

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

DEHESA LA GRANJA

PRÁCTICA DE CATA

DOMINIO DE TARES BEMBIBRE '03

NUESTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

RIOJA



NÚMERO 104

ENERO DE 2006

ARMONÍAS

OSTRAS CON
BLANCOS
GALLEGOS



MACERACIÓN CARBÓNICA **FELIZ VINO NUEVO**

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

son sabias

acaban de comprar un gran vino



GRUPO **YLLERA**
www.grupoyllera.com

la sabia elección

Finalmente, y tras un año seco y rijoso, que ha demostrado lo importante de mantener la viña en perfectas condiciones, la cepa sana y cuidada, y las producciones bajas para afrontar con éxito las condiciones climáticas adversas o difíciles, la cosecha del 2005 ha resultado de gran calidad y no tan escasa como se preveía. La nueva añada tiene el atractivo del potencial aromático y el riesgo de cierto desequilibrio entre acidez y alcohol, lo que puede afectar a los vinos de larga crianza. En años así es cuando se evidencia la importancia de la maceración carbónica, una tipología que lenta pero inexorablemente se expande por toda la geografía española, ofreciendo a las zonas con menos recursos promocionales la posibilidad de situar sus tintos jóvenes entre los vinos de calidad. Y con el mismo valor añadido de los populares y prestigiosos "cosecheros" riojanos, lo que permite precios más rentables. Todo esto quedó meridianamente de manifiesto en la última edición de Primer. El recorrido por las 34 bodegas participantes permitía degustar tintos -y algún que otro extraordinario blanco- de prácticamente todas las zonas vitivinícolas españolas, con la novedad sorprendente de la mallorquina Benissalem, y la recuperación de Ribera del Duero y Jumilla. Los vinos mostraron al feliz visitante las virtudes de la cosecha 2005, superior a la añada 2004, por lo menos en lo que a vinos de maceración carbónica se refiere. Una fruta más expresiva y evidente, mayor contenido alcohólico que dulcifica y suaviza la juventud de los taninos, y un paso de boca desenfadado pero de recuerdo persistente. Es decir, los mejores atributos de nuestra entrañable maceración carbónica. Tan entrañable como la masiva presencia de jóvenes, verdaderos protagonistas de este Primer. Solos, en pareja, o formando apasionados grupos, no sólo cataron los vinos y discutieron entre ellos sus preferencias, sino que establecieron un diálogo pedagógico con los bodegueros, sorprendidos ante el rigor de sus preguntas. Un fenómeno habitual en las últimas ediciones de Primer, pero que nunca había alcanzado una dimensión tan significativa. Fue una pena que no visitaran Primer los escandalizados concejales del municipio madrileño donde, por fin, han tenido la buena idea de promocionar la cultura del vino -y, por lo tanto, el consumo moderado- entre los jóvenes. Sólo la ignorancia o el papanatismo puede explicar su oposición. Primer 2005 ha demostrado, para quien todavía no lo supiera, que el mejor antídoto contra el alcoholismo es el gozo inteligente del vino. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Lecciones de juventud

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 CATAS: 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 / 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 DEHESA LA GRANJA

Cada una de las bodegas que componen el Grupo Pesquera hace gala de sus peculiaridades, marcadas por tierra y clima, pero las cuatro comparten un estilo común, marcado por la personalidad de Alejandro Fernández. Dehesa La Granja plasma su amor a la tierra. Ahora la enología ha venido a coincidir en la evidencia de que el vino se hace en la tierra, algo que Alejandro Fernández venía predicando desde que vendimió su primer Pesquera.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA

-Caudalia 2004
-Oxia Magnum 2002
Para elaborar el Oxia 2002 se eligieron dos parcelas de garnacha de cuarenta años con una producción de, menos de un kilo por cepa. Está elaborado con la suma de varias añadas, de las cosechas del 2001, 2002 (mayoría) y 2003. El 2004 de Caudalia tardó en consumir la fermentación 46 días, en barricas de roble francés y americano, la temperatura no subió más allá de los 15° C.

Finalmente, tres meses de crianza en roble francés han modulado las formas de este vino en el que sobresale su gran armonía.



14 UNIDOS POR EL PLACER OSTRAS CON BLANCOS GALLEGOS

La ostra es uno de los moluscos más consumidos en el mundo y uno de los más apreciados desde tiempos muy remotos. Los antiguos griegos y los romanos fueron grandes comedores de ostras. Hay, fundamentalmente, dos tipos de ostras: la plana (*Ostrea edulis*) y la honda (*Crassostrea gigas*). Las de mejor calidad son las planas, y dentro de ellas son muy valoradas las francesas de Marennes, Arcachon y Belon o las gallegas de Arcade, Arosa, Marín... Casan muy bien con vinos blancos y espumosos, pero sobre todo con blancos gallegos.



Y LAS SECCIONES

- 17 NUESTRAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.
- 18 PRÁCTICA DE CATA. 19 DÍAS DE VINO.
- 20 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO.
- 25 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS.
- 26 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA JÓVENES Y PREPARADOS

4

El momento es solemne, en el lagar se advierte el interés y la preocupación. Un hombre mayor, provisto de una copa, abre la válvula del tanque de acero inoxidable y deja salir un brillante líquido chispeante y vivaracho. Primero desplaza el recipiente todo lo lejos que permite el brazo extendido, aprecia sus colores en el contraste con el haz de luz y a continuación lo acerca a la nariz. Una vez degustado despaciosa, concienzudamente, da con un gesto de honda satisfacción su asentimiento. Las caras cambian de expresión, pasan de expectantes a gozosas, una jarra va llenando las copas, y las personas allí presentes disfrutan de los primeros aromas, sabores y sensaciones del año. Ha nacido el vino nuevo. Pocos momentos son tan satisfactorios en el mundo del vino como este. Probar, degustar, beber abiertamente el nuevo vino que nos brinda la cosecha, valorar cuales son sus virtudes destacadas, sopesar qué carencias se le adivinan.



VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA

Jóvenes y preparados

El momento es crucial, en el lagar se advierte el interés y la preocupación. Un hombre mayor, provisto de una copa, abre la válvula del tanque de acero inoxidable y deja salir un brillante líquido chispeante y vivaracho. Primero desplaza el recipiente todo lo lejos que permite el brazo extendido, aprecia sus colores en el contraste con el haz de luz y a continuación lo acerca a la nariz. Una vez degustado despaciosa, concienzudamente, da con un gesto de honda satisfacción su asentimiento. Las caras cambian de expresión, pasan de expectantes a gozosas, una jarra va llenando las copas, y las personas allí presentes disfrutan de los primeros aromas, sabores y sensaciones del año. Ha nacido el vino nuevo. Pocos momentos son tan satisfactorios en el mundo del vino como este. Probar, degustar, beber abiertamente el nuevo vino que nos brinda la cosecha, valorar cuales son sus virtudes destacadas, sopesar qué carencias se le adivinan. Más tarde vendrán las cábalas sobre los depósitos que irán a crianza, la estrategia de marketing para los vinos especiales, aquellos que nos harán disfrutar dentro de diez o doce años, o más incluso. Pero ahora, en estos momentos solo cabe impregnar nuestros sentidos de toda la intensidad de su juventud. Algo así ocurre desde hace ya ocho años en Madrid con Primer, la feria de los vinos de maceración carbónica. Bien es verdad que pierde algo de esa frescura y espontaneidad, la solemnidad del momento, si se quiere, pero por otro lado se gana en limpieza de nariz e imperfecciones de paladar. Y sobre todo se pueden degustar en un solo día los vinos de más de treinta bodegas, salidos de diferentes terruños, hechos con distintas variedades y pensados de forma muy particular. Solo les une su peculiar proceso de elaboración y el privilegio de degustarlos antes de que el año se acabe.

LA PERTINAZ DE NUEVO

El año 2005 puede pasar a la historia como la cosecha de la sequía. Es la vid una planta dura y resistente como pocas. Lo ha demostrado a lo largo de la historia, y es conocida desde que el hombre ha aprovechado sus propiedades. Pero en años como este 2005, en el que la obstinada sequía ha dejado un rastro de carencia muy acusada, la viña se ha sustentado con lo poco de frescor y humedad que todavía contenía el suelo. Aunque por otra parte todos los que hemos visto el proceso en la mayoría de las

zonas vinícolas pudimos comprobar que los racimos rebo-saban salud, debido a la falta de lluvia o de humedad. Aunque ha habido que lamentar en áreas muy localizadas algún pedrisco o la rareza de una helada prematura en puntos muy localizados. Tampoco ha hecho un calor sofocante, y las últimas semanas ha refrescado mucho por las noches. En definitiva, se espera en casi todas las comarcas vitivinícolas una cosecha de gran calidad. Ya he oído que en una denominación famosa será nominada con el título de excelente.

UNA AÑADA SIN MÁCULA

No hemos detectado en la cata las carencias de otros años. Pocos vinos había sin hacer o con acusadas faltas de limpieza u otros defectos. Me ha gustado mucho el blanco D. Pedro de Soutomaior (el vino, por supuesto) y creo que es el mejor de maceración que ha elaborado Adegas Galegas hasta la fecha. Feliz novedad ha sido la incorporación a este tipo de vinos por parte de la bodega mallorquina Macià Batle: su vino, con una base fuerte de Manto negro, es de lo más original. Los riojano-alaveses se muestran espléndidos, deliciosamente aromáticos y con mayor estructura. Léase Remírez de Ganuza, Luberri, Ostatu, Albíker, Arabarte, Luis Alegre, Casado Morales y los nuevos como Aladro, elaborado por el joven enólogo Pablo Martínez. De los la Rioja alta el que hacen los Muga es sencillamente excitante. De esta Rioja, el Señorío de Villarrica es todo finura y equilibrio, lástima que no nos hayan dado a catar su magnífico rosado, como hicieron el pasado año. Me ha gustado mucho el cambio de concepto del vino de Prada a Tope, un cambio espectacular, que se aprecia por fuera y por dentro. Como la parte de dentro es la más interesante, resaltan sus colores cubiertos y su enorme y aromática nariz, y sobre todo el paladar suavemente voluminoso. El de Castilla-La Mancha, Isola, es simplemente arrebatador, un ramillete de flores y fruta. Un vino que siempre da la misma calidad, limpio y aparentemente sencillo es el blanco de Merseguera y Moscatel que elabora Pablo Osorio en Murviedro. Como novedades hay que resaltar el Azul de Estancia Piedra: hecho en Toro, es, todo poder.

En resumen, los vinos de maceración carbónica ptobados en Primer, a mediados de diciembre, solo eran un adelanto de las excelencias de este año, que si no se tuerce nos traerá muchas satisfacciones para los años venideros.



D.O. ALMANSA

VIÑA ATALAYA MACERACIÓN 2005

Agro-Almansa. Tel. 967 345 315.
El ingenio del bodeguero ha sabido resolver el ligero problema de madurez del Tempranillo que, mezclado con un Merlot maduro y expresivo, forman una interesante aromática. Muy equilibrado.

D.O. BIERZO

FRUCTUS 2005

Agribergidum. Tel. 987 546 279.
Mencía moderna, madura con excelente expresividad y definición frutal. Su paso de boca es goloso, amplio, con sabrosura y magníficos recuerdos finales de cassis y canela.

PALACIO DE CANEDO 2005

Prada a Tope. Tel. 902 400 101.
Cambio de botella y de contenido. Este año dominan los aromas de canela en rama, el jugo de la granada y las flores. Es muy carnosos y con persistencia. Para nosotros, de los mejores años.

D.O. BINISALEM-MALLORCA

MACIÀ BATLE 2005

Macià Batle. Tel. 971 14 0 014.
Una sorpresa. Aromas a cassis, albaricoque y frutillos silvestres complejos y bien formados, y boca, envolvente y armónica. La Mantonegro, variedad mayoritaria, es una magnífica apuesta.

D.O. CARIÑENA

VIÑA URBEZO 2005

Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968.
Gana en color y complejidad gracias a sus tres variedades, de gran expresión y franqueza. En boca resulta aún mejor, carnosos y amplio en frutuosidad, aunque mejorará.

D.O. JUMILLA

MAYORAL 2005

Bodegas 1890. Tel. 968 758 100.
Madurez similar a la de 2003. Notas de fruta en sazón y toques balsámicos. Mejor boca, jugoso y amable en todo su recorrido.

D.O. LA MANCHA

ALLOZO SYRAH «FINCA LA RAMA» 2005

Centro Españolas. Tel. 926 505 653.
Además de su penetrante aroma a ciruela y picota, también hay aportes de especias y tinta. Complejo. Todavía muestra su rudeza, aunque es sabroso y frutal. Habrá que esperar.

