del vino.
18 AROMAS
 Conjunto básico de aromas primarios, secundarios y terciarios del vino.
Los defectos del vino:
12 AROMAS
 Imprescindibles para identificar los defectos más comunes del vino.

BUSCAMOS QUE TODAS LAS TIENDAS ESPECIALIZADAS EN VINO, LAS TIENDAS DE REGALOS Y LAS BODEGAS DIRECTAMENTE Y SIN INTERMEDIARIOS, SEAN NUESTROS DISTRIBUIDORES.

SI ES UN PROFESIONAL DEL SECTOR Y ESTÁ INTERESADO EN NUESTRO PRODUCTO, LLAMENOS AL 976 29 17 33, O ESCRÍBANOS A info@vinaroma.com

LABORATORIO PROPIO ESPECIALIZADO EN AROMAS DEL VINO
 Pedidos e Información: 976 29 17 33
www.info@vinaroma.com

SON NOTICIA

Moscatel seleccionado por Iberia Tres Leones vuelan

Iberia, Líneas Aéreas de España, ha seleccionado el moscatel Tres Leones, que elabora la bodega malagueña López Hermanos. La principal compañía aérea ha elegido este moscatel para que sus clientes lo puedan degustar en las salas VIP de los aeropuertos y en los diferentes menús que se ofrecen en la Primera Clase de sus vuelos internacionales. El Tres Leones es un vino naturalmente dulce, que se elabora con un cien por cien de Moscatel de Alejandría, procedente de la comarca de La Axarquía. Para su vinificación, la uva se recoge en su punto óptimo de maduración y se asolea hasta alcanzar 355 gramos por litro de azúcar. Posteriormente, se despalilla, se prensa y se somete a una fermentación controlada, que se detiene por bajada de temperatura. Por último, descansa sobre lías durante seis meses en barricas de roble francés Allier de tostado ligero.



Con Pagos del Rey Félix Solís en Rueda

Pagos del Rey, compañía del grupo Félix Solís, ha adquirido, en la localidad vallisoletana de Rueda el Castillo de Mudéjar, una bodega de reciente creación, que, una vez acondicionada, se convertirá en la nueva bodega de Pagos del Rey. Se tratará de la tercera bodega de esta firma vitivinícola con el mismo nombre, teniendo en cuenta que desde 2002 ya se encuentra en pleno funcionamiento la bodega de Ribera del Duero y que para la vendimia del 2006 iniciará su andadura la bodega de la D.O. Ca. Rioja en Fuenmayor. Con esta nueva bode-



Los cuatro hermanos Solís.

ga, Félix Solís, S.A. ejercerá un mayor control y mejorará aún más la calidad de los vinos blancos que ya comercializa con D.O. Rueda con las marcas de Analivia, orientada exclusivamente al sector de la hostelería, y Blume, al de la alimentación.

Encuentro en Castielfabib, Rincón Ademuz (Valencia) Slow Food, en defensa de la biodiversidad

Durante tres días del mes de octubre del pasado año 2004, Slow Food celebró en Turín el Encuentro Mundial de las Comunidades del Alimento «Terra Madre». En aquel acontecimiento tomaron parte 4.888 delegados procedentes de 130 países que representaban a 1.250 Comunidades del Alimento. Con el concepto Comunidad del Alimento, Slow Food define a una larga cadena que parte de los seleccionadores de semillas y

razas autóctonas, pasa por los recolectores, agricultores, ganaderos, pescadores, e incluye a elaboradores, artesanos, distribuidores y cocineros... La representación española, que reúne a 200 participantes, ha sido ahora convocada por Slow Food a celebrar, del 25, 26 y 27 de noviembre, el «I Encuentro Nacional en defensa de la Biodiversidad y la protección del Patrimonio Alimentario» en Castielfabib, Rincón de Ademuz (Valencia).



100%

vinos de autor

www.bodegaslleirosos.com

LLEIROSOS
ARRECAJE Y VINO

Ctra. Monasterio, s/n - 47359 Valbuena de Duero - Valladolid - España - Tel.: 34 983 68 33 00 - Fax: 34 983 68 33 01 - bodega@bodegaslleirosos.com



www.cavasferret.com / Tel.: (+34) 93 897 91 48

E G O
Primus

El vino de las estrellas

No sabemos como la naturaleza influire en nuestro vino este año.

