

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

LOS ALIBES

PRÁCTICA DE CATA

VEGA IBOR 2002

SEPA DE LO QUE HABLA

LA INFLUENCIA DEL TERRUÑO

NÚMERO 106

MARZO DE 2006



ARMONÍAS
JAMÓN
DE PATO CON
CAVAS

VIÑAS ENTRE PIZARRAS LOS VINOS DE PIEDRA

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

son sabias

acaban de comprar un gran vino



Los vinos de "pizarra", todos con vocación de grandeza incluso desde su insignificancia numérica, abarcan en nuestro país un amplio abanico de posibilidades, una increíble variación de zonas que van de las cálidas hasta las frías, de las secas a las húmedas, todas con la impronta sublime de lo mineral. Y ofrecen su personalidad fundamentalmente en los toques elegantes de tierra, pizarra y pedernal. Vinos elaborados por una generación de enólogos malabaristas, expertos en el "más difícil todavía" que recorren nuestra geografía vitivinícola en busca de la vieja y olvidada cepa, la ladera más abrupta, el terreno singular. Bodegueros audaces que decidieron hacer su particular revolución en la viña, la busca del mejor vino español. Salvadores de la vid vieja, poco productiva pero sana, enraizada en las tierras pizarrosas donde el tiempo de vegetar es lento, difícil, arriesgado, pero que son condensación de historia y proyección de futuro, autenticidad con nombre de autor, orgullo secreto, honradez cabal que no rinde sus principios. Aquí esta lo mejor que puede dar la enología patria. Fue en Priorato, de la mano entrañable de René Barbier, José Luis Pérez, Carlos Pastrana y Álvaro Palacios, donde se inició de forma colegiada y decidida este fenómeno, con sus "clos". Posteriormente, el mismo fenómeno se ha producido en casi todas las zonas de calidad, como Tarragona, Falset, Alicante Jumilla, las dos Castillas, Yecla, L'Empordà, Bierzo... sitios donde la cepa, aferrada por sinuosas raíces a las empinadas laderas del valle, en bancales de prodigiosa geometría, sobre terrenos de pizarra, se debate entre el ser y la nada, a la espera del bodeguero valiente y enamorado. O donde el encanto del viñedo se integra en el paisaje, rompiendo las forestas, embebido de un clima atlántico que se hermana con la moderación mediterránea para regalar vinos de intensa personalidad, fuerte estructura, acidez elevada, la presencia sin complejos de sus taninos, y el sabor penetrante y amplio. Pero no ha sido fácil. El terruño no sólo es algo dado por la Naturaleza, y, por lo tanto, inamovible. Los suelos de los viñedos son tierras de cultivo. También el hombre influye en ellas trabajándolas y colaborando así en su evolución. El problema surgió cuando el origen geográfico fue perdiendo importancia, y las variedades de uva se hicieron más importante. Pero todas las modas acaban, nuevas tendencias ganan en importancia y, a menudo, lo nuevo acaba siendo una reflexión sobre lo viejo. Hoy, los vinos escritos en pizarra vuelven a mostrar su personalidad y grandeza. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

¡Vinos, a la pizarra!



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 Pulido (j.pulido@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. Valdelaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



12 BODEGAS EJEMPLARES LOS ALJIBES

Las yeguas se asoman para contemplar a esa rara especie: los enoturistas. La finca Los Aljibes, 900 has. de monte, cereal y viñedo, es más que una bodega, es una muestra ejemplar de la naturaleza y la obra humana que hacen nacer el vino. Al poco de entrar en la finca, aparecen las primeras viñas, naciendo unas, ya esplendorosas otras. Nacen a unos 1.000 metros de altitud, en una planicie inelmente e indefensa.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA

-Lavia 2004
-Pago la Garduña '03
Unos socios amantes y defensores murcianos se pusieron como objetivo aprovechar la materia prima excepcional que la naturaleza les ofrecía. Nace así el Lavia, de uvas que no han sufrido ningún tipo de pesticidas para su cultivo. El Syrah del Pago de la Garduña viene de una pequeña parcela de tres has. a 800 metros de altitud. Se han seguido pautas para elaborar un vino moderno: malolác-

tica en barricas de Allier y estancia en ellas nada menos que dos años. Tiene, sin duda, un futuro magnífico.



14 UNIDOS POR EL PLACER JAMÓN DE PATO CON CAVAS

Los franceses son los artífices de que el pato sea la cumbre de la gastronomía moderna, pero el origen del consumo de esta ave hay que buscarlo en otras latitudes. Se sabe que los chinos ya la domesticaban en corrales hace unos 4.000 años, que formaba parte de la dieta habitual de los etruscos, y que los antiguos griegos y egipcios conocían los secretos del cebado para hacer un buen foie gras. Pero fue en el siglo XVIII cuando los franceses se especializaron en este palmípedo. Hemos elegido una serie de versátiles cavas catalanes que pueden sostener magníficamente la sustanciosidad del jamón.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 20 SEPA DE LO QUE HABLA.
22 QUESO Y VINO. 24 DÍAS DE VINO. 26 EL COLECCIONISTA.
28 AGUARDIENTES. 30 NOTICIAS DE ACTUALIDAD.
36 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 37 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 38 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VIÑAS CULTIVADAS ENTRE PIZARRA LOS VINOS DE PIEDRA

Comentaba hace poco José Ramón Lissarrague, sabio en viticultura, que la vid es capaz de absorber y transmutar cualquiera de los elementos ubicados allí donde sus raíces penetren. Lógicamente estos integrantes aportarán, primero a la uva y al vino luego, un complemento aromático que los hará diferentes de otra viña situada justo al lado pero plantada en suelo de distinta estructura. De ahí la importancia que en la vieja Europa se le concede al concepto terruño. Entendiendo como terruño todos los factores que inciden en el vino, que es el resultado final: el clima, la altitud y orientación de la viña, las variedades plantadas y por supuesto la composición del suelo. En España la inquietud por elaborar vinos que ofrezcan únicamente el marcado carácter que imprime el terruño es muy reciente, pero la diversidad de suelos y microclimas es tan extensa que se puede elaborar todo un catálogo de vinos de diferentes suelos. En este número de MiVino hemos buscado esos vinos marcados por el terruño.

4



VIÑAS CULTIVADAS ENTRE LA PIZARRA

Los vinos de piedra

Comentaba hace poco José Ramón Lissarrague, sabio en viticultura, que la vid es capaz de absorber y transmutar cualquiera de los elementos ubicados allí donde sus raíces penetren. Lógicamente estos integrantes aportarán, primero a la uva y al vino luego, un complemento aromático que los hará diferentes de otra viña situada justo al lado pero plantada en suelo de distinta estructura. Así, una cepa plantada en un suelo de composición calcárea nos dará un vino de distintos matices que si ha surgido de una roca granítica o de un suelo volcánico. De ahí la importancia que en la vieja Europa se le concede al concepto terruño. Entendiendo como terruño todos los factores que inciden en el vino, que es el resultado final: el clima, la altitud y orientación de la viña, las variedades plantadas y por supuesto la composición del suelo. En España la inquietud por elaborar vinos que ofrezcan únicamente el marcado carácter que imprime el terruño es muy reciente, pero la diversidad de suelos y microclimas es tan extensa que se puede elaborar todo un catálogo de vinos de diferentes suelos. Nos atraía la idea de realizar un número de MiVino dedicado a un solo tipo de suelo, aunque tuviésemos que buscarlos en comarcas muy distantes entre sí. Lógicamente deberían poseer unas características tan diferentes que marcasen de forma clara su personalidad. Y pocos terruños caracterizan a los vinos de forma tan rotunda como la pizarra. Además, las comarcas donde se ubican generalmente poseen una belleza salvaje que las sitúa entre las viñas más espectaculares del mundo, como las de la Ribeira Sacra, las del Priorat, las del cabo de Rosas o las de La Axarquía.

VIÑA Y TERRUÑO

Gracias a la gran actividad de la corteza terrestre durante miles de millones de años, ese gran laboratorio que es la Tierra ha dejado preparados los terrenos pizarrosos para que la vid obtenga uno de los mejores frutos que pueda ofrecer. Aunque el romanticismo no cabe en el campo. El oficio de viticultor es duro, la agricultura que se puede desarrollar sobre estos terrenos pobres, pétreos, ásperos, siempre es de subsistencia, porque sobre las secas tierras pizarrosas pocos milagros pueden hacer los agricultores, si acaso algunos árboles frutales -según el clima- y la vid que se adapta a casi cualquier clima y terruño.

En los últimos 25 años, los vinos españoles experimentaron un notable desarrollo en el mercado exterior. Y buena parte de la fama y notoriedad adquirida es debida a los nacidos

bajo el signo de la pizarra. Los vinos del "Priorat", con su peculiar estilo, la mayoría de ellos productos de "boutique" o de garaje, comenzaron a aparecer en las vinotecas más famosas de las principales ciudades y, lo que es mejor, en lo alto de las calificaciones de revistas y críticos prestigiosos de todo el mundo. Sobre esas pizarras (o «llicorella») se han edificado triunfos sonados de nuestra viticultura. Esa denominación tarraconense, una de las dos que poseen el apellido "cualificada", es posiblemente la única en España que se ciñe casi exclusivamente al carácter del suelo. Tanto es así que el término municipal de Falset, capital de la comarca prioratense, se halla dividido entre dos denominaciones, la del Priorat y la de Montsant, y la línea de separación la marca especialmente el suelo pizarroso.

PIZARRAS RECUPERADAS

La otra gran zona emergente es el Bierzo, cada vez más conocido en el extranjero. El proceso de su éxito ha sido parecido al del catalán. En aquellos parajes leoneses de duras pendientes y retorcidas cepas viejas ya hacía años que buena parte de sus bodegueros hacían vinos diferentes. El impulso final ha llegado del trabajo de los jóvenes elaboradores que apostaron por vinos modernos, plenos de fruta y respetuosos con la portentosa asociación Mencía/pizarra. La misma combinación se hace en la Ribeira Sacra en las inverosímiles pendientes labradas por los ríos Sil y Miño. En los montaraces y ásperos montes de la Axarquía malagueña se aprecia a primera vista su condición de zona vitivinícola privilegiada, ahora demasiado castigada por el frenético ritmo que impone el turismo y la construcción.

