

miVino

BODEGAS EJEMPLARES
GUTIÉRREZ DE LA VEGA

PRÁCTICA DE CATA
FINCA LA MEDA 2002

SEPA DE LO QUE HABLA
LOS BITARTRATOS



NÚMERO 105

FEBRERO DE 2006

ARMONÍAS
LENTEJAS
CON VINOS
ROSADOS



VINOS DE MADRID
**CAPITAL
DE VIÑAS
NOBLES**

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



es sabio

*va a recomendar un gran vino
y sus clientes no se dejarán una fortuna*



GRUPO YLLERA
www.grupoyllera.com

la sabia elección

Dicen algunos que en Madrid hay de todo, como en botica. Esta ciudad es un mosaico, un caleidoscopio, un aluvión. La Villa y Corte de Madrid está hecha así: con retales de España entera. No es de extrañar que aquí se beba vino de todas partes... menos el suyo. Bueno, ya no tanto. El cosmopolitismo madrileño parecía menospreciar los vinos que se elaboraban en su tierra, pese a la fama de antaño. Un ejemplo: en la tabernas el vino era principalmente de Valdepeñas, eso sí, con el añadido madrileño de agua de Lozoya, que aquí se chateaba mucho y ligero. Otros tiempos de casticismo y taberna. Hoy, la DO. Vinos de Madrid cumple 20 años. En este periodo se ha pasado de 7.000 botellas a casi cuatro millones; de 5 bodegas a 39: de 7 marcas a 82. ¡Cómo ha cambiado todo! Sin embargo, todavía no se ha ganado la batalla de Madrid. Y ya se sabe: ¡quien conquista Madrid, conquista España!. Esta es una gran urbe viva y exigente donde compiten Rioja con Ribera, Priorato con Somontano, Toro con La Mancha, Bierzo con Cigales. Y es aquí donde los vinos de Madrid luchan por hacerse un hueco, contando tan sólo con sus propios méritos. Argumentos tiene: sus casi 12.000 has. de viñedo registrado, una uva autóctona, la Malvar, su poderosa Garnacha, su estilizado Tempranillo, el contundente Cabernet Sauvignon, la magnífica Syrah, y ahora un buen Moscatel de grano menudo; y posee comarcas de tradición vitivinícola como Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias. Sin embargo, ganarse la plaza de Madrid y sus millones de habitantes exige mucha paciencia, buenos vinos, y una ingente tarea promocional. Pero sobre todo, calidad, porque no se cuenta con el plus de patriotismo regionalista que tienen el resto de las zonas vitivinícolas de nuestro Estado de las Autonomías. El camino lo marcan tintos como los de Tagonius, Regajal, Qubél, Viña Maín, Manu, Grego, Divo, Tapón de Oro... Y, al acecho, profesionales como Telmo Rodríguez, que ya demostró en Cebreros la magnificencia de la viejas garnachas mesetarias, y que ahora ultima su proyecto madrileño en San Martín de Valdeiglesias. Su tinto Montazo está llamado a ser uno de los grandes. Aunque para Grande y de España, Carlos Falcó, el mago de la syrah, que ha puesto sus esperanzas en Aldea del Fresno y su finca El Rincón, con una espectacular garnacha tintorera. Todos, y los que surjan, marcan el renacimiento imparable de los vinos de Madrid. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Un vino capital

miVino

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

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



12 BODEGAS EJEMPLARES GUTIÉRREZ DE LA VEGA

Felipe Gutiérrez de la Vega es un raro espécimen de bodeguero y de enólogo, capaz de pasar de perfecto autodidacto a doctor en la materia, capaz de resucitar, con refinados métodos, el sabor auténtico de vinos olvidados o mixtificados, como el histórico Fondillón alicantino, ese rancio mediterráneo, criado en barricas con pez, que durante muchos años fue uno de los vinos más caros del mundo y de los primeros en la exportación.

14 LOS VINOS DE MI BODEGA -Estrecho 2003 -Pazo Piñeiro 2004

El Estrecho procede de un majuelo alicantino especial, situado en un paraje que mira al norte, de apenas nueve hectáreas de tierras pobres, frescas y sueltas, que producen racimos pequeños y ralos. La materia prima perfecta para un buen vino.

Pazo Piñeiro es un gran albariño gallego, que busca (como los clásicos) la expresión, el carácter y la complejidad que adquiere este

varietal cuando se le da su tiempo de crianza sin madera, un vino que, sin embargo, expresa las virtudes de la variedad sin artificios.



13 UNIDOS POR EL PLACER SUAVES LENTEJAS CON ROSADOS

Durante mucho tiempo, las legumbres han estado asociadas a los rigores del frío invernal, a platos bastos para comer con cuchara. Hoy han sido rehabilitadas en la dieta saludable. Asistimos a un redescubrimiento de las legumbres, y son muchas las recetas que exploran el amplio abanico de sus posibilidades culinarias, con nuevas propuestas imaginativas, creativas, saludables y deliciosas. De todas las legumbres, la lenteja es la más fácil de digerir y la más tierna. Proponemos para ellas unos rosados de buen cuerpo y equilibrada acidez, que aportan frescura a su gustativo despliegue de sabores.



Y LAS SECCIONES

- 15 PRÁCTICA DE CATA. 16 SEPA DE LO QUE HABLA.
- 17 DÍAS DE VINO. 18 NOTICIAS DE ACTUALIDAD.
- 20 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO.
- 21 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS.
- 22 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VINOS DE MADRID CAPITAL DE VIÑAS NOBLES

Quienes viven en la capital de España, entre gigantescas e incómodas obras, apenas consiguen recordar que Madrid también es una viña. Pero afortunadamente gracias a sus variedades, y, sobre todo, a sus esforzados viticultores, la vieja provincia posee uno de los viñedos con más personalidad de España. Una vid vetusta que se mantiene en pie a pocos kilómetros de atravesar el cinturón de cemento, ladrillo y asfalto. Los vinos madrileños han alcanzado la mayoría de edad. Ya no es el granel su signo de identidad. Una serie de bodegas ha conseguido demostrar que la enología madrileña se encuentra a la altura de las zonas más avanzadas y que la calidad de sus vinos está en consonancia con la exigencia del consumidor. La provincia de Madrid siempre ha tenido abundante viñedo muy bien diferenciado entre las distintas subzonas. Y a pesar del acoso de la construcción, todavía se conservan 17.555 hectáreas de viñas, de las que 11.700 se hallan acogidas a la Denominación de Origen.



VINOS DE MADRID

Capital de viñas nobles

Quienes viven en la capital de España, entre gigantescas e incómodas obras, apenas consiguen recordar que Madrid también es una viña. Pero afortunadamente, gracias al extraordinario contraste de sus tierras, sus variedades, y, sobre todo, a sus esforzados viticultores, la vieja provincia posee uno de los viñedos con más personalidad de España. Una vid vetusta y de recia raigambre que se mantiene en pie a pocos kilómetros de atravesar el cinturón de cemento, ladrillo y asfalto.

Los vinos madrileños han alcanzado la mayoría de edad. Ya no es el granel su signo de identidad. En la actualidad una serie de bodegas han conseguido demostrar que la enología madrileña se encuentra a la altura de las zonas más avanzadas y que la calidad de sus vinos está en consonancia con la exigencia del consumidor actual.

La provincia de Madrid siempre ha tenido un viñedo abundante, y, por cierto, muy bien diferenciado entre las distintas subzonas. Aún hoy, a pesar del acoso de la construcción y la industria, todavía se conservan 17.555 hectáreas de viñas, de las que 11.700 se hallan acogidas a la Denominación de Origen. La D.O. Vinos de Madrid, gestada en los años ochenta y nacida oficialmente en el noventa, se ha desarrollado lentamente, entre otras cosas por la dura competencia con otras zonas más prestigiosas y la desconfianza, cuando no la ignorancia, de muchos profesionales (restauradores o comerciales).

UN CAMBIO DE RUMBO

La fe y entusiasmo de su director técnico, Mario Barrera, o de su secretaria general, Elena Arribas, con el refuerzo de la elección de Juan Bautista Orusco como presidente del Consejo Regulador, apuntalan un futuro cambio de escenario. Este dinámico elaborador representa una garantía, conocedor a fondo del sector, acostumbrado a luchar tanto en la bodega como en los despachos, pues no en vano ha sido diputado a Cortes en los momentos difíciles de la transición. Uno de sus proyectos es la catalogación de las viejas viñas que permanecen en Madrid, y hacer una especie de «guía de terruños» de toda la Denominación.

En su despertar, el vino madrileño ha tenido más éxito en los mercados exteriores que en el local. Hay empresas que

exportan hasta un 60% de su producción, como es el caso de Orusco, la bodega del presidente. Por cierto, su Maín tinto crianza del 2002 es un vino muy equilibrado. En Jeromín el duro batallar de Félix Martínez se ha visto reforzado con sus hijos Manuel y Gregorio. Producen vinos modernos, frescos, vivos, y de notable actualidad, como el Grego, corpulento y estructurado el «Manu», además de la gama de los «Puerta del Sol» de excelente calidad/precio.

De Ricardo Benito hay que admirar su capacidad de diversificación del producto, con vinos excelentes, como su Divo, o su Asido, todo un descubrimiento, equilibrado y elegante, en el que ha dejado huella la callada y sabia labor de su enólogo José María Bravo.