Pero si estamos seguros cuando lo elaboramos que no queremos que sea: ni aburrido, ni clónico, ni globalizado, ni...

Tel.: +34 926 313 248
www.agrobio-dionisos.com
info@labodegadelasestrellas.com

ILOPART

EX VITE VITA*

*LA VIDA VIENE DE LA CEPA

CAVA ILOPART - Tel: 93.889.31.25 - www.ilopart.es

BODEGAS Y VIÑEDOS
ROBEAL

Ctra. de Anguix, s/n

Roa - Burgos - España.

Tel.: 947 48 47 06

Fax: 947 48 28 17

export@bodegasrobeal.com

info@bodegasrobeal.com

www.bodegasrobeal.com

De cada botella,
una obra de arte



Bodegas Prado de Olmedo S.L.
Tel y Fax: 947-54167-60
pradodeolmedo@pradodeolmedo.com
www.pradodeolmedo.com



Y es un poco de sueños cada vino
que desgrana en soledad
todas sus matices,
que mariza en silencio
todas sus aromas,
que absorbe lentamente
el corazón del valle.



Bodegas Valle de Mazon S.L.
Tel y Fax: 917-51156-44
bodega@vallemazon.com
www.vallemazon.com
Ribera del Duero

SHOPPING

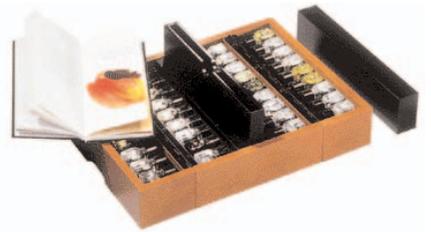
Saber, catar y gozar

El almizcle, el musgo de roble, el arroz basmati, el caballo... son olores que pocos pueden reconocer. Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse.

Un segundo paso, arriba a la derecha, para especialistas, se contiene en otro estuche con doce aromas que definen defecto vino, desde el acorchado al azufre

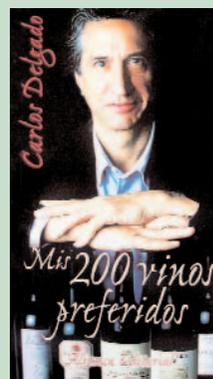


LA NARIZ DEL CAFÉ. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión (en la foto), con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un entrenamiento para conocer y poner palabras a las sensaciones más evanescentes. La presentación en estuches de madera lo convierte en un precioso y preciado regalo.



La Nariz del Cigarro. El sistema se reproduce, con seis aromas, en La Nariz del Cigarro, una invitación a disfrutar los puros, distinguiendo cada fase de la degustación en un orden lógico para diferenciar, no sólo la calidad, sino las procedencias y las marcas más famosas.

Vinos con encanto



En su libro "Mis 200 vinos preferidos" (Alianza Editorial, Madrid) Carlos Delgado, director de Vinum y MiVino, ofrece una particular visión de nuestra enología, reflejo de sus gustos y preferencias por los vinos que aportan algo nuevo al panorama vinícola español.

Precio: 16 €

FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- Transferencia bancaria al hacer el pedido.
- Contra reembolso (más gastos de correo).

Gastos de envío hasta 2 kg.: 7 euros; hasta 10 kg.: 12 euros (precios para la Península, IVA incluido)

LA NARIZ DEL VINO:

12 aromas blancos, 75 €
12 aromas tintos, 75 €
24 aromas, blancos y tintos, 142 €
54 aromas, 336 €.
12 defectos: 75 €.

LA NARIZ DEL CIGARRO:

6 aromas, 33 €.

LA NARIZ DEL CAFÉ:

6 aromas (Tentación), 33 €.
36 aromas (Revelación), 200 €

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 I.minaya@opuswine.es

De copa en copa

La cultura floreciente del vino ha vuelto más exigente el mercado de las copas para su degustación. Ya no son sólo los catadores profesionales los que necesitan una refracción determinada del cristal, un grosor máximo, un brillo específico o una forma adecuada a cada tipo de vino. Los buenos consumidores ya demandan parecido equipamiento al de los profesionales para un mayor disfrute en la mesa.