ALLOZO TEMPRANILLO «FINCA LA FUENTE» 2005

Centro Españolas. Tel. 926 505 653.
Perfil del Tempranillo maduro y bien trabajo con un fondo interesante de monte bajo que produce su reducción. Esperábamos más carnosidad; aún así, es muy equilibrado y suave.

CASTILLO DE ALHAMBRA 2005

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
Todavía muy cerrado. Posee la fuerza de los grandes años, la concentración, la madurez y el volumen en boca. Muy carnosos y con taninos fundentes que lo hacen prometedor.

CELSIUS 2005

Parra Jiménez. Tel. 607 707 932.
Abundante carga frutal que recuerda la mora y el arándano, y el regaliz rojo. Goloso y con mucho volumen de fruta, taninos suaves y bien formados. Un buen vino.

DON LUCIANO 2005

J. García Carrión. Tel. 926 260 094.
Extrae las mejores cualidades de la uva, recuerdos de sandía, mora, regaliz en moderadas dosis. Gran equilibrio en boca, frescura y jugosidad.

PARRA CELSIUS SAUVIGNON BLANC 2005

Parra Jiménez. Tel. 607 707 932.
Bastante aromático y fresco, para lo habitual de los blancos manchegos. Perfume de chirimoya y melón; boca muy fresca gracias a su acidez y carbónico reciente.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA MACABEO 2005

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
Delicado en aromas a peras sazonadas, melocotón y fondo de lías. En boca es ligero, fresco y agradable.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA TEMPRANILLO 2005

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
Un vino que busca el equilibrio olfativo mezclando al 50% maceración carbónica y elaboración en tinto normal. En boca esta más armado, carnosos y con buena acidez.

D.O. NAVARRA

QUADERNA VIA ECOLÓGICO 2005

QuADERNA Via. Tel. 948 554 083.
Posee aromas interesantes de frutos negros y rojos con un punto confitado magnífico. Su aparente calidez aromática no se refleja en boca donde muestra frescura y buen equilibrio del conjunto.

D.O. PENEDÈS

JAUME SERRA 2005

Jaume Serra. Tel. 938 936 404.
Aromas cálidos de frutillos rojos sazonados, especias y monte bajo. Suave en boca, agradable en sensaciones táctiles que lo hacen más bebible.

D.O. RÍAS BAIXAS

D. PEDRO DE SOUTOMAIOR 2005

Adegas Galegas. Tel. 986 657 400.
Menos aromático que el año pasado. Limpio, buen desarrollo de las frutas blancas y el toque exótico. En boca resulta más goloso, eso sí, bien ligado con la acidez.

D.O. RIBERA DEL DUERO

MAYOR DE CASTILLA 2005

Viña Arnáiz. Tel. 947 561 066.
Refleja perfectamente al varietal con el condicionante aromático que aporta la maceración carbónica. Muy carnosos en boca, perfumado, goloso a la vez que fresco. Aguantará un año.





*Gran Juvé y Camps
Cava Reserva de la Familia
12% vol
1999*

CAVA 12% vol
BRUT
GRAN Juvé y Camps
PROPIETAT D'ESPIELLS - SAINT SADURNI D'ANCOIA, ESPANA

BRUT NATURE
12% vol
Juvé y Camps
RESERVA DE LA FAMILIA
Cosecha 1999 Botellat nº 100000
Propietat d'Espielles
CAVA

D.O. RIOJA CALIFICADA

ALADRO 2005 🍷🍷🍷👍

Aladro. Tel. 679 822 754.

Aromas muy delicados y expresivos. La madurez en boca se amortigua con una conseguida acidez. Buena elaboración.

ALBIKER 2005 🍷🍷🍷👍

Altún. Tel. 945 609 317.

Aunque la dureza de la boca, nos avisa de que todavía necesita reposo en botella, es lo que más nos ha gustado. Jugoso, taninos finos, granulados. La fruta se marca con firmeza.

ANTAÑO 2005 🍷

Marqués de Carrión. Tel. 941 322 246.

El año pasado desarrollaba aromas de corte más silvestre comparado con la rebosante madurez de este. Goloso y fino en su paso de boca, nada fatigoso y muy agradable.

ARABARTE TEMPRANILLO 2005 🍷🍷

Arabarte. Tel. 945 609 408.

Otra bodega que no escatima en utilizar viñedos viejos de 45 a 50 años para ofrecer un gran maceración de aromas muy vivos a grosella. Su boca es carnosa, envolvente y suave.

ARTADI 2005 🍷🍷🍷

Artadi. Tel. 945 600 119.

Frutosidad muy expresiva. Recuerdos de sandía, grosella incluso ese punto característico de gominola roja. Su boca nos avisa de su bravura, pues hay que esperar tres meses para disfrutarlo.

CORTIJO PRIMER 2005 🍷🍷

Vélez. Tel. 941 256 111.

De los más florales, violetas, cereza, fresa muy concentrado pero bien desarrollado. Es equilibrado y armónico gracias al juego en el paladar entre la golosidad y el amargor.

COVILA 2005 🍷🍷👍

Covila. Tel. 945 627 232.

Cumple a la perfección con su cometido y tipicidad, potente de aromas a frambuesa y flores rojas, especias, con un paso de boca equilibrado, sin aristas y de grata persistencia.

DOMINIO DE BERZAL 2005 🍷🍷

Dominio de Berzal. Tel. 945 609 039.

Ya en su color se ve su buena maceración, franco perfume de fruta, limpio y elegante. Con volumen y vigoroso. Necesita botella.

ENEAS 2005 🍷🍷🍷

Muga. Tel. 941 311 825.

Este año no hay reducciones, la fruta se muestra mejor perfilada (arándano, cereza) con un paso de boca algo más goloso y menos tánico. El resultado es muy apetecible.

ERRE PUNTO R. 2005 🍷🍷🍷

Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022.

Un año que entusiasma a la bodega y a nosotros. Han logrado definir más la fruta, dotarla de elegancia y riqueza de matices. En boca es muy concentrado, largo y bien estudiado para no saturar.

LUBERRI 2005 🍷🍷🍷👍

Luberrri Monje Amestoy. Tel. 945 606 010.

Uno de los vinos de calidad más constantes de cuantos hay en el mercado. Su equilibrio y buen desarrollo son excelentes, así como la suavidad que ya se le aprecia en boca este año.

LUIS ALEGRE 2005 🍷🍷🍷👍

Luis Alegre. Tel. 945 600 089.

Para los que buscan un maceración carbónica clásico, maduro con marcada golosidad a la entrada y fondo acusado de frutas rojas, este es un buen ejemplo.

MARQUÉS DE VITORIA 2005

Marqués de Vitoria. Tel. 945 622 134.

Muy maduro tanto en nariz como en boca, refleja el punto óptimo del equilibrio y expresividad frutal. Golosidad notable que no desentona, suave, con recuerdos de arándano y cereza.

MUÑARRATE 2005 🍷

B. y Viñedos Solabal. Tel. 941 334 492.

Aromas boscosos, de hoja y bayas negras con perfume de tierra. Tiene golosidad y frescura, dos aspectos importantes para la buena formación en boca. Final amargoso elegante.

MURMURÓN 2005 🍷🍷🍷👍

Sierra Cantabria. Tel. 902 334 080.

Recién embotellado y ya derrocha fruta, casi de caramelo. Muy fino, bien sazonado y con potencia. En boca no decepciona y acusa mayor frutosidad.

NOBLEZA 2005 🍷🍷👍

Casado Morales. Tel. 945 607 017.

Maceración clásico que incluye un 10% de Viura para aportar frescura en el paso de boca. Aspecto este último vital para lograr el equilibrio de un Tempranillo maduro y goloso. Buen ensamblaje.

OSTATU 2005 🍷🍷

Ostatu. Tel. 945 609 133.

Para los que les gustan los colores y aromas intensos a frutos rojos, granada, y sandía. Todo este desparpajo de madurez es amortiguado con la acidez que aporta el 5% de Viura. Bien hecho.

PEÑA LA ROSA 2005 🍷🍷👍

Fernández Eguiluz. Tel. 941 334 166.

Fruta muy estilizada y madura que fluye con uniformidad. En boca es amable y estructurado, con una fruta marcada que perdura.

PEÑA LA ROSA V.S. 2002 🍷🍷

Fernández Eguiluz. Tel. 941 334 166.

La base frutal es muy buena, con esa formación elegante del Tempranillo que recuerda a la frambuesa o la grosella, aunque la madera adquiere demasiado protagonismo.

RIOLANC V.S. 2004 🍷🍷

Riolanc. Tel. 945 608 140.

Complejo, aromas de lavanda, zarzamora. Su frescura sigue intacta, así como el volumen de fruta. Un buen ejemplo de lo que pueden dar de sí las maceraciones carbónicas bien hechas.

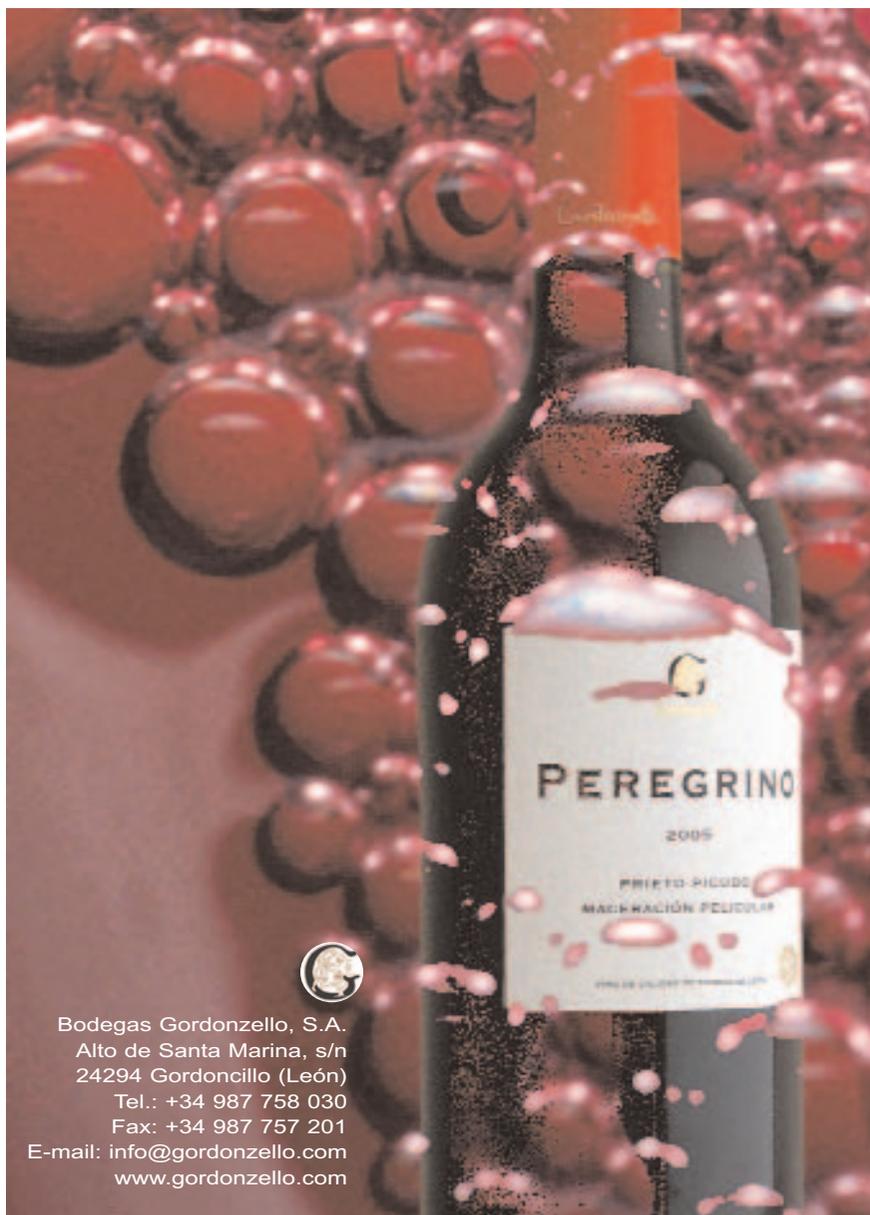


Pulltex
wine concepts for wine lovers



www.pulltex.com

En las principales vinotecas y tiendas de regalo.