BODEGAS PUNTERAS

El equipo de Qubél, formado por Estrella, Carlos y Alvin, logra cada año un mejor provecho de su viñedo ecológico. Como ecológico es el vino que produce Pablo Morate, el Viña Bosquera blanco y tinto. También se aportan novedades de diseño, como «la cuadratura del círculo» que ha presentado bodegas Laguna con su Exum, una elegante botella rectangular. Y además, el vino es estupendo.

En Aranjuez los García-Pita tuvieron a bien hacer una bodega casi de capricho, El Regajal. Para su asesoramiento buscaron a Ignacio de Miguel, y gracias a ello hoy disfrutamos de uno de los mejores vinos de Madrid. En esa misma bodega se elaboró el tinto de un trabajador incansable del vino: Miguel Ángel Galán: su Amistad Amicum es un vino de mesa muy sugestivo. Otro tinto sobresaliente es el Premium que ha elaborado Valle del Sol, un tempranillo expresivo que necesita algo más de crianza en botella. El Tagonius es un vino de buena estructura. Fuera de la Denominación (por poco tiempo) quedan los que elabora en la Sierra Carlos Falcó: espléndido El Rincón, un tinto con alma. También el que elabora Isabel Galindo en la nueva bodega Viñedos de San Martín, el Montazo, un purasangre de viejas garnachas, que en próximas añadas estará amparado por la Denominación.

Muchas más bodegas merecen una mención, y sólo la falta de espacio nos impide recordarlos, pues el viñedo de Madrid es generoso en frutos para elaborar blancos, tintos o rosados, además del raro «sobremadre», un vino que recuerda a los famosos «muscadet sur lie», y hasta un espumoso.



SUBZONA DE ARGANDA

VINOS BLANCOS

PERAL MALVAR 2005 
Peral. Tel. 918 943 237.

Curiosa elaboración que recupera el estilo ancestral de «sobremadre», que confiere al vino un aroma y sabor más profundo a uva. Este año, más expresivo, fresco y con golosidad equilibrada.

ALMA DE VALDEGUERRA SEMIDULCE 2005 
V. y A. Laguna. Tel. 918 938 196.

Un vino sencillo y de buen equilibrio gustativo. Aromática muy expresiva: rosas-violetas y notas de hierba fresca. La golosidad-acidez, con un punto de carbónico, resulta muy agradable.

VINOS TINTOS

EL REGAJAL 2004 
Viñas El Regajal. Tel. 913 079 636

La mejor añada hasta la fecha. Muy nítido en la expresión frutal, con recuerdos de frutos rojos, un punto floral, y madera dosificada. En boca gana en concentración, buen recorrido, y un tanino muy refinado.

EXUN PASIÓN 
V. y A. Laguna. Tel. 918 938 196.

Madurez esoléndida del Cabernet. Hay recuerdos de ciruela pasa, toffe y buenas maderas. El paso de boca es muy fino, goloso, con cierta tanicidad que arma el esqueleto del vino. Grato final perfumado.

FÉLIX MARTÍNEZ GARCÍA-FRAILE
RVA. 1999 

Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030.
En la vanguardia de los vinos profundos y expresivos. De elegantes recuerdos a hongos, cedro, fruta negra en sazón. Mantiene potencia en boca, lo que hace posible que se pueda beber ahora o guardar.

FIGUEROA 2004 

Jesús Figueroa Carrero. Tel. 918 944 859.
Recolectado en perfecta madurez, fina expresión y recuerdos de arándanos en sazón muy bien desarrollados. Cautiva su golosidad, cuerpo, buen desarrollo y persistencia cristalina a fruta.

FIGUEROA TEMPRANILLO CR. 2002 
Jesús Figueroa Carrero. Tel. 918 944 859.

Cierto dominio de la madera, nada grave porque la base frutal goza de buenas virtudes. Profundo color, concentración y volumen en boca envolvente, brindándonos un carnoso paso de boca.

FUENTE DE LA ROSA BARRICA 2003 
Jesús Díaz. Tel. 918 943 378.

Bien desarrollado de aromas a fruta madura, con la madera perfectamente integrada, y un paso de boca suave, conjuntado y aromático.

GREGO ROBLE 2004 
Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030.

Máxima expresión de la fruta, sin caer en los excesos ni la agresión tánica de los vinos modernos. De suave paladar y equilibrio, con amplia profundidad frutal. La mejor añada desde 2002.

HEREDAD TORRESANO CR. 2002 
Jesús Díaz. Tel. 918 943 378.

Crianza moderna al estilo de algunos Riojas o vinos de La Mancha. Frutosidad de gran variedad aromática, acompañada de recuerdos a trufa e incienso. Goloso, suave y con delicado buqué.

MAÍN CR. 2002 
Orusco. Tel. 918 738 006.

Posee el aporte justo de modernidad, aunque sus pilares son claramente clásicos. Todo discurre en armonía, tanto en nariz como en boca, lugar que destaca por su tacto de terciopelo y grato buqué.

MAÍN RVA. 2001 
Orusco. Tel. 918 738 006.

Muy conjuntado en general. Tiene el estilo clásico, aunque la fruta se acentúa más. En boca, equilibrio, tersura y amplio buqué (tabaco, canela).

MANU 2001 
Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030.

Es, según su enólogo, un vino que difícilmente podrá igualar. Su gran obra maestra. Cargado de fruta madura, casi en licor, y repleto de notas balsámicas de la madera nueva. En boca se muestra potente pero refinado, envuelto en un halo de frutosidad y futuro.

MOURIZ BARRICA 2003 
Julio Herrero Solera. Tel. 918 943 407.

Bastante más goloso que el del 2002, con cuerpo y peso de fruta, de taninos amables, que fluyen con buen equilibrio por el paladar. Tiene buenas perspectivas de futuro.

PAGO VILCHES TEMPRANILLO 2004 
Vinícola de Arganda

Sdad. Coop. Madrileña. Tel. 918 710 201.
Aroma potente, limpio y maduro a grosella-arándano. En boca, dos aspectos lo engrandecen aún más: una golosidad equilibrada y su persistencia frutal.

D.O. Vinos de Madrid

Una DO reciente, de 1990. Cuenta con vinos procedentes de 54 municipios situados, principalmente, en la parte sur de la Comunidad Autónoma. La zona de producción abarca 7.685 has. divididas en tres subzonas claramente diferenciadas: Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias. El clima de Madrid es de tipo continental bastante extremo, con inviernos fríos y veranos calurosos muy secos. La temperatura media anual es de 13,7º C, y de una insolación media que ronda las 2.800 horas de sol despejado al año. El índice de lluvias anual fluctúa entre los 450 mm. en Arganda y los 650 en San Martín de Valdeiglesias. Las variedades de uva autorizadas son, en blancas: Airén, Malvar, Albillo, Viura, Torrontés, Parellada y Moscatel; y en tintas: Tempranillo, Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah.



NEW HOLLAND VL



b. waco.com

AMETEA lubricantes



Medalla de oro para el cabezal de recolección en las Series VM y VL

* Mención por el desarrollo del implemento de pulverización en conjunto con la vendimiadora

Un cabezal de calidad en un cuerpo muy versátil.

Las premiadas vendimiadoras de gran capacidad New Holland Serie VL para medianos y grandes viñedos, ofrecen una gran calidad de vendimia y limpieza y un uso polivalente a lo largo de todo el año, desde la prepoda hasta la vendimia. Los cabezales recolectores, que incorporan un sistema de sacudida patentado y un sistema de fijación de los sacudidores, ofrecen mayor flexibilidad y productividad, asegurando el máximo respeto a la planta y a la uva. Este cabezal puede ser retirado por un operario, en menos de 15 minutos, sin necesidad de herramientas. En menos de 10 minutos se puede montar en la unidad base un equipo de pulverización, diseñado conjuntamente con Berthoud®. Además del probado sistema de limpieza, todos los modelos pueden ir equipados con el despallador patentado New Holland, imprescindible para unos resultados excelentes tanto en el viñedo como en la bodega.

www.newholland.com/es - Teléfono gratuito de Atención al Cliente: 900 948 998.



