

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

ABADÍA RETUERTA

SEPA DE LO QUE HABLA

COCINAR CON VINO

PRÁCTICA DE CATA

FINCA VALPIEDRA 1999



ARMONÍAS
CARPACCIO
CON VINOS
BLANCOS

NÚMERO 103

DICIEMBRE DE 2005

DÍAS DE VINOS DULCES **GOLOSA NAVIDAD**

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



ESTE VINO
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

España, pletórica de luz, escasa de agua y sobrada de sol, iluminada y seca, es un paraíso vitivinícola para los vinos dulces. Una sabrosa parcela de la enología en la que nuestro clima, suelo, tradición y viñedo se aúnan para lograr verdaderas obras maestras. Somos un magnífico país donde la riqueza en azúcares de la uva bien madura, pasificada tantas veces, se expresa en vinos golosos hasta el paroxismo, con una exuberancia y profundidad de aromas difíciles de encontrar fuera de nuestras fronteras. Desgraciadamente, este tesoro de la tradición enológica española no se corresponde con el consumo y la estima que tales vinos se merecen. Vinos dulces naturales y naturalmente dulces, sin artificio, en los que el dulzor del fruto se convierte en filigrana gusto-olfativa, y lo mismo baila por fandangos o sardanas que canta el «cantus firmus». Vinos dulces de Pedro Ximénez que en Cádiz, Córdoba o Málaga encontró su hábitat destinado, y cuya elaboración generosa convirtió el modesto varietal en uva reina absoluta de la más sublime dulzura blanca. Vinos dulces de la tinta Garnacha, dadivosa como pocas, que cubierta de manto oscuro y adornada por glicérico lagrimeo, ofrece un sabor profundo, como un eco de siglos. Vinos dulces de la perfumada Moscatel (de Alejandría, naturalmente) con su vetas aromáticas donde el buen elaborador puede extraer perfumes de flor, mineral y cítricos. Vinos dulces de la pragmática Monastrell, uva esquiva como pocas, pero que, concentrada y envejecida hasta la extenuación en sus modernos fondillones, se metamorfosea en alarde de esencias vnicas multiseculares. Vinos dulces, finalmente, de la señorita Malvasía, antiguamente tan estimada como maltratada hoy, sutil y sincera cuando se cultiva en terrenos adecuados, como en las Islas Canarias, a las que dio fama y gloria, y donde aún sigue ofreciendo el milagro de su golosina inteligente, tostada por el volcán. Y nada mejor que aprovechar las fiestas navideñas, cuando la presencia del turrón, el mazapán, los polvorones, frutas escarchadas, roscones de reyes y demás parafernalia repostera se hace inevitable, para reconquistar el paraíso perdido y viajar por el goloso universo de nuestros vinos dulces. Los hay para todos los gustos: densos, untuosos, potentes, largos, profundos; o ligeros, sutilmente ácidos, esbeltos. Y con los más diversos aromas: a pasas, pan de higos, frutas maduras y exóticas, miel de mil flores, maderas, frutos secos, dátiles, torrefactos, cacao... cada uno adecuado a un postre navideño. *Carlos Delgado*



Dulce paraíso perdido

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 CATA: 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 ABADÍA RETUERTA

El riguroso certamen internacional Wine Challenge de Londres ha elegido, entre 9.400 etiquetas, al Selección Especial de Abadía Retuerta como el mejor tinto, y al Director Técnico de la bodega, Ángel Anocibar, como enólogo del año. El premio recayó sobre la añada de 2001, apenas la séptima vendimia que elabora esta joven bodega. El éxito no es fruto de la suerte, sino de una perfecta conjunción de factores naturales y humanos.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Leroy Gevrey Chambertin 1999 -El Nido 2002

El Leroy Gevrey encarna lo mejor de la Borgoña, y entrar en sus cavas y probar sus vinos desde las barricas se convierte en una experiencia casi mística. Es un vino típico de «negociant». Para los que creían que Jumilla ha tocado techo por todo lo bueno que había salido hasta la fecha, hay aquí con El Nido un vino empeñado en demostrar que aque-

llo no era más que el comienzo de la aventura, elaborado con la ayuda en bodega de maderas de roble americano muy finas.



14 UNIDOS POR EL PLACER CARPACCIO DE BUEY CON BLANCOS

Se denomina carpaccio a cualquier ingrediente crudo cortado en láminas finas y acompañado de una salsa. La sencillez de la fórmula permite aplicarla a todo tipo de productos, pero la carne de buey es la más indicada por su textura y cualidades sápidas. Aunque lo mejor es el «maquillaje» utilizado para enriquecer la carne: la sal, la pimienta, las hierbas aromáticas, el aceite de oliva virgen, el limón o el vinagre, las lascas de queso, las setas laminadas..., según los gustos. Hemos elegido un grupo heterogéneo de blancos para acompañarle.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 20 SEPA DE LO QUE HABLA. 22 GENTE DE VINO. 24 DÍAS DE VINO. 26 EL COLECCIONISTA. 28 NUESTRAS D.O. 30 QUESO Y VINO. 32 VINO Y SALUD. 34 AGUARDIENTES. 36 ACTUALIDAD. 44 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 45 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 30 DIRECTORIO.

VINOS DULCES ESPAÑOLES LA TRADICIÓN Y EL FUTURO

4

Si existe en España una contradicción secular es el desinterés por sus vinos dulces. A tanto llega el desconocimiento que nadie, o muy pocos, saben qué hacer con estos vinos tan sugerentes, originales, capaces de enamorar a los más afamados gourmets de todo el mundo. Posiblemente esta falta de interés se deba más al desconocimiento de cómo y cuando consumirlos que a un rechazo del vino como tal, algunos de ellos extraordinariamente seductores. ¿Con qué acompañar sus sutiles aromas o su cuerpo aterciopelado? En realidad solo en los últimos años se han tomado en serio. Una situación inexplicable, pues vivimos en la tierra idónea para elaborar vinos dulces. Aquellas horribles mistelas, empalagosas y adocenas, hace tiempo que se tornaron en vinos espléndidos, y a nuestro alcance están los frescos moscateles, unas malvasías únicas, los Pedro Ximénez complejos y hasta ciertos tintos con todo el poderío tánico.



VINOS DULCES ESPAÑOLES

La tradición y el futuro

S

i existe en España una contradicción secular es el desinterés por sus vinos dulces. A tanto llega el desconocimiento que nadie, o muy pocos, saben qué hacer con estos vinos tan sugerentes, originales, capaces de enamorar a los más afamados gourmets de todo el mundo. Posiblemente esta falta de interés se deba más al desconocimiento de cómo y cuando consumirlos que a un rechazo del vino como tal, algunos de ellos extraordinariamente seductores. ¿Con qué acompañar sus sutiles aromas o su cuerpo aterciopelado? En realidad solo en los últimos años se han tomado en serio, tanto en los restaurantes (no muchos) como en nuestras mesas. Una situación inexplicable, pues vivimos en la tierra idónea para elaborar vinos dulces. Sus más de tres mil horas de sol al año, el apego y resignación de las cepas ante la sequía y las sabias prácticas ancestrales así lo permiten. Aquellas horribles mistelas, empalagosas y adocenadas, hace tiempo que se tornaron en vinos espléndidos, y a nuestro alcance están los frescos y equilibrados moscateles, unas malvasías únicas, los Pedro Ximénez de extraordinaria complejidad y, últimamente, ciertos tintos con todo el poderío tánico y la discreta caricia del azúcar. Tan es así que donde jamás se había contemplado la idea de elaborar dulces, se cultiva para ellos ahora toda clase de uvas, tipos y colores. La luz, el sol y el calor dicen que estamos en una bendita tierra de vinos dulces.

APTO PARA GOLOSOS

Y como cualquier disculpa es buena para deshacer el entuerto, las burbujas inevitables de las cercanas Navidades y Año Nuevo bien podrían hacer un hueco en la mesa a los golosos compañeros de los postres. A los tradicionales dulces navideños, que rara vez cambian de sabor, de aromas y hasta de formato, que para eso son tradicionales, les vendrá muy bien esa inyección de novedad de los vinos dulces modernos. Hemos elaborado para ustedes unas sugerencia que podrían ser un camino para seguir investigando posteriormente por su cuenta. Hemos agrupado lo más clásico, tintos para platos realizados con base de chocolate, moscateles con turrone, o Pedro Ximénez con pastas. Por supuesto están los tradicionales espumosos para ayudarnos a bajar el roscón de reyes y demás bollería, pues a esas alturas festivo-gastronómicas ya habremos tirado la toalla de nuestro eterno régimen de

adelgazamiento, con la promesa, una vez más, de enmendarnos con la venida del año nuevo. Otra buena combinación (y perdonad que os sigamos incitando a pecar de gula) serían unas malvasías, sean canarias o peninsulares, con frutas escarchadas, que a riesgo de que el resultado pueda resultar demasiado goloso, al menos disfrutaremos de los aromas inconfundibles de esos vinos majestuosos. Y, por cierto, sin olvidar que todos, o la gran mayoría de ellos, se sienten muy bien acompañados con quesos y aperitivos, y con el café, sobre todo al término de una buena comida.

AMOR AL DULCE

Déjese embriagar (levemente) por la luz de Andalucía, el sol de Canarias o del levante, o las hondas tradiciones de Galicia. Como novedades hay varias de mucho interés como es el vino dulce natural que se elabora en la comarca del Ribeiro, llamado «tostado», una tradición rescatada de las garras del olvido por algunas bodegas pioneras. También los manchegos experimentan con uvas tintas, como el Pago el Pulpito de Bodegas Fontana, y el que ha elaborado Casimiro Sanz en Vinícola de Castilla, vinos con mucha frutuosidad al abrigo de unos taninos bien domados. Hasta una zona que parecía inamovible como es el Condado de Huelva se renueva, y las bodegas Iglesias sacan su «Ricachembra» con otro formato y aligerado de azúcar. Pero la gran novedad es la que Carlos Lozano, el enólogo de Llanovid en La Palma, ha presentado recientemente. Se trata de una malvasía excepcional, recogida ya muy tarde y con bastante botritis noble, que ha criado levemente en barricas nuevas de roble francés. Un nuevo concepto de dulce en la isla donde la malvasía adquiere grandeza. Vences Gil en su feudo de Toro se ha sumado a la moda del tinto con dulzor y elabora su «Flor de Saúco», suave y muy expresivo. Menos novedad, porque vio la luz hace ya dos añadas, es el delicado y fresco Itsasmendi de Muzkiz. Y por fin en la Axarquía varios elaboradores nuevos de vinos dulces se incorporan a los que ya conservaban la tradición. Entre ellos destaca el Ariyanas, elaborado por el matrimonio holandés formado por Clara Verheij y André Both. Todos ellos se unen a los de toda la vida, para no dejar morir aquellos dulces que hicieron soñar a muchas generaciones, y que solo la sabiduría y la paciencia que el tiempo enseña ha logrado preservar.





CHOCOLATE

CASTAÑO 2002 ●●●●●

Castaño. Tel. 968 791 115 D.O. Yecla. Una mezcla de frutas rojas maduras y las silvestres, con un toque lácteo. Muy moderado en golosidad, con leve tanino que agradecerán los chocolates más grasos.

DOLÇ ADRIÀ 2001 ●●●●●

Albet i Noya. Tel. 938 994 812 D.O. Penedès. Nos ha sorprendido la abundancia de fruta roja, en perfecta madurez y franqueza, acompañada de notas balsámicas frescas y especias. Para un chocolate con carácter amargo (65-75%).

DOLÇ DE L'OBAC 2002 ●●●●●

Costers del Siurana. Tel. 977 839 276 D.O.Q. Priorat. Este dulce pide un gran chocolate, amargo y con expresividad, como el vino. Envuelve el paladar de frutos rojos en licor, bañados de perfume de cacao.

FLOR DE SAÚCO ●●●●

Vega Saúco. Tel. 980 698 294 D.O. Toro. Es refinado, bien ligado con el alcohol, y admite diversidad de chocolates, incluso rellenos con frutos secos.



JOSEFINA PIÑOL 2004 ●●●●●

Vinos Piñol. Tel. 977 430 505 D.O. Terra Alta. De las mejores mistelas de España, elaborada con Garnacha y Syrah. Calidad frutal y perfecto ensamblaje con el alcohol. Se puede tomar con chocolates de tableta y bombones sin licor.

OLIVARES MONASTRELL 2001 ●●●●●

Olivares. Tel. 968 780 180 D.O. Jumilla. Potentes aromas a ciruela, cassis y cacao. Combina a la perfección con el chocolate de 70% de cacao que se funde con el vino, como hechos el uno para el otro.

PAGO EL PÚLPITO 2000 ●●●●●

Fontana. Tel. 969 125 433 V.T. Castilla La Mancha. Potente aromática, sin abusar de sobremaduración, recuerdos de grosella, flores y regaliz rojo. Combina bien con chocolates rellenos de frutos secos y los perfumados con naranja.

PANSAL DEL CALÀS 2001 ●●●●●

Celler de Capçanes. Tel. 977 178 319 D.O. Montsant. Exquisito vino dulce de Garnacha y Cariñena, fondo de frutos rojos, humos, especias y fina madera. Muy aromático. Con chocolate resulta envolvente y muy largo.

S&G DULCE NATURAL ●●●

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800 V.T. Castilla-La Mancha. No advierte de su dulzor en nariz, dominan las notas de Syrah y monte bajo. En boca, el dulzor es comedido, incluso tiene algo de tanino que no le viene mal al chocolate. Una buena combinación.

SILVANO GARCÍA MONASTRELL 2004 ●●●●●

Silvano García. Tel. 968 780 767 D.O. Jumilla. Derrocha potencia a raudales. En este 2004 encuentra su máxima expresión y equilibrio. Llena la boca de frutos rojos maduros que se funden con cada bocado de chocolate. Para disfrutar.