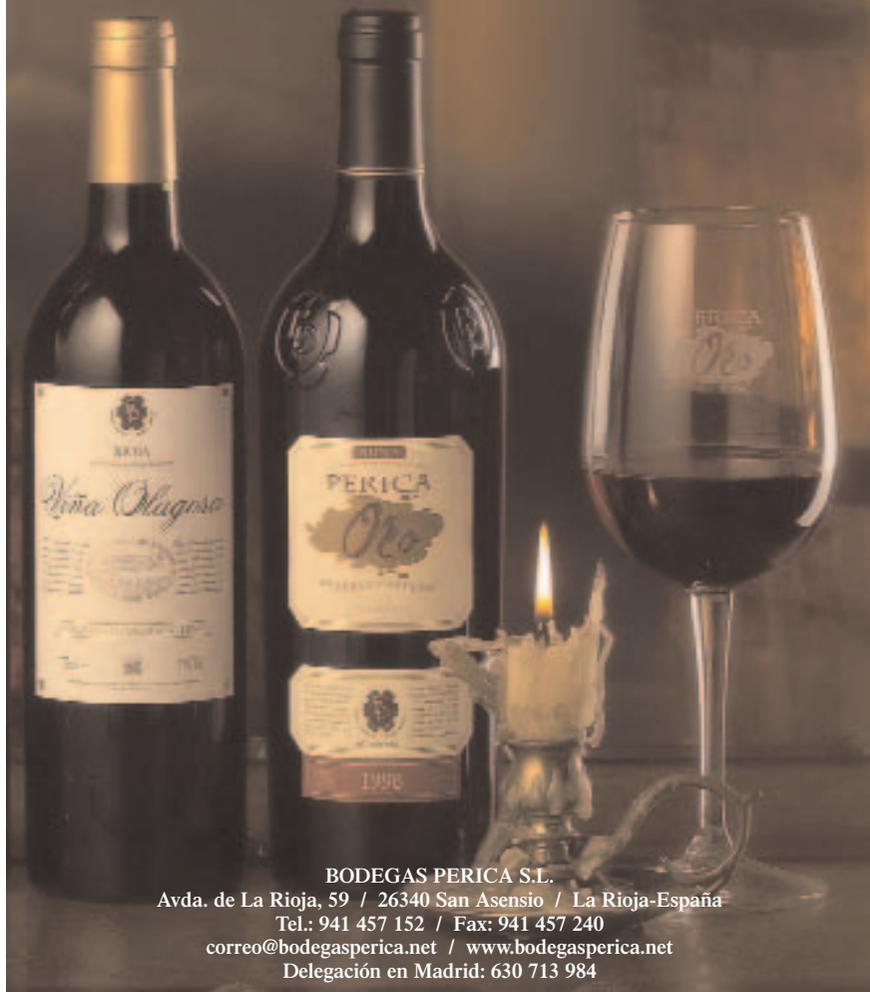
Bodegas Gordonzello, S.A.
Alto de Santa Marina, s/n
24294 Gordoncillo (León)
Tel.: +34 987 758 030
Fax: +34 987 757 201
E-mail: info@gordonzello.com
www.gordonzello.com

Viticultores desde el XVII
Bodegueros desde el XX



www.vinicolatomelloso.com


Viña Olagosa
San Asensio - Rioja Alta - España



BODEGAS PERICA S.L.
Avda. de La Rioja, 59 / 26340 San Asensio / La Rioja-España
Tel.: 941 457 152 / Fax: 941 457 240
correo@bodegasperica.net / www.bodegasperica.net
Delegación en Madrid: 630 713 984

SEÑORÍO DE VILLARICA 2005 🍷
 Señorío de Villarica. Tel. 941 457 171.
 Las viñas viejas aportan gran intensidad frutal, volumen y un toque de violetas. Largo final de boca a mermelada de arándanos.

TRATO 2005 🍷🍷👍
 Amurrio Bastida. Tel. 618 888 558.
 Maceración muy cuidada (uva de viñedos de 25 a 40 años). Arándano, cassís, un ápice de licoroso. Goloso y largo.

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

HOLLERA MONJE 2005 🍷🍷🍷
 Monje. Tel. 922 585 027.
 Es una gran añada, por no decir la mejor, que destacamos por su equilibrio. De aromas muy finos a frutillos rojos, pólvora y especias. En boca es más frutal que ningún año.

VIÑA NORTE 2005 🍷🍷👍
 Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.
 Añada potente en aromas con recuerdos de sandía y violetas muy sugerente. En boca se aprecia mejor ese carácter del terruño.

D.O. TORO

AZUL 2005 🍷🍷👍
 Estancia Piedra. Tel. 980 693 900.
 Aromas maduros a ciruela y grosella que nuevamente se marcan en boca. Muy carnoso y sin aristas, estará mejor en dos meses.

PRIMERO 2005 🍷🍷👍
 Fariña. Tel. 980 577 673.
 Algo menos intenso que el pasado año. Marca muy bien sus notas de hollejo maduro, la granada y grosella. Equilibrado y nada rudo. Para beber ya.

D.O. UTIEL-REQUENA

LOS MONTEROS 2005 🍷🍷👍
 Murviedro. Tel. 962 329 003.
 Un año muy maduro que marca los aromas de moscatel y los recuerdos de jazmín. Tiene un punto de acidez mordiente que nos entusiasma, jugoso y agradable.

SANTERRA 2005 🍷🍷
 Murviedro. Tel. 962 329 003.
 Perfume frutal muy bien conjuntado, con fina especia y recuerdos de grosella madura. Sabroso y con estructura, que necesitará como mínimo uno o dos meses en botella para redondearse.

D.O. VALDEPEÑAS

ÁGORA AIRÉN 2005 🍷🍷
 Arúspide. Tel. 926 347 075.
 Comparado con el año pasado la fruta es más vistosa, mejor definida con recuerdos a hierba, pomelo. Su punto goloso y de carbónico son cruciales para el equilibrio.

ÁGORA BARRICA 2005 🍷🍷👍
 Arúspide. Tel. 926 347 075.
 Todavía duerme en botellero. La fruta se combina bien con el tostado de la madera que desembocará, con el tiempo, en cacao. Por el momento, lo más positivo es el equilibrio y jugosidad en boca.

ÁGORA 2005 🍷🍷
 Arúspide. Tel. 926 347 075.
 Más estructura y recuerdos de hollejo macerado, con fondo de fruta negra, que el 2004. En boca, su tanino rugoso y carga frutal nos vaticinan que aguantará perfectamente un año.

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

GRAN TEHYDA 2005 🍷🍷
 Valleoro. Tel. 922 308 600.
 Un año ligero tanto en color como en boca. Mantiene la fruta muy bien en boca con ese toque de tierra, cáscara de plátano y pólvora tan característico. Sabroso, ligero y de amargor elegante.

D.O. VINOS DE MADRID

TAPÓN DE ORO 2005 🍷🍷👍
 Ricardo Benito. Tel. 918 110 097.
 Un espléndido Tapón de Oro. Mejorado con respecto a 2004, incluso en su porcentaje de Tempranillo que aumenta en un 25%, crucial para el buen equilibrio y futuro del vino. Frutal y largo.

D.O. YECLA

CASTAÑO MONASTRELL 2005 🍷🍷🍷
 Castaño. Tel. 968 791 115.
 Zarzamora, pimienta y algo de mora. Menos concentrado que otros años pero, el clima manda y hay que alabar los esfuerzos de una gran bodega por ofrecer lo mejor que tiene.

V.T. CASTILLA LA MANCHA

ÍNSULA 2005 🍷🍷🍷
 Monteagudo Rodríguez. Tel. 967 668 357.
 Presenta espectacular color y aromaticidad gracias a sus 25 días de fermentación intracelular. En boca nuevamente notamos su concentración y frutuosidad, sin agresiones. Muy interesante.

ÍSOLA 2005 🍷🍷👍
 Este año el Tempranillo está más maduro que el año pasado y el resultado, junto con su excelente Syrah, es de mayor definición y expresividad, sin perder su finura y elegancia.

RV RUIZ VILLANUEVA CENCIBEL 2005 🍷🍷👍
 Bodega Ecológica Bruno Ruiz. Tel. 914675638.
 Se notan los cambios que Julián, su enólogo, ha aportado. Más concentrado de color, aromas y volumen de boca sin perder la elegancia y delicadeza a que nos tiene acostumbrados.

SEÑORÍO DE TOLEDO PRIMUS 2005 🍷🍷
 Garva. Tel. 918 177 304.
 Tiene ese punto de golosina roja inconfundible, frutos rojos frescos y sazonados. Menos goloso que otros años, delicado y frutal.

VINO DE CALIDAD TIERRAS DE LEÓN

PEREGRINO 2005 🍷🍷
 Gordonzello. Tel. 987 758 030.
 Un varietal de Prieto Picudo de carácter moderno, maduro y con buen desarrollo de maceración carbónica. Su boca resulta ideal para chatear.

CÓDIGO DE PRECIOS

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

👍 Buena relación calidad/precio

En recuadro, nuestra elección
 Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.



Bodegas Luis Alegre "La Evolución"



FINALISTA EN Primer 2005

LUIS ALEGRE
RIOJA

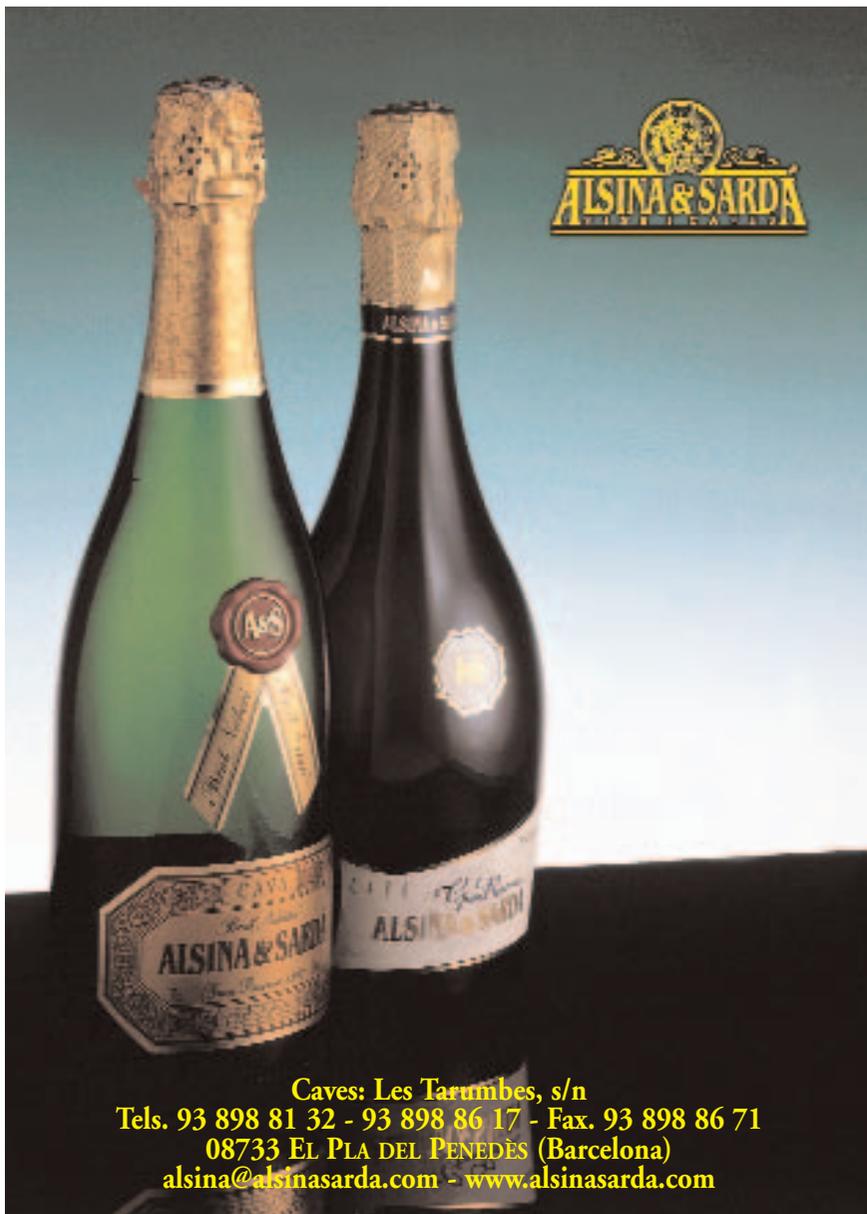
BODEGAS LUIS ALEGRE
Carretera de Navaridas s/n
01300 Laguardia (Álava)
Tel.: 945 60 00 89 Fax: 945 60 07 29
e-mail: luisalegre@bodegasluisalegre.com

Bodegas
Aruspide

DESCUBRE LO NATURAL
y distinto de UNA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
clásica

ágora

Tel.: 926 347 075 - Fax: 926 347 875
www.aruspide.com - e-mail: info@aruspide.com



ALSINA & SARDA
VINO DE CALIDAD

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

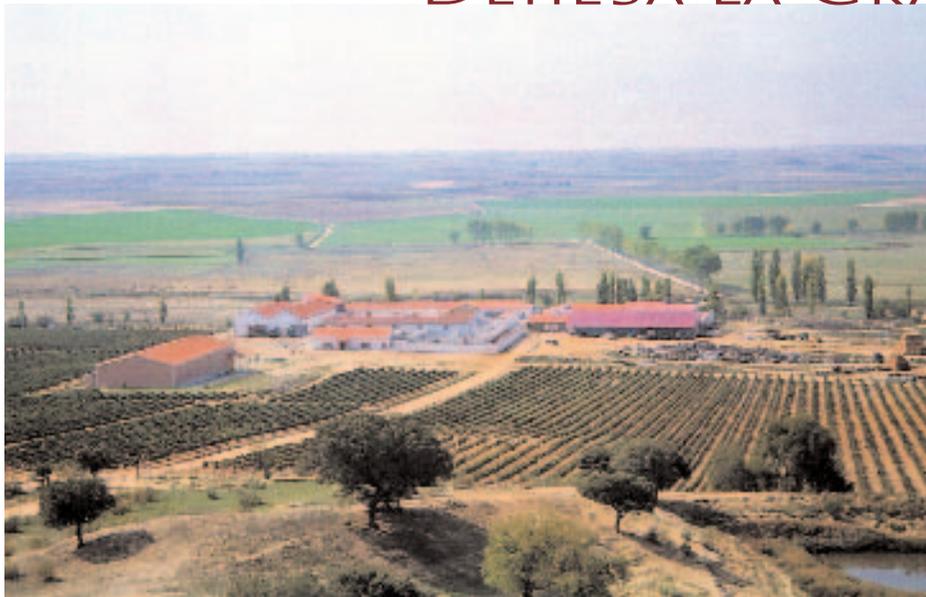
TOQUE MAESTRO



BODEGAS LUBERRI-MONJE AMESTOY

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

DEHESA LA GRANJA



Dehesa de la Granja es un canto a la naturaleza por parte de Alejandro Fernández. Una magnífica finca de 880 hectáreas, bañada por el río Guareña, para abastecer de materia prima a un vino excepcional.