Copas Riedel, el mejor brindis



Una de las copas más prestigiosas, la cuna donde el vino crece y muestra todas sus virtudes. Y las hay para todas las variedades nobles, ofrecidas en caja con **2 COPAS DE CATA**: Cabernet/Merlot (Ref. 414/0 PVP 18 e.) Viognier/Chardonnay (Ref. 414/5 PVP 16 e.) Pinot/Nebbiolo (Ref. 414/7 PVP 18 e.) Riesling/Sauvignon Blanc (Ref. 414/15 PVP 16 e.) Syrah (Ref. 414/30 PVP 18 e.) Chardonnay (Ref. 414/97 PVP 18 e.)



Y, además, irrompibles

SCHOTT ZWIESEL Y RIEDEL, dos fabricantes dispuestos a velar por la integridad de nuestra cristalería. Aparte de sus copas con la composición clásica de plomo, ambos nos ofrecen un sueño de copas irrompibles (casi), de elegantes diseños, aptos para cada tipo de vino, sin olvidar las de agua. Pueden lavarse en lavavajillas y son enormemente resistentes al rallado.

Schott Zwiesel. Ref. 566 PVP 6,60 e.
Riedel (venta sólo a restauración)
Ref. 567 PVP 5,95 e (más 16% de IVA).



Sacacorchos cava Metal y Lámina Vertedora Drop Stop
Ref. 156 PVP 29 e.



Embudo con filtro pequeño
Ref. 422 PVP 17 e.

De buen grado

Tomar la temperatura a la botella es ahora más fácil con este termómetro de banda digital.

Ref. 540/01 PVP 5 e.



Corklifter, sacacorchos de tecnología alemana
Ref. 522 PVP 30 e.

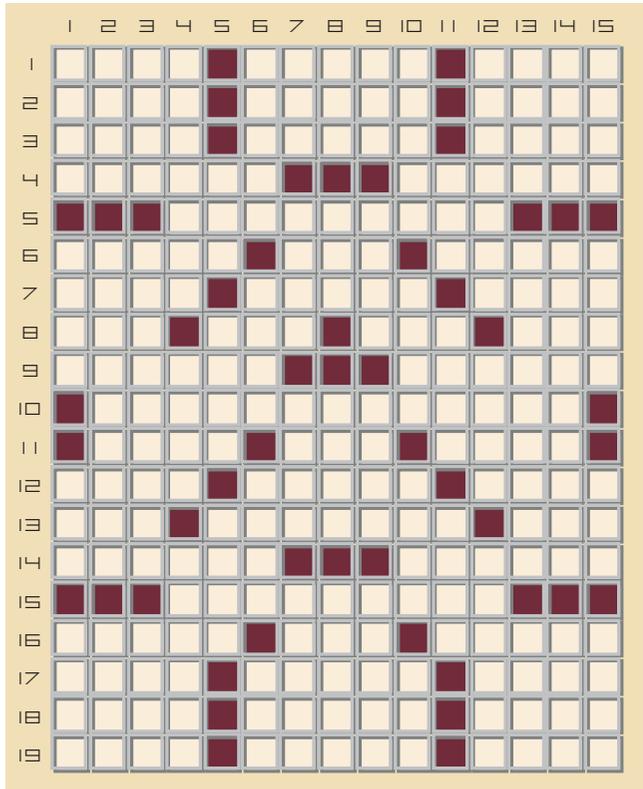
SHOPPING



DESAFÍA LOS SENTIDOS

Cosecha temprana

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. Denominación zamorana. Cepa de los señoriales Hermitage. Poeta. 2. Responsable municipal. Emplase. Logos olímpicos. 3. Prefijo de seco y dulce. Comparación. Corto de energías. 4. Artilugio del furtivo. Buenos compañeros. 5. Temprano artículo de la tahona. 6. Causar daño. Agua de Chanel. Peluche infantil. 7. Exenta de religiosidad. Sector eclesiástico. Efecto del filtro. 8. Naturalmente, Watson. Tierra en la mer. Org. de fedayines. Comienzo histórico (?). 9. Rival de Luberrí. Como el vino poco estructurado. 10. Temprano usuario de la incubadora. 11. Sufijo de inflamación. Detonante de la pelea. Señal de corrosión. 12. Costa muy chic. Carta de un solitario. Pellejo de vinos. 13. Uno, dos y tres, televisivamente. Operación de salvamento. Monumento de Urgell. 14. Equivocado. Metió en una botella. 15. Temprano espacio con vegetación (?). 16. Revista enológica. Cdad. de la Maestranza. Flynn espadachín. 17. ___ plaisir. Cosecha del pichichi. Tome pecho. 18. Cabo de Almería. Alternativa al mini. Componentes del racimo. 19. Khayyan enófilo. Futuro vino. Recipiente de la bodega.