FRUTA ESCARCHADA

CANARY 1997 ●●●●●

El Grifo. Tel. 928 524 036 D.O. Lanzarote. Realmente complejo, llamativo por su penetrante fondo de dátiles, membrillo y fruta exótica. Tomado con fruta escarchada se potencian los sabores y aromas de ambos, y se modera la acidez.

CARBALLO 2003 ●●●●●

Carballo. Tel. 922 444 140 D.O. La Palma. Desarrolla recuerdos de volcán (terruño), de fruta escarchada que se funde a la perfección con el postre. El vino tiene grasa y acento ácido que modera el dulzor de la fruta. El final es muy sugerente.

HOYO DE MAZO 2003 ●●●●●

El Hoyo. Tel. 922 440 616 D.O. La Palma. Mucha fruta exótica: mango, papaya, dominantes en nariz. Muy denso en la boca, sin perder frescura. Casa perfectamente con la aromática de la fruta escarchada.

J. ROBERT ●●●●

Gispert. Tel. 935 550 516 Vino de la Tierra Aromas de naranja confitada, cera y membrillo. Glicérica, intensa, con un punto ácido muy estimulante. El final aromático se funde con la fruta escarchada.

MALVASÍA DE SITGES SASSEPPA ●●●●●

Vega de Ribes. Tel. 938 960 024 D.O. Penedès. Con volumen, fresca, de intensos aromas a miel y dátiles. Tras morder un trozo de fruta el festín aromático continúa. Es una competición de relevos y de placer.

MALVASÍA DULCE 2003 ●●●●●

Llanovid. Tel. 922 444 078 D.O. La Palma. Abundan las frutas blancas, el membrillo y el toque elegante de botrytis. Golosidad moderada bien ligada con la acidez, largo y persistente.

VIÑA ETNA 2002 ●●●●

Carlos Fernández. Tel. 922 434 885 D.O. La Palma. Es una Malvasía ligera, fiel al perfil aromático clásico aunque más comedida en dulzor. Hay que cuidar la proporción de fruta ingerida, sin abusar, para no romper a buena armonía de dulces.



VIÑATIGO MALVASÍA CLÁSICO 2004 ●●●●●

Viñatigo. Tel. 922 828 768 D.O. Ycoden-Daute-Isora. Una de sus virtudes es la limpieza y perfecta definición de la fruta, madura y de carácter exótico. Su acidez juega un papel primordial junto con la calibrada golosidad. Buen compañero de este bocado navideño.



PASTAS DULCES

OLOROSO DULCE MATUSALEM V.O.R.S. ●●●●●●

González Byass. Tel. 956 357 000 D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar.

Una armonía insospechada que satisfará las expectativas de los comensales. Aromas de higos, dátiles, frutos secos y caramelo. Sirven las pastas para neutralizar el alcohol y contribuir aromáticamente con sus recuerdos de mantequilla.

PX ANTIQUE ●●●●●●

Rey Fernando de Castilla. Tel. 956 182 454 D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar.

Un trago dulce dominado por su equilibrio, sin exceso y con acusada potencia aromática de almendra garrapiñada, regaliz y castaña asada.



PX DE SACRISTÍA GRAN ORDEN ●●●●●●

Garvey. Tel. 956 319 650 D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar. Casi un elixir por su profundidad. Despliegue aromático casi eterno, incienso, miel de brezo. Todo un recital que nos invita a beberlo acompañado de estos dulces o simplemente solo.

PX LEYENDA ORO ●●●●●●

M. Gil Luque. Tel. 956 319 564 D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar. Si algo nos ha gustado de esta combinación es su punto amargo delicado, ideal para combinarse con las pastas. Incluso algunas pastas con cobertura de chocolate mejoran, aún más, el resultado final.

PX PIEDRA LUENGA 2004 ●●●●●●

Robles. Tel. 957 650 063 D.O. Montilla-Moriles. Su moderado grado de 15% vol. y perfume de fruta pasa, con algunos rasgos frescos, no le vienen nada mal a las pastas. Permite abrir el abanico de posibilidades si jugamos con varios sabores de ellas.

PX RARE SHERRY VORS 30 AÑOS ●●●●●●

Osborne. Tel. 956 855 211 D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar. Para la potencia de este VORS hay que atreverse con pastas aromáticas que puedan enriquecer el conjunto. Es poderoso en recuerdos de algarroba, pasas, sacristía. De envolvente dulzor bien ligado con la acidez. Muy largo.

PX RICAEMBRA 1980 ●●●●●●

Bodegas Iglesias. Tel. 959 410 4 39 D.O. Condado de Huelva. De aromas delicados, de uva pasa limpia y fina madera, y una golosidad que sabe lidiar con su punto fresco de acidez. Una combinación con las pastas muy sugerente.

PX RVA. 1998 ●●●●●●

Alvear. Tel. 957 650 100 D.O. Montilla-Moriles. La tipicidad lo delata. Abundan los recuerdos de fruta soleada, muy limpios, de dátiles, cacao y tabaco. Los aromas de mantequilla que poseen las pastas se funden al conjunto resultando perfecto.

PX VENERABLE V.O.R.S. 30 AÑOS ●●●●●●

Pedro Domecq. Tel. 956 151 500 D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar. Un pequeño bocado de una pasta en el paladar y basta con sorber un pequeño trago de este PX para perfumar el conjunto. Es muy poderoso, denso en matices, aunque nada pesado gracias a su acidez y amargor final que rompen el poder azucarado.

PX VIRGILIO 1925 ●●●●●●

Moreno. Tel. 957 767 605 D.O. Montilla-Moriles. Goza de la riqueza aromática de sus antiguas soleras, con esos aromas de sacristía, pólvora, humo, fina madera y fruta seca. Muy seductor. Su potencia recomienda tomarlo a pequeños sorbos para no anular las pastas.

POLVORONES Y MAZAPANES

CHIVITE COLEC. 125 FB 2002 ●●●●●●

Julián Chivite. Tel. 948 811 000 D.O. Navarra. Este exquisito Chivite con fondo de mandarina confitada y mango puede tanto con polvorones como con mazapanes. El punto de acidez del vino ayuda a digerir la pasta, resultando un buen aliado.

EXXENCIA DE BORNOS 1999 ●●●●●●

Crianza de Castilla la Vieja. Tel. 983 868 116 D.O. Rueda. La riqueza aromática brillante, notas de podredumbre noble, jengibre, lichis que se potencian cuando tomamos un buen mazapán artesano. Incluso admite polvorones de diversos sabores.

GRA A GRA 2002 ●●●●●●

Gramona. Tel. 938 910 113 D.O. Penedès. Un dulce a conciencia, de abundantes aromas a fruta tropical, hierba y cardamomo. Sorprende su acidez y un leve toque grasoso, dos aspectos que resultan imprescindible para la alianza con el polvorón, a ser posible el clásico.

ITSASMENDI V.T. 2003 ●●●●●●

Itsas Mendi. Tel. 946 270 316 D.O. Bizkaiko Txakolina. Tiene profundidad de maduración, recuerdos de mandarina, de pomelo y jengibre que casan bien con el aroma del mazapán. En boca domina la acidez y equilibrio del vino que admite gran diversidad de polvorones (chocolate, limón).



MOLINO REA 2003 ●●●●●●

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Tel. 941 511 128 D.O. Málaga. Perfume delicadísimo a fruta de la pasión, tiza, flores, que necesita de un polvorón bien elaborado. La penetrante frescura del vino y su golosidad moderada se alían perfectamente con la textura del este bocado navideño.

NADAL 1510 V.T. 2000 ●●●●●●

Cavas Nadal. Tel. 938 988 011 D.O. Penedès. Notas de podredumbre noble, membrillo, maracuyá, miel y cardamomo que agradecen el aporte aromático del mazapán. Muy bien formado este Nadal, es capaz de aliviar la saturación en boca.



¿elegante o diferente?
Vinos del Condado de Huelva

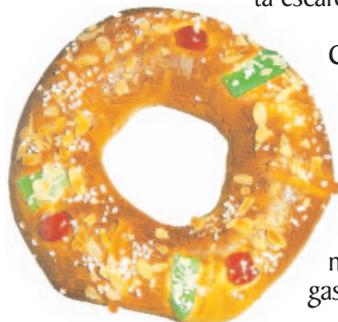


DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

ROSCÓN DE REYES

BLANCHER DOLÇ CLASSIC

Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286 D.O. Cava. Este cava dulce es un buen aliado para el roscón, tanto relleno de nata como sin ella. Es fresco, equilibrado, con un fondo leve de fruta escarchada y manzana.



CASTELLBLANCH DULCE

Castellblanch. Tel. 938 183 001 D.O. Cava.

Buena dosis de dulzor y carbónico crujiente; el roscón relleno de crema de trufa formará un verdadero festín ya que con la ayuda de cada trago nunca llega a la saturación. Un pecado gastronómico.

FREIXENET MALVASÍA RVA. DULCE 2001

Freixenet. Tel. 938 917 000 D.O. Cava. Al principio dominan las notas de crianza, pero luego cambia a recuerdos de fruta blanca y mandarina. Su dulzor está en equilibrio, y acompaña muy bien a los roscones rellenos.

LLOPART NÉCTAR TERRENAL

Llopart. Tel. 938 993 125 D. O. Cava. Resulta muy interesante la mezcla de este cava dulce con una crianza de entre 24-30 meses. Con roscón relleno de nata, es una buena fusión. Su carbónico fino y acidez limpian la saturación que produce la crema. La golosidad y complejidad de este espumoso recuerda la panadería y el cacao.



PARXET CUVÉE DESSERT

Parxet. Tel. 933 950 811 D.O. Cava. Frutillos rojos, de equilibrado dulzor y cremoso carbónico, limpio y comedido. De franqueza y expresión frutal en aromas que combinan muy bien con los roscones sin relleno y cargados de fruta y almendra tostada.

REYMOS

Cheste agraria, Coop. V.Tel. 962 510 640 D.O. Valencia. Es el más polivalente, admite tanto roscones rellenos como solos. Su comedido grado alcohólico (7,5% vol.) y potente frutuosidad a moscatel resultan muy satisfactorios y agradables en el momento de combinar porque no satura.

CÓDIGO DE PRECIOS	
●	Hasta 3 €
●●	De 3 a 6 €
●●●	De 6 a 9 €
●●●●	De 9 a 18 €
●●●●●	Más de 18 €



TURRÓN

CASTA DIVA COSECHA MIEL 2004

Gutiérrez de la Vega. Tel. 966 405 266 D.O. Alicante. Es un torbellino de aromas: níspero, naranja, flores que, junto a su frescor y untuosidad, casan muy bien con turrónes de frutas más modernos (coco, naranja). Hay que cuidar los excesos de azúcar.

FUSTA NOVA 2004

Vicente Gandía Plá. Tel. 962 524 242 D.O. Valencia. Moscatel muy fino, de aromas florales (jazmín) y toques cítricos y de mandarina confitada. Su combinación con turrónes es muy agradable, sobre todo con el turrón duro.

MONTECRISTO 2004

Herederos de Camilo Castilla. Tel. 948 781 021 D.O. Navarra. Intenso en aromas de uva madura, rosas, corteza de cítricos. Es perfecto tanto con turrón blando como con el duro. Su acidez evita la saturación en boca.

MOSCATEL DE LA MARINA 2004

Enrique Mendoza. Tel. 965 888 639 D.O. Alicante. Muy perfumado, con intensos aromas de pomelo, flores frescas y un toque de miel. Domina el dulzor moderado, por lo que se deberá elegir muy bien el tipo de turrón a combinar.



OCHOA MOSCATEL 2004

Ochoa. Tel. 948 740 006 D.O. Navarra. Puro perfume: pomelo, rosas, hierba, cuando se combina con turrónes de nueva generación (tiramisú, chocolate y naranja), además de los tradicionales.

RIBERAS DE MARCO FABIO 2004

Bodegas Peñuela. Tel. 941 234 200 V.T. Valles de Sadacia. Aromas varietales, notas cítricas, de especias y membrillo. En boca es equilibrado y con dulzor comedido, aspecto este último que determinará el turrón a tomar (sin exceso de azúcar).

TRES LEONES 2004

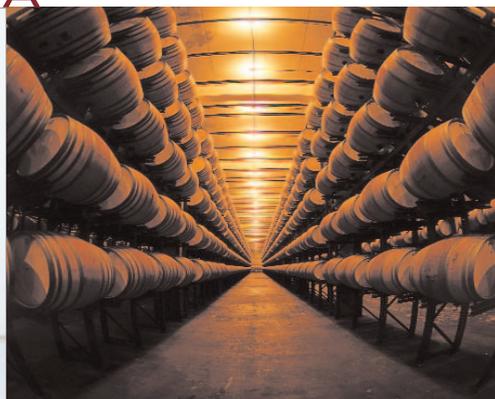
López Hermanos. Tel. 952 319 454 D.O. Málaga. Un Moscatel de aromas penetrantes a madurez, con un toque de mandarina confitada, membrillo fresco y maracuyá. En boca, es determinante su acidez y la dosis de dulzor. Es un todo terreno que admite gran variedad de turrónes, aunque los de frutas y chocolate son espectaculares.

VAL DE REYES 2003

Fariña. Tel. 980 577 673 V.T. Castilla y León. Recuerdos de níspero y membrillo bien definidos, y también de flores. Con el turrón duro resulta sorprendente por la creación de nuevos aromas. Con el blando se queda corto, pero con otros turrónes de nueva generación es magistral.



ABADÍA RETUERTA



Una abadía medieval, presidiendo un viñedo al estilo de los chateaux franceses. A su lado, el vino premiado. Arriba, la impresionante sala de barricas.

Mejor Tinto del Mundo

El riguroso certamen internacional Wine Challenge de Londres ha elegido, entre 9.400 etiquetas, al Selección Especial de Abadía Retuerta como el mejor tinto, y al Director Técnico de la bodega, Ángel Anocíbar, como enólogo del año.