De la Tierra del Vino

Cada una de las bodegas que componen el Grupo Pesquera hace gala de sus peculiaridades, marcadas por tierra y clima, pero las cuatro comparten un estilo común, marcado por la personalidad de Alejandro Fernández. Dehesa La Granja plasma su amor a la tierra.

hora la enología ha venido a coincidir en la evidencia de que el vino se hace en la tierra, algo que Alejandro Fernández venía predicando desde que vendimió su primer Pesquera y aún antes, desde el 72, cuando elaboró su primer vino.

No se puede hablar pues de Dehesa de la Granja como un regreso a la tierra, puesto que nunca la abandonó, sino de un canto a la naturaleza.

Dehesa La Granja es precisamente lo que anuncia su nombre. Es una magnífica finca de 800 hectáreas regadas por el río Guareña, en la que tiene cabida tierras de labor, un extenso y añoso encinar, una dehesa que ha criado reses bravas y ahora acoge 300 vacas Limousin lamiendo al sol sus terneros, 2.000 ovejas para leche y corderos que son la base para el proyecto de una quesería, una cochiguera de cerdos negros, los justos para el embutido de la familia, y, por supuesto, un viñedo.

LA VIEJA BODEGA

Hace más de setenta años que los anteriores propietarios erradicaron la última cepa, y tampoco se veía ni una por estos contornos. Sin embargo, el subsuelo de la casa de labor y del gran patio es una bodega horadada hace trescientos años. Son 3.000 metros de pasadizos laberínticos, túneles amplios, altos, con inteligentes respiraderos, con escaleras de forja que comunican directamente con la vivienda y bocas espaciales. Es la labor de pico y pala de más de cien obreros a lo largo de 16 años y es lo

que encandiló a Alejandro cuando buscaba uvas para hacer un vino en esta zona, la de la Tinta de Toro, otra versión de su amada Tempranillo.

Desde entonces, entre 1998 y 2000, se han plantado 130 has. de cepas seleccionadas entre el Tempranillo más idóneo, enmarcando la casa con estilo y vocación de chalet. Crecen mimadas por el sol y por el gotero, y abonadas naturalmente con el estiércol de las ovejas propias. Pero la viña no fue el primer trabajo, antes hubo que sanear la bodega, localizar alguna humedad y resolver la fuga, revocar algunos muros con la solidez del cemento, tal como se hizo antes en Condado de Haza, la otra bodega familiar en Ribera del Duero.

Un tino abierto en el frente, como un escenario al fondo de un pasadizo, es todo lo que queda del pasado. Junto a él se fueron apilando 3.000 barricas nuevas capaces de criar durante 24 meses el vino para 350.000 botellas, aunque tiene capacidad para 700.000 litros.

La restauración de la hermosa casona castellana ha sido ejemplar. El edificio se extiende, equilibrado y amplio, en torno a un patio. Cal y teja, cal y ladrillo árabe, vigas de maderas viejas traídas de la otra bodega, la manchega de Campo de Criptana, envuelven la innegable belleza de la eficacia, de lo útil. A un lado la casa, la bodega de elaboración, excavada para que la altura que precisan los depósitos de acero no desentone en el entorno; en el centro, una nave de barricas, frente a la viña

otra y la zona de embotellado; en una esquina, la plaza de toros, el tentadero y los que fueron corrales de selección de reses; y en el pajar reconstruido se ha vestido un gran comedor con un asador capaz de redondear la visita, de acoger a grupos numerosos. En donde estuvo el palomar se alzan dos pisos, como mirador sobre la viña, sobre los caballos libres que pastan hasta el río, como recepción para las visitas, cocina y comedor íntimos, y tienda y degustación de vinos y otros productos de la finca.

EL VINO ELABORADO «A OJO»

Del vino primero, el del 98, elaborado con uvas seleccionadas de proveedores de la región, salieron 300.000 botellas de las que no quedó ni la muestra. Vivo, intenso, aromático, equilibrado, complejo, aún se ha crecido con el tiempo de guarda en botella. Alejandro había conseguido su ideal. Y lo repite hasta la última cosecha en el mercado, la 2001.

Vino de Castilla y León, no acogido a Denominación, puesto que es pionero en la zona en los tiempos modernos, aunque hereda el saber y el sabor de la Tierra del Vino zamorana. Vino, como todos los de la firma, diferente y personalísimo, elaborado «a ojo» por Alejandro y su hija Eva, la enóloga, formada en Burdeos. No hay aquí controles automáticos, ni camisas de refrigeración ni cerebros centralizados sino la mirada vigilante de quien se ha convertido en estandarte del vino castellano dentro y fuera de nuestras fronteras.

DEHESA LA GRANJA

Finca La Granja
49420 Vadillo de la Guareña (Zamora)
Tel. 983 870 037 y 980 566 015
Fax: 983 870 088
dehesalagranja@dehesalagranja.com
www.grupopesquera.com

NUEVA REVISTA



PARA PROFESIONALES CON CARÁCTER PROPIO

TODOS LOS MESES
EN TU KIOSCO



¿Puede un vino convertirse en arte?



www.pagosdearaiz.com

PAGOS DE
ARAIZ
2 0 0 4

UNIDOS POR EL PLACER

Ostras con blancos gallegos

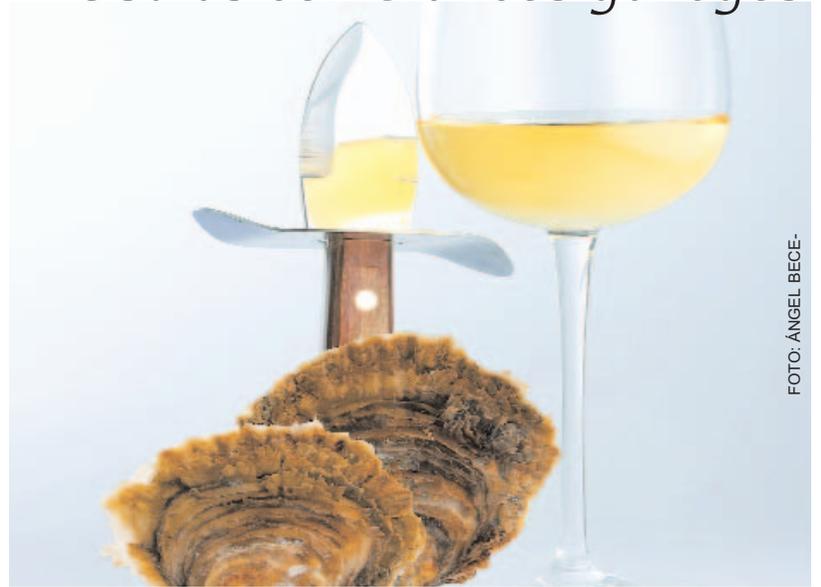


FOTO: ÁNGEL BECE-

La ostra es uno de los moluscos más consumidos en el mundo y uno de los más apreciados desde tiempos muy remotos. Los antiguos griegos y los romanos fueron grandes comedores de ostras, título que probablemente ostenten en la actualidad los franceses. Hay, fundamentalmente, dos tipos de ostras: la plana (*Ostrea edulis*) y la honda (*Crassostrea gigas*). La mejor calidad de las ostras la presentan las planas, y dentro de ellas son muy valoradas las francesas de Marennes, Arcachon y Belon o las gallegas de Arcade, Arosa, Marín...

Lo más recomendable es tomar las ostras vivas y añadir a su sublime crudeza una gota de limón para deleitarse con una intensa explosión de sabor a mar. Además, son muy nutritivas por su riqueza en sales minerales, proteínas y vitaminas. Es importante prestar atención a las condiciones en que llegan al mercado, ya que es un producto perecedero que exige garantías no sólo en el origen de la crianza sino también en la manipulación. La clasificación de las calidades tiene mucha relación con el peso. La máxima puntuación la obtiene, en la ostra plana, la denominada "Triple Cero" que se corresponde con una de 100 ó más gramos, para ir descendiendo hasta el número 6, en que estaríamos hablando de una ostra de 20 gramos. Se tienen que comprar siempre cerradas, ya que es un indicativo de su frescura. Las ostras casan muy bien con vinos blancos y espumosos, pero sobre todo con blancos gallegos como los que proponemos, especialmente aquellos de carácter salino, que armonizan con la delicadeza y finura gustativa de este lujurioso manjar.

NUESTRA SELECCIÓN

ÁNIMA BLANCA 2004

UO! singular wines. El interior muestra más cordura que la etiqueta. La mezcla de variedades es acertada, sin distorsiones y con profundidad a fruta exótica.

AURA 2004

Aura. Excelente riqueza de aromas a maracuyá, pomelo y especias. Muy fresco y con carácter. Equilibrado y con elegante amargor.

MARTIVILLÍ 2004

Angel Lorenzo Cachazo. Equilibrado en aromas y en boca. Tiene recuerdos de limas y otros cítricos con fresca entrada y delicado amargor.

PALACIO BORNOS V.S. 2000

Crianza de Castilla la Vieja. Contundente, con una reducción noble espectacular. Una demostración de evolución magnífica. Graso, envolvente

VEGA DE LA REINA 2004

Vega de la Reina. Nos gusta su punto graso en boca, lo envolvente que resulta y que deja un marcado volumen de frutas blancas y hierba.

VIÑA CANTOSÁN 2004

Grupo Yllera. Muy aromático y vistoso en aromas de frutas tropicales, boj y hierba que no saturan. Magnífica acidez y casta. Buena añada.



MontReaga, círculo completo

Enamorada de su tierra de adopción, Carmen Fernández se embarcó en un proyecto en el que cree desmesuradamente. Carmen apostó fuerte y se rodeó de los mejores para crear MontReaga, un enclave de singular belleza entre Mota del Cuervo y Belmonte en la provincia de Cuenca.



De esto hace unos años y la energía y el empeño de MontReaga sigue dando pasos firmes y recogiendo premios con unos vinos excepcionales fruto de unas elaboraciones que persiguen la expresión de todo lo que este pago vitivinícola es.

Vinos de alta calidad resultado de una esmerada viticultura y una extraordinaria bodega que combina técnica y máxima excelencia en todos sus procesos; y la experta mano del enólogo, Juan Fuente Rus.

Prueba de ello son las Medallas de Oro obtenidas en el Salón Internacional del Vino-Iberwine 2005 (con MontReaga La Esencia) y en el I Concurso Itinerante Tempranillos al Mundo 2004 (con ISOLA 2004), entre otros reconocimientos cosechados pese a la juventud del proyecto. El último, ser finalista en PRIMER 2005 (VIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica) con su nuevo ISOLA, Tempranillo y Syrah.

Bajo esta misma marca se comercializa también un sorprendente rosado ISOLA Merlot 100%. La bodega conquense tiene en el mercado las marcas ISOLA, TEMPO y MontReaga La Esencia (primer embotellado de MontReaga Syrah 2004).

Por otra parte, MontReaga ha elaborado un vino muy especial, el "vino de familia", Viña Aránzazu, que sólo podrá adquirirse en la propia bodega.