VERTICALES. 1. Pasatiempo cultural. Pariente del alcornoque. Dé vueltas a la tierra. Alérgico al trabajo. 2. Río checo. Alargar excesivamente. MOMA: Nueva York:: ___: Valencia. 3. Musicalidad entre versos. Restablecer en su puesto. Exenta de toda mezcla. 4. Donde empezaron los Juegos. Tinte vegetal. Grito salsero. 5. 72, en Augusta. Trastornados. Cuna del merengue (abrev.). 6. Sarandon de Thelma y Louise. Sujetapapeles. Gas de Broadway. Emisor del SMS. 7. Palabras hipotéticas. Inicio de conferencia (?). Entrantes de La Coruña (?). Se mostró un trozo. 8. Letras volátiles. Hermano del IRPF. Clapton de los Bluesbreakers. Complementos de la tarta. 9. ¿___ se habla! Capital de varios países. Consulta del viajero. Christ tenista de los 80. 10. Dejar como un témpano. Suplente del caldero. Líquido disolvente. Abreviatura de Domingo de la Calzada. 11. Trío telefónico. Herramienta del sereno. Michael autor de Momo. 12. Muy estimada. ET de Eduardo Mendoza. Especialidad de Martini. 13. CA de los somontano. Sumamente necesaria. Shankar sitarista. 14. Finjo catarro. Cepa gallega. Vecino de Yemen. 15. Los de más allá. Galleta de Nabisco. Fragmento binario. Crimen de ___ majestad.

* 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 100

RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA 2002

Carlos Ximénez de Ferran
C/ Aldea Nova 238
15864 Ames

A Coruña

José Molina
C/ Albarderos, 8 - 4º
02004 Albacete

Juan Antonio Domínguez
C/ Domindo Cortés, 18
41960 Gines

Sevilla

M. Ángel Hernández
Paniagua
C/Nieremberg, 11- 6º C
28002 Madrid

María Teresa Olucha Salvia
C/ La Safona, 3 - 4º
12200 Onda, Castellón

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 101

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 101

Alberto Santisteban Senra, Antonio Rincón Mendiluce, Fernando Consuegra González, Antonio S. Cifuentes Salas, Argimiro Carrasco Hernández, Sonia Pérez Saavedra, Miguel L. Hurtado Cid, Gracia Vázquez Freire, Gonzalo De la Iglesia Costas, Anselmo Gutiérrez F.



SUSCRÍBETE

y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____
 Dirección _____
 C.P. _____ Población _____ Provincia _____
 Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

- Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine)
- Transferencia bancaria BBVA: 0182/6196/63/0010201149
- Con cargo a mi Tarjeta de Crédito VISA / MASTERCARD nº _____

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

Fecha ___ / ___ / ___
 Caducidad ___ / ___ / ___ Firma del titular: _____

(*) 39 € para el resto de Europa. 50 € para el resto del mundo.