El premio recayó sobre la añada de 2001, apenas la séptima vendimia que elabora esta joven bodega, fundada en 1996. Pero esa ascensión meteórica no es fruto de la suerte o de una cosecha bendita, sino de una perfecta conjunción de factores naturales y humanos que no dejan nada al azar. Por supuesto la situación es básica. La Abadía, cuidadosamente restaurada, se alza en un recodo del Duero que le da nombre -Rivola torta o Ribera tortuosa- en el término de Sardón. Es el corazón de lo que se ha bautizado como El Pago de La Milla de Oro, entre Tudela de Duero y Peñafiel, donde se localizan marcas tan emblemáticas del vino de este país, como Vega Sicilia.

MEMORIA Y VINO MODERNO

El de la Abadía, el que elaboraban los frailes de San Raimundo desde la Edad Media, se cifraba en el S XVII en 7.800 cántaros, que dominaban el mercado de Valladolid, la mayor ciudad castellana de la época. La finca permite hoy reproducir el estilo chateau, donde la bodega preside el viñedo y, por proximidad, favorece no solo la rapidez de vendimia sino el cuidado diario. En este caso también da lugar a pagos diferenciados. Un avanzado estudio geológico determina las lomas, las hondonadas, las solanas y las umbrías que convienen a cada variedad de uva, a cada clon. Así, por ejemplo, han erradicado la Tempranillo plantada junto a la ribera, casi en el jardín del monasterio, y se ha sustituido por

Sirah. Mas abajo, en terrenos más fértiles, la vid cede su espacio a otros cultivos que requieren humedad, como la remolacha. Y es que la finca reúne 700 has. de monte bajo, bosque y cultivo, distribuidas desde la orilla del río hasta 850 metros de altitud. La viña ocupa 204, repartidas en terrenos sumamente diversos, desde pedregosos a arcillosos, calcáreos, arenosos o de grava, es decir, un muestrario de los suelos en los que crecen muchos de los vinos señeros del mundo, y que aquí marcan elaboraciones diferenciadas, de 54 parcelas o pagos. Son los frescos Rívola, los corpulentos Cuvée El Palomar, el mineral y especiado Cuvée El Campanario, el Valdebellón rebozante de madurez y regaliz, el aromático Negralada... tan incomparables por terruño como lo es por variedad el de Petit Verdot.

A CADA UVA, SU VINO

La bodega de elaboración, el proyecto de Pascal Delbec, conceptualmente vanguardista, se alza al otro lado de la carretera, donde no resta protagonismo a la mole románica y donde se mimetiza respetuosamente con el paisaje, bajo los pinos. La diversidad de parcelas determina aquí una profusión de pequeños depósitos para vinificar por separado, y define también una interminable vendimia, desde que apuntan las variedades más tempranas hasta el último repaso a las sobremaduras. Repaso en busca siempre de calidad que no de cantidad, que se ha reducido de 1.200.000 Kg. a 800.000. De hecho enco-

ge el corazón ver la uva que queda en la cepa tras la rigurosa recolección, y eso después de que las sucesivas podas hayan reducido la producción al mínimo. Pero esa, y aun después la de la mesa rodante, es la selección que define la excelencia.

Esa uva, perfecta grano a grano, se conduce sin presiones incómodas, siempre por gravedad. El laboratorio es pieza fundamental, y como puente de mando preside el luminoso edificio de elaboración. Controla los parámetros de madurez, los pasos de fermentación, en fin, lo habitual, pero además allí llega durante todo el año la información desde las cinco estaciones meteorológicas que controlan el viñedo, de las seis estaciones hídricas que miden la humedad del suelo a distintas profundidades, de los tres sistemas para seguir el microcrecimiento diario de las plantas o para poner en marcha las catorce torres anti-helada.

La sala de barricas, bajo el cerro, tiene capacidad para 5.000 toneles, 70 % de roble francés Allier y Limousin. La técnica y los medios impresionan, pero mucho más la personalidad del equipo y de cada uno. Como ejemplo, Ángel Anocíbar, el enólogo, que es quien impone y controla todas esas exigencias, pero que disfruta, sobre todo, recorriendo el campo y oliendo con ojos entrecerrados cada depósito mientras fermenta. Así nacen vinos para disfrutar. Impecables, incomparables.

ABADÍA RETUERTA

Abadía Sta María de Retuerta
47340 Sardón de Duero (Valladolid)
Tel. 983 680 314 Fax. 983 680 286
E-mail: info@abadia-retuerta.es
www.abadia-retuerta.com

Tierras surcadas por vino abren inexplorados caminos

VINOS RENOVADOS DE CASTILLA-LA MANCHA. EMPIEZA A SORPRENDERTE.
Caminos 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.



Carpaccio de buey con blancos

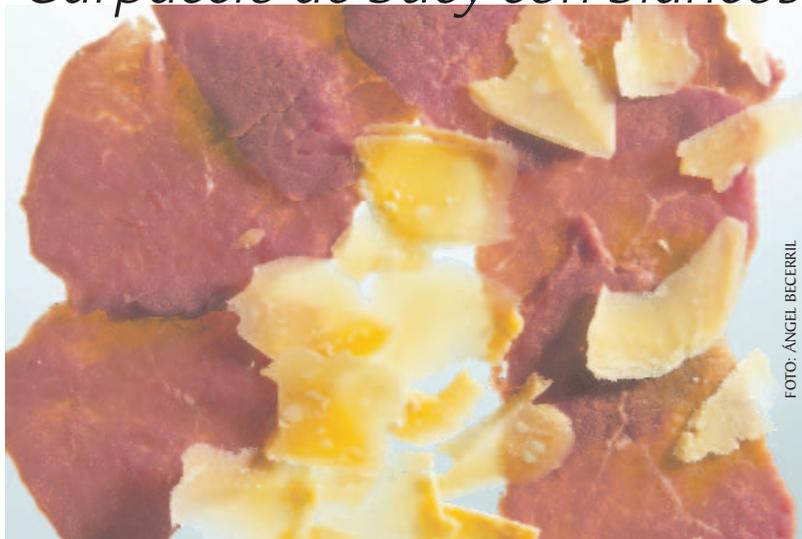


FOTO: ÁNGEL BECERRIL

El carpaccio es una creación de Giuseppe Cipriani, padre del actual propietario del famoso Harry's Bar de Venecia. En 1950 tuvo lugar en la ciudad de los canales una gran exposición del pintor renacentista Vittore Carpaccio. La intensidad de los rojos, suavizada por algunas pinceladas de ocre y cremas, impresionó tanto a Cipriani que decidió crear un plato en honor del genial pintor, y para dar gusto a una asidua clientela aristócrata que se encontraba sometida a una rigurosa dieta de carne cruda. Dispuso lonchas casi transparentes de carne de buey circularmente en el plato, y dibujó sobre ellas unas artísticas pinceladas de mayonesa enriquecida con salsa Worcestershire. El éxito fue total, hasta el extremo de que la fórmula ha ido perfeccionándose por doquier.

Hoy se denomina carpaccio a cualquier ingrediente crudo cortado en láminas finas y acompañado de una salsa. La sencillez de la fórmula permite aplicarla a todo tipo de productos, pero la carne de buey es la más indicada por su textura y cualidades sápidas. Aunque lo mejor es el «maquillaje» utilizado para enriquecer la carne: la sal, la pimienta, las hierbas aromáticas, el aceite de oliva virgen, el limón o el vinagre, las lascas de queso, las setas laminadas..., según los gustos. Para esta fusión visual y gustativa, acompañe el carpaccio con alguno de los vinos que proponemos. Blancos elaborados con Verdejo, Godello, Chardonnay, Treixadura y Verijadiego, uvas pletóricas de fragancias y muy envolventes.

NUESTRA SELECCIÓN

BELONDRADE L. Fb. '03 ●●●●●
Belondrade y Lurton. Tel. 600 593 237.
Perfume delicado de boj, hojarasca y cítricos, comedida crianza (humo, mantequilla). Grasa bien ligada con la acidez. De los que nunca fallan.

GUITIÁN SOBRE LÍAS 2003 ●●●●●
La Tapada. Tel. 988 324 195.
Algo menos poderoso que la añada 2002 en aromas de lías finas, y más fresco. Mantiene buena dosis de untuosidad, persistencia y profundidad.

MARTÚE FB 2004 ●●●●●
Martúe. Tel. 925 123 333.
Frutosidad bien perfilada sin acuse excesivo de maderas nuevas, recuerdos de lichis y maracuyá. Potente en boca y armónico.

M. GELABERT FB. 2004 ●●●●●
Vins M. Gelabert. Tel. 971 821 444.
Por el momento, el mejor blanco de Mallorca. Profundo, ampliamente frutal y con tipicidad, bien trabajado y con excelente riqueza de matices.

TANAJARA 2004 ●●●●●
Tanajara. Tel. 922 828 768.
Varietal de Vijariego, elaborado en una viña situada a 400 metros, con magnífica aromática de pera y minerales. Tiene cuerpo y un recorrido frutal notable. Acertado.

VIÑA MEIN FB. 2002 ●●●●●
Viña Mein. Tel. 617 326 248.
Esta casa elabora una Treixadura muy delicada, con esas notas de hinojo, espliego y laurel cautivadoras. Tiene el punto justo de grasa y una riqueza frutal que habla de su calidad.



Me gusta guardar
pequeñas cosas que me
traen buenos recuerdos



El viaje
a Rusia



Fin de semana
en Cádiz



Campeonato de Golf
de Marbella



Las Cenas
de los Viernes



B O D E G A

Los Aljibes

BODEGA LOS ALJIBES: Chinchilla de Montearagón (ALBUCEIA)

OFICINA CENTRAL MADRID: Tel. 91 884 34 72

www.aljibes.com • info@fincalosaljibes.com

Te decimos dónde adquirirlo en: encuentranos@aljibes.com

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Un premio al tesón

Sólo una mujer con el carácter y la personalidad de madame Lalou Bize-Leroy podría afrontar las más arriesgadas empresas y salir victoriosa. Ella fue quien asumió en los años 80 la lucha por la biodinámica en una tierra donde las plagas tienen muy difícil control, como la dulce Borgoña. Admirable labor que ha arrastrado a un buen número de viticultores franceses a tan noble práctica. Su Domaine Leroy encarna lo mejor de la Borgoña, y entrar en sus cavas y probar sus vinos desde las barricas se convierte en una experiencia casi mística. Allí dormitan los grandes borgoñones, los Vosne Romanée, Musigny, Corton, Clos de Veugeot, Richebourg, Chambertin, el

maravilloso blanco Corton-Carlemagne... para quedarse allí para siempre. Tiene vinos de «negociant» elaborados bajo su mismo prisma, y uno de los más interesantes es el Gevrey-Chambertin que aquí traemos.

JUMILLA DE ALTOS VUELOS El animoso presidente de la Denominación de Origen Jumilla, Miguel Gil, lleva años empeñado en elevar la fama del vino jumillano a la altura que por calidad y originalidad le corresponde. La labor en Finca Luzón bien habla de sus inquietudes, pero ahora, emancipado del nido familiar, se enfrascó en una aventura que sobrepasa el ámbito nacional y llega a lo trascontinental. Hace un par de años fundó con Jorge Ordóñez (dinámico exportador de vinos españoles en USA) y el prestigioso enólogo neozelandés-australiano Chris Ringland una bodega en un paraje en lo más fresco y alto de Jumilla. Allí, un Monastrell de fábula y un Cabernet vegetan bien, madurando lentamente al abrigo de microclima tan especial que alarga enormemente la maduración (este año todavía estaban enfrascados en la vendimia el 29 de octubre). Y la ayuda de maderas de roble americano muy finas para doblegar el poderío del vino, y una ilusión a prueba de bomba. Para los que creían que Jumilla ha tocado techo por todo lo bueno que había salido hasta la fecha, hay aquí un vino empeñado en demostrar que aquello no era más que el comienzo de la aventura.



LEROY GEVREY-CHAMBERTIN 1999

Leroy. Distribuidor en España: Cuvée 3000. Tel. 93 265 10 96

Gevrey-Chambertin A. O. C. Precio: 75 €. Tipo: Tinto de crianza

Varietal: Pinot Noir. Crianza: Doce meses en barricas de roble francés.

Fecha de entrada: 7/11/2005. Consumo óptimo aproximado: Diez años a 16/18° C.

Puntuación: 9/10

1ª Cata: Es un vino de color cereza, abierto, muy fiel a la variedad. De nariz sugerente, enseguida se aprecia un punto balsámico refrescante que apoya la madurez del casis o de los frutillos de bosque y las flores marchitas que apuntaba en su escasa reducción; hay una punta de hojarasca final, un toque de especias frescas entre el cardamomo y la pimienta blanca. En la boca entrega una mezcla de finura, poderío y armonía cedido por su tanino suave, y una acidez fresca, justa, con un recuerdo elegante de regaliz en el final.

EL NIDO 2002

B. El Nido. Paraje de la Aragona, s/n. 30520 Jumilla (Murcia). Tel. 968 43 50 22

info@bodegaselnido.com. D. O. Jumilla. Precio: 100 €. Tipo: Tinto crianza.

Varietales: Cabernet Sauvignon y Monastrell.

Crianza: 24 meses en roble americano y francés. Fecha de entrada: 3/10/2005

Consumo óptimo aproximado: Ocho años a 16/18° C. Puntuación: 9,3/10

1ª Cata: Estamos ante uno de los vinos más difíciles de catar de este país. Y es que experimenta una metamorfosis total desde el inicio de la cata hasta el final si se le concede tiempo. Los inicios son muy raros, pero enseguida aparece la canela, frutos rojos y fruta muy madura, ciruelas, uva tinta madura, leves tonos tostados. Suave terciopelo en el paladar, potencia transmitida por sus dulces taninos; final con recuerdos de las frutas en licor y balsámicos. Merece la pena tener paciencia con él para que nos transmita toda su rica heredad.

¡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

TRANQUILIDAD

EL SILENCIO Y LA PENUMBRA.
EL AROMA DE UN VINO AÑEJO
QUE MADURA LENTAMENTE DURANTE
DIECIOCHO MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS, TOMANDO
INFINITOS Matices. ASÍ ES COMO
NUESTRO ATERCIOPELADO Y REFINADO
GRAN CORONAS ALCANZA FLENITUD.
CAPAZ DE DESCUBRIR LA NOBLEZA
EN NUESTROS PALADARES.