Hasta aquí las comarcas más extensas y que han basado su viticultura en la laja pizarrosa de sus suelos. Pero existe gente que se dedica a indagar entre sus ancestros, que quiere (y sabe) recuperar los viejos bancales de pizarra para volver a plantar sobre ellas la única planta capaz de dar un fruto de lujo. Hay pequeños reductos en el Penedès, como la viña de donde Gramona saca su Sauvignon blanc, o la Conca de Barberà, donde Torres recolecta su Grans Muralles, un compendio de cepas mediterráneas, o algunos terrenos del Empordà. Como curiosidad, existe una pequeña área en la isla de Menorca, que, junto al valle de Güimar (Canarias), quizá sean los únicos suelos pizarrosos de todas nuestras islas. Se encuentra en el hermoso paraje de "Sa Albufera des Grau", laguna de agua dulce y parque natural de la preciosa isla. Allí la familia Jover ha realizado un magnífico trabajo de recopilación de Malvasías, variedad otrora abundante en las Baleares y actualmente casi desaparecida.



VINO DE CALIDAD DE ARRIBES

LA SETERA 2003

La Setera. Tel. 980 612 925.

Muy personal en aromas que recuerdan tanto a la fruta blanca como la negra. Enriquecen esta paleta aromática las notas de ceniza, tabaco y lías. Golosidad notable, con cuerpo y longitud. Interesante.

GRAN ABADENGO 2003

Ribera de Pelazas. Tel. 923 166 001.

Una de las máximas expresiones que se conocen de la variedad Juan García. Desde la última cata, la madera se ha integrado y alcanza mayor armonía y frutuosidad. Carnoso y amplio en aromas.

D.O. BIERZO

BEMBIBRE 2003

Dominio de Tares. Tel. 987 514 550.

Con la potencia y exuberancia de las nuevas Mencías pero, en este caso, suavizada, consiguiendo unos taninos fruta-madera muy fundentes. Para guardar o tomar ya.

EL CASTRO DE VALTUILLE 2002

Bodegas y Viñedos Castroventosa. Tel. 987 562 148. Diseñado para gustar al Nuevo Mundo, frutas negras en licor, balsámicos y maderas espectaculares con aporte mineral. Poderoso en boca, aunque refinado. Todavía necesita botella para ser un gran vino.

ENCOMIENDA TEMPLARIA CR. 2002

Agribergidum. Tel. 987 546 279.

Entre lo clásico y lo moderno por su extracción, tanto en color como en aromas y maderas ya domadas. Carnoso y suave con leve tanino aún por limar.

GRAN RIOCUA 2003

Viticultores Bercianos. Tel. 987 412 083.

Línea elegante, con finas notas de tabaco, especias, flores e higos. Estructurado y sin puntas, carnoso, fresco. Buen buqué final.

HOMBROS 2003

Casar de Burbia. Tel. 987 403 712.

Aromas melosos, bien ligados, entre las frutas pasas (ciruela, arándano) y notas de vainilla fina. Sabroso, amplio y sin saturar.

PAIXAR 2003

Paixar. Tel. 987 549 002.

La fruta encandila por su riqueza de matices y mineralidad, del mismo modo que sus acertadas maderas (tabaco, cedro), aunque algo más tostadas. Grasa y tanino de grano fino marcan la diferencia, con un recorrido vertiginoso muy largo.

PITTACUM 2003

Bodegas y Viñedos Pittacum. Tel. 987 548 054.

Profundos aromas a frutos negros, monte bajo y trufa. Su tanicidad y carácter amargoso lo hacen ideal para acompañar platos grasos.

TILENUS «PAGOS DE POSADA» 2001

Estefanía. Tel. 987 420 015.

Bella expresión de Mencía, radiante madurez que recuerda la mora o la grosella, dosificada madera bien seleccionada. Jugoso, magníficamente ensamblado. Exquisito.

VILLA DE CORULLÓN 2003

Descendientes de J. Palacios. Tel. 987 540 821.

Muchas notas minerales de pedernal y tiza; fruta espléndida. Posee mucha estructura y viveza, buena acidez y volumen frutal jugoso.

D.O. CONCA DE BARBERÁ

GRANS MURALLES 2000

Miguel Torres. Tel. 938 177 400.

Un vino elegante. En los primeros años se aprecian mejor los rasgos minerales aunque, como todo buen vino termina desarrollando un buqué insólito y abundante. Sedoso y amable en el paladar.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

COMA BRUNA 2003

Celler Espelt. Tel. 972 531 727.

Aromas mediterráneos, ciruelas y cerezas pasas, brea y notas tostadas que derivan en cacao. Goloso, potente y domado, con un final persistente.

FINCA GARVET 2001

Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011.

Sofisticado, armonioso, muy aromático (confitura de grosella, ciruela, chocolate, pizarra). Del mismo modo que en la copa, en boca muestra su potencia, grasa y frescura. Para guardar.

MASÍA CARRERAS 2002

Celler Martí Fabra. Tel. 972 563 011.

Es un vino para disfrutar comiendo por su finura aromática, complejidad (tabaco, cacao, ciruela pasa). Magnífico. Pero, sin lugar a dudas, su grasa en boca, elegancia y buqué son su mejor colofón.

NEGRE DELS ASPRES CR. 2001

Vinyes dels Aspres. Tel. 972 554 934.

Recuerda a un Priorat clásico por su licorosidad frutal y abundantes notas de pizarra con la madera balsámica. Sin embargo, su fresca acidez perfila con destreza los 13,5% vol. , con un paso de boca muy comedido.

Pizarra

Roca metamórfica procedente de una roca sedimentaria de grano fino (arcillas, limos) que por la acción de la presión y de la temperatura se transforma en otra roca de aspecto foliado o pizarroso. En esta transformación los minerales originales de la arcilla se convierten en otros minerales más estables. Si en el proceso de transformación la temperatura es baja, la composición química varía, pues solo cambia la estructura mineral, generalmente silícea; si las temperaturas son más altas, algunos minerales sufren otra transformación, por la emigración de determinados componentes, incluso con el aporte de otros minerales procedentes de la fuente de calor (magma granítico y volcánico) dando como resultado una roca metamórfica en la que no solo ha cambiado la estructura de la roca madre sino también su composición. Estos procesos de transformación necesitan millones de años, salvo en el caso de una irrupción rápida de calor como en el caso de un volcán.



caja 2014 zurich international bank

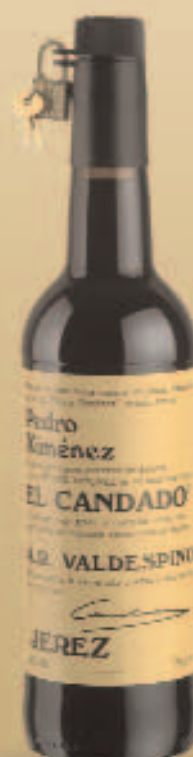
Loft 210m 5a avenida, ny

Yate Ferretti 185 Fly

BMW Z4 Roadster

Harley-Davidson 45

EL CANDADO - PEDRO XIMENEZ



VALDESPINO

EL CANDADO®
Un placer reservado

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

ARIYANAS 2004 

Bentomiz. Tel. 952 553 666.

Su nitidez frutal, cristalina, recuerda al pomelo, la fruta de la pasión o la miel, con magníficos ápices minerales. Tiene además una mesurada acidez-dulzor.

MOLINO REAL 2003 

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

Cada año, mejora su carácter mineral y definición de la fruta. Disfrutamos con los recuerdos tropicales, de fruta fresca, con esa acidez que subraya su paso de boca y enfatiza el conjunto.

TRES LEONES 2004 

López Hermanos. Tel. 952 319 454.

Espléndidas sus profundas notas de mandarina, miel y fresco mineral. Realmente complejo y franco. Su acidez acentúa y magnifica el conjunto dominando el equilibrio.

D.O. MONTSANT

ÉTIM SELEC. SYRAH 2002 

Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105.

Han exprimido lo mejor de este noble varietal. Su madurez es vertiginosa, mermelada, golosina con notas de humo y tiza. Envolvente y con cuerpo, dejando un grato fondo perfumado.

LES SORTS BLANC 2004 

El Masroig. Tel. 977 825 026.

Muy potente, nítido, con abundantes recuerdos a lima, pomelo, chirimoya y tiza. De su paso de boca nos quedamos con el buen entendimiento entre grasa y acidez. Magnífico.

MAS TORTÓ 2001 

Celler de Capçanes. Tel. 977 178 319.

Vino de concepción moderna, bien extraído, con los recuerdos de arándanos y ciruela. Madera bien ensamblada. En boca es jugoso y de diminutos taninos.

D.O. Penedès

GAINTUS 2003 

Heretat Mont-Rubí. Tel. 933 712 332.

Una variedad, la Sumoll, difícil de trabajar por su espectacular acidez natural. Esta casa ha logrado domesticarla y extraer cierto equilibrio extrayendo más fruta (zazamora, grosella) y delicadas maderas. Su paladar, como ya hemos dicho, es más equilibrado y carnoso, aunque necesita botella.

GRAMONA SAUV. BLANC FB. 2004 

Gramona. Tel. 938 910 113.

Un Sauvignon blanc más delicado en potencia a frutas exóticas y fresca mineral que los de Rueda. La marcada acidez, en armonía con la grasa, construye un exquisito paso de boca, largo y pleno.

D.O.Q. PRIORAT

CARTOIXA RVA. 2001 

Cellers Scala Dei. Tel. 977 827 027.

Un vino complejo (cacao, ceniza, ciruela pasa), de largo buqué en el final de boca. Muy comedido, nada agresivo y equilibrado. Excelente con platos de caza.