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
CLUB VINO ÁVILA GOURMET Ávila	Enate Chardonnay '03 Martín Codax '04 Marqués de Riscal '04	Alión Rva. '01 Marqués de Vargas Rva. '00 Hacienda Monasterio Cr. '01	PX Emilio Lustau Manzanilla La Guita Málaga Oro viejo
DEL ARCO Oviedo (Asturias)	Marqués de Riscal '04 Terras Gauda '04 Fransula f.b '04	Aalto '02 Muga '02 Emilio Moro '03	Pedro Ximénez 1827 Montecristo Moscatel Casta Diva Cosecha miel '02
KOLDO MIRANDA Castrillón (Asturias)	As Sortes Valdo Bibei '04 Dominio de Tares f.b. '04 Naiades Verdejo '03	María de Alonso del Hierro '03 Belisario '03 Dominio de Atauta '03	Etim Vendimia tardía '04 Oporto Vintage Silval '00 Moscatel de la Marina '04
LA VINATERÍA San Sebastián (Guipuzcoa)	Mas d'en Compte Blanc '04 Martúe Chardonnay '04 Marqués de Riscal Verdejo '04	Alonso del Yerro '03 Martúe Especial '03 Seis de Azul y Garanza '03	Reymos Espumoso de Moscatel Anne Marie Comtesse Brut Nat. Bin Bortrytis Riesling Rva. '00
LA VINOTECA Palma de Mallorca	Quibia '04 José Pariente '04 Fillaboa '04	AN /2 '03 Alonso del Yerro '03 Summa Varietalls '01	Ochoa Moscatel '04 Dindarello '04 Castaño Tinto Dulce
MARTÍN BERSATEGUI Lasarte (Guipúzcoa)	Pazo de Señorans Selección '02 Vallegarcía Viognier '02 Coma Blanca '01	Tres Picos Garnacha '03 Alonso del Yerro '03 Puntido '02	M.R '04 Noé PX Pansal del Calas '00
RINCÓN DEL VINO Totana (Murcia)	Martín Codax Albariño '04 Viña Cantosán Rueda Superior '04 Torre Castillo '04	Alta Rio Cr. '01 Guzmán de Aldazabal '01 Casa de la Ermita Cr. '02	Torre Castillo Dulce Monastrel PX 1927 Alvear Manzanilla La Gitana
VILLA DE FOZ Madrid	Terras Gauda '04 Martivillí '04 Colección Costeira '04	Azpilicueta Rva. '00 Pintia Cr. '02 200 Monges Rva. '01	

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

GRAN feudo CHIVITE



BODEGAS JULIAN CHIVITE
DE PADRES A HIJOS DESDE 1647



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

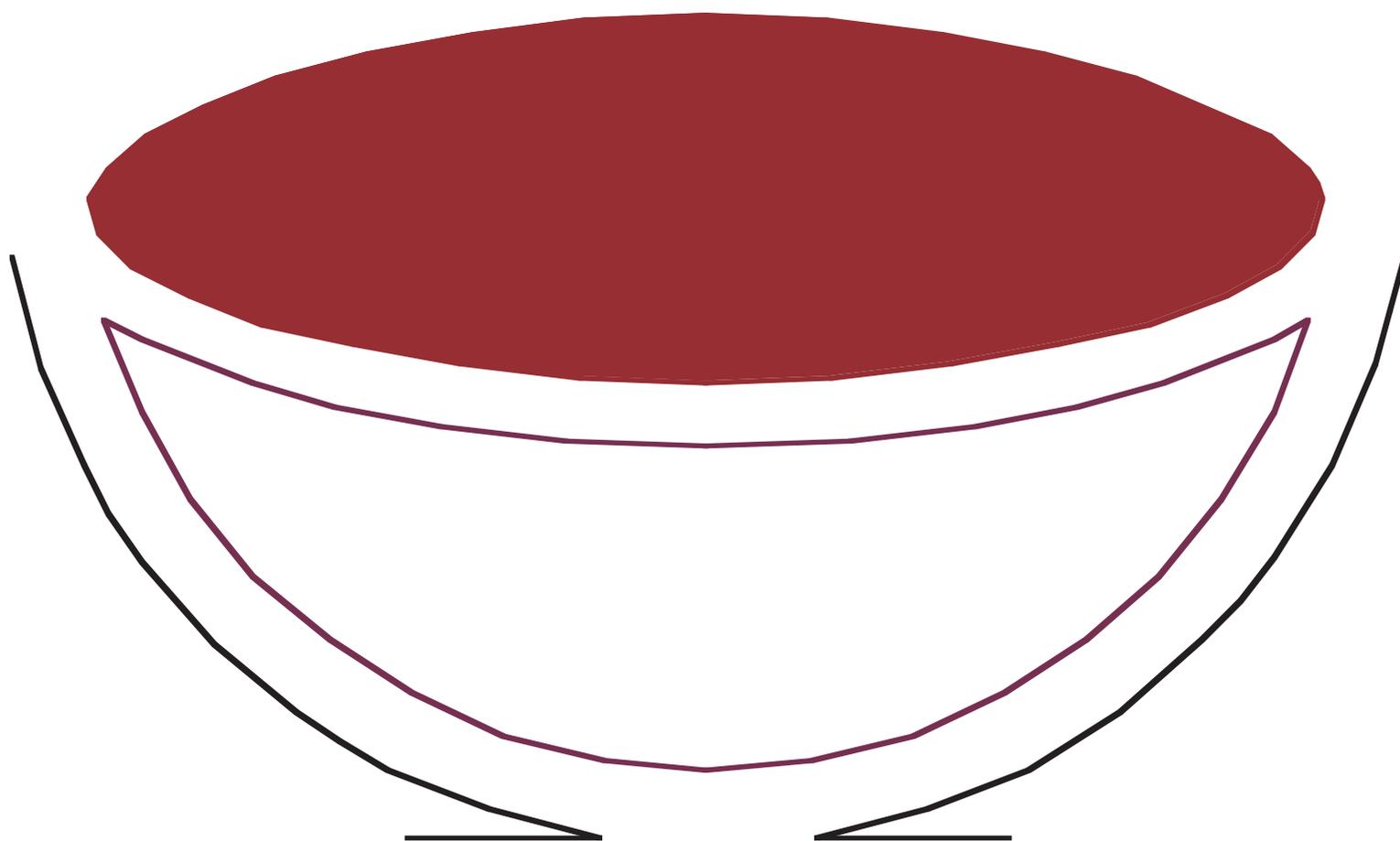
RESTAURANTES **Álava:** ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), COLA DE GALLO (Amurrio), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** 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), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA PARRA (La Celguera), 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), REPUBLICA DEL VINO (Oviedo), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCHE-RINI (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 FAGES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), 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 Pedrofueras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empurià Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), MIRAMAR (Llança), QUIMUS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Allovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzun). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbria). **Huesca:** LAS TORRES. **Leida:** 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, TOÑÍ VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** EL PORTAL DE ECHAURREN (EZCARAY), VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTANA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, 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 GIOVANNI, 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 CATACADOS, 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 PUNTITO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO 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, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRINCIPE, NICOLÁS, ORIXE, 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 ENTREVIVOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), D' VINOS, MIRA-FLORES 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 ARMENDARIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, PLAZAOLA (Pamplona), 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 Xexo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarriz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guarda), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambriels), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambriels), L'ASPIC (Amposta). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite).