PRÁCTICA DE CATA

La expresión del viñedo



Más de cien años de historia avalan la tradición de la familia riojana Martínez Bujanda en la elaboración de sus vinos. Fue en 1889 cuando Joaquín Martínez Bujanda elaboró los primeros vinos, en lo que actualmente se conserva como un museo. En 1981, su nieto Jesús impulsó notablemente la bodega, amplió la extensión de sus viñedos y sentó las bases que han permitido su actual desarrollo. Hoy el grupo lo forman cuatro bodegas: Valdemar, Cosecheros y Criadores, y Finca Valpiedra (todas en La Rioja) y Finca Antigua (La Mancha). Inaugurada en 1999, Finca Valpiedra se ha convertido en el buque insignia de la familia. Sobre un meandro del río Ebro, entre los términos de Cenicero y Fuenmayor, se encuentra esta bella finca, un espectacular viñedo de 80 hectáreas. Sus excepcionales condiciones para el cultivo de la vid derivan de su microclima y del tipo de suelo, formado por un manto de cantos rodados y piedras calizas que dan nombre al vino. La filosofía de esta bodega es producir un vino de un solo viñedo, para obtener la máxima expresión de la tierra cada año. Es un sueño hecho realidad: conseguir un vino de los de antes, «a nuestro gusto, auténtico y natural». Así lo refleja el Finca Valpiedra Reserva 1999, un vino elaborado con las variedades Tempranillo (90%), Cabernet Sauvignon (5%) y Mazuelo y Graciano (5%), que manifiesta la extraordinaria personalidad y complejidad de este privilegiado terruño.

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.

FINCA VALPIEDRA RESERVA 1999	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZA	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

TORRES

Wine made with care and to honor our roots

TRANQUILIDAD - TEMPRANILLO
TRADICIÓN - TIERRA - TORRES

Embotellado por Miguel Torres, S.A.
Vino de la D.O. Penedès - Barcelona - España

13,7% vol. PENEDÈS 75cl

RESERVA

Cocinar con vino



FOTO: ANGEL BECE

SEPA DE LO QUE HABLA

El vino se ha utilizado como un ingrediente más de la cocina desde tiempos inmemoriales. Los cocineros saben por experiencia que aporta color a los platos, olor y sabor, extrae la esencia del producto y acentúa sus cualidades. Los vinos que elijamos para tal fin deben ser siempre de buena calidad y estar bien conservados, ya que si están turbios o su acidez es desequilibrada, puede malograr hasta la receta más simple. Algo fundamental antes de nada es catar el vino seleccionado para guisar. A algunas personas les preocupa cocinar con vino pues creen que el alcohol podría quedarse en la preparación. Deberían saber que más del 99 por ciento del alcohol se evapora después de unos minutos de cocimiento a fuego lento. Otro aspecto importante, y norma básica de la gastronomía, es acompañar cada plato con el mismo vino con el que hemos cocinado o, por lo menos, que sea del mismo tipo, o elaborado con la misma variedad de uva.

En general, los vinos tintos bien pigmentados, robustos, tánicos y poderosos de aromas, se emplearán en la preparación de carnes rojas y caza de pelo. Los pescados grasos y algunas carnes blancas admiten tintos ligeros o rosados, que aportan menos tanino. Los blancos se integran a la perfección con todo tipo de pescados y las aves más delicadas. El universo de los generosos tiene un amplio uso en la cocina, desde los populares riñones al jerez hasta la más elaborada receta de la nueva cocina. Incisivos, intensos, muy aromáticos, tanto los finos como los amontillados y generosos son indispensables para aquellos platos en los que se busca el contraste o amortiguar la carga grasa. Con el vino se puede realizar de todo, desde complicados guisos de carnes y pescados hasta sencillas vinagretas, pasando por delicados marinados y postres.

¿Qué es la mosca del vinagre?

Se trata de un insecto que pone los huevos en los granos de la uva y que al desprender microorganismos acéticos provocan el olor a vinagre de los racimos atacados, e incluso su pudrición.

¿Qué son las Bretanomices?

Son levaduras que suelen aparecer en la bodega y que transmiten al vino desagradables aromas animales (cuero, orina, cuadra). Se las combate con anhídrido sulfuroso, que suele quedar como residuo en el vino.

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



Fleki vuelve a la sala

La novedad es que la fabulosa tienda de vinos Lavinia de Madrid ha rescatado un espacio confortable, el palco del fondo, para convertirlo en restaurante. El reclamo es múltiple: es la sorprendente cocina de Luis Soto, es la posibilidad de acompañar el menú con las copas más caprichosas, con lo más adecuado que se produzca en el mundo y que, por supuesto, puede encontrarse en sus estanterías; y, como guinda, es también el lujo de dejarse cuidar por un sumiller sin parangón, por Fleki Berruti, que venía encargándose de las relaciones de la tienda con la hostelería.

Esa función, que borda y que disfruta, consiste en atender a los restaurantes que le solicitan organizar su bodega y su carta de vinos, por ejemplo la cadena hostelera Hesperia, Accor y tantos otros. Fleki estudia detenidamente la carta del restaurante, el estilo, la oferta y los precios; acude a comer en el establecimiento en cuestión, si ya está abierto, y analiza al público y el servicio. Y con esos parámetros define lo que el restaurante debe manejar en la bodega, lo más comercial, lo «epitafante», imprescindible, lo prestigioso, lo que vestirá la carta de carácter y personalidad...

Pues bien, aquí en Lavinia, donde el protagonista es el vino, Fleki puede jugar a sus



anchas. Para eso seleccionó como chef a Luis, con quien había coincidido en una cata de armonías de vinos y carnes. El entendimiento fue inmediato, y la pareja de hecho se ha consolidado para gozo del público. Coinciden en osadía y exquisitez, en valorar profundamente cada matiz de aroma, de gusto, de textura, para que plato y vino se potencien. Por eso dice que jamás ofrecería en el menú un desbordante Termanthia, por ejemplo, mientras demuestra la adecuación de salmorejo / lubina / idiazábal ahumado /

bisonte con la pulida acidez de un Borgoña de Pinot noir.

Fleki conoce tan bien la sala como el vino. Pasó 22 años en hostelería y los últimos 6 en Lavinia, probando a ciegas todo lo que allí llega, seleccionando en el Comité de Cata lo que merece quedarse, y formando nuevos catadores y, ahora, nuevo servicio, atento pero desenfadado y moderno como él mismo. Sin más respeto al clasicismo que el trato correcto, el «don», o su pasión por Borgoña, por la Garnacha bien elaborada. Porque considera que el vino no tiene fronteras ni nacionalidades, y que sólo debe hacer honor al terruño y a la labor de un buen productor.

Esa es su siguiente apuesta, la tentación inevitable de elaborar. Y no en su Jerez natal sino en los Montes de Toledo donde ha dado vida a dos tintos de cepas de Garnacha de 45 años: Ziries y Navalegua.

LAVINIA, VINOTECA Y RESTAURANTE

José Ortega y Gasset, 16
28006 Madrid
Tel. 91 426 05 99
Almuerzos de 13,30 a 16 h.
Barra hasta las 21 h. Cenas por encargo.
Cierra domingos y festivos



equilibrio de sensaciones

satisfacción, nostalgia, felicidad... sensaciones producidas en el alma a través de los sentidos, al degustar un vino único, fruto de la armonía entre las personas y una tierra generosa.



Protos

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.

Sin duda alguna la figura máxima de la Enciclopedia es Denis Diderot, él es su sostenedor, y gracias a él salió adelante. El representante más popular y significativo de la Ilustración, con una gran capacidad para la escritura, él mismo decía: «Mi alma se calienta escribiendo». Con una gran actividad social, ávido tanto de conocimientos como de sensaciones (era un gran comedor y bebedor); tentado tanto por las «luces de la razón» como por los «transportes de la sensibilidad», una sensibilidad que reside en el cuerpo, que no es sino emotividad fisiológica a flor de piel, y en su pensamiento, como demuestra su relación con una literaria «libertina», madame de Puisieux, y sobre todo con una intelectual con lentes, Sophie Volland (con la cual mantenía conversaciones de este tenor: «Con el tiempo producirá una revolución en los espíritus, y espero que los tiranos, los opresores, los fanáticos no venzan. Con ella habremos servido a la humanidad», confiesa Diderot a Sophie en una de sus Cartas); y nada menos que la gran Madame Geoffrin le cuidaba amorosamente, cambiando el cuarto del escritor y renovando su vestuario (fue madame Geoffrin quien salvó la Enciclopedia cuando, en 1759, la empresa parecía definitivamente comprometida por

Diderot o el deseo y la sensación



una sentencia, estando aún a medias. Un dinero, desembolsado en secreto por ella, devolvió los ánimos al tipógrafo y permitió a Diderot llevar a buen puerto la obra). Él es la representación paradigmática del burgués que, arrinconado e incluso despreciado desde hacía tanto tiempo, lanza una mirada desafiante ante el espejo de su vida y se refleja como alguien con importancia en

tanto en cuanto revaloriza sus sentimientos, sus deseos y sensaciones; su emocionalismo que aflora por doquier; la confianza en sí mismo, su antirromanticismo. Consciente de su función cuando en 1775 escribe al ministro Necker: «Somos ese pequeño número de cabezas que, colocadas en el cuello del gran animal, arrastran tras ellas la multitud ciega de sus colas».

No podía, pues, Diderot no tener una carencia especial al vino: «Viva la sabiduría de Salomón: beber buen vino, deleitarse con platos delicados, pasear con bonitas mujeres, descansar en camas bien mullidas. Exceptuando esto, el resto no es sino vanidad». Toda la economía de la sociedad humana se apoya en un principio general y simple: yo quiero ser feliz, y cuando no lo consigo, cuando «el año ha sido malo», uno de sus síntomas más claros es «la carencia de vino»; es el vino el que hace posible las visiones más satisfactorias de la vida: «Señor Jacques, mi vino de Champagne me hace embellecer ante vuestros ojos».

Incluso el vino se erige como el criterio de máxima validez: «Lector, usted no sabe lo que dice; a fuerza de querer mostrar el espíritu, no es más que una bestia. Y es que la Verdad reside en el vino».

Carlos Iglesias



Paternina

Redescubre un gran clásico.



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

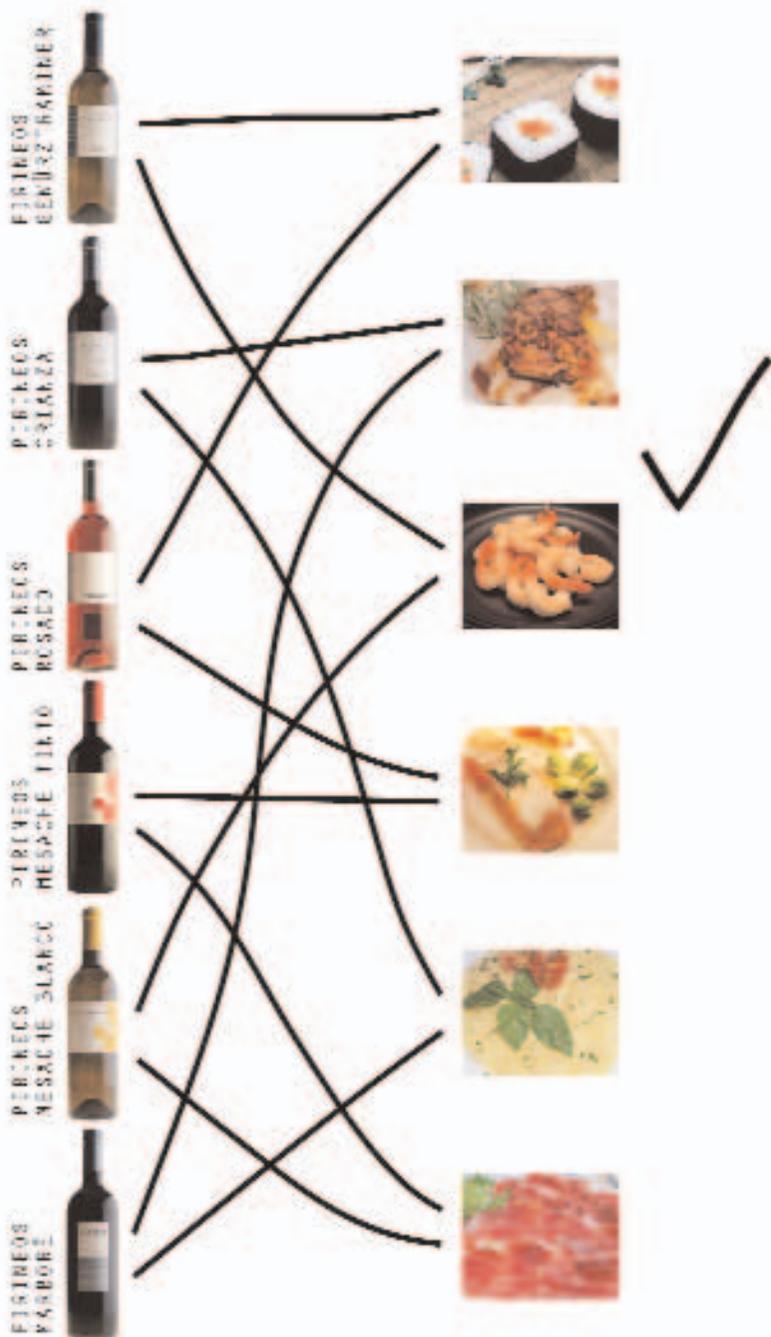


son sabios



GRUPO YLLERA
www.grupoyllera.com

la sabia elección



ÉSTAS SON SÓLO ALGUNAS DE LAS POSIBILIDADES...