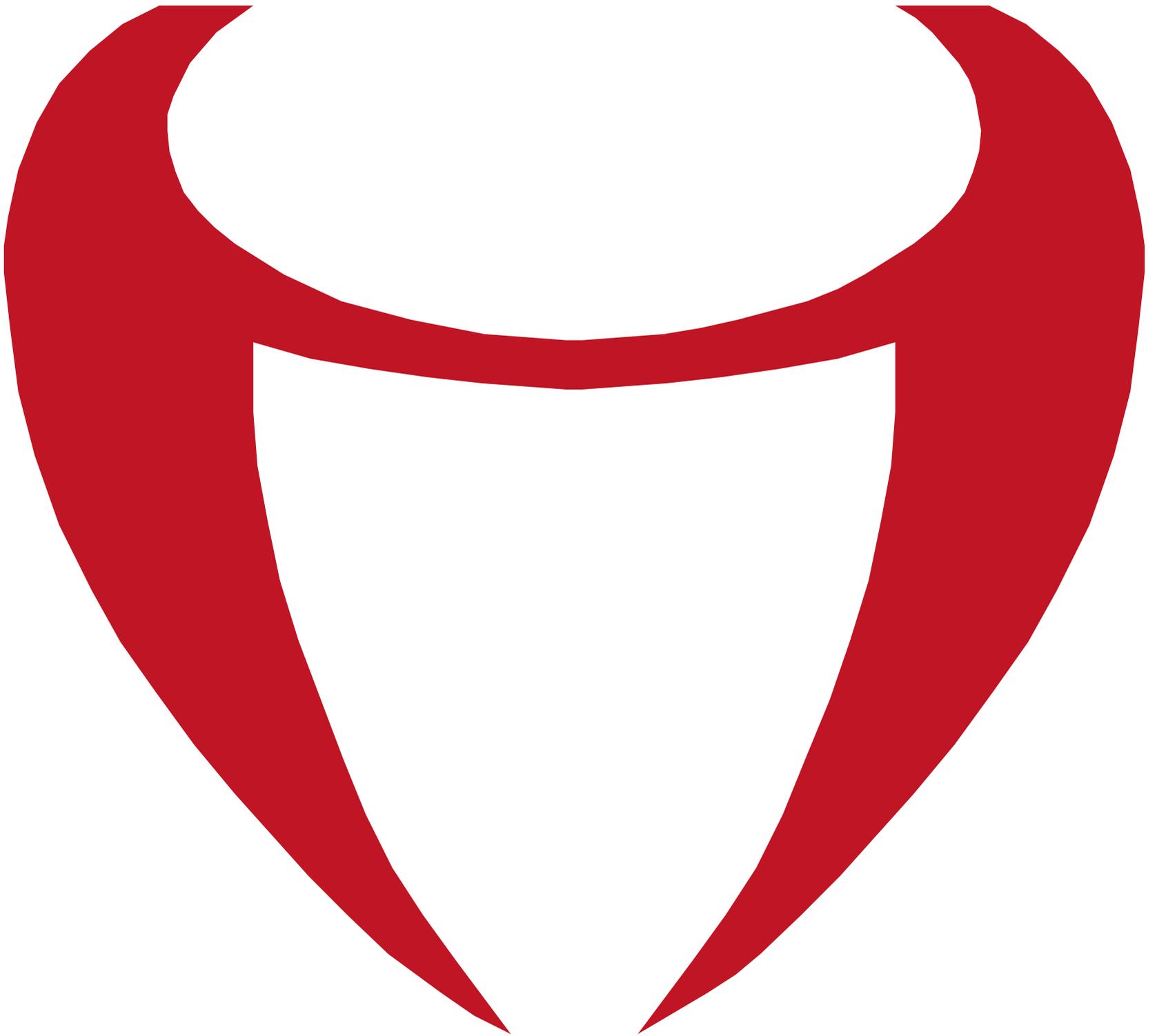
NEW HOLLAND

Especialistas en tu éxito



NEW HOLLAND ES UNA MARCA DE CNH. CNH: UNO DE LOS LÍDERES MUNDIALES EN LA FABRICACIÓN DE TRACTORES, COSECHADORAS, EMPACADORAS Y VENDIMIADORAS AUTOPROPULSADAS.

ENOFORUM



Madrid, 23, 24 y 25 de Marzo de 2006
Hotel Rafael Atocha



ES UNA CREACIÓN DE **OPUSWINE**

DEHESA NAVAYUNCOSA CR. 2002 ●●
Del Fresno. Tel. 915 421 504.
Acorde con los nuevos vinos, lleno de color, intensidad frutal bien macerada con maderas tostadas que envuelven el ambiente. Redondo y con mucha carnosidad, no satura y deja un espléndido final frutoso.

DIVO 2002 ●●●●●●
Ricardo Benito. Tel. 918 110 519.
Mucho ha cambiado en este vino que revolucionó el panorama de los vinos de Madrid. Ahora es más elegante, de frutalidad radiante, madura, fina, bien acompañada por su excelente madera. La boca es pura seda, delicado pero lo suficientemente armado para guardar. Una delicia.

DUÁN 2003 ●●●●●●
Ricardo Benito. Tel. 918 110 519.
Excelente fusión de las variedades y buen trabajo de ensamblaje con la madera, por cierto, muy bien elegida. Todo fluye en armonía. Pero lo mejor es su paso de boca, goloso, con cuerpo y delicioso tanino.

PREMIUM TEMPRANILLO CR. 2003 ●●
Valle del Sol. Tel. 918 101 075.
Maduración casi al límite que recuerda los higos o la ciruela pasa, con un toque de vainilla. Sabroso, con cuerpo y golosidad inicial que no desentona, resultando agradable.

PREMIUM TEMPRANILLO RVA. 2002 ●●●●
Valle del Sol. Tel. 918 101 075.
Espléndida base frutal con recuerdos a mora, arándano y vainilla fina. Goloso, con cuerpo y concentración, aunque deberá suavizarse durante un tiempo en botella para disfrutarlo mejor.

TOCHUELO TEMPRANILLO-GARNACHA 2004 ●●
Francisco Casas. Tel. 918 110 207.
Versión de dos varietales frescos, poco acentuados por la madurez, en el que se aprecian atisbos balsámicos y de sotobosque. Carnoso, ligero en su paso, con un recorrido agradable.

SUBZONA DE SAN MARTÍN

VINOS BLANCOS

1434 ALBILLO ROBLE 2004 ●●
S.A.T. Nº 2.906 Don Álvaro de Luna.
Tel. 918 676 007.
Fondo de lías bien trabajado, con recuerdos de hierba, hinojo y humo. Graso, con cuerpo y buena dosis de acidez que no desentonarían con una carne blanca a la parrilla.

CORUCHO ALBILLO-MOSCATEL 2004 ●●
Bod. Ecológica Luis Saavedra. Tel. 918 642 896.
Moscatel de gran potencia, muy madura y de recuerdos a miel y pétalos de rosa. Tiene un punto de carbónico que lo hace más fresco y seco, resultando ligero y agradable.

VINOS TINTOS

1434 TEMPRANILLO ROBLE 2004 ●●
S.A.T. Nº 2.906 D. Álvaro de Luna. Tel. 918 676 007.
Varietal muy expresivo, limpio, con recuerdos de mora y arándano. En boca es, realmente, donde la madera ofrece su estructura, y contribuye con delicadeza a enriquecer la paleta aromática (humo, vainilla fina).

CORUCHO GARNACHA CEPAS VIEJAS 2004 ●●
Bod. Ecológica Luis Saavedra. Tel. 918 642 896.
Maduración al límite para una variedad tan delicada. Aun así se puede disfrutar de sus potentes aromas a ciruela pasa, pimienta negra y regaliz, con una boca golosa en la entrada que acentúa su sedosidad.

PIEDRA ESCRITA 2004 ●
S.A.T. nº 1.431. S. Esteban Protomártir. Tel. 918 642 487.
Sencillo en su definición pero con todo en su sitio, fruta bien desarrollada, con recuerdos de zarzamora y cassis. Deja un tacto de concentración, de tanino bien diluido y maduro.

VINOS DE MESA

AMISTAD AMICUM SELECCIÓN ESPECIAL 2001 ●●●●●●
Foro Formación y Cultura del Vino. Tel. 606 457 923.
Proviene de un viñedo muy viejo y eso se nota, tanto en la pureza de sus aromas como en la calidad de los taninos frutales, muy finos, jugosos y fundentes. La madera está impecable, bien trabajada.

EL RINCÓN 2002 ●●●●●●
Sdad. del Viñedo del Rincón. Tel. 925 597 222.
Un vino con alma, de concepto moderno, en su justa medida, con maderas aromáticas muy elegantes y fruta de recuerdos minerales. En boca no deja dudas, notable volumen frutal de taninos sedosos, largo y con buen equilibrio. Magnífica apuesta.

MONTAZO 2002 ●●●●●●
Viñedos de San Martín. Tel. 915 770 005.
Tod él es un derroche de madurez, de frutas negras maduras, con rasgos minerales. El aroma de roble, está finamente tejido con el conjunto, del mismo modo que la textura de boca, amable y comedia. Muy bien elaborado.

Arganda

En la actualidad es la zona donde más cambios se está experimentando en vinos de calidad y nuevas bodegas inversoras. Es la más extensa de las tres subzonas, en el margen del río Jarama donde se encuentra más del 50% del viñedo inscrito, es decir, 4.107 hectáreas. Comprende 27 municipios del sureste de la provincia de Madrid incluida la finca El Encín, que se encuentra en los alrededores de Alcalá de Henares. Las variedades de uva predominantes son la blanca Malvar y la tinta Tempranillo, aunque se empieza a experimentar con la Syrah. El viñedo de Arganda se asienta mayoritariamente sobre terrenos pardos, con cierta riqueza en humus, pH ácido y subsuelo granítico.

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.



WINE ACADEMY
2006

CALENTAMIENTO GLOBAL Y VINO PRIMERAS JORNADAS MUNDIALES

CONFERENCIANTES

Dr. Richard Smart (Australia)
University of Adelaide

Prof. Bernard Reguin (Francia)
INRA

Dr. David Smart (EE.UU.)
Univ. de California Davis

Dr. M. José Trueno (EE.UU.)
Univ. de California Davis

Dr. Greg Jones (EE.UU.)
University of Southern Oregon

Carlos Feltes (España)
Marqués de Grijón

Charlotte Hes (Reino Unido)
British Business Magazine

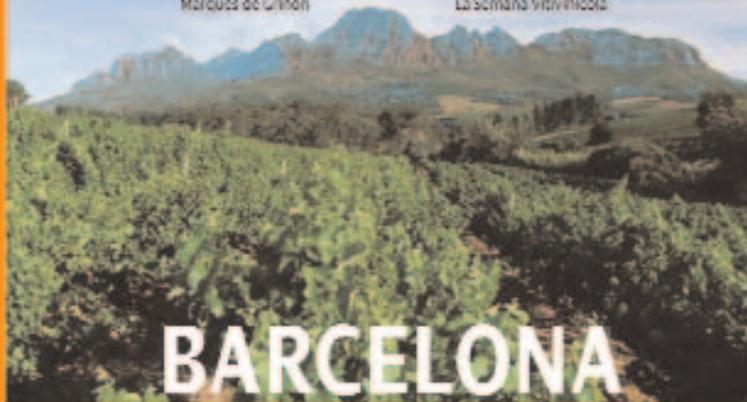
Dr. Christian Rustke (EE.UU.)
Purdue University

Adam Lederman (Reino Unido)
De Benter

Dr. Xavier Serré (España)
Bodegas Miquel Torres

Vicente Sánchez (España)
C.A.F.