Toledo: ADOLFO, BAR EL RINCÓN, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOA-DES, 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 PANER, 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 OINTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATALRO 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), NEFERTITI (Aspe), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Oñuelva), 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 GALLEGU (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 (Ariondas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Sainhas). **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), ENSENYAT 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 VINÍCOLA 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 (Caldes de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GEL-DA, CELLER DEL CAVA (Terrassa), 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 Desverm), 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-Q8 (Terrassa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Piera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECADIVINS (Martorell), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FRAILEJÓN (Granollers), GUJY MONREPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERIA REDÓN, 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 (Terrassa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Felu de Llobregat), PADRO&ESTEVES, REBOSTI CELLER, ROSTISSERIAAOD, ROSTISSERIAALLOP, TARRIDA SOLÉ, TALLA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Rio), 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 VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoria). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LABALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burianna). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Tomoeilla de Montfí), 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 (Palafruguet), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafruguet). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), DUQUE DE MANDAS (S. Sebastián), GURE ZUBIA DELICATESSEN (San Sebastián), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERIA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** GAVIN-VINOS (Biescas-Gavin), TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), VINACOTECA. **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 LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briónes, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Leida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS GALVE (Alcobendas), BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moratzarzal), CUENLLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPAVAL (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 DESPENSAARTESANA (Getafe), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA PELAYO 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERIA ALAMEDA DE OSUNA, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO S.A., OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECILLAS GRAN GOURMET (Fuenteabrada), 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 PICASO, ANDREVM (Marbella), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINO CALIDAD, 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 ALJADA (Puentetortos), GUERMA, LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), MUNDO ENOLÓGICO (Bullas), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), ENOTECA CABEZA 1905 (Aguilas), 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), VINO-