PERO HAY MUCHAS MÁS. DESCÚBRELAS. CON NUESTROS VINOS TODAS LAS COMBINACIONES SON POSIBLES. VINOS QUE MUESTRAN LA DIVERSIDAD DE SUELOS Y CLIMAS DEL SOMONTANO. VINOS EQUILIBRADOS, CON UNA FUERTE PERSONALIDAD, CAPACES DE REFLEJAR LA IDENTIDAD DE CADA UNO DE LOS VIÑEDOS. CREADOS PARA BEBER Y DISFRUTAR.

B O D E G A
P i r i n e o s
S O M O N T A N O

EL COLECCIONISTA

El microcosmos gallego



Conserva Galicia el amor por el producto artesano, por las cosas hechas concienzudamente a mano, por el sabor inconfundible que otorga el terruño sin nube ni velo. Los productos caseros, sus vinos entre ellos, se valoran sobre todo por su autenticidad. La campiña y el modo de entender la vida en la región se presta, las colinas de vegetación profusa, huerta y viñedo, ofrecen una vista bucólica, y las minúsculas fincas se hallan rodeadas por la silueta inconfundible de la cepa emparrada. Cada casa es una bodega, y cada cual elabora su propia industria, bien es verdad que con distinta fortuna, la mayoría atendiendo más a la tradición que a la perfección. Hay por otra parte verdaderos «stajanovistas» del buen comer y buen beber, capaces de recorrer miles de kilómetros por vericuetos y trochas en todas las estaciones del año en busca de alguna de esas labores, que de otra forma no tendrían mayor dimensión.

Ese quehacer recae sobre Pepe Beiro, gastrónomo y fino catador de Santiago de Compostela, donde posee una taberna famosa (O Beiro), entrañable y felizmente surtida de buenos alimentos, de vinos, de aguardientes y otros bálsamos, algunos elaborados por él mismo. Y descubrió -hace ya cuatro años- el pequeño majuelo que Francisco García posee en la misma Ribadavia (Ourense), uno de los pocos reductos de viña que quedan en pleno casco urbano en toda España. Se trata de una hectárea dispuesta en socialcos, plantada de Treixadura en un 95%, además de Loureiro, Albariño y Caño branco, a las que cuida primorosamente, y que somete a una poda rigurosa, para pasmo de la vecindad. La producción es muy escasa, y la materia prima, espléndida. En la minúscula bodega le ayuda José Manuel Pérez Juste, profesional hacedor de vinos en varias D. O. gallegas, un destajo agotador en los días de vendimia. Por ello, y para descansar, cuando llega a este minúsculo lagar se recrea en la suerte. El mosto fermenta en acero inoxidable, y rápidamente pasa a barricas nuevas de roble francés, donde se cría no más de tres meses, lo suficiente para ofrecer un complejo buqué sin tener que depender de los, a menudo, pesados perfumes de la bodega. El resultado es un vino original, con personalidad. Desarrolla aromas muy propios de la Treixadura a flor de piel, con cuerpo y armonía, largo y muy equilibrado, con el carácter suficiente para durar unos años más. El problema viene ahora: no produce más de 1.200 botellas, y la mayor parte han sido descorchadas ya por compradores más rápidos que nosotros.

ADEGA DO MOUCHO 2004
Francisco García Pérez. Rúa Trasmeseiros.
32400 Ribadavia (Ourense). Tel. 988 47 02 43
juste@ya.com
Precio: 9 euros.

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

La soñada cesta de Navidad

Quién se atreve a decir que están pasados de moda? Los obsequios no pasan de moda, ni los ramos de flores o las cestas de fruta o los bombones para los anfitriones, ni los juguetes de Reyes ni, por supuesto, las cestas de Navidad.

Eso sí, no vale cualquier batiburrillo de saldos en un pretencioso cesto de mimbrés. Lo que se aprecia y se agradece, lo que ensalza a quien regala y complace a quien recibe es la calidad y/o la originalidad. Lo mejor es atender al capricho personal, el vino favorito, el bocado soñado, pero para eso hay que conocer bien al destinatario del regalo. Si no es así, la fórmula infalible es seleccionar lo mejor, sea un Rolls Royce, una paletilla de cerdo ibérico o un bote en el que no caben más que tres espárragos. Esos lujos que no abundan en la compra diaria.

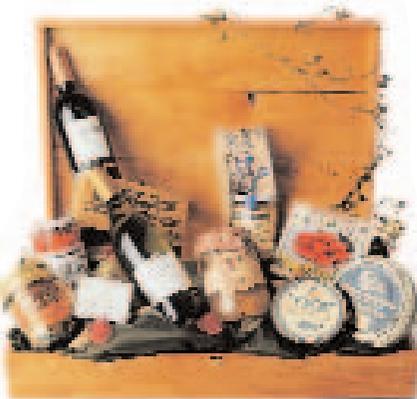
CESTAS DE ENSUEÑO EN EL CLUB DEL GOURMET

El Club del Gourmet de El Corte Inglés prepara cestas a gusto de quien las regala, atendiendo caprichos y presupuestos, pero su experiencia, su conocimiento del gusto de los clientes le permite preparar una variada oferta estándar capaz de complacer a cualquiera.

Como muestra, dos cajas de madera que son una presentación a la vez rústica, elegante y práctica.

La caja llamada nº 2 (a la izquierda) combina bocados y tragos, una botella de Nekeas, un aromático chardonnay navarro y otra de Viña Mayor, un Ribera del Duero, que siempre es bien recibido.

No pueden faltar los turrónes, duro y blando de Pablo Garrigós pero que bien podrían sustituirse por los que firma El Corte Inglés, un surtido estupendo. Los bocados de lujo son las codornices de Feliz Soto y el bloc de foie



Imperia perfumado al Pedro Ximénez. Y los caprichos, latas para amenizar los aperitivos: mejillones Franco, Pastel de Cabracho Laurel, Delicias de Atún Cambados y pimientos de Prada a Tope y bonito Bastarri para combinarlos y servir rellenos o por separado. De postre, una golosina clásica, marrón glacé hecho en Galicia, tierra de castañas, por José Posada.

LA COMPAÑÍA DE UNA BUENA BOTELLA

Regalo infalible para estas fiestas en las que pintan copas son las buenas botellas, los inevitables espumosos, un buen cava o champagne para los aperitivos, y un tinto socorrido y versátil para los asados. La caja elegida (a la derecha) no puede ser más clásica: el brut imperial de Moët Chandon, y Condado de Haza, el Ribera de Duero de Alejandro Fernández. Seis botellas, tres de cada, que es cifra canónica porque permite disfrutar una celebración íntima y una festiva, en mesa familiar.

Dentro o fuera de la cesta, como digestivo entre horas, entre los inacabables menús festivos se impone una botella de Tanqueray Ten. La clásica marca inglesa ha tenido el acierto de una nueva elaboración de gama alta y una fascinante presentación. Combinada en dry martini o gin tonic, o como chupito digestivo, con o sin hielo, luce unos refrescantes tonos cítricos, una complejidad de notas botánicas y una ejemplar delicadeza alcohólica.

Y PARA REMATAR, UN BUEN WHISKY

En materia de tragos es difícil desbancar a la copa más extendida del mundo, el whisky. Aunque su sabor y su enjundia exigen tiempo y reposo para la degustación, lo cierto es que ya tienen cabida a cualquier hora, desde el aperitivo a la merienda y las sobremesas. Por eso conviene disponer de al menos dos marcas, dos tipos bien diferentes, que se acomoden a cada ocasión. Jack Daniel's es un Bourbon americano, ligero, dulzón y licoroso. Por contraste, el Balvenie es la excelencia de los malts escoceses. Whisky de viejas malts, maderizado, profundo y lleno de matices. El uno se acomoda a las combinaciones y a los tragos fríos, el otro conviene degustarlo casi puro, incluso sin hielo, apenas diluido con un chorrito de agua fresca. Es así como se expresa en toda su riqueza y permite disfrutar de los aromas profundos de la turba, que son como un viaje al bosque brumoso, a los fríos riachuelos, al fuego de leña en la chimenea, en fin, a lo mejor del invierno: la Navidad.



Sierras de Málaga

El pasado 24 de septiembre, el Alcalde de Málaga, Francisco de la Torre, inauguraba la Plaza de los Viñeros. El Alcalde destacó que con este nombre se rinde homenaje a la labor desempeñada por los trabajadores de las viñas, en un importante enclave en el que se reúnen las sedes de la Casa Hermandad de la Cofradía Sacramental de Viñeros, del Museo del Vino Málaga y del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga. Es un reconocimiento de lo que el vino de la región ha supuesto en la historia y la geografía humana.

El primer testimonio es un depósito de fermentación que se conserva en Cártama, muy cerca de la capital, fechado en el bajo imperio romano. Durante la larga dominación árabe se suceden legislaciones que, paso a paso, adecuan el asentado consumo y producción de vino con las normas coránicas hasta convertir las tasas vinícolas en uno de los mayores beneficios del estado. Y así sigue siendo para los Reyes



Católicos después de la reconquista, de modo que en 1502 refrendan en real cédula la creación de la Hermandad de Viñeros. La misma institución que se ha preservado a lo largo de siglos, que en 1933 configura el primer Consejo Regulador y que, en 2001, aprueba el actual Reglamento en el

que se diferencian los vinos de Málaga -los vinos de licor y dulces tradicionales- y los de Sierras de Málaga, vinos de mesa, blancos, rosados y tintos secos, de menos de 15º de alcohol.

Dentro de la D.O. Sierras de Málaga se distingue la subzona Serranía de Ronda constituida por los términos municipales de Arriate, Atajate, Benadalid, Gaucín y Ronda. Con una altitud media de aproximadamente 750 m. sobre el nivel de mar, presenta una orografía movida, con suelos de escasa fertilidad con subsuelo calizo. El clima es mediterráneo seco.

Los blancos son vinos de color amarillo pálido, de aroma varietal, elegantes y nítidos, de sabor afrutado, frescos, con gratos tonos ácidos. Los tintos son vinos con

cuerpo, bien estructurados, en los que predominan los sabores y aromas minerales y del terruño. Muy diferentes según su envejecimiento: Crianza de 2 años, Reserva de 3 años con un mínimo de 12 meses en bodega de roble; Reserva en Blancos y Rosados: de 2 años, con 6 meses en bodega de roble; y Gran Reserva: envejecimiento de 5 años.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO:
C/ FERNANDO CAMINO, 2
29016 MÁLAGA
TEL: 952227990 - 952228493
FAX: 952227990
EMAIL: INFO@VINOMALAGA.COM
WEB: WWW.VINOMALAGA.COM
PRESIDENTE: CAYETANO GARIJO ALBA
SECRETARIO: JOSÉ M. MORENO FERREIRO
SUPERFICIE DE VIÑEDO: 1.204 HAS., PARA
AMBAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
BODEGAS INSCRITAS: 27
VARIETADES TINTAS: ROMÉ, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SHYRAH, TEMPRANILLO,
GARNACHA, CABERNET FRANC, PINOT NOIR
Y PETIT VERDOT.
VARIETADES BLANCAS: PERO XIMÉN,
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, MOSCATEL
MORISCO, DORADILLA, LAIREN Y ROMÉ.
PRODUCCIÓN 04..... 24.101,91 HL.



EL SABOR DE UNA GRAN HISTORIA

Dehesa de las Canonjizas



UNA DE LAS GRANDES FINCAS HISTÓRICAS DE LA RIBERA DEL DUERO. UN NOMBRE DE RESONANCIAS RELIGIOSAS, UN CASERÍO VASCO Y ANTIGUA VENTA, UN INTENSO VIAJE A OTROS LUGARES, UN PAISAJE, EL DE LA RIBERA DONDE EL VINO TOMA ESPECIAL FORMA PARA EXPRESAR LO MEJOR DE LA ELEGANCIA Y SOBRIEDAD CASTELLANA.

C/TRA. RENEDO-PISQUERA, 18 • 07115 PISQUERA DE DUERO • VALLADOLID

www.bodega-de-las-canonjizas.com

TEL: 903 45 40 01 • FAX: 903 73 01 29



7488 06 2188093

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

FERRAN ADRIÀ EL BULLI
PROPIETARIO DE VIÑA, CALCELDONI

COMPREENA VIÑA

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.

El tamaño no importa

La Freixneda pertenece a un pueblecito de la comarca de Matarranya, en la provincia de Teruel. Es una zona privilegiada, rodeada de colinas y vegetación variada mediterránea y plantas aromáticas. Este alimento natural es clave para las aproximadamente 200 cabras de la raza murciano-granadina cruzadas con la autóctona del lugar. Las condiciones del lugar y el apoyo de José Luis Martín, profesional reconocido, fueron clave para que José Ramón, autor de este queso decidiera apostar por la industria quesera. De la calidad de sus quesos son testigos los diversos premios nacionales obtenidos hasta hoy.



Tipo: Pasta semiblanda. **Forma:** cilíndrica.
Peso: 200 gr. **Cabaña:** caprina. **Raza:** murciano-granadina. **Curación:** dos semanas.
Cuajo: vegetal. **Precio** (dos quesos): 6 €

El vino

PALO CORTADO TRADICIÓN
 Bodegas Tradición
 Cordobeses, 3
 11408 Jerez de la Frontera
 (Cádiz)
 Tel. 956168628 Fax 956331963
 jerez@bodegastradicion.com
 www.bodegastradicion.com

DO: Jerez. **Tipo:** generoso.
Varietal: Palomino Fino 100%
Grado alcohólico: 19% vol.
Precio: 46 euros.

Esta sin duda una de las más sublimes combinaciones de vino y queso que hayamos realizado hasta el momento. Un palo cortado de intensidad a raudales: frutos secos, arpillera, que ligan perfectamente con la profundidad del queso, a boletus, flores y nueces. En boca el poder untuoso del queso es amortiguado por la acidez del generoso. Un verdadero flechazo.