Esencia: viñedo

Con unas condiciones medioambientales inmejorables para el cultivo de la vid, el viñedo de MontReaga se implantó en 2001 conformando un auténtico pago vitivinícola de 83 hectáreas.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo fueron las variedades elegidas por su indudable vocación para la elaboración de vinos de alto nivel y de reconocido prestigio en el mundo entero.

MontReaga lleva a cabo podas de invierno y primavera que, junto con las limitaciones de cosecha realizadas en verano, permiten obtener la mejor uva. La vendimia con máquina, realizada por la noche, hace que sean ágiles para recolectar la uva en su momento exacto de maduración. Así, el grado de azúcar, la acidez, el color y la temperatura son siempre las mejores, al tiempo que con una cuidada selección manual del producto se eliminan todas aquellas partículas indeseables como trozos de raspón, hojas,... para elaborar el vino sólo con uva.

Perfección y Tiempo: bodega

La bodega alberga el desarrollo completo de la elaboración. La extracción del color y la fermentación se realizan en depósitos troncocónicos de 250 Hl. Esta particular forma les ofrece la posibilidad de realizar largas maceraciones que extraen todo lo mejor de la uva en aroma, color y sabor.

Tinos y barricas de roble francés hacen que los vinos de MontReaga sean elegantes y finos, donde la variedad de uva y su fruta es la protagonista.

Movimiento... cultura del vino

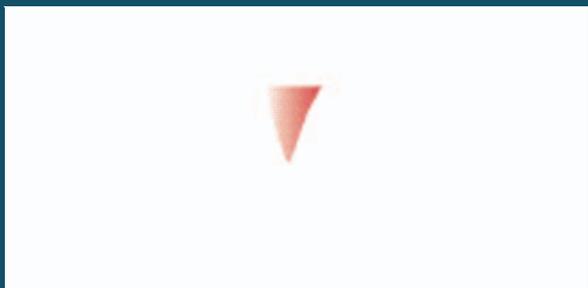
Pero este pago vitivinícola se ha ideado también como centro de difusión de la cultura del vino y punto de encuentro para los amantes del vino y la gastronomía más exigente. Es un espacio abierto en el que se realizan reuniones de empresa, cursos de cata y visitas personalizadas en las que poder descubrir el mundo del vino.

MontReaga es movimiento, vida... crece día a día siendo algo más que una bodega: es esencia, perfección, tiempo, movimiento. El círculo que se cierra sólo para volver a empezar.



MontReaga

Ctra. N-420, Km. 333,2
Apdo. de correos nº 6
16649 Monreal del Llano (Cuenca)
www.mont-reaga.com
Tlf. de contacto: 645 769 801



www.mivino.info

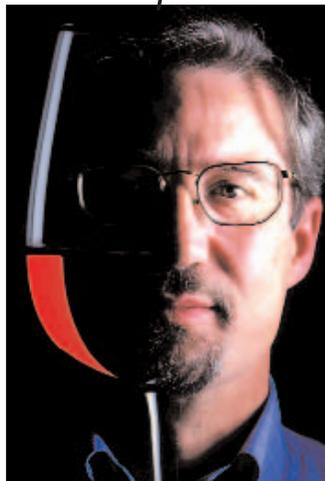
La revista de vinos para consultar en la Red

LOS VINOS DE MI BODEGA



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

Apasionante viñedo ibérico



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Loable actitud del equipo que dirige Enrique Chueca en Bodegas Aragonesas. En su plan de trabajo procede como un pequeño elaborador, fundamentalmente en dos aspectos: uno de ellos es la pulcritud con que se presentan todos los vinos de su catálogo, que son muchos. El otro es la imaginación que prodigan, el entusiasmo puesto en la búsqueda del producto original, de pequeña tirada, el respeto por el entorno, el suelo o la variedad. Ellos resaltan a base de trabajo la personalidad del "terroir". Ya dieron muestras con su "Fagus", que en su día causó sensación y ahora es uno de los mejores garnachas de Aragón. En su afán por aportar novedades, ofrecen otra primicia, este original "Aixa".

Para cimentar este tinto se eligieron dos parcelas, La Sarda y Montealto, plantadas hace unos cuarenta años de Garnacha con una producción exigua, menos de un kilo por cepa. Como novedad, lo elaboran con la suma de varias añadas, concretamente de las cosechas del 2001, 2002 (mayoría) y 2003.

LA LEY DEL BLANCO A pesar de que ya se elaboran grandes blancos en España, todavía este tipo de vinos son nuestra asignatura pendiente. Y no digamos en Rioja, donde la aventura de vender una botella probablemente se encuentre supeditada a la habilidad del vendedor más que al gusto del consumidor. Con esta perspectiva emprende Javier San Pedro su apuesta por un blanco diferente: el Caudalia. De las casi 90 hectáreas de su propiedad, ha elegido un pago llamado La Paúl, cerca de la cautivadora ciudad de Laguardia, con solo dos has. plantadas de Viura ya adulta. Cuidó la viña igual que para hacer su tinto más expresivo, incluso con rigurosa vendimia en verde. En el lagar la cosecha 2004 se ha comportado de manera especial, tardó en consumir la fermentación 46 días, todo un logro, porque la realizó en barricas de roble francés y americano, la temperatura no subió más allá de los 15º centígrados. Finalmente, tres meses de crianza en roble francés han modulado las formas de este vino en el que sobresale su gran armonía.



CAUDALIA 2004

B. San Pedro. Camino de la Hoya, s/n. 01300 Laguardia (Álava). Tel. 945 62 12 04
bsanpedro@vallobera.com. D.O. Rioja Calificada. Precio: 9 euros. Tipo: Blanco crianza
Variedades: Viura. Crianza: Tres meses en barricas de roble francés
Fecha de entrada: 15/11/2005. Consumo óptimo aproximado: Cuatro años a 10º C.
Puntuación: 8,7/10

1ª Cata: Color amarillo pajizo y muy pálido. No hay lugar a la transición, no existe velo, no hace falta espera para poder apreciar sus limpios aromas. Rápidamente enseña sus delicados matices florales y de fruta madura, ensamblados espléndidamente con la madera, proponiendo un leve toque especiado. Resulta un conjunto de gran frescura, y sobresale su equilibrado paso de boca. El final, con una agradable nota cítrica, es brioso, presto, nítido, del que destacamos, sobre todo, su gran armonía.

OXIA MÁGNUM 2002

B. Aragonesas. Ctra. De Magallón, s/n 50529 Fuendejalón (Zaragoza). Tel. 976 86 21 53
bodegasaragonesas@bodegasaragonesas.com. D.O. Campo de Borja. Precio: 90 euros.
Tipo: Tinto crianza. Variedad: Garnacha. Crianza: 18 meses en roble francés nuevo
Fecha de entrada: 15/12/2005. Consumo óptimo aproximado: Siete años a 16/18º C.
Puntuación: 9/10

1ª Cata: Destaca su juventud, con colores picota y violáceos con un fondo rubí. Tanto sus aromas como sus sabores proyectan la enorme frescura que derrocha el conjunto. Los recuerdos de frutillas de bosque tan nítidos, las especias, el acento mineral, una pizca de regaliz final preparan la sensación carnosa del paso de boca, su tanino bien maduro y aromático, la fresca armonía que glorifica el paladar. Desde luego es un vino para guardar, pero tan armónico que se puede disfrutar de él ahora, sin asumir por ello la sensación de cometer un infanticidio.

Rioja, identidad propia

La región vitivinícola de Rioja está enclavada en el Valle del Ebro. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda, lo que constituye una situación privilegiada para el cultivo de la vid. Las 57.000 hectáreas de viñedo que actualmente componen



la Denominación de Origen Calificada Rioja se distribuyen entre las Comunidades Autónomas de La Rioja, Navarra y el País Vasco. Su producción media anual es de 250 millones de litros, de los que el 85 por ciento corresponde a vino tinto y el resto a blanco y rosado. Aunque pequeña en extensión, la región natural de Rioja posee diferentes suelos y zonas climáticas. Este aspecto favorece el desarrollo de la vid, ya que le proporciona distintas características que imprimen la peculiaridad de sus vinos.

La diversidad del terreno y del clima hacen que esta región vitivinícola se divida en tres subzonas: Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. En la Rioja Alta, con influencia climática atlántica, se elaboran vinos de grado medio, con cuerpo y acidez total elevada, aptos para el envejecimiento en barrica. La zona de la Rioja Alavesa se entremezcla una influencia atlántica y mediterránea, que da unos tintos de graduación y acidez total media, válidos tanto para el consumo inmediato (vinos jóvenes obtenidos por maceración carbónica), como para el envejecimiento en barrica. La más mediterránea es la Rioja Baja donde se obtienen tintos y rosados con mayor graduación y extracto.

El paso del tiempo y la experiencia de viticultores y elaboradores han permitido realizar una selección natural de aquellas variedades de uva que demostraban mejores cualidades de adaptación a la climatología y suelos riojanos y que, al mismo tiempo, eran capaces de proporcionar vinos de las más altas calidades. Fruto de este proceso histórico son las siete variedades hoy autorizadas: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (todas tintas) y Viura, Garnacha Blanca y Malvasía (en blancas).

El reto actual de la comarca de la Rioja consiste en mejorar la línea de progresión que ha venido siguiendo dentro de un mercado muy competitivo, ya que en la última década ha duplicado la producción y las ventas, ha multiplicado por tres el número de bodegas, se han realizado grandes inversiones y se ha incrementado notablemente la venta de los vinos de mayor valor añadido. La filosofía que guía la actuación presente y futura de la D.O. Ca. Rioja es elaborar y comercializar vinos de calidad, orientados al mercado y en permanente adaptación al mismo, creando una marca conjunta con identidad propia generadora de valor y rentabilidad.

NUESTRAS D.O.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO REGULADOR: C/ Estrambrera, 52
26006 Logroño (La Rioja)
Tel. 941 500 400. Fax 941 500 664
E-Mail: info@riojawine.com
Web: www.riojawine.com
Presidente: Víctor Pascual Artacho

SUPERFICIE DE VIÑEDO EN PRODUCCIÓN..... 57.000 Has.
REGISTRO DE BODEGAS..... 1.425
VARIETADES TINTAS: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.
VARIETADES BLANCAS: Viura, Garnacha Blanca y Malvasía.
PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL: 250 MILLONES DE LITROS.



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



Düsseldorf, Alemania
26. – 28. 3. 2006
www.prowein.com

Feria Internacional de
Vinos y Bebidas alcohólicas



La mejor viña para su facturación

ProWein le brinda las garantías de éxito con sus clientes. La **amplísima oferta** de vinos espumosos y bebidas alcohólicas, las cuantiosas acciones y actividades del **programa en paralelo** y la zona de cata no dejan que destacar.

Aproveche también en 2006 la número 1 del ramo. La pasada edición de ProWein fue todo un éxito

2.773 Expositores*
de 38 países

28.500 visitantes profesionales*
de los cuales el 19% procedieron
del exterior

El 97% de los visitantes se declararon **contentos por entero**

Sólo para visitantes profesionales.
Por ello recomendamos se registre en:
www.prowein.de/en/reg.html

NUEVO: Nuestra tienda online desde Enero de 2006
Para más información llame al:
Tel. (91) 594 45 86

LEPU DÜSSELDORF SPAIN, S.L.
C./Lucanorrl. 13B - 2º U
28010 Madrid
Tel. (91) 594 45 86
Fax (91) 594 45 87
www.ludusseldorf.com


Messe
Düsseldorf

Mencía al cien por cien

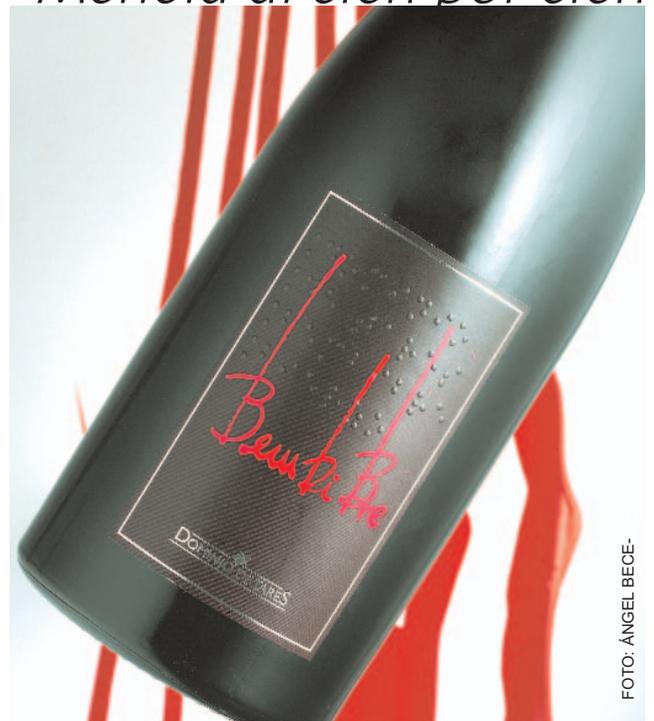


FOTO: ÁNGEL BECE

En el Bierzo Alto, en San Román de Bembibre (León), un joven equipo, profesional y creativo, concentra sus esfuerzos en situar a Dominio de Tares como bodega de referencia de esta zona vinícola. Estos esfuerzos se centran en satisfacer y sorprender al consumidor con cada nueva añada de los vinos elaborados por el enólogo Amancio Fernández, vinos que reflejan la alta expresión de los viñedos de Mencía y Godello de esta tierra.