PRIMER2005

OCTAVA MUESTRA DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA



Almansa, Bierzo, Cariñena, La Mancha
Navarra, Rías Baixas, Rioja, Sierra Norte de Sevilla
Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena
Valdeorras, Valdepeñas, Valle de la Orotava
Vinos de la Tierra de Castilla
Vinos de la Tierra de Castilla y León
Vinos de la Tierra de Extremadura
Vinos de Madrid, Yecla



16, 17 y 18 de diciembre de 2005

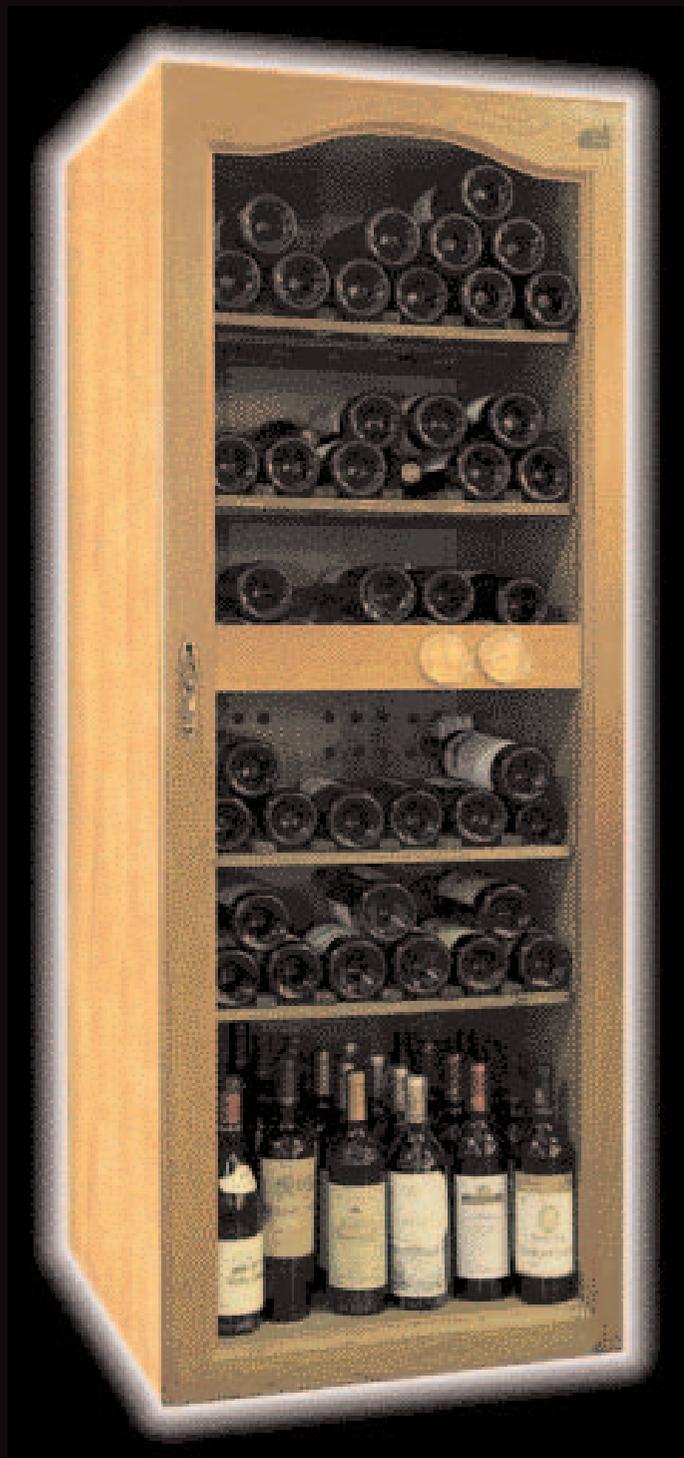
PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID
PASEO DE LA CASTELLANA, 99
28046 MADRID

Viernes (de 18 a 21 h.) sólo profesionales.
Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.) abierto al público.
Domingo (de 12 a 15,30 h.) abierto al público.



Teléfono fijo: 935 625 111
Teléfono móvil: 656 317 319
SOLICITE CATÁLOGO GRATUITO

www.caveduke.com
(Se precisan distribuidores a nivel nacional e internacional)



¿Y tú, sigues confiando en las heladeras de plástico para tus vinos?