El queso



CABRIOLA
 Freixneda de cabra
 Ctra. de la Portellada, s/n
 44596 La Freixneda/
 La Fresneda (Teruel)
 Tel. y Fax: 978 854 104
 formatges@freixnedadecabra.com
 www.freixnedadecabra.com

ELABORACIÓN

Es un queso de leche pasteurizada elaborado con fermento autóctono de leche cruda,

aspecto muy importante que realza el producto final. Para su elaboración se pasteriza la leche a 71° C durante 15 segundos. Se añade el fermento. Cuando alcanza entre 29 y 30° C (temperatura ideal para favorecer la acidez) se añade el cuajo vegetal. Se deja cuajar durante una hora y media o dos y se realiza un corte muy suave dejando un grano muy gordo. Se deja reposar y se pasa a los moldes. Se deja escurrir, sin prensar, y se voltean tres veces. Al día siguiente se salan con una mezcla de sal y carbón vegetal (que neutraliza la pasta, que es muy ácida), madurando más rápidamente por la formación de corteza temprana. Se deja en la sala de oreo una semana y otras dos en la cámara de maduración.

*Sólo grandes vinos,
 repiten Excelencia*



EMILIO CLEMENTE
 CRIANZA 2002



EMILIO CLEMENTE

Camino de San Blas, s/n.
 Tel. 96 517 55 81
 Fax 96 517 57 28

46340 RUCIJAÑA (Valencia)



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.



Bebe vino y vive más

En estudios realizados sobre grandes poblaciones de diversos países se ha descubierto una relación directa entre el total de alcohol ingerido y todas las causas de mortalidad. De los citados estudios se desprende que el propio alcohol tiene un efecto beneficioso frente al desarrollo de las enfermedades coronarias, independientemente del tipo de alcohol. Si bien, cuando el alcohol procede del vino ingerido, a estas cualidades salutíferas se unen otras ya constatadas, como el poder antioxidante del resveratrol.

La evidencia de estudios correlativos sobre diferentes grupos sociales de diversos países, indicando que la incidencia de dichas enfermedades es menor en países bebedores de vino que en los países no bebedores, impulsó a estudiar su incidencia probable en un grupo seleccionado de Copenhague.

En el estudio sobre los efectos en el corazón de 14.000 hombres y mujeres en Copenhague, se descubrió que aquellos que bebían vino tenían una mortalidad inferior, tanto por enfermedades cardiovasculares y como por las no cardiovas-

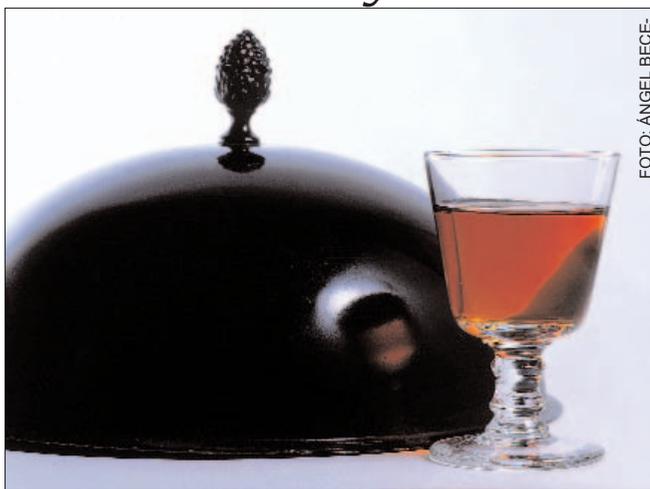


FOTO: ÁNGEL BECÉ

culares, en comparación con los bebedores de cerveza y licores.

Más adelante, en el «Centro Copenhagen Prospective Population Studies», que comprende el Copenhagen City Heart Study, el Copenhagen County Centre of Preventive Medicine, y el Copenhagen Male Study, se han analizado los efectos del tipo de alcohol sobre el riesgo de enfermedades cardiovasculares y no cardiovasculares, entre 33.000 hombres y mujeres.

Los estudios han demostrado que los bebedores de vino parecen estar mejor

protegidos de los ataques cardíacos que los no bebedores, y en un grado superior al de los bebedores de cerveza o de licores. Respecto al cáncer del tracto digestivo superior y el cáncer de pulmón se ha evidenciado que, incluso después de un minucioso control en el hábito de fumar, los bebedores de vino parecían presentar un riesgo inferior a ambos tipos de cáncer que los bebedores de cerveza o licores.

Por otra parte, en un amplio estudio representativo quedó

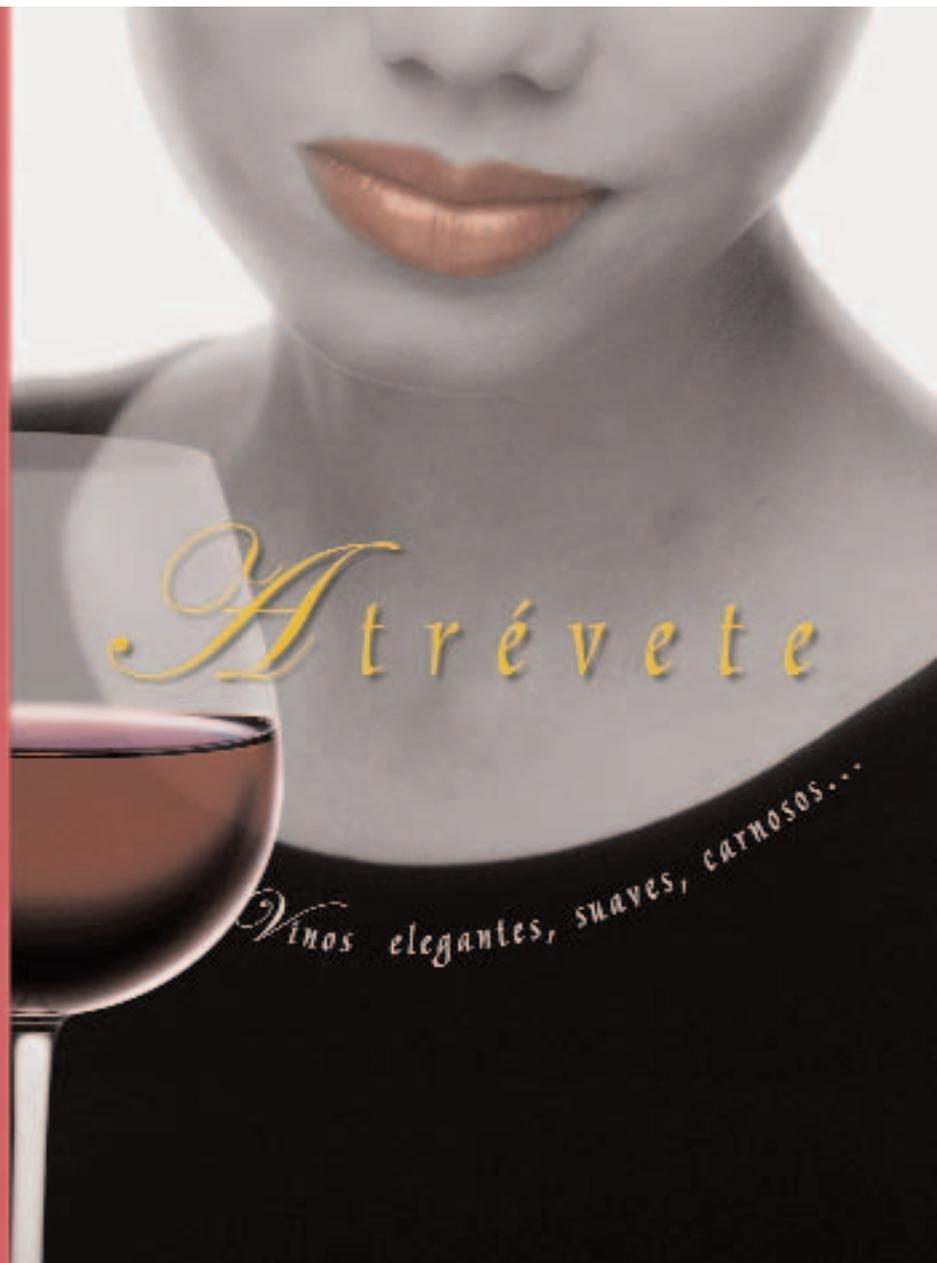
demostrado que los bebedores daneses de vino tienen unos hábitos dietéticos más sanos que los bebedores de cerveza y licores. Los bebedores de vino suelen seguir una dieta mediterránea, mientras que los bebedores de cerveza y licores siguen la dieta nórdica. Todavía queda por dilucidar si la ingestión moderada de vino es uno de los muchos factores de una dieta sana que interactúan en los efectos cardioprotectores y preventivos del cáncer, o si los mencionados resultados de aparente efecto protector del vino se confunden con la dieta.

LE 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...

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

GIRO RIBOT
www.giroribot.es

2º PREMIO PLATA 2003

1º PREMIO PLATA 2003

COSECHA 2000
GRUPO MARE NATURA

GRUPO MARE 1991

GIRO RIBOT
CAVA

Viticultores desde el XVII
Bodegueros desde el XX

TORRE DE GAZATE
TORRE DE GAZATE
ANIL

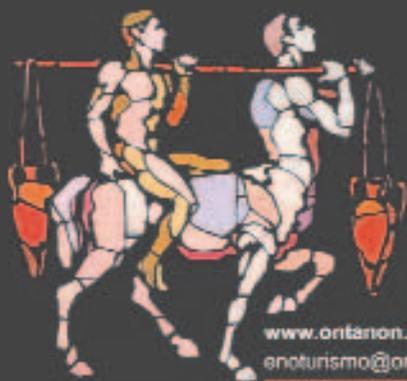
www.vinicolatomelloso.com

VINO DE FINCA
CANTINERO
ELABORADO
Y BOTTLEADO
EN LA BODEGA
MONOVARIETAL

tel. +34 93 857 45 33 - castells@minival.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**
MONOVARIETAL Les 04



www.ontanon.es
enoturismo@ontanon.es

ONTAÑÓN

Rioja

Arte

Mitología

Tradición

VINO



Visite nuestra Bodega-Museo en Logroño, Abierto de lunes a sábado; mañana y tarde, domingos y festivos; mañana. Tel: 941 234 200 - 890 858 519

AGUARDIENTES

El Brandy destila ilusión



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

No siempre se llamó Brandy. Una vez, allá por el año 1880, cuando la filoxera arrasó los viñedos de nuestros vecinos los franceses, el prestigioso Cognac se quedó sin materia prima. España aprovechó esta oportunidad para introducirse en los mercados que habitualmente abastecía Francia.

Para la elaboración de Brandy se utilizan principalmente uvas blancas. Para la elaboración de Brandy de Jerez y de otras zonas andaluzas, se utiliza la variedad blanca Airén. En los brandies del Penedès intervienen las uvas blancas que tradicionalmente se utilizan para el cava: Parellada, Xarel.lo y Macabeo, e incluso, recientemente, la bodega de la Ribera del Duero, Matarromera, ha elaborado un Brandy producido con Tinta del País.

Entre las blancas, se estiman como mejores variedades para la destilación la Airén y la Ugni Blanc. Para la elaboración del Brandy, se parte de un vino blanco terminado, que pasará a destilarse o en alambique (proceso discontinuo) o en columna (proceso continuo). El alambique produce los destilados más finos, que se denominan «holandas» (entre 60 y 70% vol). En la columna se pueden obtener diferentes destilados como son: holandas, aguardientes (75 a 80% vol.), destilados (94,5 a 94,8) y alcohol rectificado (96 a 96,5% vol.). Tanto la holandá, como el aguardiente y el destilado son utilizados para la elaboración de Brandy.

En la destilación se obtienen tres fracciones de alcohol: cabezas (aldehídos, cetonas, ésteres, aromas picantes a sulfuroso), corazón (supone el 80%, la mejor calidad) y colas (alcoholes superiores, ésteres, aromas aceitosos y notas de lías sucias). Para la elaboración de un Brandy Gran Reserva nos quedaremos con el corazón. Una vez obtenido el destilado de calidad se añade agua desmineralizada, que no contiene sales en disolución.

Jerez, única Denominación Específica en España que posee un Consejo Regulador, exige que las botas (500 a 600 litros) utilizadas para el envejecimiento hayan contenido vino de Jerez (como en los grandes whiskies escoceses) durante al menos tres años. El sistema de crianza utilizado es dinámico (sistema de criaderas y soleras típico de la zona). En el Penedès se utiliza el mixto, es decir, dinámico y estático. Dentro de los tipos de Brandy jerezanos podemos distinguir entre Solera (mínimo seis meses en madera), Solera Reserva (un año) y Solera Gran Reserva (tres años). Respecto al Brandy del Penedès, éste suele llevar menciones en la etiquetas similares a las utilizadas en Cognac o Armagnac, como el Brandy Miguel Torres Hors d'Age.

✦ Ontañón le invita a visitar su Bodega-Musco y degustar nuestro Crianza.

✦ Vale descuento de:

8€ Para dos personas.

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCION C&J

UNFILTERED



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

*Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor*

ALSINA & SARDA
VINO DE CALIDAD

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

No hay mejor compañero de mesa



ÁNGEL LORENZO CACHAZO

C/Estación, 53 / 47220 Pozáldez (Valladolid) / Tel. 983 82 24 81 / Fax 983 82 20 12
e-mail: bodegamartivilli@jet.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



ESPECIALISTAS EN VINOS, LICORES Y... PRECIOS

- La mejor selección de vinos basada en relación calidad precio
- Asesoramiento profesional y personalizado de mano de expertos del sector
- Cursos de cata, servicio a domicilio, asesoramiento a hostelería, club de socios...etc

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

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

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

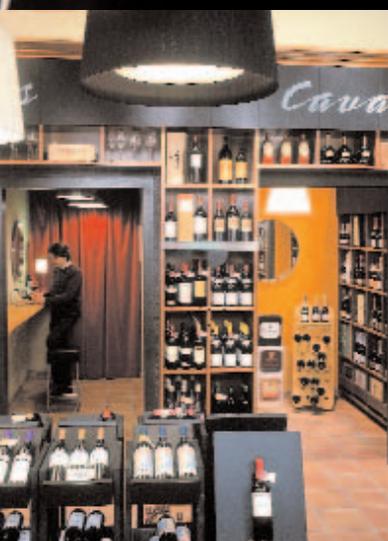
WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998
Wine S. 87/100, Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLASICO

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



www.bodegascamposreales.com



VINUS & BRINDIS

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

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

SON NOTICIA

Organizada por Vila Viniteca Cata de la familia García



Mariano García es uno de los enólogos españoles más reputados, y pionero en la elaboración de algunos de los mejores vinos del Duero.