CLOS DE L'OBAC 2001 

Costers del Siurana. Tel. 977 839 276.

Un dibujo frutal nítido, de radiante madurez, aunque evitando los excesos. También, la madera es discreta. En boca disfrutamos con su volumen, punto de grasa magnífico y elegancia. Buen trabajo.

GENIUM COSTERS 2003 

Genium. Tel. 977 827 146.

Un aluvión de frutas negras (cassis, arándano) y madera tostada (eucalipto, mentol). A pesar de la contundencia olfativa, en boca es más refinado, carnoso y con buenas perspectivas para ser elegante.

GUETA-LUPIA 2002 

Rafael Bordalás García. Tel. 977 839 513.

Con el estilo clásico de la zona, recuerdos de fruta en licor y mineralidad armonizado con las maderas. Potente, goloso y de amplios taninos. Bien elaborado.

IDIUS DE VALL-LLACH 2003 

Celler Vall-Llach. Tel. 977 828 244.

Tiene toda la potencia del terreno pizarroso. En boca, nuevamente se confirma con la crudeza de los taninos, soberbio paso de boca y envolvente mineralidad. Guardar para disfrutar.

JOAN GINÉ GINÉ 2001 

Buil & Giné. Tel. 977 830 483.

Posee los parámetros aromáticos de la zona: guindas en licor, notas tostadas y de pólvora que, a diferencia de otros Priorat, demuestra en boca más suavidad y equilibrio. Listo para tomar.

LES TERRASES 2003 

Alvaro Palacios. Tel. 977 839 195.

Aunque es el tercer vino de la bodega, en volumen de ventas ocupa el primer puesto. Su secreto reside en la sencillez y la armonía del conjunto bien fundido. En boca, al principio bravo, acaba muy agradablemente.

Beneficios

La pizarra ofrece varias ventajas. Por un lado ayuda a una mejor filtración del agua, aunque cuando la zona es muy soleada puede llegar a ser un problema. Su color generalmente negro-azulado capta y retiene los rayos del sol, propiciando una maduración más prolongada. En zonas calurosas, los viticultores tapan la pizarra en las horas más fuertes de sol. En estos vinos se aprecia un olor mineral muchas veces difícil de captar para el aficionado por no tenerlo registrado organolépticamente. Es un aroma similar al de una piedra lavada con agua fresca del río. Si aún así no lo reconoce, realice la siguiente prueba: sírvase una copa voluminosa de vino de 14% vol. (el alcohol potencia los aromas) y, a continuación, introduzca un pedazo de pizarra dentro. Agite la copa con cuidado y huela: ¡eso es la mineralidad!



MANYETES 2003 ●●●●●●

Clos Mogador. Tel. 977 839 171.

La expresión pura y mineral (pizarra) de la tierra. A diferencia de otros Manyetes, la frutuosidad está más definida, menos licorosa y de perfecta expresión.

MARTINET BRU 2004 ●●●●●●

Mas Martinet Viticultors. Tel. 629 238 236.

Buen ensamblaje aromático, finos aromas (frutos rojos, humo, cedro). Suave de entrada, aunque de cierto bravío tánico. Buen futuro.

MAS DE MASOS 2001 ●●●●●●

Celler Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201.

Fruta y madera bien armonizadas con un paso de boca equilibrado y perfectamente estructurado. Es una buena elección para tomar ahora o guardar.

MORLANDA VI DE GUARDA 2002 ●●●●●●

Viticultors del Priorat. Tel. 977 831 309.

La Garnacha realza la expresión a frutas rojas confitadas junto con los rasgos minerales y de humo. Pasa con potencia, carnosidad. Buenas perspectivas de guarda.

TRÍO INFERNAL 2003 ●●●●●●

Trio Infernal (Combiér-Fischer-Gerin). Tel. 977839403.

Maderas que acompañan perfectamente a unas uvas maduras (frambuesa, ciruela negra) con recuerdos finos de canela y vainilla muy fina. De este trío de elaboradores destacamos lo redondos que sacan los vinos al mercado, listos para tomar.

D.O. RIBEIRA SACRA

1985 EL ORIGEN 2004 ●●

Pincelo. Tel. 982 441 660.

Necesita una copa amplia para liberar ciertas reducciones. Solventado el primer paso deja entrever su confitura de arándanos y recuerdos de cacao. Suave y con carnosidad. Equilibrado.

ABADÍA DA COVA BARRICA 2003 ●●●●

Moure. Tel. 982 452 031.

El 2003 fue difícil en general pero, en zonas donde cuesta obtener una buena maduración, estos años son cruciales para aumentar su frutuosidad. Mayor carga aromática y un volumen frutal pleno, equilibrado y nítido. Excelente añada.

ALGUEIRA 2004 ●●●●●●

Algueira. Tel. 982 410 299.

Grata sorpresa. Recuerda a algunos vinos franceses por su delicada expresión frutal, fina, elegante, con un distinguido trato con la madera que brilla por su prudencia. Su frescura en boca es espléndida, y liga el conjunto en una perfecta armonía.

CASA MOREIRAS MENCÍA 2004 ●●

Casa Moreiras. Tel. 982 456 174.

Se nota la madurez y eso es bueno en tierras tan frías. Posee mayor carnosidad, volumen en boca y longitud de recuerdos a frutillos silvestres persistentes.

PEZA DO REI BARRICA 2003 ●●●●

César Enríquez Diéguez. Tel. 988 203 450.

Ligeramente cerrado. Gama aromática de la fruta (zarzamora, cassis) conjuntada con la madera (cedro, clavo), en buena armonía. Equilibrado y fresco.

PONTE DA BOGA GODELLO 2004 ●●●●●

Terramaior. Tel. 981 901 906.

Generosos aromas maduros a chirimoya, pomelo y hierba. Goza de excelente frescura y peso de fruta que envuelve el paladar. Muy jugoso y placentero.

REGINA VIARUM 2004 ●●●●●

Regina Viarum. Tel. 986 401 699.

Carácter autóctono, de recuerdos especiados y boscosos, apoyados por un punto de confitura. Sabroso y fresco, con un fondo amargoso delicado.

THÉMERA CRIANZA 2003 ●●●●●

Théméra. Tel. 606 595 494.

Tiene crianza en barricas de castaño y, aunque no es tan espectacular como las francesas o americanas, sí respeta la fruta. Además, en boca se nota más volumen de fruta, estructura y longitud. Muy interesante.

VÍA ROMANA MENCÍA 2004 ●●●●

Viñedos Vía Romana. Tel. 982 421 212.

Color oscuro e intacto de evolución. Aromas sazonados, limpios, que dejan entrever el carácter especiado del varietal. Buena acidez que hace vibrar a su paso pero sin perder consistencia.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

PEGASO BARRANCOS DE PIZARRA

2002 ●●●●●●

Viñas Viejas de Cebreros. Tel. 916 409 797.

Potencia aromática llena de notas minerales y frutos negros en sazón; paso de boca, sabroso, envolvente y con un tanino energético que todavía pide más botella.

VINYA SA CUDIA 2004 ●●●●●●

Companyia Vitivinícola de Menorca. Tel. 629 330 162.

Aromática que pronto desvela el origen mineral de la viña, frescura innata que arropa los recuerdos finos de fruta blanca (albaricoque y pera) bien maduros. Acidez espléndida, penetrante, al tiempo que goloso. Un vino muy interesante.

El reparto

Aunque suele ser de color negro azulado o negro grisáceo, también existen pizarras rojas, verdes y moradas. En España las mayores concentraciones de viñedo en terrenos pizarrosos se encuentran en Priorat, Bierzo y las proximidades del río Sil, en la Ribeira Sacra. También podemos encontrarlo en las cercanías de Cebreros, los Arribes del Duero, Málaga (concretamente la zona de la Axarquía), las zonas altas del Valle de Güimar (en la isla de Tenerife) y pequeños pagos de Calatayud y Empordá-Costa Brava.

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.



BODEGA LOS ALJIBES



En torno al patio, en esta casona tradicional de nuevo cuño, se distribuye la bodega de elaboración, las cuevas de guarda y la zona social, con plácidas chimeneas de piedra, salones acogedores, salas de cata. El torreón se asoma a la tierra caliza, al verdor de los pámpanos, a los cercados donde retozan los caballos. Más que vino.

Ver, oír y catar: un paseo por el vino

Las yeguas se asoman para contemplar a esa rara especie: los enoturistas. La finca Los Aljibes, 900 has. de monte, cereal y viñedo, es más que una bodega, es una muestra ejemplar de la naturaleza y la obra humana que hacen nacer el vino.

La espalda va quedando la atalaya que es Chinchilla de Montearagón, sus casas, sus cuevas, sus murallas encaramadas en un cerro que es emblema de La Mancha. El camino blanquecino se hace ameno, flanqueado por encinas, duplicado en someras lagunas. Al poco de entrar en la finca, aparecen las primeras viñas, naciendo unas, ya esplendorosas otras. Nacen a unos 1.000 metros de altitud, en una planicie inclemente e indefensa, donde las diferencias de temperaturas de invierno y verano o de noche y día obligan a las uvas a defenderse, a engordar su piel como hacen las focas o los osos. Y ese hollejo que en el animal es grasa, en la uva significa taninos, color y estructura del vino. Aquí, el calor puede llegar a 45° C poco antes de la vendimia, de modo que hubo que estudiar a conciencia los vientos dominantes y alinear las cepas a su favor, para que ni la helada ni las nieblas ni la humedad caliente se fije en los racimos, para que ese barrido permanente preserve sanas las plantas y sus frutos.

BIODIVERSIDAD DE CULTIVOS

La ventaja de esta magna obra que ha construido la familia Lorenzo es haber podido elegir cada detalle: una finca de 900 has. en la que cabe la biodiversidad de cultivos y actividades, desde una yeguada de Pura Raza Española hasta el enoturismo. Y por supuesto, un viñedo concebido a capricho, experimentando con las variedades que mejor se adaptan y

una tecnología vanguardista y eficiente para elaborar.