Silvador Manjón (España)
La Semana Vitivinícola



BARCELONA

24 & 25 MARZO 2006

Información e inscripciones:

THE WINE ACADEMY 2006

Tel.: +34 947 53 23 12

E-mail: info@winesacademy.com

www.winesacademy.com



FÉLIX CALLEJO 2002

Selección de Viñedos

Bodegas Félix Callejo saca a la luz una partida limitada de un nuevo vino de autor para estas Navidades.

Es el fruto de una selección de la uva en nuestros viñedos, que por su situación, expresan la tipicidad que la Tinta Fino nos puede ofrecer de forma totalmente natural. Las uvas se vendimian de forma manual en cajas y se seleccionan en mesa. Tras la fermentación alcohólica se trasiega a barricas nuevas para hacer allí la fermentación maloláctica, junto con las lías propias del vino. Una selección de los mejores robles de Francia de distintas tonelerías han sido determinantes para conseguir expresar lo mejor del vino y ampliar más sus cualidades.

Es el vino estrella de la bodega, al cual Félix Callejo, su creador, le ha dado su nombre.



BODEGAS FELIX CALLEJO

Carretera de Aranda, 4 • 09441-Sorillo de la Ribera • Burgos-España

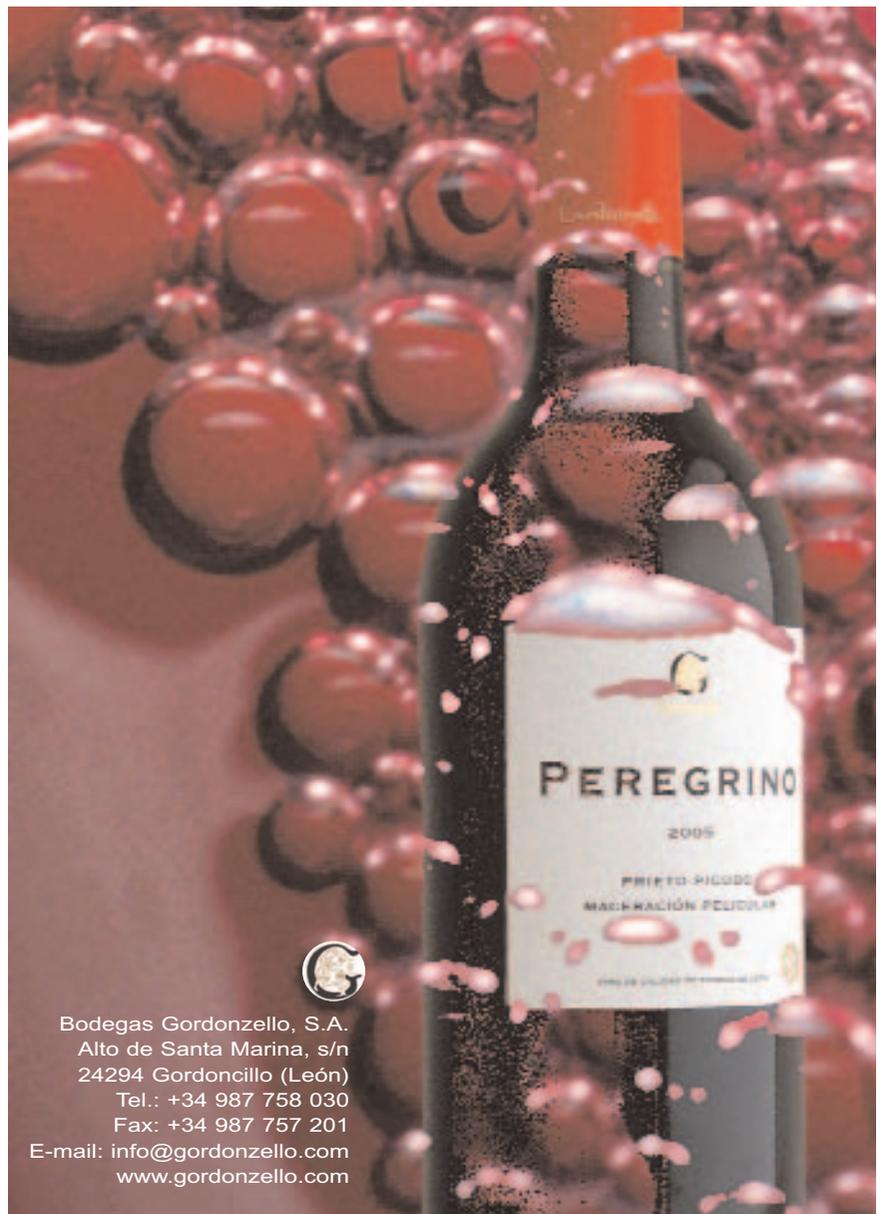
Tel.: +34 947 53 23 12 • Fax: +34 947 53 23 04

E-mail: bfc@ctv.es • www.bodegasfelixcallejo.com

Viticultores desde el XVII Bodegueros desde el XX



www.vinicolatomelloso.com



Bodegas Gordonzello, S.A.

Alto de Santa Marina, s/n

24294 Gordonzello (León)

Tel.: +34 987 758 030

Fax: +34 987 757 201

E-mail: info@gordonzello.com

www.gordonzello.com

GUTIÉRREZ DE LA VEGA



Gutiérrez de la Vega lleva más de treinta vendimias soñando sus vinos con sensibilidad, y acunándolos con música y literatura.

Deconstrucción del Mediterráneo

Felipe Gutiérrez de la Vega es un raro espécimen de bodeguero y de enólogo, capaz de pasar de autodidacto a doctor, capaz de resucitar, con refinados métodos propios, el sabor auténtico de vinos olvidados o mixtificados, como los históricos Fondillones alicantinos.

Sabemos que, desde el Renacimiento hasta principios del siglo XX, el Fondillón de Alicante era una golosina que no podía faltar en las mesas principales, e incluso reales, de Europa. Cuando Luis XIV se encontraba débil, cuenta su biógrafo, el Duque de Saint Simón, que se alimentaba de bizcochos embebidos en Fondillón. Con tal clientela, ese rancio mediterráneo, criado en barricas con pez, fue durante muchos años uno de los vinos más caros del mundo y de los primeros en la exportación.

Felipe Gutiérrez lo probó de manos de su suegro, un periodista alicantino aficionado a ese sabor a lo largo de toda su vida y que, al final, solo lo encontraba en una bodega, también desaparecida a finales de los años 70. De aquella comunión, de aquel cáliz, recuerda la profunda sorpresa de un tinto dulce, nada licoroso pero denso, impenetrable y a la vez vivo y suave.

LOS DIFERENTES FONDILLONES

Felipe viene estudiando las diferencias históricas documentadas entre los fondillones de la huerta y del interior, rancios dulces intensos los primeros, abocados y con menos color los segundos. Cuando empezó a elaborar el suyo, desde la vendimia de 1978, siguió la línea de los de huerta, más genuina y de mejor conservación, aunque con aportes propios que han perfeccionado la elaboración hasta un grado excelso. Estrangulan los racimos en la

cepa cuando llegan al grado de azúcar deseado, y allí quedan hasta que se pasifican en su punto. No asolean la uva sino que voltean los racimos para evitar hongos. Se empiezan a criar en barricas de 225 litros, a temperatura y humedad constante, pero luego se enrancian más rápidamente en barriles de 30 y 150, situados en la superficie, donde sufre las diferencias de clima, de día y noche y de estación. Así mantienen su color vivo y su carácter frutal en la nariz y en el paladar, aunque se trate de un Fondillón de 15 años de guarda, como el Casta Diva.

HISTORIA DEL FUTURO

Los vinos de Felipe Gutiérrez, los Casta Diva, los Rojo y Negro, los moscateles, los monastrell... saben a historia, a literatura, a música, a tradición, pero, sobre todo, saben a vino, a uvas autóctonas, a gustos auténticos. Sus elaboraciones son comparables a las geniales deconstrucciones de Ferrán Adriá, a su revolución de las formas con el fin de atrapar la esencia, el profundo sabor genuino de una tortilla o de un tomate. Felipe logra destilar en sus pequeños depósitos de pulcro acero, o en los añosos toneles para maceración abierta, el extracto de tinta Monastrell o de la rubia Moscatel, la primera viña que, recién casado, en 1973, recuperó, mano a mano con Pilar, su esposa, en una finca familiar de Jávea.

La bodega actual está en un pueblito interior y alto, Parcent. Ocupa un par de casas unidas de la calle principal y es un espa-

cio para el disfrute. Arriba, la reproducción de una acogedora cocina de azulejos del siglo XVII, junto a una vanguardista y eficaz, para guisar y recibir, para asomarse al paisaje luminoso desde la terraza, para perderse en los recoletos patios mozárabes.