El pasado mes de noviembre, organizado por Vila Viniteca, se celebró en el hotel Majestic de Barcelona una cata para sumilleres y propietarios de los mejores restaurantes y tiendas especializadas de Cataluña, donde se presentaron los vinos de la familia de Mariano García. Por primera vez en España se ha realizado una cata para 400 personas, en la que se degustaron casi 300 botellas. Una singular cata con Mariano y sus hijos don-

de se cataron los vinos Paixar 2003 (D.O Bierzo), Astrales 2003 (D.O Ribera del Duero), San Román 2002 (D.O Toro), Leda Viñas Viejas 2002 (Vinos de la Tierra de Castilla y León), Aalto 2002 (D.O Ribera del Duero), Aalto PS 2003 muestra de bodega (D.O Ribera del Duero), Mauro Vendimia Seleccionada 2001 (Vinos de la Tierra de Castilla y León), Mauro Terreus 2001 (Vinos de la Tierra de Castilla y León).

Vinos de Jerez y Manzanillas En los fogones y en la mesa

Seis estrellas Michelin y los más prestigiosos críticos gastronómicos de nuestro país se dieron cita en Sevilla para participar en las II Jornadas Gastronómicas del Vino de Jerez y Manzanilla en la Mesa, que tuvo como objetivo brindar una oportunidad a los aficionados al vino para que descubran las grandes posibilidades que los vinos de Jerez y la Manzanilla poseen para combinar con una amplia variedad de especialidades culinarias. Asimismo, veinte restaurantes de los más representativos de Sevilla acudieron a este evento único, organizado por el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez, elaborando menús especialmente diseñados para acompañar con los Vinos de Jerez y la Manzanilla. Como parte principal de este encuentro, los más influyentes críticos gastronómicos par-



ticiparon en una jornada informativa «El Jerez y la Manzanilla: Arte y Parte de la Gastronomía Española», aportando sus conocimientos a través de varias ponencias en las que trataron diferentes temas relacionados con los vinos del Marco de Jerez.

Portia 2003 Un vino planetario

El Grupo Faustino presentó en el Museo Chicote de Madrid el primer vino de su nueva bodega, diseñada por el arquitecto inglés Norman Foster, que se empezará a construir en enero en la D.O. Ribera de Duero. Su nombre es Portia, apelativo del séptimo satélite de Urano, que simboliza lo original y rebelde, y astrológicamente representa al descubridor, al pionero. El grupo compró 160 hectáreas de viñedo en Aranda de Duero en el 90. Mediante un respeto total por las prácticas culturales locales y por el medio ambiente, se han cultivado estos viñedos, y tras varias cosechas han logrado una uva excelente, la Tempranillo, fruto de la cual nace Portia 2003.



Casi 70 menús para la clase Business Plus Arola cocina para Iberia

Iberia presenta los menús que se sirven a bordo de la «Business Plus», la nueva clase de negocios para los vuelos de largo recorrido. El creador de estos innovadores platos es el reputado cocinero Sergi Arola, quien en la actualidad regenta el restaurante madrileño «La Broche», galardonado con dos estrellas Michelin. Iberia y Arola han trabajado con 20 centros de catering internacionales en el diseño de cerca de 70 menús de almuerzo o cena, y otros específicos para el desayuno o la merienda,

que se servirán en función del origen de los vuelos y la época del año. Es una muestra de la cocina española y una nueva forma de entender la gastronomía a bordo de un avión. La compañía aérea también ha contado con la colaboración para los vinos de Jesús Cobo, sumiller de La Broche, y del prestigioso repostero Francisco Torreblanca, que ha diseñado los pasteles que se sirven en los vuelos.



El prestigioso chef pone el acento en la calidad y prestigio de la cocina española en los nuevos menús de Iberia.

SON NOTICIA

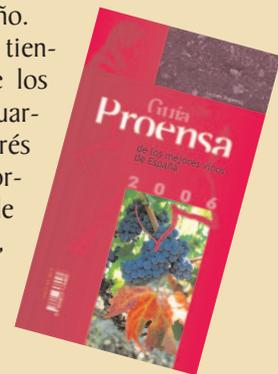
De los periodistas José Peñín y Andrés Proensa Las guías de vinos más tempranas del 2006



Ineludibles a su cita anual ya están a la venta las dos guías más tempranas del calendario editorial.

Con el récord alcanzado de 7.000 vinos catados y puntuados y casi 12.000 referenciados, llega la «Guía Peñín de los Vinos de España 2006». Una de las publicaciones de vinos más actualizada del mercado y de mayor prestigio internacional, cuyo con-

tenido se refuerza y se amplía año tras año. También está en las principales librerías y tiendas especializadas la «Guía Proensa de los Mejores Vinos de España 2006». Es la cuarta edición, elaborada y editada por Andrés Proensa, periodista especializado en información vinícola. Un total de 790 vinos de 330 bodegas, procedentes de 41 DD.OO, de ocho comarcas de vinos de la tierra y dos vinos de mesa, en una información expuesta a lo largo de 420 páginas.



100%

vinos de autor

www.bodegaslleirosa.com



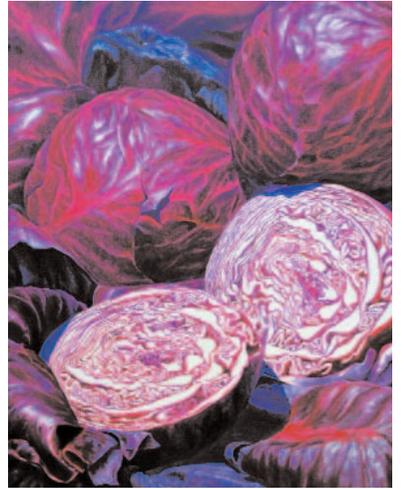
LLEIROSO
BODEGAS Y VINERIAS



SON NOTICIA

Exposición de Olga Suárez Visión de la huerta murciana

La pintora Olga Suárez (1950. Gijón, Asturias) expone en el hall del Teatro de Madrid (Avda. de la Ilustración, s/n. La Vaguada), hasta el 13 de diciembre, una seductora colección de 16 cuadros con los que rinde su más íntimo homenaje a la huerta murciana. Bajo el título «La tierra prometida», Olga Suárez presenta una serie de óleos monotemáticos que representan un profundo estudio de brillos y texturas, donde las lombardas (en la imagen), patatas, berenjenas o pimientos provocan un inmediato placer a nuestros sentidos. En palabras de la artista: «Agua y Tierra. Tierra y Agua se necesitan y potencian. Para nosotros significan supervivencia. Este



es mi modesto homenaje a la tierra y al agua, una mirada sobre el fruto del trabajo de los hombres, sobre su tierra y su agua».

NO hay RAZÓN sin pasión

Vicente Gandía Generación I Supremacía de la Bobal



Bodegas Gandía ha elaborado 24.450 botellas de la nueva añada 2003 de Vicente Gandía Generación I, vino de máxima expresión, elaborado como homenaje al fundador y primera generación de la familia, considerado por la crítica especializada y por la propia bodega como el mejor de los vinos de su gama «Premium». Este vino incorpora

como novedad un incremento en la proporción y presencia de la variedad Bobal, que en su segunda añada representa el 70 por ciento de su "coupage", frente al 50 de la añada anterior. Las variedades Cabernet Sauvignon (20%) y Garnacha (10%) se mantienen, al igual que en la primera añada, aunque en menor proporción. La mayor presencia de la Bobal -variedad autóctona de la D.O. Utiel Requena-, proporciona a esta añada más personalidad y un carácter más afrutado, fresco, complejo y elegante, sin perder por ello los valores que han hecho de Vicente Gandía Generación un vino consistente, puntero y referente en la Comunidad Valenciana.

En Córdoba no todo es aceite Feria del queso en Baena

Sí, han leído bien. En la artística localidad cordobesa no todo gira en torno al olivo. Con ser esta planta milenaria de suma trascendencia para aquellas colinas y valles, los emprendedores baeneros apoyan al sector quesero andaluz. Nada mejor para ello que organizar una feria del queso en su pabe-

llón municipal. Conferencias donde mostraron su sabiduría expertos venidos de Francia, de Italia, junto a los ilustrados profesores andaluces. Además se pudo degustar y comprar lo mejor del queso andaluz que durante tres días iluminó los paladares de cuantos pasaron por los stands de la feria.

BODEGAS REAL

www.bodegas-real.com
Tel. 91 457 75 88

Plaza de las
FINCA MARIANICHIEZ
FINCA MARIANICHIEZ
CEREDONSE
VEGA IBOR

Concentrados Sotolongo Vinagres con mucho gusto

Afamada es Crismona en el mundo del vino, pero no tanto por sus magníficos vinagres. Ahora la marca Sotolongo, propietaria de Crismona, lanza al mercado unos vinagres novedosos en España. Se trata del vinagre balsámico al Pedro Ximénez, vinagre al Moscatel y un nuevo vino Pedro Ximénez. El primer concentrado procede exclusivamente de vinagres bal-

sámicos al Pedro Ximénez que han sido sometidos a crianza en botas de roble americano no menos de doce años. El concentrado de vinagre balsámico al moscatel se deriva exclusivamente de vinagres balsámicos al Moscatel sometidos a crianza en botas de roble americano no menos de doce años. Todos con un original y práctico envase que facilita la tarea en la cocina.



Bodegas Garvey Nuevo traje de gala



Bodegas Garvey, bodegueros de prestigio desde hace más de 225 años, en su afán por adaptarse a las nuevas exigencias del mercado ha querido celebrar esta efeméride presentando en sociedad su «Nuevo traje de Gala». La nueva presentación se compone de los siguientes productos: Fino San Patricio, Manzanilla Juncal, Garvey Cream, Flor de Jerez, Ochavico, Tío Guillermo y

Pedro Ximénez.

Garvey quiere que este nuevo "look" sirva para la consolidación y crecimiento de sus vinos de Jerez y que responda a las demandas de sus consumidores más exigentes. Los vinos de Jerez son un referente nacional del vino español en el mundo entero. Su índice de penetración es del 95 por ciento del mercado, en especial en el sector de la hostelería.

SON NOTICIA

E M I N A

VINO | ARTE | CULTURA



www.emina.es

SON NOTICIA

«Wine-Dispenser» de Caveduke
Dosificador de vino por copas

La firma Caveduke presenta el «Wine-Dispenser», un dispensador-dosificador de vinos por copas climatizado. Este aparato permite servir cada vino a su temperatura, por copas, pulsando un solo botón, con la ventaja de poder tener la botella abierta de dos a cuatro semanas sin riesgo de oxidación del vino, ni pérdida de ninguna de sus cualidades (aromas, sabo-

res). Una vez abierta la botella, un mecanismo automático sustituye el oxígeno por nitrógeno y así evita su oxidación. Además mantiene las botellas a la temperatura y humedad correctas de consumo y conservación. Según fuentes de la firma, su coste es cinco veces inferior a cualquier dispensador que se comercialice actualmente, tanto en Europa como en Estados Unidos.

Primera añada de Osborne Malpica
Un tinto Plural y singular

Se trata de un nuevo tinto multivarietal, para paladares inquietos que buscan nuevas sensaciones. Limpio, brillante y con carácter, «Plural» ofrece toda la intensidad de los viñedos que el Grupo Osborne posee en su finca El Jaral, en la histórica localidad toledana de Malpica de Tajo. La complejidad y riqueza de Plural, en esta primera añada 2003, responde a un perfecto "assemblage" de cuatro variedades seleccionadas de sus mejores parcelas, que variará con cada vendimia para obtener la mayor expresión varietal, y que aportan al vino sus cualidades: Merlot, añade singularidad aromática, Shiraz, color e intensidad frutal, Cabernet Sauvignon le confiere estructura, y Petit Verdot, su personalidad única.

Con Alsina & Sardá
Conocer el Penedès

Más allá de una campaña de promoción del Cava Gran Reserva Brut Nature Sello dirigida al consumidor final, Alsina & Sardá quiere hacer llegar la comarca del Penedès a todos los rincones de España. Para ello, 50 botellas de este gran gran reserva tienen premio en su chapa. En el reverso de estas chapas premiadas se ha reproducido la imagen de la centenaria Masía de Cal Janes. Las silenciosas botas que contienen la mágica savia de los vinos de Alsina & Sardá serán los vecinos que compartirán con los ganadores su estancia de dos días en el corazón de los viñedos de Alsina & Sardá. Pasearán por sus viñedos y bodegas, degustarán lo mejor de la casa en compañía del enólogo, y disfrutarán de lo más representativo de la gastronomía local en los mejores restaurantes de la zona.

* Clásicos
Contemporáneos

Dominio de Conte 2001 Quince años después

En el restaurante Lágri-mas Negras presentó Bodegas Bretón su Dominio de Conte cosecha 2001. Quince años después de sacar el primer "Dominio", sale a la luz este año de cosecha calificada como excelente por

la D.O. Ca Rioja. Este vino tinto procede de una sola finca de 22 hectáreas y solo se saca al mercado en los grandes años. La selección es tan rigurosa que solo se han comercializado hasta hoy ocho cosechas.