La viña está plantada en sectores diferenciados de 10 has., y se compone de cuatro variedades blancas -Chardonnay, Viognier, Verdejo y Sauvignon Blanc- y ocho tintas -Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Franc, Garnacha y Garnacha tintorera, Tempranillo, Syrah y Monastrell-, es decir, las históricas de la zona y de las regiones vecinas, además de las excelsas importadas que ya han demostrado la adecuación a este terreno calizo, poco profundo y avaro en materia orgánica. Un rigor que, sumado al clima, promete calidad.

LA CALIDAD COMIENZA EN LA VENDIMIA

La vendimia es manual, en cajas y con una rigurosa selección en cinta al llegar a la bodega, para los vinos de guarda, los más complejos. Y mecánica, nocturna, a esas horas frescas, pero antes de que el rocío humedezca el fruto, para la producción que se transformará en vinos jóvenes.

Puesto que la vendimia dura menos de un mes y otros procesos son también temporales, la bodega ha resuelto la información a los visitantes con hermosas fotos descriptivas a lo largo del recorrido: la zona de recepción (aquí no hay tolvas), la mesa de selección, el despalillado, la fermentación en depósitos de acero de distinta capacidad y con un sistema de rotura permanente del sombrero para mejorar la extracción, la decantación de los blancos y la centrifugación de los tintos, para evitar incluso la mínima modificación que supondría el filtrado... Pero lo más espectacular no preci-

sa fotos. Ahí está la sala de elaboración tradicional en 18 hermosos tinos de roble de 10.000 litros construidos por prestigiosos toneleros franceses. Y para la crianza, además de las barricas, fudres de 5.500 litros para que la influencia de la madera sea comedita, porque esa es la filosofía de la casa, un envejecimiento justo, no agresivo, respetuoso con la fruta, y después un tiempo generoso en botella, para redondear.

Decía Pasteur que cuando las bodegas estuvieran tan pulcras como su hospital darían buen vino. En Los Aljibes, ese esmero no sólo tiene como destinatario al vino sino a los visitantes. La bodega es pionera del enoturismo en la zona, gracias a que puede combinar atractivos muy diversos: por un lado, el vino, la bodega y las catas; y por otro, las excursiones a caballo, las visitas monumentales y paisajísticas a villas como Alcalá del Júcar o a las lagunas de Pétrola. Y al regreso, la exhibición de carruajes y enganches que tiene cabida en el tradicional patio central de la casona, en torno al pozo, o la visita a una exposición de arte en el torreón, con vista al viñedo y al amplio horizonte.

Novedosa es también en el entorno la depedida en una tienda bien montada donde las botellas, sus marcas Nordal, Viña Aljibes y Aljibes varietal, se convierten en el mejor recuerdo.

LOS ALJIBES

Finca Los Aljibes
Chinchilla de Montearagón
02520 Albacete
Tel. 91 884 43 93 Fax 91 884 24
Visitas cita previa: 967 890 020
www.aljibes.com
info@fincalosaljibes.com

ALIMENTARIA 2006
STAND F-400



LA CESTA DE LA COMPRA

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

Jamón de pato con cavas

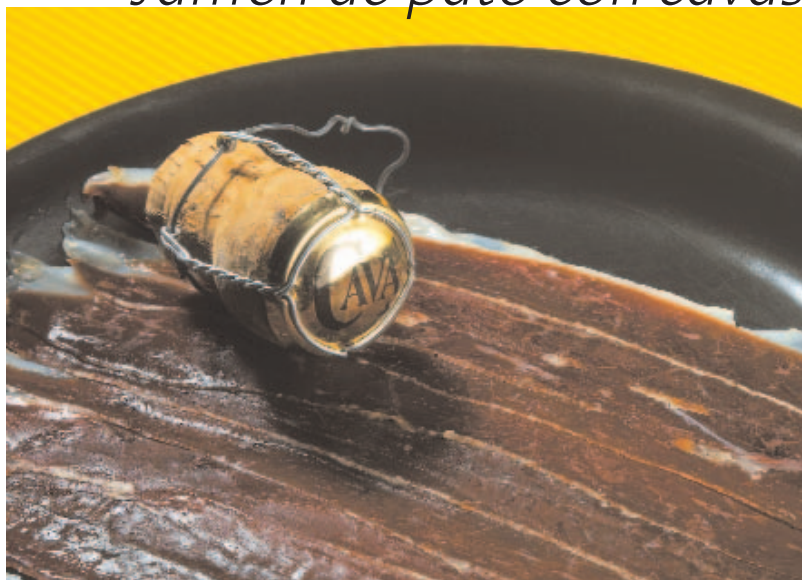


FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Los franceses son los artífices de que el pato sea la cumbre de la gastronomía moderna, pero el origen del consumo de esta ave hay que buscarlo en otras latitudes. Se sabe que los chinos ya la domesticaban en corrales hace unos 4.000 años, que formaba parte de la dieta habitual de los etruscos, y que los antiguos griegos y egipcios conocían los secretos del cebado para hacer un buen foie gras. Pero fue en el siglo XVIII cuando los franceses se especializaron en este palmípedo, desde el confit (las patas) al magret (la pechuga), sin olvidar la finura y el delicado sabor del jamón de pato. Quizás por la cercanía geográfica con Francia, Cataluña, Navarra y País Vasco son las comunidades que más producen y consumen los productos del pato, aunque en el resto del país cada vez hay más adeptos a esta preciada pieza gastronómica. Centrándonos en el jamón, un bocado único para los buenos gourmets, éste se elabora a partir de la pechuga del pato. Después de condimentar con sal, pimienta, y alguna hierbas, se cuelga en secaderos naturales. Allí tiene lugar la curación del magret hasta convertirse en un jamón de paladar sutil y exquisito. Es ideal como aperitivo, pudiendo también servirse como entrante, acompañando a cremas o purés, a variopintas y saludables ensaladas tibias o frías, o simplemente solo. Pero no tan solo, como cómplice o aliado hemos elegido una serie de versátiles cavas catalanes que pueden sostener magníficamente la sustanciosidad del jamón, unos vinos que aportan frescura y avivan la intensidad de su sabor.

NUESTRA SELECCIÓN

ALSINA SARDÁ G. R. '02 ●●●●●
Alsina Sardá.
Realmente complejo, a la vez que fresco (hierba, cardamomo) con notas elegantes de lías y un paso de boca de excepcional frescura y cremosidad.

CASTELL S. ANTONI ●●●●●
Castell Sant Antoni.
Magnífico aporte de madera. En boca se aprecia mayor volumen, pero sin excesos, con un largo buqué de mantequilla, bollería y frutas exóticas.

BRUT BARROCO ●●●●●
Freixenet.
Es el más elegante, delicado en aromas a panadería, mantequilla y flores. Carbónico integrado, fino y de armoniosa acidez. Largo.

JUVÉ & CAMPS RS. FAM. 2002 ●●●●●
Juvé & Camps.
Recuerdos complejos de su crianza con las lías (bollería, hongos). Entrada poderosa, cremoso y largo.

TORELLÓ B. NAT. 2001 ●●●●●
Torrelló.
Todavía conserva mucha frescura; de hermosos aromas a fruta blanca y excitante acidez bien complementada con la fina burbuja. Equilibrado.

VINYA CODORNÍU ●●●●●
Codorníu.
Sobresale el aporte de la variedad Chardonnay que potencia las notas de fruta exótica, minerales y de mantequilla. Boca envolvente, con cuerpo y frescura.



¡Vas a soñar!



BODEGAS
BALBAS

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

De cada botella,
una obra de arte



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



Bodegas Valle de Mongón S.L.
Tel. y Fax: 917-511.516.414
bodega@vallemongon.com
www.vallemongon.com

Ribera del Duero

Tecnología en el viñedo



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Para hacer un gran vino no se precisa necesariamente partir de un viñedo centenario. Así lo demuestra Ángel Anocibar, el sabio enólogo de Abadía Retuerta, uno de los mejores proyectos enológicos de Europa con apenas diez años de vida. Es una hermosa propiedad al lado del río Duero con más de 700 hectáreas a tiro de piedra de la D.O. Ribera del Duero. Hay unas 200 has. cultivadas de viñedo, con estudios exhaustivos para que cada parcela recibiese y sustentase el plantón ideal. En la finca abunda el Tempranillo, el Cabernet, el Merlot y, ya más escasos, el Petit Verdot y el Syrah. En su catálogo hay vinos valiosos, como "Cuvee El Palomar", el Pago de

Negralada, Valdebellón, uno de Petit Verdot o este Syrah salido de una pequeña parcela de tres has. situada a unos 800 metros de altitud. Ha seguido unas pautas para la elaboración de un vino moderno, maloláctica en barricas de Allier y estancia en ellas nada menos que dos años. Y confirma que esta variedad tiene un futuro magnífico en nuestros lagares.

VIÑEDOS EN LA MURCIA ESCONDIDA El pico de Lavia, entre las sierras de Cambrón y Burete, se eleva a más de 1.200 metros de altitud, y a su pie se puede pasear por olivos y viñedos antiguos, junto a bosques mediterráneos. Es lo más alto de un paraje que conforma un par-

que natural de más de 20.000 hectáreas y que refleja otra cara de Murcia, más verde. Entre mundo rural tan poco conocido, unos socios amantes y defensores de la comarca se pusieron como objetivo aprovechar la materia prima tan excepcional que la naturaleza les ofrecía. Porque tanto los olivos como la viña se asientan sobre piedras y tierras muy pobres, no han tenido que soportar pesticidas u otro tratamiento que no sean los recursos tradicionales para parar las inexistentes plagas debido a la sanidad de aquellas alturas. Contrataron a Pep Aguilar, enólogo encomendado de "Trío Infernal", la excelente bodega del Priorat, y Patri Morillo. De momento el vino ocupa sus desvelos, pero no tardarán en darnos sabrosas sorpresas con el aceite.