La variedad tinta Mencía es el eje sobre el que gira la viticultura del Bierzo. Pocas variedades expresan mejor el terruño de una región asentada sobre sustratos arcilloso calcáreos y pizarra. Uva mineral por excelencia, desdeñada hasta hace poco por la errónea creencia de su poca capacidad de envejecimiento y el escaso aporte de color. Nada más lejos de la realidad. El brillante presente de la variedad, con sus características frutales y minerales, y el perfecto ensamblado que le aportan la maderas nuevas de los robles franceses y americanos, han convertido a esta uva en un astro que brilla con luz propia. En el año 2001 se seleccionaron siete pagos, formados por cepas viejas, de unas condiciones muy específicas, donde la Mencía se expresaba de forma excepcional. Cada uno de estos pagos fue cultivado según sus necesidades específicas de suelo y clima, y así nació el vino Dominio de Tares Bembibre, como una fusión de las características de seis de estos pagos. Un vino muy seductor, que no le dejará indiferente.

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.

DOMINIO DE TARES BEMBIBRE 2003	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZ	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

Rossini, vino y música

Es difícil encontrar un gran personaje que no sea excesivo en algún aspecto de su vida. Uno de estos personajes es, sin duda, Rossini. Un genio precoz que ya a la edad de 14 años había compuesto Demetrio y Polibio, y con 18 años estrena en Venecia su ópera El Contrato Matrimonial. Su reconocimiento con óperas como "El Barbero de Sevilla" (tan profundamente vinculada con nuestro país y la historia operística madrileña) que empezó entusiasmando nada menos que a Beethoven.

Pero, aparte de esta su genialidad, también supo ser genial en su forma de vida. Poco amante del trabajo, ya desde muy pequeño, y después de haber ganado gran cantidad de dinero, decide, a sus treinta y siete años, dejar de componer, a pesar de que su creatividad se mantenía intacta como muestra su monumental "Misa", escrita cuando ya tiene 71 años, y que él, con su fina ironía, califica de pequeña misa solemne. Un menester, para él más sagrado, le esperaba: vivir en función del buen comer y del buen beber. No es de extrañar que, después de visitar varias países, decidiera instalarse definitivamente en París para dedicarse, en cuerpo y alma, a disfrutar de los placeres de las mujeres (con un éxito nada despreciable entre ellas), el tabaco, la comida y la bebida.



No era un mero aficionado del disfrute, era todo un verdadero experto. Él mismo supervisaba, con mimo y meticulosidad la selección de vinos que habían de servirse en la mesa, y le encantaba meterse en la cocina e inventar nuevos platos: la lista de recetas "alla Rossini" tiene una considerable extensión. Uno de sus más famosos platos es el Tournedos Rossini, nacido en un restaurante parisiense que frecuentaba, donde un día pidió al chef que lo sorprendiera con algo nuevo. El cocinero decidió combinar ingredientes de una manera poco ortodoxa, y realmente lo sorprendió. Mientras preparaba el plato junto a su mesa, Rossini no cesaba de darle consejos, corregirle, hasta que el cocinero, harto, le expresó su disgusto. Rossini entonces le dijo que si tanto le

molestaba, que le diera la espalda («tournez le dos») y que siguiera preparando el plato para que él no lo viese. Allí nació una creación que es y será un eterno clásico.

Será en las cocinas de los Rothschild en donde conocerá a su amigo más entrañable y querido: Carême. Cada vez que Rossini era invitado a casa de los Rothschild, primero se dirigía a la cocina para saludar a Carême, y de paso, lograr que éste le aconsejara los platos más deliciosos del menú. Estos encuentros forjarán una gran amistad, hasta el punto que cuando Rossini se traslada de París a Bolonia, Carême se sentirá muy infeliz por haber perdido a un gran amigo. La relación amistosa no terminó con la distancia, puesto que Carême en una ocasión le envía a Bolonia un faisán trufado, en cuya caja le escribe una nota sencilla: «De Carême a Rossini». El Maestro respondió a este detalle con una pieza musical titulada «De Rossini a Carême».

Su seriedad y rigor quedan bien reflejados cuando en 1864 el Barón de Rothschild le envía unos cuantos racimos de las maravillosas uvas de sus invernaderos. El Barón recibió esta respuesta: «¡Gracias! Su uva es excelente, pero no me gusta mucho el vino en pastillas; con las cosas del beber no se juega ni se gastan bromas».

DÍAS DE VINO

LE RIBERA
JUCAR

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.vinosriberadeljuar.com

e-mail: do@vinosriberadeljuar.com

Atrévete

Vinos elegantes, suaves, carnosos...

VIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica en Madrid Primer 2005 gana adeptos y nuevos consumidores

Los vinos de maceración carbónica, una de las tipologías enológicas españolas más singulares, consiguen cada vez más adeptos y defensores. Así ha quedado reflejado en Primer 2005, la VIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica celebrada en Madrid del 16 al 18 de diciembre. Más adeptos porque entre el público incondicional a estos vinos tempranos se encontraba un nutrido y sorprendente número de jóvenes. Más defensores, por el incremento de bodegas que se suman a destinar parte de sus mejores uvas a la elaboración de este tipo de vino, jovial y repleto de frangancias y sabores, lo que redundará en su supervivencia y creciente potencial comercial.

En total han sido 34 bodegas las participantes de este año, once de ellas nuevas, superando significativamente la presencia de ediciones anteriores. Hay que destacar el regreso a la muestra de la D.O. Ribera del Duero, entre las zonas elaboradoras, y la novedad de la D.O. Binissalem-Mallorca, junto con un destacado aumento de bodegas de la Rioja Alavesa, cuna de los vinos de maceración carbónica. En definitiva, Primer 2005 brindó a profesionales y aficionados la oportunidad de degustar y comparar una gama de vinos muy diversos y complejos, procedentes de zonas tan dispares como Almansa, Bierzo, Cariñena, La Mancha, Navarra, Rías Baixas, Sierra de Sevilla, Somontano, Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena, Valdepeñas, Valencia, Valle de la Orotava, Vinos de la Tierra de Castilla, Vinos de Madrid, Vinos de Calidad de Tierras de León, y Yecla, además de las ya mencionadas. Vinos nacidos de una cosecha dominada por la sequía, pero con unos parámetros de calidad excepcionales.

«Primer» es una creación de OpusWine, que ha contado con el copatrocinio del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja,



La gran fiesta del vino joven de Madrid tuvo muchos visitantes como Santiago Menéndez de Luarda, subsecretario del MAPA, junto a Santiago Gracia, de Solar de Urbezo. Abajo a la izquierda: Víctor Pascual, presidente de la D.O. Ca. Rioja, Carlos Delgado (en el centro), director de OpusWine, Inmaculada Cañibano, gerente de Estancia Piedra, y Gonzalo Saénz de Samaniego, consejero de Agricultura del Gobierno Vasco.



que en esta edición se ha implicado de lleno con el salón; del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Rioja Alavesa; copas Riedel, a través de la firma Euroselección, y las revistas Vinum y MiVino. Junto con la inestimable y entusiasta colaboración gastronómica de las firmas Ámbar Vinos y Montanegra, que deleitaron al público con ricas viandas como queso manchego, Queso Mendoza, Torta de la Serena y el Dehesa Real, anchoas de Santoña, embutidos y jamones de Nogales (Badajoz).

Como ya es habitual, la muestra eligió por votación popular, que este año fue muy reñida, los doce mejores vinos, que reseñamos en el recuadro. La entrega de diplomas a los responsables de las bodegas fue

realizada por Víctor Pascual Artacho, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja y de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja, que estuvo acompañado por Gonzalo Saénz de Samaniego, consejero de Agricultura del Gobierno Vasco. Pascual felicitó a todos los participantes y destacó que Primer se ha convertido en una gran aula de divulgación e iniciación al disfrute del mundo del vino y de su consumo moderado.

Finalistas de Primer 2005 Los 12 Magníficos

La muestra eligió por votación popular los doce mejores vinos que participarán en la gran final Primer 2005, prevista para el próximo año. Según el escrutinio de los votos, los vinos finalistas son: Azul (Estancia Piedra), D. Pedro de Soutomaior (Adegas Galegas), Eneas (Muga), Erre punto R. (Bod. F. Remírez de Ganuza), Hollera Monje (Bod. Monje), Ísola (Mont-Reaga), Luberri (Luberri Monje Amestoy), Luis Alegre (Bod. Luis Alegre), Macià Batle (Macià Batle), Primero (Fariña), Viña Norte (Insulares Tenerife) y Viña Urbezo (Solar de Urbezo).



Los finalistas, en compañía de Víctor Pascual (en el centro).

Condado de Huelva Imagen renovada

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva, continuando con el desarrollo de sus nuevas líneas promocionales recogidas en el Plan Estratégico del Sector, ha creado una nueva imagen para las botellas genéricas de vinos y vinagres Condado de Huelva. Se trata de una apuesta arriesgada que diferencia los vinos del Condado desde el propio continente y que se adapta a las nuevas líneas creativas que el Consejo Regulador está adoptando. Durante el presente 2006, los vinos y vina-



gres del Condado continúan con la campaña de promoción, que tiene como principales mensajes la exclusividad de la uva Zalema, la calidad y trazabilidad de los productos y la cultura y el entorno de una zona íntima e históricamente ligada a la vitivinicultura.

Vino Reino de la Monastrell Investidura de cofrades

La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell celebró el VII Acto de investidura de Cofrades, en Montealegre del Castillo, como reconocimiento de la importancia que en esta zona de la provincia de Albacete tienen el cultivo de la vid y la producción de vinos, en especial de los elaborados con la variedad Monastrell. Se realizó la ceremonia habitual con cuatro nuevos Cofrades de Número, a los que se han asignado los sillones correspondientes a las denominaciones de origen: Chacolí de Bizcaia-Bizcaico Txakolina, Méntrida, Tacoronte-Acentejo y Valle de Güimar. En el grupo de los "Jóvenes Amigos de la Cofradía" se han incorporado tres nuevos miembros. En relación con las distinciones que anualmente concede la Cofradía, en



esta ocasión han sido investidos como Cofrades de Mérito: Ramón Castaño Santa, fundador de Bodegas Castaño, y Salvador Manjón Estela, director de "La Semana Vitivinícola". El nombramiento como Cofrade de Honor se ha concedido a Custodio López Zamarrá (en la imagen), cuya amplia actividad y dedicación en el mundo de los sumilleres han constituido un merecido aval en esta designación.

SON NOTICIA

La Fundación castellano-manchega en busca de nuevos mercados "Tierra de Viñedos" por la internaciación

Conseguir que el consumidor identifique los vinos castellano-manchegos por su calidad, y abrirse a nuevos mercados, son dos de los motores principales de la Fundación Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos, entidad que acaba de cumplir un año. La Fundación nació en 2004 a iniciativa pública, y está conformada por las bodegas y cooperativas que desarrollan su actividad en el territorio manchego. Surgió como respuesta al principal problema al que se enfrentan los vinos en general: la comercialización y la necesidad de reposicionar la imagen de sus vinos, dándolos a conocer en todo el mundo. En breve, esta entidad tendrá página web. Por otra parte,

se está trabajando en la creación de una red de promotores en los principales mercados internacionales para apoyar a las empresas en sus esfuerzos de internacionalización. Organizar actividades de promoción en el punto de venta es otro de los objetivos. La idea es crear una marca colectiva -"Tierra de Viñedos"- que puedan utilizar las empresas que integran la Fundación. Por último, se está preparando la promoción en los principales países destino de sus exportaciones.



Grupo de integrantes de la Fundación Castilla-La Mancha, "Tierra de Vinos", que acaba de cumplir un año de vida.