Promoción de la D.O. Cigales en Salamanca

El Consejo Regulador de la D. O. Cigales se trasladó a Salamanca para la presentación de sus rosados y tintos, durante un acto en el que fueron convocados los profesio-

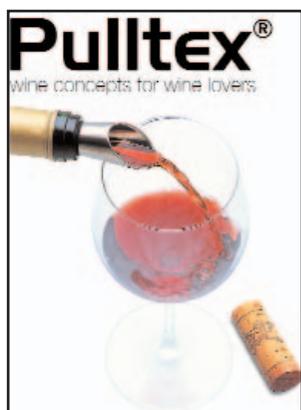


nales de la restauración salmantina. Alrededor de 250 restauradores asistieron a un acto en el que pudieron catar los vinos de las 22 bodegas acogidas a la D.O. que asistieron. El presidente del Consejo, Virgilio Gutiérrez, estuvo presente en un acto que tenía como fin promocionar los vinos cigaleños en la turística ciudad de Salamanca. Las expectati-

vas se cumplieron, y el emblemático Palacio del Prado, antiguo Palacio del Marqués de Llén, acogió a los invitados y a las bodegas que allí se congregaron. La potencialidad de los tintos de Cigales la han ratificado paneles de cata profesionales. La elaboración de rosados sigue en auge porque no se quiere perder una tradición que ha dado fama a la zona.

Todo para el vino Accesorios exclusivos

Pulltex brinda a los aficionados al vino una completa colección de accesorios de gran calidad y funcionalidad para deleitarse degustando un buen vino. Infinidad de productos de elegantes diseños y muy prácticos. Desde sacacorchos a identificadores de copas, pasando por set de aromas, tapones, petacas, mantas enfriadoras...



SON NOTICIA



V SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES
(generosos, licorosos y dulces especiales)

FIFTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES
(fortified, dessert and natural sweet wines)

28, 29, 30, 31 de Mayo de 2006

JEREZ DE LA FRONTERA - CÁDIZ - ESPAÑA

www.vinoble.com

ORGANIZA



REALIZA



COLABORA





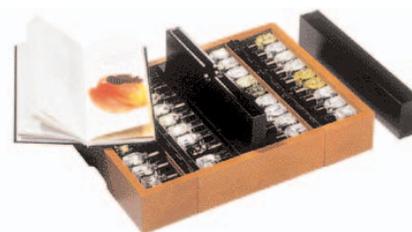
SHOPPING

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

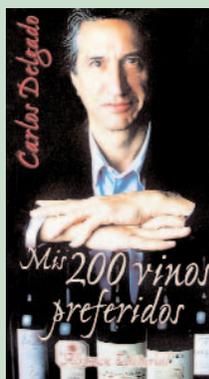


LA NARIZ DEL CAFÉ. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión (en la foto), con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un 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 €

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 €.) 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



Madrinova

una distribuidora que
"Importa"



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



XV ANIVERSARIO

M
Madrinova
enough dry wine

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

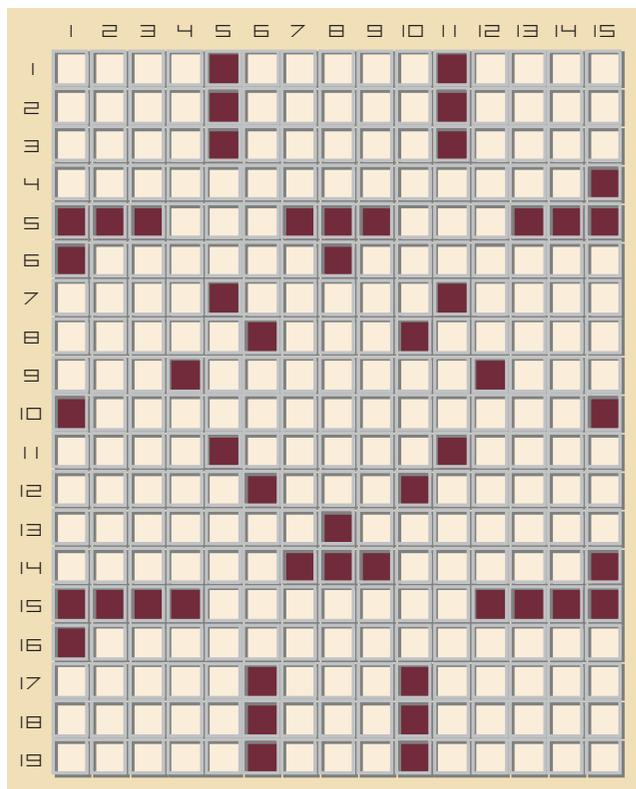
E-mail: madrinova@madrinova.com
www.madrinova.com

Se precisan distribuidores

Navidades con cava

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.

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO



Por TARKUS

* 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.

HORIZONTALES. 1. Clapton guitarrista. Enriquece el viñedo. Coordenadas y abscisas. 2. Cubo de croupier. Espacios cortos. Baile baturro. 3. Personaje del Génesis. Círculo ornamental. ¡Con qué ___ tenemos! 4. Cava que es una joya potencial (?). 5. Tecla anti-bloqueo. Sonido de pulsación. 6. Defoe de Robinson Crusoe. Estar situado. 7. Albariño o Palomino. Dar un chupetón. Dulcinea, para Don Quijote. 8. ¡Ni que decir tiene! M. de otoño. Karloff terrorífico. 9. Siglas cuarterelas. Cartel. Mao ___ Tung. 10. Resultado comercial del cava (?). 11. Mancha del cutis. Desprende de sí. Corte de la solapa. 12. Residuo analizable. Compañera televisiva de 7. Marchitada. 13. Deportista con estilo (?). Tocayos de Valle-Inclán. 14. Espesor. Pesadas tapaderas. 15. Bañar con cierto metal. 16. Cava contemporáneo de Julio César (?). 17. Tribu de pastores keniatas. Tiempo largo. Sedimento bucal. 18. Fue al interior. Anaís amiga de Miller. Alias motorístico de Jorge Martínez. 19. Escrito cinematográfico. Musa de la Plastic Band. Expulsión de aire.

VERTICALES. 1. Pregunta indiscreta. Escuela a distancia. Primer video juego. Ryan de Preludio de un beso. 2. Maestro de la Torá. Sopesar pros y contras. Chao musical. 3. Germen del proyecto. Ser fantasmal. Vino del Piamonte. 4. Explotación apícola. Canciones infantiles. Fuera de lo normal. 5. ___ habló Zaratustra, de Nietzsche. Grito de la fiesta. Apadrinamiento. 6. Tasa de aduanas. Rival de Reuters. Decoró el lateral. 7. Heredero de Homer. Producir daño. Extraño a uno. 8. Mire desde la torre. Compran productos. Cuna de Umberto Eco. 9. Aprecie sensorialmente. Pasar mucho el cepillo. Muy chico. 10. Llevar al registro. Coma como un ratón. Jai ___. 11. Álbum de Michael Jackson. Dylan de Blowing in the wind. Tipo de relaciones. 12. Puesto en práctica. Como tomates. Fundamentó. 13. Pepe, en el País Vasco. Vinculada a la orden de San Bruno. Profesional de la discoteca (abrev.). 14. Institution politique. Círculo próximo. Río del Caspio. 15. Fuerza de intervención de UK. Iguale las alturas. Notas de Rigoletto. Dominación zamorana.

FE DE ERRORES: en el número pasado dábamos una solución errónea en la línea 16 horizontal. Dice «colorsecundario», y debería decir «actorsecundario».

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 101 CASTILLO DE SAN DIEGO 2004

Carlos Curto Palomero, Paseo de la Estación, 44-46 - 4º C 37004 Salamanca. Fernando Sempere Pelufo, C/ Cándido Hernández, 28 - 3º - 6º 46740 Carcaixent Valencia. Francisco Epelde Gonzalo, C/ Vinyals, 165 - 2ª - 1ª 08221 Terrassa (Barcelona). Guillermo Portillo Guzmán, C/ General García Escámez, s/n (1 D) 4º B 11008 Cádiz. Vanessa Díaz Cores, Avda. Juan Carlos I, 55 - P 13 - P 2 11011 Cádiz.

GANADORES DEL CRUCIGRAMA DEL Nº 102

Carlos Rodríguez García, Gloria Sánchez Torres, Ángel Moreno de Vega, Segundo Riesco Rodríguez, Ángel Chans Ferreiro, Antonio Ramos Celaya, Bartolomé Bilbao Foz, Sergio Antúnes Iglesias, Álvaro Montesinos Pérez, Luis Carlos S. Prieto.

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 102

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

de arcilla de alma de autor

de aroma de arte



Bodega Masies d'Avinyó - 93 875 75 25

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
CAFÉ CONTINENTAL Valladolid	Mantel Blanco '05 Añil '04 Terras Gauda '04	Penalosa Joven '05 Pagos de Quintana Roble '05 Alión Rva.'01	
CASA SEVILLA Almería	Belondrade y Lurton fb. '03 Chivite Col. 125 Aniversario '00 Viña Laujar Macabeo '04	Pago de Carraovejas Cr. '02 Clio '02 Finca Terrerazo '02	MR 2002 Manzanilla Papirusa Möet & Chandon Brut Imperial
EL PORTAL DE ECHHAUREN Ezcaray (La Rioja)	Abel Mendoza Viura'04 Marqués de Riscal. '04 Valserrano fb. '04	Ramón Bilbao Edición Limitada '02 Señorío de Cuzcurríta '01 Señorío de San Vicente '02	Riberas de Marco Fabio Harvey Bristol Cream Pedro Ximénez Alvear '04
ENOTECA CABEZA 1905 Águilas (Murcia)	Sumarroca Riesling '04 Mar de Frades '04 Las Peñas '04	Casa de La Ermita Cr.'02 Dominio de Conté Rva. '98 5 Almudes Tradición '03	P X López Hermanos Fino Barquerito Manzanilla La Guita
LA TABLA Gijón (Asturias)	José Pariente '04 Terras Gauda '04 Palacio de Bornos Sauv. Blanc '04	Herencia Remondo Montesa '02 Ostatu Cr. '01 Pago de Capellanes '02	Mistela Masroig Moscatel de la Marina '04 Casta Diva Cosecha Miel '03
PADRÓ & ESTEVE Barcelona	Castelloig Blanc Selecció '03 Closa Batllet Blanc '03 Tayaimgut Sauvignon Blanc '03	Valderiz '02 Sango de Rejadorada '01 Convento de San Francisco '02	María Casanovas Rva. B. Nature Castelloig Rva. Familia '01 PX Antique
LA PARRA La Felguera (Asturias)	Avian Albariño '04 Martivillí '04 Capricho'04	Balbás '04 Enate '03 Marqués de Tomares '01	Lambrusco '04 Camei Monte Haro Moscatel La Goya
VIÑA MAGNA Medina del Campo (Valladolid)	Castelo Sauvignon Blanc '04 José Pariente Verdejo '04 Ermita Veracruz Verdejo '04	Malleolus '03 Viña San Román '01 Pago de Los Capellanes Rva. '01	Castelo Ámbar '03 PX reserva 98 Alvear Val de Reyes '04

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Tratar de olvidarlo

www.dorueda.com

es querer recordarlo para siempre

Vinos con Denominación de Origen Rueda



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES Álava: ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), COLA DE GALLO (Amurrio), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEAGA (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Aragón:** 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 CANÓNICOS (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 RESERVA (Avilés), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARÁN, LA ARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, LUA (Puerto de Soler, Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argentera), CENT DIVUIT (Castelldefels), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EL VELERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argentera), 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, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIEUDES 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 Puigventós), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Allovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O'CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CORAZÓN LOCO, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DE VINIS, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATACALDOS, 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 PUNTI-TITO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), GILDA, HOTEL QUO GODOY (Villaviciosa de Odón), 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 MESSQUITA, 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, OXICE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAJADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUI (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, 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 Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarráz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLATA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDEIRO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambreils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambreils), 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 AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL, S.L. (Utiel), GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PELEGRI, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAIKETAKO (Santurce), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS Álava: LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), CASA DEL TIO DAVID (Alfajara), DIVINO (Jávea), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jaón), COLEDI-VINS (Denia), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), NEFERTITI (Aspe), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINERA (Salinas). **Badajoz:** DON VINI-TO (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 VINICOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELUDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGES-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Piera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDER, EL TALL PRODUCTES SELECTS, S.L. (Calellà), ENOTECA DIVINS (Martorell), ER. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FRAILEJÓN (Granollers), GUY MONREPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERÍA 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 (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADROBESSTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, ROSTISSERIA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I LICORES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, LA VINOTECA DEL RIOJA (Alcoceber), VINS I CAVES (Burriana). **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 (Torroella 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, PASTELERIA SERRA (Palafreguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafreguell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), DUQUE DE MANDAS (S. Sebastián), GURE ZUBIA DELICATESSEN (San Sebastián), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOSTEIA (Zarauz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** GAVIN-VINOS (Biescas-Gavín), TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABEL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), VINACOTECA. **La Coruña:** ANQUA 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 MANTILLO (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 ARACÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), 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 MILINIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENLLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPALVE (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA DESPENSA ARTESANA (Getafe), LA JOTA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA Pelayo 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO SA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATAADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVERDE VINOS, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANIA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, ANDREVM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASIA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALIADA (Puentetocinos), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), GUERMA, LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), MUNDO ENOLÓGICO (Bullas), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** DON MORAPIO (Burlada), HORNO ARTESANO (Pamplona), LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor) BODEGOS DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), CIA DE VINOS CATALINA BAGAZO (Campelo-Poio), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS (Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOTEMPO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERÍA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** SOMMELIER, VINOVAL. **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, COFRADIA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

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



Handwritten text on the neck label:
Finca Juvé y Camps
Cava de Sant Sadurn de Noya
Cosecha 1999
Botellat nº 1000
Cosecha 1999

BRUT

CAVA 15cl

BRUT 12% vol

GRAN
Juvé y Camps

FRUITAT D'ESPÈLLES - SANT SADURNI D'ANOIA, ESPANA

BRUT NATURE

75cl

Juvé y Camps

RESERVA DE LA FAMILIA

Cosecha 1999 Botellat nº 1000

FRUITAT D'ESPÈLLES

CAVA Sant Sadurni d'Anoia

u v s n l ut l-r u n

ut l-r u n
c m tu unt v st ,
If t y ust ...