LAVIA 2004

Molinos y Lagares de Bullas. Paraje Venta el Pino, s/n 30430 Cehegín (Murcia)
Tel. 638 04 66 94. D.O. No tiene (Vino de mesa). Precio: 7'90 €. Tipo: Tinto crianza
Variedades: Monastrell y Syrah. Crianza: Seis meses en barricas de roble francés.
Fecha de entrada: 15/1/2006. Consumo óptimo aprox: Cuatro años a 16° C.
Puntuación: 8,4/10.

1ª Cata: Tiene un bonito color picota y limpios aromas donde prima la fruta roja y una madera especiada muy sutil. Como fondo, se aprecian nítidas notas florales y de hierbas frescas. Es suavemente goloso, de un tanino maduro que se manifiesta sin aristas, con buen cuerpo y un final cálido en el que priman la fruta y las hierbas de monte bajo (espliego, tomillo). Aunque se trata del primer vino de esta bodega, el concepto es magnífico y en el conjunto se puede apreciar el poderío de la materia prima.

PAGO DE LA GARDUÑA 2003

B. Abadía Retuerta. 47340 Sardón del Duero (Valladolid). Tel. 983 68 3 17
info@abadia-retuerta.es. D. O. No tiene (Vino de la Tierra de Castilla y León)
Precio: 59 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Syrah.
Crianza: 24 meses en barrica de roble francés Allier. Fecha de entrada: 15/2/2006
Consumo óptimo aproximado: 8 años a 16/17° C. Puntuación: 9,3

1ª Cata: Excelente color e intensos aromas en los que se aprecian sus marcados frutillos negros, una punta de casis, especias (canela y pimienta) y un toque mineral; destaca la magistral medida de la madera. El equilibrio de este vino es su mayor virtud, porque el entramado que forma el elegante tanino, la fresca acidez y la punta golosa hace que se comporte como pura seda en el paladar. Sorprende que un vino con esa estructura y concentración pueda beberse perfectamente ahora sin que ninguno de sus elementos distorsione.

PRADOREY ABRE CON BLANCAS

LA BODEGA DESEMBARCA EN RUEDA CON UN VERDEJO 100%

Real Sitio de Ventosilla es una de las fincas con mayor transcendencia histórica de Castilla-León. Su origen se remonta al siglo XVI. Sin embargo, lejos de quedar anclada en el pasado, en la actualidad representa una de las empresas más sólidas y novedosas de la Denominación de Origen. Ahora ultima su nuevo proyecto: una bodega en el corazón de Rueda.

520 HECTÁREAS DE VIÑEDO PROPIO

Sus 520 hectáreas de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, convierten a la bodega en la mayor explotación vitivinícola de Ribera del Duero y sus vinos, PradoRey y Recorba están ya posicionados entre los mejores caldos de la zona. La calidad deriva del microclima, la altitud, la composición del suelo y la variedad del viñedo. El riego por goteo y la vendimia manual y seleccionada proporciona un rendimiento máximo- medio de 5.000 K/Ha. Así, con una producción de dos millones y medio de botellas cumplen satisfechos sus diez primeros años. Para celebrarlo y, con el objetivo de acercar la bodega al consumidor, a partir de ahora, cada botella incluirá un CD con la grabación en vídeo de todos los métodos de producción, desde el ciclo natural de la vid hasta el embotellado final, con numerosos premios escondidos en cada CD.

ENOTURISMO EN UN PALACIO DEL SIGLO XVI

Los ganadores podrán optar a estancias en la Posada Real, un palacio del siglo XVI que fue construido en la finca por el primer Duque de Lerma con el objetivo de dar albergue a las ilustres visitas. Entre sus propietarios destacaron la reina Isabel la Católica, su hija Juana o Carlos I. Hoy, el palacio, magnífico en su construcción por sus amplias proporciones y estilo herreriano, es una realidad que cuenta con 19 habitaciones. Orientado al enoturismo ofrece, además de instalaciones deportivas y de ocio, una actividad vitivinícola orientada a catas, visitas guiadas a la bodega y a sus extensos viñedos.

PRÓXIMO PROYECTO: D.O. RUEDA

Con el reto de abarcar los tipos de vino: rosado, tinto y blanco, Real Sitio de Ventosilla prepara ya su nuevo proyecto: una bodega en el corazón de Rueda. Con una previsión de producción de medio millón de botellas en los próximos años y, con posibilidad de llegar hasta 2 millones en su segunda fase, el objetivo es obtener vinos 100% verdejo. La nueva bodega, ubicada en la autovía A-6, en la misma salida de la población de Rueda, se llamará "Bodegas PradoRey S.L." y estará lista a mediados de 2007.

Pero no habrá que esperar tanto para catar la primera añada de este blanco: el próximo mes de marzo verá la luz este caldo que, a falta de bodega propia, fue elaborado en una alquilada de la zona. Según el director comercial, Alfonso Velasco, "el vino promete aportar el carácter moderno y explosivo de los buenos verdejos a un precio asequible". Prado Rey ha elegido para la futura bodega una arquitectura moderna y funcional que sin duda resaltará en las actuales construcciones de la D.O. Rueda. La parcela contará además con una tienda abierta todos los días en la que el cliente podrá degustar y adquirir productos de ambas denominaciones castellano-leonesas. Por otra parte, siempre con cita previa, se podrá visitar las instalaciones y, en un futuro no muy lejano, podrá incluso comer en el restaurante de la bodega. Sin duda, un proyecto redondo.



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.

www.fincaalbret.com

PRÁCTICA DE CATA

Cencibel intenso



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Bodegas Real inicia su andadura en el año 1989 dentro de una espectacular finca mediterránea de 750 hectáreas situada en Montiel (Ciudad Real). Sergio Barroso, apasionado y aficionado al mundo del vino, comienza este proyecto en el año 84 tras recuperar las cepas antiguas de Cencibel (Tempranillo) de la zona. La visión audaz de este empresario, comprometido con la búsqueda de unos parámetros de calidad que se asemejaran a los de los grandes châteaux franceses, le empujaron a introducir variedades de prestigio internacional que habían demostrado en regiones similares una adaptación sorprendente al terreno.

Así, la finca cuenta en la actualidad con parcelas dedicadas exclusivamente al estudio y cultivo de las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec y Chardonnay, además de la autóctona Cencibel que representa el 80 por ciento de la plantación.

Quince años después de la primera vinificación de su marca más emblemática, Vega Ibor, la firma comienza una segunda etapa en el mundo del vino que ha supuesto el reconocimiento y despegue definitivo de la bodega. Vega Ibor representa el espíritu esencial de la casa, ya que es un Cencibel cien por cien con seis meses de barrica. Bodegas Real continúa investigando y apostando por esta variedad típicamente española, tratando de mostrar su particular intensidad frutal y balsámica, como podrá descubrir en la cosecha 2002 que acude a esta práctica.

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.

VEGA IBOR 2002	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZ	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

CAVA BLANCHER

CASA FUNDADA EL 1855



ESPUMOSOS DE CAVA S.A.

Plaça Port Romà, 5 Ap.24 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona - Spain

Tel : 938 183 286 Fax : 938 911 961

<http://www.blancher.es> - E-mail: blancher@blancher.es

FERIA ALIMENTARIA
Pabellón 2 Intervin
INCAVI D-750



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

CASTELL SANT ANTONI S.L.

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

E-mail: cava@castellsantantoni.com • www.castellsantantoni.com



FERIA ALIMENTARIA
Pabellón 2 Intervin A-295



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

ILOPART

Feria Alimentaria

Pabellón 2

FERIA ALIMENTARIA
Pabellón 2 Intervin INCAVI

EX VITE VITA*

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



"LA VIDA VIENE DE LA CEPA"

La influencia del terruño

La vid por sí sola es incapaz de garantizar una buena producción de uva, y mucho menos vino de calidad. Existen varios factores determinantes (suelo, clima, variedad e intervención del viticultor) cuya interacción es fundamental para lograr un buen vino.

Uno de los factores claves es el terruño. Definir la palabra terruño no es nada fácil, quizá ahí radique su magia. Es el entorno donde se cultiva la uva, el suelo de calidad del que el vino refleja el carácter, el terreno del que toma parte su personalidad. Un conjunto de características que hacen que un vino sea diferente del resto. Depende, a su vez, de muchos factores: tipo de suelo, humedad, orientación, insolación, drenaje, pendiente... Existen muchos tipos de suelo: ¿cuáles son los mejores terrenos



para la calidad del vino? La respuesta siempre es difícil, depende de otros muchos elementos, y no hay reglas fijas. Cada suelo tiene sus ventajas e inconvenientes, lo importante es conocerlo bien y saber qué problemas presenta.

lugar idóneo donde se cultivará la vid es un trabajo duro y arriesgado. Siempre en busca de que el conjunto de elementos naturales y climáticos convivan en consonancia. El éxito es que todos estos factores coincidan en perfecta armonía.

¿Están permitidas las virutas de roble para elaborar vino?

Dentro de muy poco podrán utilizarse. Se trata de sustituir la crianza en barricas de roble por la maceración del vino con virutas de roble. La ventaja reside en la rapidez y economía para la bodega. Bien hecho, resulta casi imposible de distinguir.

¿Cuándo empezaron a utilizarse los depósitos de acero inoxidable?

Aproximadamente a finales de los setenta. Sus dos grandes ventajas, entre otras, son la gran asepsia y el control de la temperatura. En zonas calurosas resulta imprescindible aunque algunas zonas más frías vuelven a recuperar los antiguos depósitos de cemento y madera.

Sublime!