5º Concurso de Vinos Ecológicos de Estella-Lizarra La agricultura ecológica despierta interés



Estella-Lizarra acogió el 5º Concurso de Vinos Ecológicos. Poco a poco la agricultura ecológica adquiere nivel en España. Ya se puede disfrutar de este tipo de vinos de cualquiera de las zonas vitivinícolas clásicas y también de las recién descubiertas. Tal vez por ello los certámenes van tomando forma y los participantes son cada vez más numerosos. Al último celebrado en la bella ciudad navarra, acudieron cincuenta bodegas de once autonomías, que estuvieron bien representadas por más de 150 vinos de todos los colores, tipos y variedades. Se eligieron "Estrella de Oro" cuatro vinos: Aristu Garnacha 2004, Viña Eremos 2003, Cava Albet i Noya Brut y Dorado Sierra Morena. Además doce "Estrella de Plata" y 35 de ellos "Estrella de Bronce".

Presentación de Vinoble 2006 en Suiza Dulce encuentro en el corazón de Europa

Vinoble 2006, el Salón Internacional de los Vinos Generosos, Licorosos y Dulces Especiales, que tendrá lugar los días 28, 29, 30 y 31 de mayo de 2006 en Jerez de la Frontera (España), se presentó en Zürich ante un significativo número de prestigiosos periodistas y comerciantes de Suiza, Alemania y Austria. El acto consistió en una cata comentada de alguno de los vinos dulces y generosos más destacados de distintos países presentes en Vinoble, presentados por los propios elaboradores. Vinicultores de vinos dulces superiores como Dirk van der Niepoort, Egon Müller, Léonard Humbrecht y Kurt Feiler dialogaron sobre su filosofía, que se sitúa entre el mercado, el clima y el terruño. A su vez Cesar Saldaña, director general del CRDO Jerez, Sherry, Manzanilla de Sanlúcar, presentó los vinos generosos de vejez certificada, explicando las razones que les convierten en únicos. Posteriormente se celebró una comida española amenizada por un cuadro de cante y toque flamenco.

JÓVENES Y VIEJOS

De entre los vinos dulces presentados, el más viejo era un White Port de 1917 de la casa Niepoort, y el más joven, un Pinot Gris Selection de Grains Nobles "Clos Jepsal" de la casa alsaciana Zind-Humbrecht. En este evento quedó claramente demostrado que, hoy por hoy, ningún otro tipo de vinos expresa tanto carácter propio como los vinos de postre. Pero al mismo tiempo también se puso de manifiesto que, gracias a los nuevos conocimientos y técnicas en el viñedo y la bodega, los vinos dulces se están nivelando. Al igual que los vinos de mesa tintos y blancos, los vinos dulces presentan actualmente más fruta primaria y más aromas especiados de madera de roble. Además, se ha podido comprobar una tendencia hacia una mayor concentración, y también hacia un abocado más blando y suave.

"Vinoble es la única plataforma internacional para todos los vinos dulces y generosos. Nuestra intención es que estén presentes todos los estilos y tendencias, para que los visitantes profesionales en Jerez puedan conocer y disfrutar con lo más representativo de los vinos nobles que se están produciendo actualmente en el mundo", dijo Carlos Delgado, Comisario de este Salón, a la vez que Director de la edición española de Vinum. También aseguró que Vinoble se ha convertido en un punto de encuentro único y singular para vinicultores, enólogos, periodistas y comerciantes, en el que todos tienen la posibilidad de dialogar y catar juntos los vinos. "Junto a la singularidad de los vinos generosos, en Vinoble desempeñan un papel especial



Varios momentos de la presentación de Vinoble en Suiza, un salón que se ha convertido en un punto de encuentro único y singular para vinicultores, enólogos, periodistas y comerciantes, en el que todos tienen la posibilidad de dialogar y catar juntos los vinos nobles.



esos vinos de terruño, inconfundibles y personalísimos, por los que los vinicultores están dispuestos a correr grandes riesgos con el fin de lograr un máximo de concentración y expresividad. Son vinos que se desarrollan en la delgada línea que separa la gloria de la catástrofe. Pensemos en los vinos pasificados, soleados, botritizados, de hielo, o con crianzas oxidativas y en botellas centenarias. Vinoble demuestra que los grandes vinos dulces, tanto si proceden de Jerez, Porto, Alsacia, Trento, Mendoza, del Mosela o del Tokaj, siempre son un ejercicio de equilibrio y armonía, de genialidad y locura. Pero es precisamente eso lo que confiere a estos vinos su magia tan especial", prosiguió Carlos Delgado.

CITA EN JEREZ DE LA FRONTERA

La quinta edición de Vinoble se celebrará del 28 al 31 de mayo de 2006 en la ciudad andaluza de Jerez de la Frontera. Durante cuatro días, más de quinientos vinicultores y bodegueros presentarán más de 1.200 diferentes vinos dulces y generosos. El espectro abarca desde los Riesling Trockenbeerenauslese alemanes, pasando por los de Sauternes, Jerez y Oporto, hasta las muy viejas especialidades de



Moscatel portugués de Setúbal y griego de Samos, o vino de Málaga. Si en la cuarta edición de Vinoble se presentaron por vez primera vinos de postre de Uruguay, Argentina y Japón, en mayo de 2006 estarán presentes por primera vez, con una selección, Rumanía, Líbano, Georgia y Turquía. Tan especial como el propio Salón es también su ubicación. Mientras que otras ferias de vinos suelen tener lugar en fríos centros feriales, Vinoble se celebra en el recinto amurallado del Alcázar jerezano, tanto en los salones del Palacio de Villavicencio, magníficamente restaurado, como en sus jardines árabes. Tanto los vinicultores como el público especializado saben apreciar el ambiente relajado que se respira en esta antigua residencia del califa, con sus jardines mediterráneos, el palacio, los baños árabes y la mezquita. No es de extrañar que cada vez aumente el número de visitantes y participantes fijos con que cuenta Vinoble.

Los vinos jóvenes en la Estación de Atocha La Mancha rebosa juventud



Los vinos jóvenes manchegos cogieron la Alta Velocidad para presentarse en Madrid, ya que tras una importante campaña promocional desarrollada por el Consejo Regulador durante 15 días en trenes Talgo y Ave con origen o destino en la capital, 27 bodegas de la D.O. La Mancha desembarcaron en la Estación de Atocha de Madrid. Es la séptima ocasión en la que las bodegas manchegas eligen la capital de España para presentar sus vinos nuevos. Lo que el Consejo Regulador ha pretendido es llegar directamente al consumidor final: un objetivo que se ha conseguido, puesto que la presencia de público fue extraordinaria durante los dos días que duraron las degustaciones

de las bodegas participantes. Por otro lado, coincidiendo con esta presentación, se convocó una nueva edición de los Premios Joven, con los que el Consejo reconoce la dedicación y el talento de un «Joven Director de Hotel» (Roberto Requena, del hotel Amura de Alcobendas), un «Joven Maître» (Javier Lorenzo Téllez, del restaurante La Albufera de Pozuelo), y un «Joven Sumiller» (Óscar Dario García, del Mirasierra Suite Hotel). También se otorgaron los Premios «Joven Blanco, Rosado y Tinto» (en la imagen) a un popular deportista (el futbolista del Real Madrid, Sergio Ramos), una prestigiosa bailarina (Tamara Rojo) y un torero con casta (Miguel Ángel Perera).

Premios Enero Ribera del Duero al completo

Desde 1997, el Ayuntamiento de Aranda de Duero, con la compañía de la Junta de Castilla y León, organiza el concurso "Premios Enero" que premia a los vinos de la D.O. Ribera del Duero. La participación de bodegas y vinos de 2005 ha sido este año la más nutrida desde sus inicios. El cuadro de

los ganadores ha quedado como sigue: Piña Pilar 2004 (Rosado), Rauda 2004 (Tinto Joven), Tinto Roa 2004 (Tinto Joven Roble), Requiem 2003 (Crianza), Miros de Ribera Colección (Reserva), Azuel Vendimia Seleccionada 2004 (Alta Expresión) y Pradorey 1999 (Gran Reserva).

"Embruix" de Vall-Llach Priorat en pequeñas dosis

Con buen acierto, las bodegas del Priorat se modernizan y ya se puede beber su vino en pequeñas dosis. Como Vall-Llach que ha sacado su marca "Embruix" en botellas de medio litro. Más manejables, no da pereza descorcharlas y, también, por supuesto, más baratas.



SON NOTICIA

EL JOVEN BUSCA
DEMOSTRAR SU TALENTO,
EL JOVEN TIENE QUE
SORPRENDER

Cortijo Primer

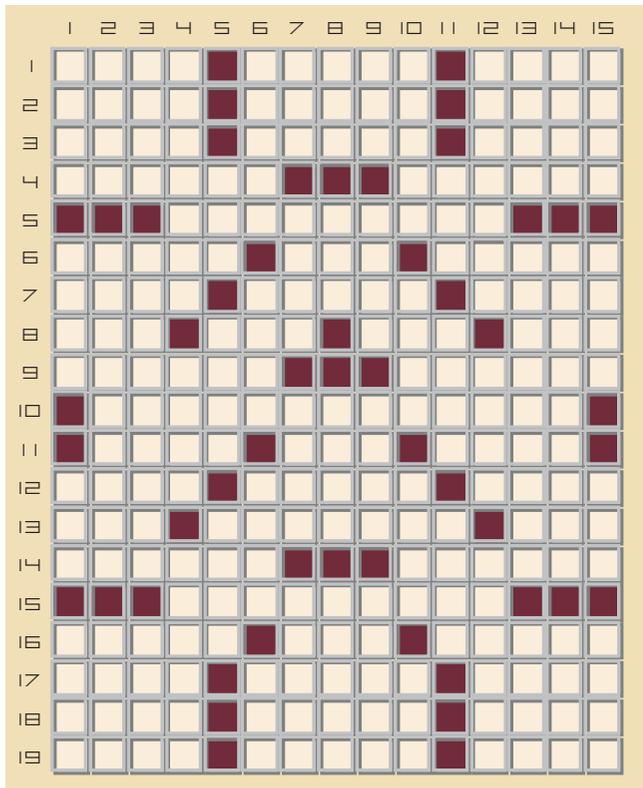


BODEGAS VÉLEZ
ELEGIR, COMPARTIR,
SENTIR, DISFRUTAR

EL CORTIJO, LA RUIA

Aromas secundarios

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



Por TARKUS

HORIZONTALES. 1. Botelleros de los cava. Tecla esquinada. Sagrado recipiente vinícola. 2. Aburrido hasta la saciedad. ¡Silencio, por favor! Obsesión de un fantasma. 3. Sitio con celdas. Pelo de Espinete. Relleno del poema. 4. Segundo de la Fórmula 1 en 2005. 5. Tributos líricos. Cantante del terrario. 6. Compañera del mayordomo. Septeto astronómico. Santa de California. Enemigo del ozono (abrev.). 7. Gritos. Donde se estrenó Norma. 8. Añorado lugar. Cautiverio de Cervantes. Prov. de un condado vinícola. 9. Muralista español. Clásico de Eric Clapton. Vino de la trattoria. 10. Segunda esposa del dramaturgo Arthur Miller. 11. Palindrómica Gardner. G en la clave de C. 12. Arregla como buenamente puede. Ágatha actriz española. Símbolo tribal. 13. Peana. Material de avión. Libro de peso. 14. Quiquiriquí femenino. No seáis recelosos. Contienda intelectual. 15. Joven bien parecido. Material de crianza (?). 16. Segunda obra teatral de García Lorca. 17. Vino de gentlemans. Instrumento flamenco. Prenda de médico. 18. Organismo público. Oscura. Signos binarios. 19. Sudafricano venido de Holanda. Vencer al mal (?). Simulé un ataque (?).

VERTICALES. 1. Música popular. Bipedos emplumados. Ordenado cuarteto vitamínico. Destino del banner. 2. País de Oriente Próximo. Complemento del fax. Uva jerezana por excelencia. 3. Prefijo de golf. Pasillo con bordillo. Tipo de verso. 4. Salvatore baladista. Víscera interna. Tener fe. 5. Compactos. Retención de la Pyme. Siglas comunes a 12 repúblicas. 6. Título de Selassie. ¡___ películas!. Compatriotas de Karol Wojtyła. 7. Enciclopedia de 117 tomos. Bradbury novelista. Bodega de Fuenmayor. Valle vinícola de San Francisco. 8. Feng armonizador. ___ tonic. Socio de Repsol. Restan prestancia. 9. Punto de energía hinduista. Calle de Krueger. Uno + due + tre. No mucha. 10. Gengis conquistador. Tierra de Vientiane. Planchar metales. 11. Círculos de burbujas. To be or ___ to be. Cinturón negro. 12. Valora la noticia. Alter ego de Charles Chaplin. Primera aparición. 13. Tío de González Byass. Trajo como consecuencia. Cierto castellano-manchego. 14. Moho rojizo. Alquiler náutico. Kuwait y Dubai. 15. De ninguna manera, en un fado. Ciudad colombiana. Campo de diseño. Tal cual ves.