Abajo, sobre un suelo de barro cocido, bajo gráciles arcadas blancas, junto a la piedra pura del muro, duermen en paz las barricas acunadas con música, sobre todo con ópera, la misma que da nombre a sus etiquetas: Furtiva Lágrima, Casta Diva -en sus múltiples variantes: seco, fermentado en barrica, o dulce miel-, Cavatina... Y es que en esta casa el vino es cultura, es música, es sensibilidad y amor a la tierra, el mismo que revela su selecta producción de aceite artesanal.

Treinta vendimias, 14 vinos en su catálogo que viajan a los rincones más remotos y muchos reconocimientos y satisfacciones, como cuando la casa real les pidió el Casta Diva 2002 para brindar con broche de oro, oro dulce y pálido, a los postres de la boda del Príncipe Felipe.

Y si los blancos son los que encumbraron su fama, los tintos con referencias literaria, el Príncipe de Salinas, el Rojo y Negro, el Ulises suponen la revolución de la vieja garnacha, que allí llaman Giró, y de la profunda la Monastrell. Indefinibles, inenarrables. Una copa vale mil palabras.

GUTIÉRREZ DE LA VEGA

Canalejas, 4
03792 Parcent (Alicante)
Tel. 966 40 52 66.
Fax 966 40 52 57
www.arrakis.es/gutivenga

Suaves lentejas con rosados

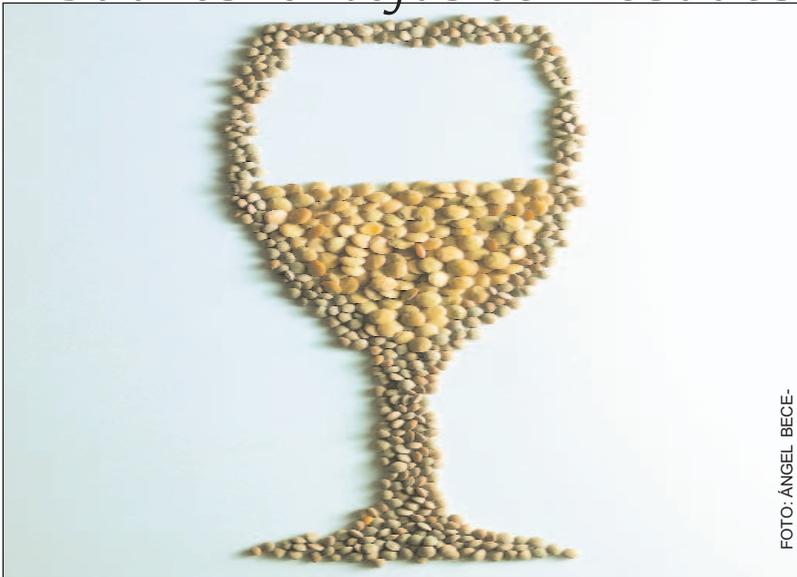


FOTO: ÁNGEL BECE.

Durante mucho tiempo, las legumbres han estado asociadas a los rigores del frío invernal, a platos para comer con cuchara al calor de la lumbre, a dietas de tiempos difíciles o de escasez. Hoy, en cambio, han sido rehabilitadas en la dieta saludable. Afortunadamente, ahora asistimos a un redescubrimiento de las legumbres y son muchas las recetas que exploran el amplio abanico de sus posibilidades culinarias, con nuevas propuestas imaginativas, creativas, saludables y deliciosas. De todas las legumbres, la lenteja es la más fácil de digerir, la más tierna y quizá la que más se presta a la experimentación.

Rica en proteínas, minerales e hidratos de carbono, las lentejas fueron uno de los principales alimentos en la dieta de las centurias romanas. En España, todas las lentejas que se consumen pertenecen a la especie «Lens esculenta». Las principales variedades producidas en nuestro país son: la rubia castellana, rubia de La Armuña (lenteja con Denominación de Origen), pardina y verdina. Este manjar barato, capaz de combinar con todo tipo de alimentos, alcanza su más vistosa y saludable expresión con verduras, ricas en saludables antioxidantes (pimientos, zanahoria, puerros, cebolla, apio, patatas, tomate..., lo que se tercie, y que no falte el ajo). Poco más necesitan salvo la compañía de unos coloridos rosados, dotados de buen cuerpo y una equilibrada acidez, que aportan frescura al gustativo despliegue de sabores del guiso.

NUESTRA SELECCIÓN

CORUCHO GARNACHA 2005

Bod. Ecológica Luis Saavedra. Tiene el aroma cautivador de la Garnacha, gominolas rojas, mermelada y un toque goloso en boca que afina el resultado final.

DOCETAÑIDOS 2005

Lezcano Lacalle. Un éxito que supera las 60 mil botellas anuales. Su secreto: abanico de frutas rojas y blancas con un fresco, pero armonioso, paladar.

ILEX 2005

Castiblanque. Rosado muy fresco, de acentuadas notas frutas a fresón y grosella, con un paso de boca equilibrado, bien desarrollado y completo.

ISOLA 2005

Mont-Reaga. Color que ya incita a beber. Derrocha madurez y frescura en un mismo plano, así como su envolvente paso de boca, carnoso y frutal.

URBEZO MERLOT 2005

Solar de Urbezo. Para los que buscan rosados melosos, de abundante frutalidad y un gusto goloso en la entrada de boca que envuelve el conjunto, este es un buen ejemplo.

VIÑA SORO 2005

Viñasoro. Cumple con las expectativas de todo buen rosado. Frutal (frambuesa, arándano) y muy carnoso en la entrada, resultando muy vivo.



UNIDOS POR EL PLACER

¿Puede un vino convertirse en arte?



PAGOS DE
ARAIZ

2 0 0 4



NO HAY RAZÓN SIN PASIÓN

VEGA IBOR

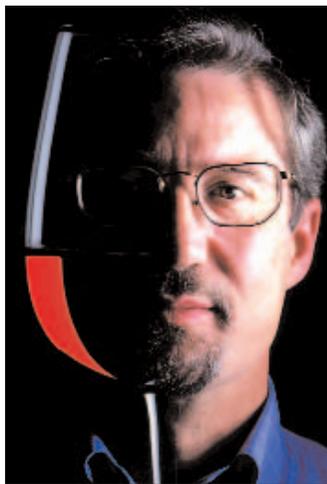
BODEGAS REAL

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

Blanco Ibor
FINCA MARI SANCHEZ
FINCA MARI SANCHEZ
CIBRENOSE
VEGA IBOR

LOS VINOS DE MI BODEGA

Variedades en su medio



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Tenían los Mendoza una deuda enológica con su tierra alicantina. En los inicios como viticultores plantaron en su finca de Villena las famosas cepas de Cabernet, Merlot, Chardonnay, Syrah... hasta Pinot noir plantaron. Por aquella época, la Monastrell no les convenía o su cultivo no les compensaba, puesto que a su alrededor crecían cientos, miles de hectáreas de esta fascinante variedad. En los últimos diez años, Pepe Mendoza (el enólogo) se ha dedicado a buscar un viñedo que completara con esta uva autóctona su variada gama de vinos. Tiempo suficiente para observar con atención las distintas expresiones de esta cepa, y verificó que existen clones muy diferentes de Monastrell. La exploración le condujo a un majuelo especial, situado en un paraje que mira al norte, llamado Estrecho de Pipa, apenas nueve hectáreas hincadas sobre tierras pobres, frescas y sueltas, que producen racimos pequeños y ralos. Justo la materia prima que perseguía para saldar aquel débito. Y lo ha conseguido con creces.

UN PUNTO DE REFERENCIA Los antiguos viticultores gallegos conocían a fondo su variedad más singular. Me refiero a la Albariño, que, con aquellas prácticas de largas crianzas en toneles grandes y viejos, lograban vinos únicos, que además poseían la virtud de crecer durante varios años. José Antonio López, uno de los pioneros responsables del resurgimiento de este gran blanco gallego, busca (como los clásicos) la expresión, el carácter y la complejidad que adquiere el vino cuando se le da su tiempo de crianza sin madera. En los últimos años ha logrado un vino que expresa las virtudes de la variedad sin artificios. Para ello seleccionó los mejores racimos de la finca hasta completar un pequeño depósito de acero inoxidable. Allí fermentó lentamente con levaduras originarias, y pasó un año con sus lías finas. Solo dos añadas han aparecido con la etiqueta de este «Pazo Piñeiro», la del 2003 y la del 2004, a mí me ha gustado más la última, aunque sin duda la primera se encuentra mucho mejor en estos momentos.

UN PUNTO DE REFERENCIA Los antiguos viticultores gallegos conocían a fondo su variedad más singular. Me refiero a la Albariño, que, con aquellas prácticas de largas crianzas en toneles grandes y viejos, lograban vinos únicos, que además poseían la virtud de crecer durante varios años. José Antonio López, uno de los pioneros responsables del resurgimiento de este gran blanco gallego, busca (como los clásicos) la expresión, el carácter y la complejidad que adquiere el vino cuando se le da su tiempo de crianza sin madera. En los últimos años ha logrado un vino que expresa las virtudes de la variedad sin artificios. Para ello seleccionó los mejores racimos de la finca hasta completar un pequeño depósito de acero inoxidable. Allí fermentó lentamente con levaduras originarias, y pasó un año con sus lías finas. Solo dos añadas han aparecido con la etiqueta de este «Pazo Piñeiro», la del 2003 y la del 2004, a mí me ha gustado más la última, aunque sin duda la primera se encuentra mucho mejor en estos momentos.