Valencia en
Alimentaria Barcelona
Pabellón INTERVIN
Pabellón 2 - Calle U - Stand 5
Comunidad de Navarra

ALTAR del OTAZU

TEL. 548 323 200
www.otalzu.es



NOS
RIQUEZA

RIBERA DEL DUERO

9 meses en barrica de roble americano y francés

www.nosriqueza.com --- T- 627 92 09 86 --- Madrid + Mallorca + Valladolid



ARACO
BODEGAS

Legado de Reyes Católicos

Visítanos en Intervin
Recinto Gran Vía,
Palacio 2, Pabellón Farskadi

VE
VINTIUM
EXPORT
www.vintiumexport.com



LA ESENCIA
DE UN
GRAN VINO

ADICION
R
EXCELENTE
REGIMEN
DE CALIDAD

ICNOC
EXCELENTE
REGIMEN
DE CALIDAD

VE
VINTIUM
EXPORT
www.vintiumexport.com

STAND ALIMENTARIA
E735 - STAND 21

QUESO Y VINO

Idiazábal con tinto

Esta cooperativa, fundada en 1991 por un grupo de pastores y dirigido por Amaia Errasti, es desde 2004 un referente de calidad por los premios cosechados (1ª FERIA de Ordizia). El rigor de calidad que envuelve a este queso se debe, entre otros, a su inclusión en «Zumitz» (Asociación de Pastores Productores de Queso D.O. Idiazábal). Su distintivo diferencia dos colores de etiquetas: la negra, que significa la calidad suprema y, la verde, un escalón inferior, pero mínimo.



El queso

IZARRAITZ
Ardi Gazta, kooperatiba.
Barrio Landeta, s/n
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel. y Fax 943 150 518
www.quesoidiazabal.com

ELABORACIÓN

Diariamente, cada pastor se encarga de refrigerar su leche a 4° C para llevarlo a la quesería en perfecto estado. Se calienta en los tanques a 31° C durante 30 minutos. Se añade el cuajo, se corta con una lira y después se vuelve a calentar a 37° C para que desuere mejor. Se realiza un ligero prensado de dos minutos para facilitar su desuerado. Se se prensa durante dos horas. Se añade la caseína, y se dejan unas cuatro horas o hasta que el pH baje. Se sacan de la prensa y se meten en salmuera entre 12-13 horas. Pasan al secadero dos días y después a la cámara de maduración donde estarán un mínimo de dos meses (obligatorio para los quesos de leche cruda).

D.O.: Idiazábal. **Tipo:** Pasta prensada. **Forma:** cilíndrica.
Peso: 1,400 gr. **Cabaña:** ovina. **Raza:** Latxa. **Curación:** dos meses. **Cuajo:** animal. **Precio** Kg.: 14 €.

El vino

VIÑA REY «70 BARRICAS» 2004
Bodegas Castejón
Ronda de Watres, 29
28500 Arganda del Rey (Madrid)
Tel: 918 710 264 Fax: 918 713 343
castejon@bodegascastejon.com
www.bodegascastejon.com

D.O.: Vinos de Madrid. **Tipo:** tinto con madera.
Varietal: Tempranillo. **Grado alcohólico:** 13,5% vol.
Precio: 3 €.



Es complicado elegir un tinto por la delicadeza del queso, pero este reúne los requisitos esenciales. Por un lado la nitidez de la fruta (mora, arándano) y fina vainilla; en boca, nada de agresividad ni alcohol, todo es armonía. Estos factores hacen que cada bocado y cada sorbo se magnifiquen mutuamente. También un blanco de Xarel.lo sería bueno.

OFICINAS

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

BODEGA

EXTRAMUROS S/N
FUENTE DE PEDRO NAHARRO
18411 . CUENCA
TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 387

bf@bodegasfontana.com

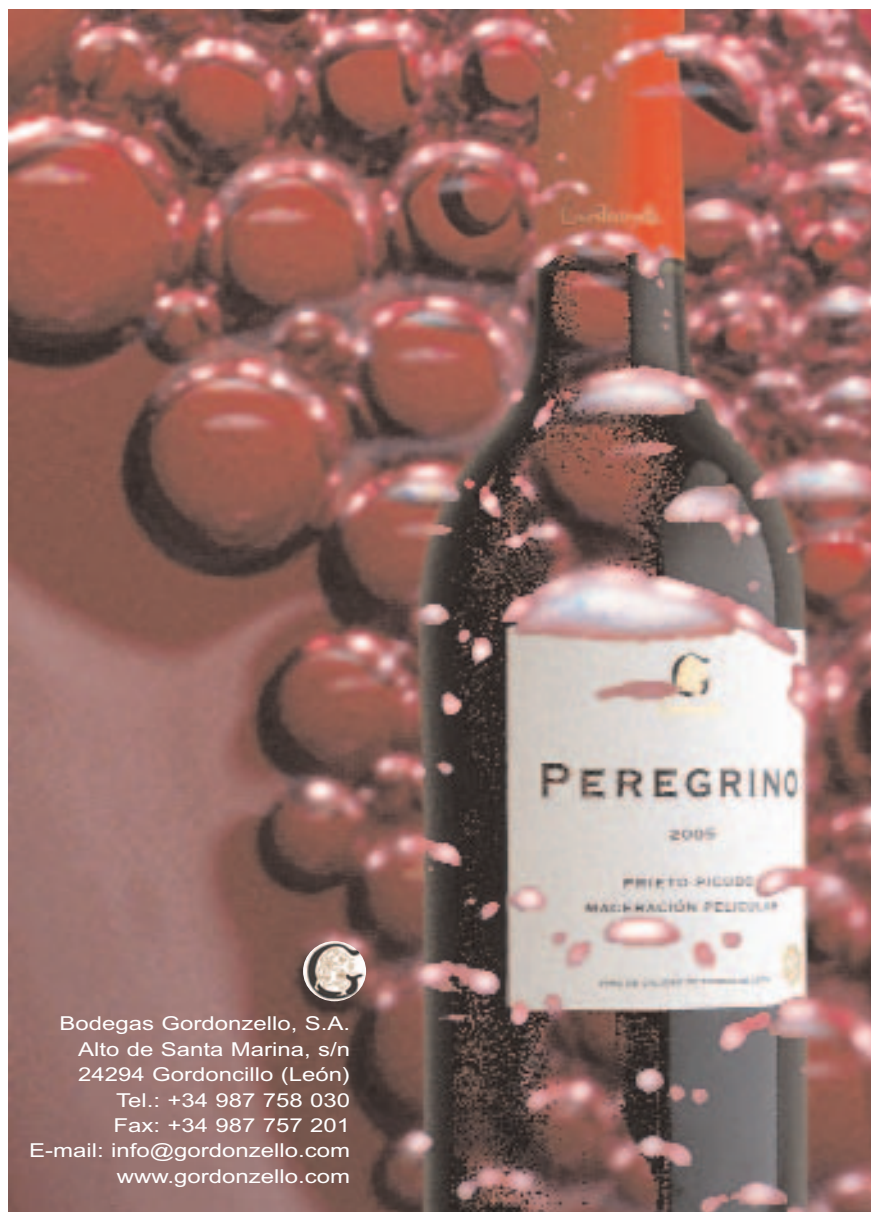


Pulltex®
wine concepts for wine lovers



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



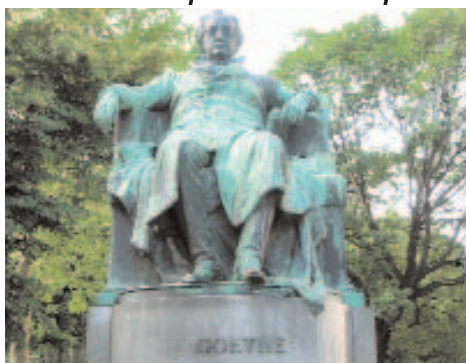
Vina Olagosa
San Asensio - Rioja Alta - España

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

Goethe la pasión por la vida y el vino (II)

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: tras prometerse con Lili Schönemann, hija de un rico banquero, la abandona porque los círculos elegantes en los que ella se movía le parecían 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. 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», ni la propia libertad llega a tener el valor de un buen vino. 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 su arma de seducción preferida: «Frosch: Pero, ¿qué significa esto?, ¿tenéis varios vinos?/ Mefistófeles: ¡Ofrezco a cada cual su preferido!/ Altamayer: Ah, ¡ya empiezas a relamerte!/ 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».

Nada existe comparable al vino, 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 lo hace el mundo. Mefistófeles: «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

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

www.bodegaapretos.com

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCION C & J

UNFILTERED



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

ALIMENTARIA

D.O. La Mancha Sector INTERVIN Gran Vía-Palacio 2-Nivel 0-Stand F-970

*Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor*

Bodegas
Aruspide

DESCUBRE LO NATURAL
y distinto de UNA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
clásica

Ágora

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



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



Amigos Uno

TLVernik&Sawicki



Bodegas Torre de Barreda

B. Aragonesas, S.A. - Bodega de la Torre de Barreda
Teléfono: 925 707 193 - Telefax: 925 707 194
bodega@torredebarreda.com • www.torredebarreda.com

Aires de familia



EL COLECCIONISTA

Aseguran los entendidos, los que manejan las proporciones al milímetro para realizar el ensamblaje final, que un vino es como es, y que solo un mínimo golpe de más, aunque provenga de un vino maravilloso, puede dar al traste con el producto que teníamos pensado desde el principio. Dicen que esto es así, y lo aseveran los que saben. Entre ellos dos personas que acumulan una gran experiencia en el mundo del vino: Ramón Castaño, laborioso bodeguero murciano, y Quim Vila, uno de los tenderos más audaces de España (Vila Vinoteca, Barcelona). Entre los dos pusieron en marcha hace poco tiempo un bonito proyecto basándose en un viejo viñedo de Monastrell situado en el altiplano de Yecla, viña Las Gruesas. Sobre esta base también eligen algo de Garnacha Tintorera vendimiada en dos has. de corta producción, y añaden la fuerza indiscutible de la nueva estrella del Mediterráneo, la Syrah. De este proyecto emana un hermoso vino que muestra como pocos su armonía y brillante personalidad. Se llama "Viña al Lado de la Casa". Cuidadísimo, está elaborado de forma impecable, y criado en costosas barricas nuevas de roble francés. Y, como es natural, las variedades se vinifican por separado. La labor emocionante, delicada, comprometida, viene cuando después de pasar sus doce meses de crianza hay que decidir el porcentaje justo para que el "Viña al Lado... etc" sea él y no otro. Se harán distintas catas y pruebas. Después de realizada la delicada faena, contentos con el resultado último, tal vez levantadas las copas del "coupage" final en un brindis por el trabajo bien hecho, queda otra papeleta que resolver: ¿qué hacer con los vinos que sobran? No los descartados a priori, que esos van mucho antes al limbo del granel, si no los bien criados 350 litros de Tintorera y las tres magníficas barricas colmadas de Syrah. La solución fue fácil y concreta: las dos variedades se embotellan aparte, como hermanas siamesas separadas por el sabio y preciso bisturí del cirujano, y cada cual propone un perfil diferente, sin perder, claro está, ese distinguido aire de familia. Así, la Tintorera ofrece su candor desde su precioso color, picota impenetrable, sus aromas de ciruelas negras, de torrefactos y especias, de fina piel de lima final, disfrutaremos con los taninos maduros que dejan el paladar con una pátina aterciopelada. La Syrah en cambio cede sus aromas cantarines de violetas, de frutas de inflorescencia roja, vivo y brillante en el paso de boca, y su equilibrada profundidad. El "Viña al Lado..." ahora, se convierte en "Detrás de la Casa" pero con tirada de coleccionista: del Syrah salen 900 botellas, del Garnacha tintorera solo hay 400, y más de un despidado a buen seguro se quedará con la miel en los labios.