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

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 102
SUMARROCA BÒRIA 2002

Aitor Ortega González
Urb. Usarena, 16-1º D.
26280 Ezcaray
(La Rioja)

Enrique Rey Álvaro
C/ Santa Corona nº33-1º A
16400 Tarancón
(Cuenca)

Irene Orozco Cifuentes
Avda. de la Juventud, 18-10
05003 Ávila

Ricardo Javier Medina
C/ Estrella, 47 - 2º -3ª
17200 Palafrugell
(Girona)

Trinidad Crespo
C/ Terrassa, 4 - 1º 3º
08630 Abrera (Barcelona)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 103

1	ER	IC		AB	ON	A		E	J	E	S							
2	D	A	D	O	R	A	T	O	S		J	O	T	A				
3	A	B	E	L		A	R	E	T	E		E	S	A				
4	D	I	A	M	A	N	T	E	E	N	B	R	U	T				
5				E	S	C				T	A	C						
6		D	A	N	I	E	L		R	A	D	I	C	A	R			
7	C	E	P	A		L	A	M	E	R		D	A	M	A			
8	C	L	A	R	O		S	E	P		B	O	R	I	S			
9	C	I	R		L	E	T	R	E	R	O		T	S	E			
10		B	E	N	E	F	I	C	I	O	B	R	U	T				
11	P	E	C	A		E	M	A	N	A		O	J	A	L			
12	O	R	I	N	A		A	N	A		A	J	A	D	A			
13	N	A	D	A	D	O	R		R	A	M	O	N	E	S			
14	G	R	O	S	O	R				L	O	S	A	S				
15						P	L	A	T	E	A	R						
16		M	A	R	C	O	J	U	N	I	O	B	R	U	T			
17	M	A	S	A	I		E	R	A		S	A	R	R	O			
18	E	N	T	R	O		N	I	N		A	S	P	A	R			
19	G	U	I	O	N		O	N	O		S	O	P	L	O			

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 103

Telmo Enríquez Pérez, Antonio Porta Gutiérrez, Eulalia Serantes Vidal, Fernando Brito Sanz, Penélope Martínez Foz, Sebastián L. Benavides, Silvio Elio Monari, Luis Antonio Gómez Gómez, José Antonio Balboa Limón, Lucio Recasens Salvaterra.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

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

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

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

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

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

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



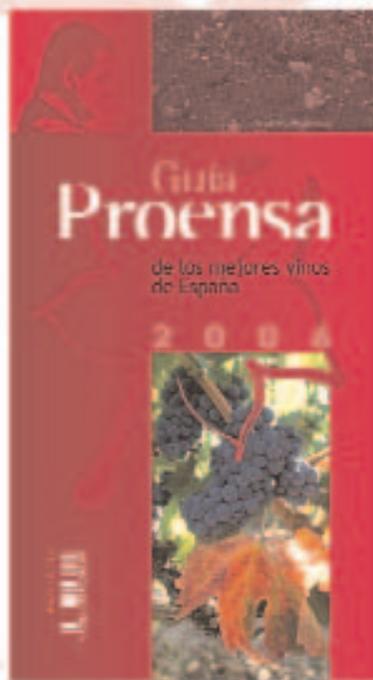
RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
BALZAC Madrid	Pazo de San Mauro '04 Divinus '04 Gran Feudo Chardonnay '04	Allende '00 Aalto '03 César Príncipe '02	Palo cortado Tradición muy viejo Tokaji Aszú Oremus Chivite Colección 125
CASA DEL TÍO DAVID Alfafara (Alicante)	Eixadres fb. '03 Guitián Godello fb. '03 Quinta Apolonia '04	Valtosa '03 El Puntido Cr. '01 Mestizaje '03	Casta Diva cosecha miel '03 Olivares '01 Dolç de Mendoza '01
EL CARRO DE UTIEL Utiel (Valencia)	Hoya de Cadenas '04 Las Tres '04 Viña Calderón '04	Mestizaje '04 Cerro Bercial Cr. '02 Aula Cr. '02	Dominio la Vega Brut Rva. '03 Marqués de Requena Brut Nat. Pago de Tharsys dulce
EL TALL PRODUCTES SELECTS Calella (Barcelona)	Gessamí '04 Domine Verdejo '04 Ermita D' Espiells '03	Tubal Cr.'01 Rigau Ros C.S G.Rva. '99 Josep Foraster '04	Srío. De Sarria Moscatel Vi de Gel Gewüztraminer Château Violet Lamothe '01
ENTREVINOS Zaragoza	Claudia Vallformosa '04 Idrias Chardonnay '04 Terra do Gargalo '04	Idrias Abiego '03 Arzuaga Cr. '01 Abadía Retuerta Sel. Especial '01	Moscatel Coto de Hayas '04 Vi de Gel '04 Tokaji Oremus 5 Puttonyos
LA DESPENSA DE ANDRÉS Ibi (Alicante)	Verdeval Roble '03 Montserrat '02 Mantel Blanco barrica '01	Baltasar G. C. viejas Garnacha '03 Valtosa Shiraz '03 Enrique Mendoza '03	Cristali PX Maestro Sierra viejísimo
MIRAMAR Llanca (Girona)	José Pariente Verdejo '04 Palacio de Bornos '04 Naia Verdejo'04	Alonso del Hierro '03 Finca Malaveina '01 Fagus Garnatxa '02	M.R Telmo Rodríguez PX Fernando de Castilla Manzanilla Pápirusa
VINOTECA LA POSELLA Badajoz	Cristiari '03 Agalin '03 Viña Mocén'03	Baldoma Selecció '02 Can Feixes negre selecció '02 Dominio de Tares Cepas viejas '01	Castaño Monastrell '01 Moscatel Sarasate Tawny 10 años Andresen

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Guía Proensa

de los mejores vinos de España

Nuestros 790 mejores vinos seleccionados, catados y descritos por Andrés Proensa.



Con toda la información sobre los vinos y las bodegas, los precios y las recomendaciones de guarda y consumo.

Y, además:

- Crónica del año 2005
- Variedades de uva

A LA VENTA EN LAS MEJORES LIBRERÍAS Y TIENDAS ESPECIALIZADAS

DESEO RECIBIR EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

TELÉFONO: _____ NIF o CIF: _____

FORMA DE PAGO:

Cheque adjunto.

Cargo en la cuenta corriente: _____

ENVIAR A:
GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA
(VADEVINO EDITORIAL, SL)
AVDA. CARDENAL HERRERA ORIA, 299
28035 MADRID
TEL. Y FAX: 913 738 850
CORREO ELECTRÓNICO: proensa@proensa.com

Fecha y firma: _____

P.V.P.: 17,50 €
ESPAÑA PENINSULAR

BALCARES, CANARIAS Y
EXTRANJERO CONSULTAR.



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), COLA DE GALLO (Amurrio), HOTEL ANTIGUA BODEGA, OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfara), EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARÁN, LA ARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, LUA (Puerto de Soler, Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argentona), 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 (Argentona), 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 RIEULLS 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:** ENOTEA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **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:** ESTRAGON. **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, 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 CATAICALDOS, 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 (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 GABELLA, LA HACIENDA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA SAVIA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LAS NIEVES (Alcorcón), LOS CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAIDOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUIF (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 VINO "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), MESÓN LA ROMANA (Candelario), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUILLA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS ORENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambrils), L'ASPIÇ (Ampostà). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, 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), PELEGRÍ, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAİKETAÑO (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), LA BODEGA DEL BIRB, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), DIVINO (Jávea), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUÇIA (La Nucia), NEFERTITI (Aspe), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VIDE 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 GALLEGGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (San Servera). **Barcelona:** 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 GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Pera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, EL TALL PRODUCTES SELECTS, S.L. (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafraanca del Penedès), FRAILLEJÓN (Granollers), GUY MONREPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERÍA REDÓN, LA LLONE-SA, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVEES, 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 AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XAR-CUTERIES 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 Frontera), VINOTECA E AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santona). **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 Montferr), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERÍA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECACOM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafrugell). **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 ARDOTEJA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** GAVIN-VINOS (Biescas-Gavín), TIERRA NUEVA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar). **Jáen:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrrrega), VINACOTECA. **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.), LEÓN: ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LENESES, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYÉS NOBLES. **Madrid:** BACCCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS GALVE (Alcobendas), BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Morzarzal), CUENLLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPAVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STARITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA JOYA 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 CATADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVEVERE VINOS, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANIA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASO, ANDREVM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCAIDAD, VINS CALDERÓN (Churriana). **Murcia:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALIADA (Puentetortinos), 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) MUSEO 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 Famers), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERIA 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 (Sedaví), EL MOSTAGÁN, JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** SOMMELIER, VINOVAL. **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITY, 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.

Resultados de los vinos y bodegas ganadoras de los Premios Envero 2005

ROSADO

- 1• BODEGAS FELIX CALLEJO S.A.
VINO PREMIADO VIÑA PILAR 2004
- 2• BODEGA COOP. SAN ANDRÉS
VINO PREMIADO VEGAZAR 2004
- 3• BODEGAS VIÑA VILANO S. COOP
VINO PREMIADO VIÑA VILANO 2004

TINTO JOVEN

- 1• BODEGAS Y VIÑEDOS RAUDA S. COOP.
VINO PREMIADO RAUDA 2004
- 2• BODEGA HORNILLOS BALLESTEROS S.L.
VINO PREMIADO MIBAL 2004
- 3• BODEGAS GORMAZ
VINO PREMIADO VIÑA GORMAZ 2004

TINTO JOVEN ROBLE

- 1• BODEGAS Y VIÑEDOS RAUDA S. COOP.
VINO PREMIADO TINTO ROA 2004
- 2• REAL SITIO DE LA VENTOSILLA S.A.
VINO PREMIADO PRADOREY 2004
- 3• BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL S.A.
VINO PREMIADO PEÑA ROBLE 2004

CRIANZA

- 1• BODEGAS REQUIEN S.L.
VINO PREMIADO REQUIEN 2003
- 2• BODEGAS FUENTENARRO S.L.
VINO PREMIADO VIÑA FUENTENARRO 2003
- 3• BODEGAS Y VIÑEDOS LAS PINZAS S.L.
VINO PREMIADO VALDECURIEL 2003

RESERVA

- 1• BODEGAS PEÑAFIEL S.L.
VINO PREMIADO MIROS DE RIBERA
COLECCIÓN PRIVADA 2001
- 2• BODEGAS TORREDEROS S.L.
VINO PREMIADO TORREDEROS 2001
- 3• BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL S.A.
VINO PREMIADO RESALTE 2000

ALTA EXPRESIÓN

- 1• BODEGA MUÑOZ Y MAZON S.L.
VINO PREMIADO AZUEL VENDIMIA
SELECCIONADA 2004
- 2• BODEGA CILLAR DE SILOS S.L.
VINO PREMIADO TORRESILO 2003
- 3• BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL S.A.
VINO PREMIADO RESALTE SELECCIÓN 2004

GRAN RESERVA

MENCION ESPECIAL

- BODEGA REAL SITIO DE LA VENTOSILLA S.A.
VINO PREMIADO PRADOREY 1999



DISPENSADOR | DOSIFICADOR DE VINOS, POR COPAS | CLIMATIZADO

Permite servir por copas, cada vino a su temperatura, pulsando sólo un botón, con la ventaja de poder tener la botella abierta de 2 a 4 semanas sin que el vino pierda ninguna de sus cualidades.

Gracias a su sofisticado sistema de sustitución de oxígeno por nitrógeno.



TODO SON VENTAJAS

Permite una vez abierta la botella, tener el vino en perfectas condiciones, entre 2 y 4 semanas, sin riesgo de oxidación, ni pérdida de ninguna de sus cualidades (aroma, sabor...).

Permite servir la cantidad deseada a la copa, pulsando sólo un botón.

Una vez abierta la botella, el mecanismo automático, substituye el oxígeno por nitrógeno, para evitar su oxidación.

Mantiene las botellas a la temperatura y humedad correctas de consumición o conservación.

Facilísimo sistema de sustitución de cartucho de nitrógeno una vez acabado, se quita uno y se pone otro, sin más.

Fabricación real propia, con un coste medio 5 veces inferior a cualquier dispensador que se comercialice tanto en Europa como E.E.U.U.

No requiere instalación.

GRIFOS AUTOGIRABLES EN TODOS LOS SENTIDOS



ESTOS MODELOS INCORPORAN TODAS LAS VENTAJAS DEL WINE DISPENSER MÁS TODAS LAS DE NUESTRAS



SOLICITE CATÁLOGO SIN COMPROMISO

Tel.: 93 562 51 11 / Fax: 93 562 50 94 / Teléfono móvil: 656 31 73 19 / E-mail: caveduke@caveduke.com / www.caveduke.com