PAZO PIÑEIRO 2004

B. Lusco do Miño. Alxen. Grixo 36448 Salvaterra do Miño (Pontevedra)

Tel. 986 22 41 13 espaciovital@terra.es D.O. Rías Baixas

Precio: 20 €. Tipo: Blanco crianza. Variedad: Albariño

Crianza: 1 año en depósito de acero inoxidable. Fecha de entrada: 12/12/2005

Consumo óptimo aproximado: Cinco años a 10/12° C. Puntuación: 9,2/10

1ª Cata: Frescura a flor de piel es lo que destila este gran vino de albariño, cristalino y de dorados colores. Rezuma frescura en sus finos aromas florales, en la manzana madura, en el sutil toque mineral, en las delicadas hierbas aromáticas que completan el cuadro de fragancias. Frescura, en fin, en ese graso y potente paso de boca, bien resuelta por su firme acidez y excelentemente compensada con un toque goloso que, unido a su untuosidad, construyen y ofrecen el trago largo y elegante.

ESTRECHO 2003

B. Enrique Mendoza. Partida El Romeral 03580 Alfás del Pi (Alicante). Tel. 965 888 639

bodegas-mendoza@bodegasmendoza.com D.O. Alicante. Precio: 20 €.

Tipo: Tinto crianza. Variedad: Monastrell.

Crianza: 14 meses en roble francés nuevo de 500 litros. Fecha de entrada: 9/1/2006

Consumo óptimo aproximado: Seis años a 16/18° C. Puntuación: 9/10

1ª Cata: Un Monastrell apartado de la línea mediterránea clásica. Quizás recuerdas más a ciertos vinos de la Provenza o del Ródano. Desde luego no se aprecia clara la uva tinta madura ni orejones o algarroba, y sí un cesto de frutillos negros y trufa, notas minerales; la madera especiada aporta torrefactos, cacao y café, un punto de azúcar tostada que se acentúa en el final de boca. Buena estructura y tanino maduro, la acidez contribuye a su frescura pero le hace algo "tieso" en estos momentos; no estorbará cuando llegue a la vejez en plenitud.

Alma de Toro



FOTO: ANGEL BEGERRIL

PRÁCTICA DE CATA

Bajoz es la historia de una vieja cooperativa que supo dar el salto a la innovación, sin perder el espíritu y la filosofía que inundó a aquellos viticultores de Morales de Toro que, en el año 62, construyeron un edificio que les permitió dar rienda suelta a sus inquietudes vinícolas, conocedores del gran potencial de la tierra de Toro. Hasta 1997, la bodega fue dirigida por el número creciente de agricultores, y la distribución fue limitada al mercado local. Sin embargo, 1997 marcó la llegada de un nuevo equipo joven que logró, después de empezar un plan de modernización total, que el reconocimiento local se extendiera a nivel nacional e internacional. Viña Bajoz ha mantenido su posición a la cabeza de innovación y calidad. Hoy en día la bodega cuenta con 142 agricultores, que controla casi una tercera parte del viñedo de Toro, haciendo de Bajoz la bodega mas grande de la zona. También está presente en otras denominaciones de origen con vinos como Ovación (DO Rueda) y Cyrano Crianza (DO Ca Rioja).

Centrándonos en la D.O. Toro, la firma comercializa la marca Bajoz en toda su gama (Cosecha, Crianza, Reserva, Gran Bajoz) aunque su joya enológica es el Finca La Meda, nuestra práctica de hoy. En él se combina la singularidad de las viñas viejas (cepas prefiloxéricas), la más avanzada tecnología, y el conocimiento tradicional de la variedad Tinta de Toro. Un vino diferente, moderno, muy complejo, que conviene decantar antes de consumirlo.

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

FINCA LA MEDA 2002	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZA	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

Juan De Albret
El Vino
de Nuestros Sueños



Finca Albret

Llevamos años cuidándolo, mimándolo e imaginándolo.

Fruto de ello nace Juan de Albret. Un proyecto que ha hecho realidad la elaboración de un gran vino.

Reserva, Crianza y Blanco. El vino de nuestros sueños.

Hacemos seis cosechas al año



Una revista
para beber
y navegar

www.vinum.info

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

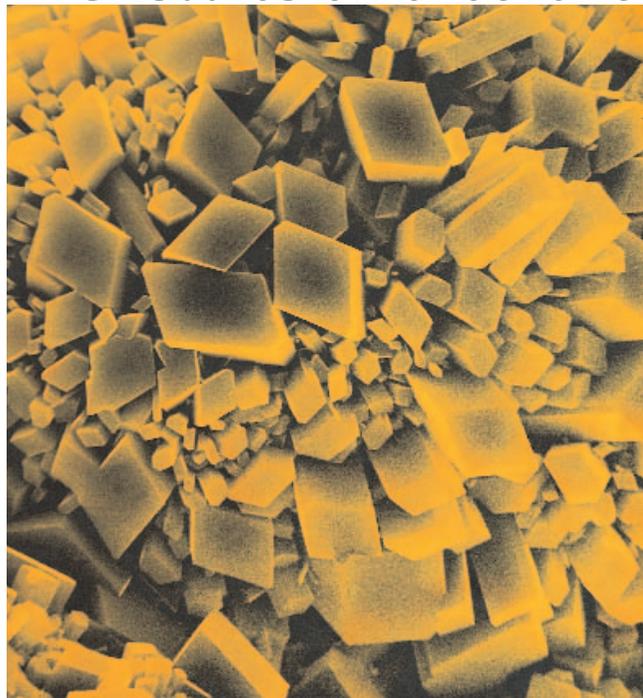
Vinum

La Revista Europea del Vino

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

SEPA DE LO QUE HABLA

Cristales en el corcho



No se alarmen. Lo cierto es que más de un aficionado se habrá encontrado, al abrir un vino, unos cristales como gránulos de azúcar en el fondo de la botella o adheridos al tapón. En realidad esos cristales son bitartrato potásico, unas sales naturales que se presentan en algunos vinos, sobre todo en los de largo envejecimiento. Aparecen al ponerse en contacto, durante la vinificación, el ácido tartárico que está en el mosto con la potasa que la cepa ha absorbido por la raíz y que se concentra en los hollejos de la uva.

Las precipitaciones de bitartratos no alteran la calidad ni la comestibilidad del vino, aunque hay que reconocer que a muchas personas puede incomodarles su presencia. Insistimos en que la formación de bitartratos es un proceso natural en los vinos. Su presencia puede disminuirse enfriando el vino a -5° C durante 24 horas, forzando su precipitación y luego filtrando para separar los sólidos del líquido. Sin embargo, el enfriamiento degrada los colores, aromas y sabores del vino. También el filtrado es un proceso contraproducente que incluso puede incorporar sabores extraños y desagradables.

En la actualidad existe una tendencia cada vez mayor a ser tolerados por los aficionados al vino, entendiéndose que su presencia es natural, junto a los sedimentos de materia colorante, en el caso de los tintos, disponiendo entonces de un vino más rico e íntegro que les permite disfrutar mejor de sus cualidades. Los alemanes definen a este sedimento, en sus excelentes vinos blancos, como los «diamantes de vino». Por eso, junto a la aclaración de que no son cristales sino sales naturales e inocuas, conviene, antes de servir un vino, decantarlo y procurar no agitar la botella para no removerlos.

¿Cuándo el Cava deja de poner en las etiquetas "méthode champenoise"?

Es a partir del 1 de septiembre de 1994 a exigencias de los elaboradores de Champagne. La antigua mención pasaría a ser ahora "método tradicional".

¿Qué es la microoxigenación?

Se trata de una técnica que permite el aporte controlado de oxígeno al vino con el fin de estabilizarlo. Normalmente se utiliza como sustituto de la barrica y, a veces, estos vinos se maceran en virutas de roble.

Goethe, la pasión por la vida y el vino (I)

Goethe (1749-1832) es uno de estas figuras históricas cuya versatilidad desborda cualquier encasillamiento fácil. Música, arte, anatomía, química, mineralogía, geología, osteología y, sin duda, centro indiscutible de la literatura alemana, Goethe representa una nueva concepción de las relaciones de la humanidad con la naturaleza, la historia y la sociedad. Su obra refleja un conocimiento de la individualidad humana en lo que ésta tiene de menos variable. Amante fiel de la vida en toda su plenitud, pero también fiel a su trabajo: cuando se prometió con Lili Schönemann, hija de un rico banquero, la abandona porque los círculos elegantes en los que ella se movía le parecieron restrictivos para su creatividad; aunque, cuando de pasión se trataba, no se arredra lo más mínimo: se ganó la enemistad de algunos círculos de la Corte por llevarse a vivir con él a una joven, Christiane Vulpius, que en 1789 le dio un hijo. Y en su juventud, cuando estudiaba Derecho en Leipzig, sintió un amor profundo por la hija de un comerciante de vinos en cuya taberna solía cenar todos los días. Quizás en esta taberna se inició su amor al vino.

El vino en Goethe se eleva a unas cimas culturales como pocas veces lo ha hecho:



«¡Qué diferente es el efecto de este signo sobre mí! Tú, Espíritu de la Tierra, me resultas más cercano. Siento que mis fuerzas aumentan, ardo como si hubiera bebido un vino nuevo; siento valor para aventurarme por el mundo, para afrontar el dolor y la fortuna que me reporte la tierra, para adentrarme en la tempestad y no temer el crujido de la nave al zozobrar».