DETRÁS DE LA CASA SYRAH 2004

Detrás de la Casa Garnacha Tintorera 2004

Viña al lado de la Casa, S. L.

Ctra. Fuente-Álamo, s/n 30510 Yecla (Murcia) Tel. 968 79 11 15
info@bodegascastano.com

Precio: 16,75 euros.

tiempo
sabor
tierra
viento
sol



CARRAMIMBRE
ALTAMIMBRE



BODEGAS PINGÓN

CTRA. NACIONAL 122 • KM. 311

47300 PEÑAHIEL - VALLADOLID - SPAIN

TELE. Y FAX: +34 983 68 06 23

www.bodegaspington.com

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAÚMUNDO FDEZ. VILLAVERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORNÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)

MÁLAGA

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

MURCIA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

Novedades Club del Gourmet

A papá, a Pepe... el placer de regalar

Hijos de toda edad y condición, amantísimos unos, un punto culpables otros, rompen sus huchas o sacan brillo a las tarjetas de crédito, y se devanan los sesos para complacer a papá, para recordar o adivinar sus gustos, y acudir a la ceremonia anual con la seguridad de que el reluciente paquete de regalo despertará su ilusión.



La bodega del Club del Gourmet, de El Corte Inglés es un tentador escaparate de regalos muy especiales, porque son copas para compartir, para brindar, pero también para disfrutar en la intimidad durante muchos días y noches. Regalos que paladea papá mientras rememora a quien se lo obsequió, a tí, a mí. Ese es el poder evocador de una buena copa, de un trago exquisito, y más aún cuando se sirve en una preciosa presentación.



PARA AMANTES DE LA SALSA Hay para todos los gustos. Para un marchoso que sueña con el Caribe, Ron Zacapa. Durante 5 años consecutivos, este fuerte y delicado trago guatemalteco, vestido con artesanal tejido de palma, ha ganado lo que se considera el oscar del Ron, el "International Rum Festival". Con 23 años de envejecimiento en barrica, el alcohol, la melaza y la madera se expresan con equilibrio y suavidad.



AROMAS DE TURBA No es precisa la chimenea, la pipa y la falda kilt para viajar, a bordo de un exclusivo whisky de malta, hacia la niebla de Escocia o ver al monstruo del lago Ness.

La Reserva Selecta de Glenrothes es una copa sedosa, glicérica, con un punto pícaro especiado y un largo recuerdo.

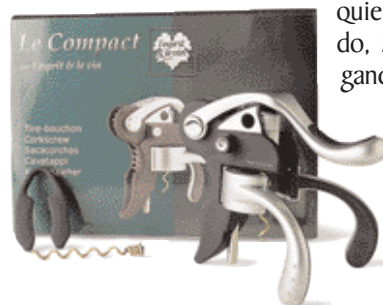
Y para disfrutar plenamente de su aroma, una pareja de vasos adecuados, los Ultimate que fabrica L'Esprit & le Vin.



LA BLANCA ESPUMA La burbujas son trago para compartir, al menos en una cena íntima y sensual, tanto como el virginal envoltorio del raro Ruinart elaborado únicamente con variedades de uva blanca. Es el Blanc de Blancs, un contraste más ligero, frente a los champagnes típicos que siempre llevan alguna variedad tinta.



DE NUESTRAS CEPAS Pero no es preciso buscar tan lejos. Jerez regala el inconfundible fondo de pasas en brandies como el Gran Reserva de Luis Felipe o el clásico Lepanto Gran Reserva, destilado de uva Pedro Ximénez. O, para quien prefiera la pureza del vino a cualquier destilado, Marqués de Murrieta ha creado la intensa elegancia del Dalmáu, la moderna Rioja de la cosecha 2001 que mejorará sin duda durante al menos una década de guarda.



Su complemento es un sacacorchos, Le Compact, de L'Esprit & le Vin, no tan compacto como anuncia se nombre, pero infalible y pensado para durar, tanto como el amor filial.

Si el vino es la más noble de las bebidas fermentadas, el Cognac es el rey indiscutible de los destilados. Su origen, fruto de la necesidad, hay que buscarlo en las exportaciones que realizaba Francia a los Países Bajos (Holanda principalmente). Durante las largas travesías, el vino blanco que poseía poco grado alcohólico y alta acidez (debido a la débil insolación de la zona), llegaba tan deteriorado a su destino que los comerciantes decidieron destilarlo a su llegada. Como respuesta, los franceses instalaron alambiques holandeses y empezaron a comercializarlo con gran éxito aumentando así su demanda. Es obvio que, si el producto de origen era ya un destilado, durante su viaje en los toneles cambiaría notablemente sus características, naciendo así el Cognac.

EL COGNAC

La región, donde se elabora este preciado Cognac, está situada en el oeste de Francia, al norte de Burdeos. Comprende los departamentos de la Charente-Marítima y Charente, que representan unas 75.000 hectáreas de viñedo, divididas en seis zonas bien diferenciadas, aunque sólo cuatro destacan por su calidad: Grande Champagne (alrededor de unas 13.000 has.), Petite Champagne (alrededor de unas 16.000 has.)



-la mezcla de la Grande y la Petite se llama Fine Champagne-, Borderies (alrededor de 4.000 has.) y Fin Bois (alrededor de 33.000 has.). Las otras dos, Bon Bois y Bois ordinaires, debido a la influencia del mar, producen vinos blancos más inestables y de baja calidad. Aunque no lo hemos aclarado antes, la mención: "Champagne", nada tiene que ver con esta afamada zona de espumosos situada al norte de Francia y que, además, utiliza variedades diferentes a las de Cognac. Aquí, la variedad dominante es la Ugni Blanc (blanca, con poco azúcar y de gran acidez). El método de elaboración se realiza partiendo de un vino blanco terminado (8% vol.) que posteriormente realiza una doble destilación en alambiques de cobre Charentais obteniendo un alcohol,

Las holandas son francesas

denominado holandá (de unos 60-70% vol.). Las destilaciones comienzan a finales de noviembre y deben terminar antes del 31 de marzo. Para la obtención de un litro de Cognac se necesitan nueve litros de vino blanco.

CUESTIÓN DE ESTRELLAS

Antes de introducirlo en barricas de roble francés (Limousin o Tronçais), se deberá rebajar con agua desmineralizada para evitar alteraciones. La lectura de las etiquetas nos desvela la edad del destilado más joven en la mezcla, por lo tanto: tres estrellas o VS expresa un mínimo de 2,5 años, el VSOP o Reserve son un mínimo de 4,5 años y XO, Extra, Hors d'Age o Napoleón exigen un mínimo de 6 años. Como curiosidad, la mención X.O. fue creada en 1870 por Maurice Hennessy para sus amigos. Su éxito fue tan vertiginoso que en 2003 fue el más vendido del mundo, más del doble que los top whiskies de 17 y 21 años.

Debido a la inminente caída de este tipo de destilados, por imposición de otras modas, se buscan nuevas formas de consumo. Las más atrevidas se combinan con chocolate en fondue acompañado de frutas y bizcochos, productos grasos como el salmón ahumado o el foie micuit, quesos variados y, por supuesto, el clásico cigarro puro.



Sentir Resalte...

ver la vida sin obstáculos
mirar al mundo de otra manera
disfrutar consigo mismo y con los demás
sentirse libre y expresivo
degustar los buenos momentos
saborear la vida...