Mefistófeles es implacable en lo que al vino se refiere: «Alzaría mi copa para honrar la libertad, si vuestro vino fuera más bueno». Y Frosch necesita la abundancia para poder tener un buen raciocinio: «Procuradnos un buen trago y os alabaremos. Pero no nos deis catas muy pequeñas, que yo para juzgar necesito tener la boca llena». Mefistófeles, sabiendo el enorme poder que reside en el

vino, lo utiliza como arma de seducción: «Frosch: Pero, ¿qué significa esto?, ¿tenéis varios vinos?/ Mefistófeles: ¡Ofrezco a cada cual su preferido!/ Altamayer: Ah, ¡ya empiezas a relamerme!/ Frosch: ¡Bien! Si tengo que elegir, prefiero tomar vino del Rin. La patria nos ofrece las mejores dádivas». Y Mefistófeles, como buen catador cosmopolita, le contesta: «No se puede estar evitando lo extranjero constantemente. A menudo, lo bueno se encuentra lejos de nosotros. Un auténtico alemán no soporta a un francés, pero bebe con gusto sus vinos».

No existe nada comparable al vino en la naturaleza Mefistófeles, y por esto llega incluso a alcanzar la categoría de milagro: «La cepa tiene racimos,/ el macho cabrío cuernos;/ el vino es jugoso, la cepa leñosa,/ la mesa de madera da también vino./ Mirad la naturaleza./ Creed, esto es un milagro./ Quitad los tapones y disfrutad.»

Y cuando comienza la decadencia del vino, también comienza la decadencia del mundo: Mefistófeles (que de repente parece muy viejo): «Veo que están preparados para el Juicio Final. Como es el último día que escalo el monte de las brujas y, puesto que de mi barril sólo mana vino turbio, me parece que el mundo también está tocando fondo.»

Carlos Iglesias

DÍAS DE VINO



equilibrio de sensaciones

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



Protos

Degustación en el Casino de Madrid Quesos artesanos asturianos con lo mejor de Yllera



El Grupo Yllera celebró en el Casino de Madrid una singular y gustativa cata de «quesos artesanos asturianos de los Picos de Europa», acompañados por una selección de vinos de las bodegas Yllera. Se degustaron diez quesos de «menos a más», desde los suaves Beyus de Vega de Cien hasta el fortísimo Cabrales Picañón de las Cuevas de Andara Sotres. Quesos de Peñamellera, Gamonedos y Cabrales combinados con diez vinos que igualmente iban acentuando su personalidad y características: el Burbujas Cantosán Brut Nature, Viña del Val 2004, Bracamonte crianza 2002 y reserva del 99, hasta el Yllera Dominus 2000 y el Garcilaso del 2003. Como broche final, el público asistente pudo probar un curioso y nuevo vino de la tierra de Castilla y León, el Olivante de Laura Semi-Dulce del 2005, elaborado en Rueda.

Armarios ViCave Buena conservación

Bodegas Climatizadas ViCave, creada el pasado 2005, brinda al aficionado la manera más idónea de envejecer, conservar y servir sus vinos. Esta empresa está formada por expertos ebanistas y frigoristas con una larga experiencia en el sector, unión que permite obtener unas bodegas de calidad tanto en las acabados del armario como en el sistema de climatización. Su última novedad es el modelo Cenit (en la imagen), con capacidad para 75 botellas, pero cuenta con una amplia gama de productos para cualquier exigencia de sus clientes.



Inversión en Rioja Santiago Embotellar en cantidad

Rioja Santiago, una de las bodegas más antiguas del Barrio de la Estación de Haro, dedicada a la elaboración y crianza de vinos bajo la D.O.Ca. Rioja, ha invertido cerca de 400.000 euros en la remodelación de sus instalaciones y en la implantación de una nueva línea de embotellado con la idea de mejorar su productividad y aumentar su crecimiento. El objetivo es habilitar una nueva línea de envasado de 2.000 botellas/hora para completar, según su director técnico, Carlos Soto López, toda una gama de posibilidades de envasado de nuestros vinos, tanto en cantidad como en diferentes tipos de bote-



lla: bordelesa, troncocónica, magnum. El conjunto de estas mejoras, que estarán terminadas a finales del primer trimestre del presente año, permitirán a la firma riojana obtener la certificación IFS -International Food Standard- de calidad alimentaria y crecer hasta un 10 por ciento más con respecto al ejercicio del año anterior.

D.O. Jamón de Huelva Rigurosa calidad

La D.O. Jamón de Huelva continúa implementando, añada tras añada, su riguroso Sistema de Certificación de la Calidad y del Origen, tanto a los cerdos ibéricos de las explotaciones ganaderas como a sus jamones y paletas que se curan y maduran en los secaderos y bodegas naturales. La distribución según designaciones de calidad ha sido la siguiente: 38.955 jamones ibéricos de bellota, 4.779 jamones ibéricos de cebo, 35.182 paletas de ibérico de bellota y 2.651 paletas de ibérico de cebo, alcanzando éstos un valor en el mercado de 20 millones de euros respecto al ejercicio anterior. El consumidor deberá exigir que la pieza que vaya a adquirir esté identificada correctamente con el precinto y la vitola de la D.O. Jamón de Huelva, así como la etiqueta de la bodega inscrita.

Un nuevo guiño de nariz

Los aficionados ya conocen la afamada colección «La Nariz del Vino», de Jean Lenoir, una colección de los aromas más característicos que se encuentran en los grandes vinos del mundo. Ahora, para descubrir la importancia del olfato y hacer los primeros pinitos con este sentido se presenta «El guiño de nariz». La herramienta más original y eficaz para educar



el olfato, progresar en la apreciación de la calidad de los vinos y encontrar las palabras para expresarse.

Guía Campsa 2006 Viajar, comer y beber

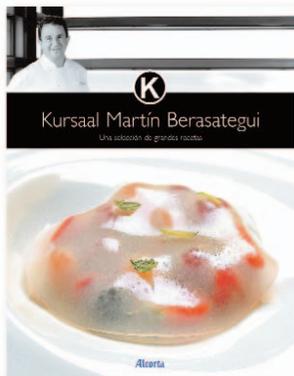
Repsol YPF presentó la edición 2006 de la Guía Campsa durante un acto que tuvo lugar en el Círculo de Bellas Artes de Madrid. La nueva edición contiene más de 46.000 referencias de municipios de España, Andorra, del Sur de Francia y de Portugal, integrados en una completa y actualizada cartografía que ha realizado el Centro Nacional de Información Geográfica. Con la colaboración exclusiva de la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, la guía ofrece, además, una recomendación sobre 2.081 restaurantes. Como es habitual, la Guía Campsa está acompañada por la Guía de los Mejores Vinos de España 2006, que referencia 582 bodegas, con 83 nuevas incorporaciones, y 1.365 vinos, de los que 181 son novedades respecto de la edición anterior.



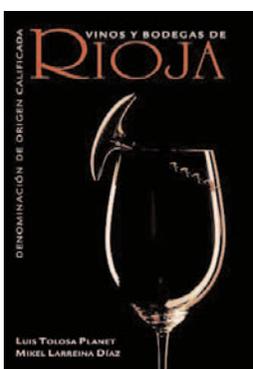
SON NOTICIA

Selección de grandes recetas Kursaal y Berasategui

El pasado mes de enero tuvo lugar en Madrid la presentación del libro «Kursaal Martín Berasategui, una selección de grandes recetas», editado por Bodegas Juan Alcorta. La obra recoge las mejores creaciones del cocinero en sus 25 años de profesión, y las que le han configurado como el «tres estrellas» que es hoy. Estas recetas se podrán degustar en el restaurante Kursaal, ubicado en el edificio del Palacio de Congresos de San Sebastián.



De Luis Tolosa y Mikel Larreina Vinos y Bodegas de Rioja



LT&A Ediciones presenta el libro «Vinos y Bodegas de Rioja», realizado por Luis Tolosa y Mikel Larreina. Esta obra, orientada al aficionado al vino, explica qué es y qué significa el vino de Rioja desde una perspectiva socioeconómica. Además dedica un amplio capítulo al Museo Dinastía Vivanco, como uno de los referentes mundiales en el fomento de la cultura del vino.



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

ORGANIZADA



REALIZADA

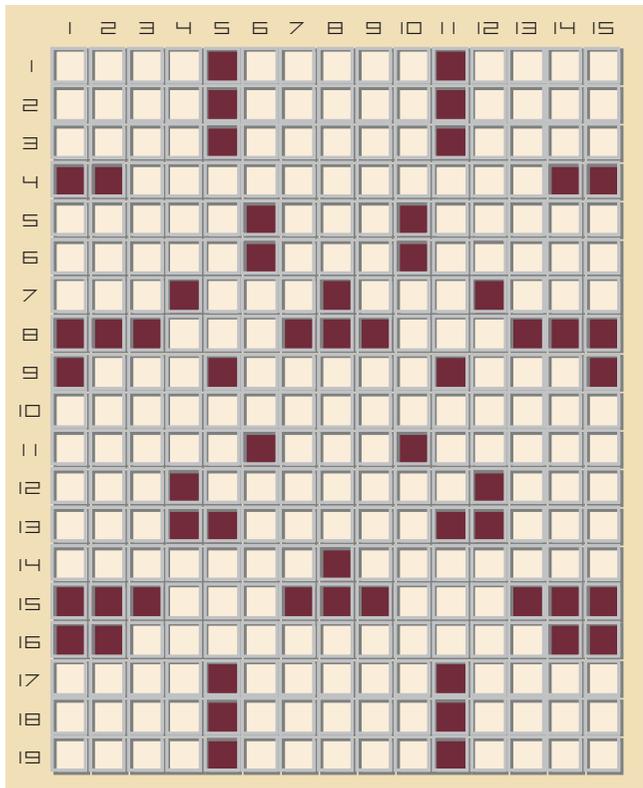


COLABORA



Amor al terruño

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. Sensación gustativa global de un vino. Curar con cloruro sódico. Org. de autores y editores. 2. Khayyam poeta y enólogo. Acuerdo comercial. DO de Gran Colegiata. 3. ¡Eh, tú! Botas grandes. Señales de inexperiencia. 4. Espacio percibido ocularmente. 5. Positivo en extremo (?). Título de Selassie. Denominación vallsolletana. 6. ____ vinífera. Calle de pesadilla (?). Cremas dulces. 7. Agencia informativa. Productora de CSI. Curva marina. Alea jacta _____. 8. División agrícola de la ONU. Siglas de portaviones. 9. Enemigo de Chiang. Premio literario. Gran enfado. 10. El Tesoro. 11. Sirenita de cuento. Cayetana, para algunos. Destino de la caravana. 12. Dueño de Tizona. Marcharse de la vía principal. Se viene al suelo. 13. Dir. de vele. Sencillo cálculo. Noveno m.. 14. Filtran líquido. Aparato de gimnasia. 15. Reed rockero neoyorquino. ____ Dhabí, capital árabe. 16. Propiedad inmueble. 17. Buey sagrado de Egipto. Amarillo intenso. Se equivocó. 18. Histórica bodega de Haro. Punto boreal. Carrera veraniega. 19. Dueños del cotarro. Espacios marcados. Vino de postre piemontés.

VERTICALES. 1. Estilo de Thelonus Monk. Saludo en el Coliseo. Fabricar. Justo donde estoy. 2. Referente del dr. Núm. de contribuyente. Soldado estadounidense. Pim, pam, _____. 3. Trozo de ladrillo. Ph del vino. Tío Pepe, por ejemplo. 4. Joven vino de Cosecheros Alaveses. Manjar de oca. Engañó con vino a Polifemo. 5. Peso ligero (?). Artículo catalán. ¡____ dieu!. 6. Orden de detención. Ex capital alemana. Una indígena de Chile. 7. Sofocos. Den coba. Tema de confesión (?). 8. Del pequeño insecto. Copa de tenis. Apéndice mamario. 9. Corriente irreligiosa. Saca a uno del grupo. Animal del horóscopo chino. 10. Ser supremo (?). Pequeña protagonista de cómic. Cierto zamorano. 11. Mobiliario del referéndum. Periódico gubernamental. Estaba de camino. 12. Equipo de Bucarest. Adversario militar de Mario. Crítal de coche. 13. Cuello estrecho de botella. Marqués riojano. Sujeciones de la barrica. 14. How ____ you? Te desprendes. Desgraciada. Abnegada nuera de Noemí. 15. Cámara de Canon. Verde Principado (abrev.).

* 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 103

- FINCA VALPIEDRA RESERVA 1999
- Beatriz Sánchez Díaz
Avd. del Valle, 6; 5º Izd.
10600 Plasencia (Cáceres)
- Eduardo Sánchez Monge
C/ Oblada, 7 - B S -J A
07610 Palma de Mallorca
Islas Baleares
- Fernando Mongil Redondo
Avda. de la Estación, 38,
1º C 47140 Laguna de
Duero (Valladolid)
- María Quiroga Díaz
Avda. Campillo de San
Isidro, 2; 4º-2 28529
Rivas Vaciamadrid
(Madrid)
- Mario Javier García
Muñoz-Seca
C/Luz Arriero, 6-2º A

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 104

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

FE DE ERRORES: Los lectores atentos habrán podido comprobar que el texto del crucigrama del número pasado no coincidía con el cuadro. Por lo tanto damos por buenas las contestaciones correctas que han hecho caso omiso de nuestro error. Les pedimos disculpas.

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 104

- Lorenzo Vaquero Burgos, José Ignacio Rodríguez Suárez, Antonio López Alonso, Jesús Espinosa Díaz, Pedro Sastre Prada, Fco. Javier Lopez de Argumedo, Samuel Leoncio R. Sánchez, Ignacio Manzano Luengo, Manuel María Robles Menta, Lorenzo López Vega.



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
ADOLFO Toledo	Cañada de El Valle Riesling '04 Creu de Lavit '04 Dehesa Carrizal Chardonnay '03	Pago del Ama Cabernet Sauv. '02 Finca Sandoval '03 Requiebro '01	PX Venerable Viejísimo 30 años Kracher Eiswein 1998 Raymond Lapon 1999 Sauternes
AL'ANDALUS Alcalá de Henares (Madrid)	Castillo de Requena '05 Pago de Tharsys v.n. '04 Marqués de Riscal Sauv. Blanc '04	Páramo de Corcos Cr. '01 Vereda Real Rva. '00 Mestizaje '04	Enterizo Rosado Bobal '05 PX Araceli PX Pacorrito
CASA GERARDO Gijón (Asturias)	As Sortes '04 Basa '04 Valdamor '04	Alonso del Yerro '02 El Rincón '03 La Capilla del Fraile '02	Ruinat Rosé Philipponnat Royale Reserve M.R. '03
DOMINGO REKONDO San Sebastián (Guipuzcoa)	Txomin Etxaniz Txakolí '04 Remelluri f.b. '03 Enate Chardonnay '03	Muga Cr. 01 Mauro '02 Pujanza '01	Chivite Vendimia Tardía '03 Tokaji 6 Puttonyos 1995 Ochoa Moscatel '04
EL TAST DE MOLLET Mollet del Vallés (Barcelona)	Finca Viladellops '03 Clos Montblanc Sauv. Blanc '04 Pazo Pondal '04	Tilenus Pagos de Posada '01 Medrano Irazza Rva. '00 V.T. Valtravieso '03	Pagos del Vicario Merlot dulce PX Solera Alvear
GOURMET GALLERY VINOS Y DELICAT. Yecla (Murcia)	Palacio de Bornos S.B. '04 Fillaboa f.b '04 Milmanda '04	Pago de Carraovejas Cr. 03 Carmelo Rodero Rva. 01 Hacienda Monasterio Rva. '00	Gramona Gewüztraminer Casta Diva Cosecha Miel Olivares '01
LA VINOTECA Pamplona (Navarra)	Lusco '04 Castillo de Monjardín f.b '03 Fray Germán Verdejo '04	Nekeas Rva. '00 Colección Chivite Rva. '00 Marqués de Arienzo Rva. '98	Ochoa Moscatel '04 Don PX Gran Rva. Reymos
LUKAS Zarautz (Guipúzcoa)	Palacio de Bornos '04 Aura Verdejo '04 Txomin Etxaniz Txakolí '04	Abel Mendoza Selec. Personal '03 Remelluri Rva. '01 Valserrano Finca Montevejo '02	Ochoa Moscatel Noé Gonzalez Byass M.R. '03

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

Ya puede adquirir las tapas para encuadernar la colección anual de la revista MiVino, al precio de 10 euros. Puede también adquirir el último año encuadernado, por 45 euros, o la colección completa, por 155 euros.

Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21
O bien por e-mail: mivino@terra.es





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 (Alfafara), EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Aragón:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA RIBERA (Luanco-Gozón), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARÁN. **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), 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, 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:** ANTAIVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTESEN, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empúria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERSATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbria). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O' CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MASON 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 GIOVANNI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL 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 PUNTILO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), HOTEL QUO GODOY (Villaviciosa de Odón), JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA 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, LOS CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, OXICE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L' OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, PLAZAOLA (Pamplona), SIDRERÍA KIXKIA (Ochagavía), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xexo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambrils), L'ASPI (Amposta). **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), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA

EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A. CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (El Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jaén), COLEDI-VINS (Denia), DIVINO (Jávea), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINO (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGU (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Ariónas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ESENSYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldes de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE 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 GUILLEN, CHARCUTERIA. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERIA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desverm), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (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 (Vilafranca del Penedès), GUY MONREPOS, LA MALVASIA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, LA VINOTECA DEL RIOJA (Alcoceber), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montí), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERIA SERRA (Palafreguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafreguell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LALUCÍA (San Sebastián), LA VINATERIA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTE-GIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Garvín). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVERA, CERCAVINS (Tàrraga), VINACOTECA. **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.), **León:** ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Brienes, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVERA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado VILLABA), 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, HISPAPAL (Fuente el Saz de Jarama), L' ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA Pelayo 48, LA VIANDA ASTURIANA, LICORERÍA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO S.A., OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STAR-VINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATAADORES, VELA. VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANÍA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASO, ANDREVM (Marbella), LICORES J.J (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINO CALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASIA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALJADA (Puenlletinos), ENOTECA CABA BEZA 1905 (Aguilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), 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, MAHATSARDO-ETXEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Zizur 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, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHU DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS (Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falsat), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), 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, LA QUERENCIA, 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, FELICIT, 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.



Rafaelhoteles Atocha



Rafaelhoteles Ventas



Rafaelhoteles Diagonal Port



Rafaelhoteles Diagonal Port



Rafaelhoteles Pirámides



Rafaelhoteles Atocha



La Pleta Hotel & Spa



La Pleta Hotel & Spa

caja 2014 zurich international bank

Loft 210m 5a avenida, ny

Yate Ferretti 185 Fly

BMW Z4 Roadster

Harley-Davidson 45

EL CANDADO - PEDRO XIMENEZ



VALDESPINO

EL CANDADO®
Un placer reservado