Resalte,

sabor a vida



Calor estival
Orientación sur
Pebliometría escasa
Suelo arcilloso-calcáreo
Microclima idóneo

Nosotros hacemos
el resto

Summer heat
South-facing position
Low rainfall
Clays-calcareous soil
Ideal microclimate

We do the rest

BODEGAS LUIS ALEGRE
TRADITION REINTERPRETED BY DAY

polus
COVARA

www.bodegaslolicasado.com

Alimentaria - L733 - Stand 21
VE
VINTUM
www.vintum.com

Bodegas Luis Alegre “La Evolución”



Alimentaria
Pabellón 2 E-735 (Luchad)
VE
VINTUM
www.vintum.com

LUIS ALEGRE

RIOJA

FINALISTA EN Primer 2005

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

rc v

Bodegas J. A. Megía e Hijos, S.L.
C/ Magdalena, 33
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
España
Teléfono: +34 926 34 78 28
Fax: +34 926 34 78 29
E-mail: jamegia@corcovo.com
www.corcovo.com



Corcovo
Reserva



Corcovo
Tinto Joven



Corcovo
Crianza



Corcovo
Rosado Joven

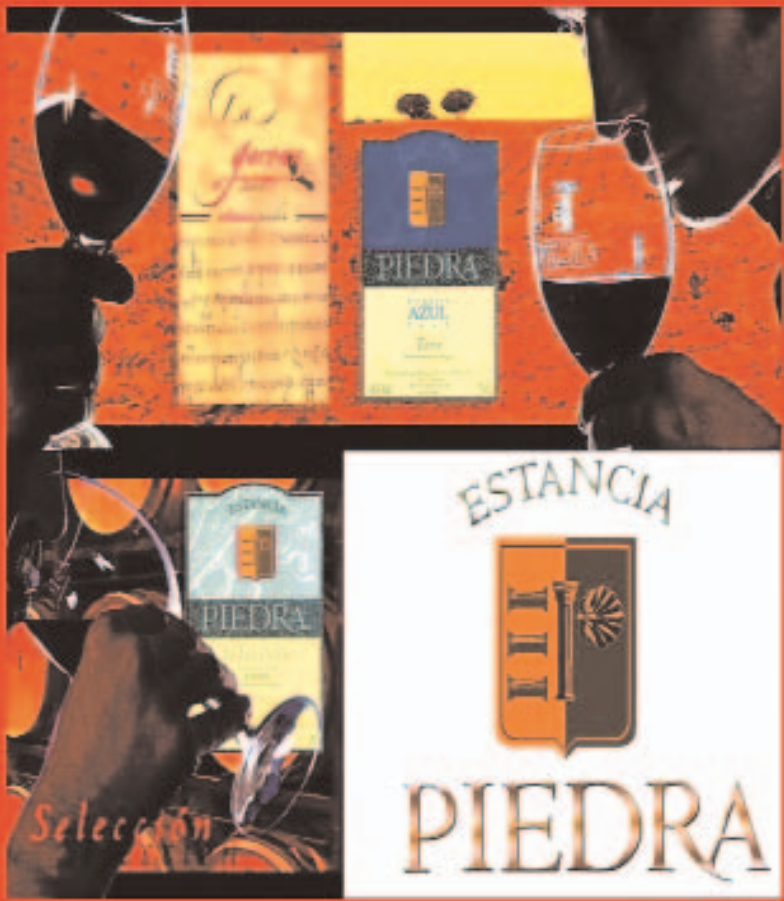


Corcovo
Media Crianza



Corcovo
Blanco Joven

**ALIMENTARIA
INTERVIN**
Pabellón 2 - Nivel 0
Stand F-960



ESTANCIA
PIEDRA

Selección

www.estanciapietra.com

Presentación de Vinoble 2006 en la Plaza Mayor de Madrid Los vinos y caballos más nobles del mundo



Arriba, izda., Francisco Lebrero, delegado de Promoción y Turismo de Jerez, en la presentación del Salón Internacional de los Vinos Generosos y Dulces Especiales. A su derecha, un momento del Espectáculo jerezano. Abajo, Blas y Carmelo, del restaurante Zalacaín de Madrid.

El pasado 27 de enero, la Plaza Mayor de Madrid acogió la última presentación de Vinoble 2006, el quinto encuentro internacional de los vinos nobles del mundo, que se celebrará del 28 al 31 de mayo en Jerez. La cata de Añadas Míticas de Château d'Yquem, la célebre bodega de Sauternes, y la presencia de nuevos países como Líbano, Georgia o Rumanía, son algunos de los datos más relevantes previstos para esta V edición de Vinoble.

La gran fiesta de presentación en la Plaza Mayor de Madrid estuvo precedida por el espectáculo "Cómo bailan los caballos andaluces", de la Real Escuela de Arte Ecuestre de Jerez, organizado por el Ayuntamiento de Jerez, en colaboración con la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía. En la presentación, el comisario de Vinoble, Carlos Delgado, destacó el carácter singular del Salón, que se celebrará del 28 al 31 de mayo en Jerez: "En el panorama internacional, Vinoble es el único foro espe-

cializado para todos los vinos dulces y generosos. En cada nueva edición queremos que sean más las zonas vinícolas presentes y que estén todos los estilos y tendencias, para que los visitantes profesionales puedan conocer lo más representativo de los vinos nobles que se está produciendo hoy en el mundo". Carlos Delgado anunció la presencia en Vinoble 2006 de Château d'Yquem, una de las más famosas bodegas del mundo, que participará con una cata de Añadas Míticas. Para el comisario de Vinoble, "el hecho de

que Château d'Yquem acuda por segunda vez al Salón indica que su presencia en la IV edición no fue un hecho anecdótico, sino una decidida apuesta de los grandes por Vinoble". El delegado de Promoción y Turismo de Jerez destacó el papel y esfuerzo de su ciudad en el evento, pues, como ciudad anfitriona, acogerá durante cuatro días a más de quinientos vinicultores y bodegueros que representarán a más de 1.200 vinos dulces y generosos procedentes de un centenar de zonas productoras.



Espectáculo jerezano de «Cómo bailan los caballos andaluces» en la Plaza Mayor de Madrid. Abajo, Francisco Lebrero y el comisario de Vinoble, Carlos Delgado, con el embajador de Perú, Armando Lecaroz de Cossío.

Y si en 2004 se presentaron por primera vez vinos de Argentina, Japón, Estados Unidos, Nueva Zelanda y Sudáfrica, en Vinoble 2006 serán novedad los de Rumanía, Líbano y Georgia. Junto a ellos estarán las denominaciones históricas y las más relevantes zonas productoras de vinos nobles. De esta forma, quienes visiten Vinoble tendrán a su alcance vinos tan especiales y escasos como los Trockenbeerenauslese y Eiswine de Alemania; los de Sauternes, Barsac o Loupiac; los Vintage de Oporto; los Tokaj

de Hungría; los moscateles de Málaga; los generosos del Condado de Huelva; los Pedro Ximénez de Córdoba; y, por supuesto, todos los del Marco de Jerez. Vinoble se celebra cada dos años en el recinto amurallado del Alcázar jerezano, tanto en los salones del Palacio de Villaviciencio, magníficamente restaurado, como en sus jardines árabes.

PARA MÁS INFORMACIÓN:
info@vinoble.com



LOS VINOS DE LA DEGUSTACIÓN

ALEMANIA

Weingart-Mittelrhein. Mundidrinks: Markus Molitor.

AUSTRIA

Kracher

CANADÁ

Pere's Gourmet: Pilitieri Icewine Shiraz, Pilitieri Icewine Vidal.

ESPAÑA (Jerez)

Barbadillo: Oloroso Dulce, Oloroso Seco, Palo Cortado, Amontillado. Domeco: 51 1ª Amontillado, Capuchino Palo Cortado, Sibarita Oloroso, Venerable Pedro Ximénez. Fernando de Castilla: Palo Cortado, Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez. Gil Luque: Leyenda Amontillado, Leyenda Oro, Leyenda Cream, Leyenda Oloroso, Leyenda Pedro Ximénez. González Byass: Apóstoles Palo Cortado, Del Duque Amontillado, Matusalem Oloroso. Hidalgo: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado. Hijos de Rainera Pérez Marín: La Guita. Lustau: Emperatriz Eugenia Oloroso, Fino Jarana, East India Solera, San Emilio, Solera Superior, Amontillado Escuadrilla. Paternina: Victoria Regina, Fino Imperial Amontillado, Vieja Solera. Pedro Romero: D. Pedro Romero Amontillado, D. Pedro Romero Palo Cortado, D. Pedro Romero Oloroso. Sandeman: Character Amontillado, Armada Oloroso,

FRANCIA

Loupiac: Château Les Roques, Domaine du Noble, Loupiac Gaudiet. Roussillon: Dom Brial-Muscat, Cornet & Cie, Arnaud de Villeneuve, Roc Du Gouverneur. Sapros: Cru Barréjats, La ClotteCazalis. Le Champ du Cygne, María Juby, Jo Pitón, Grapillaje, Jeane-Elise, Fleurs D'Automne.

HUNGRÍA

Oremus: Tokaji Aszú 6 putonyos

NUEVA ZELANDA

Mundidrinks: Sigrun Konrad.

PORTUGAL:

Sandeman: Tawny Porto, Vau Vintage. Martínez: Port Martinez Gassiot & Co.

SUDÁFRICA

Mundidrinks: Straw Wine (Signal Hill).

SUIZA

Mitis-Amigne de Vetroz.

Inauguración de Bodegas Ada en Navarra Revitalizar la tradición vinícola de Lerga



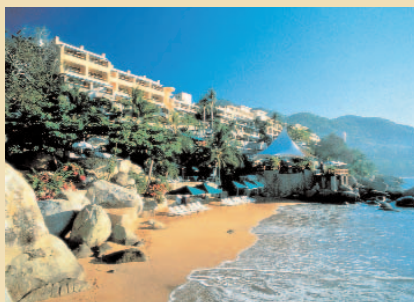
El pasado mes de diciembre se inauguraron en Lerga (Navarra) las nuevas instalaciones de Bodegas Ada, custodiadas por el minotauro de Pamplona. El acto contó con la presencia del presidente Miguel Sanz, el consejero de Agricultura, Javier Echarte, y representantes de la Denominación de Origen Navarra, EVENA, UAGN, e ICAN entre otros. En 2003 comenzó el proyecto de remodelación de la antigua Bodega de Lerga con dos nuevas

naves de barricas y botellero, tienda, oficinas, laboratorio y sala de catas. Tiene en el mercado un vino tinto y un rosado, junto con sus vinos con la nueva imagen de marca, Ada Minotauro Azul 2004 y el vino de bodega Ada Minotauro Rojo 2003. Este proyecto ha ayudado a revitalizar Lerga, una zona con una larga tradición vitivinícola. El valor añadido de esta zona queda subrayado por la edad de sus cepas, ya que la mayoría de ellas supera los 60 años.

Hoteles Camino Real Hospitalidad mexicana

Hoteles Camino Real, cadena hotelera con más de 40 años de experiencia en la industria turística, es una empresa cien por cien mexicana en constante crecimiento. Esta cadena forma parte del Grupo Empresarial Ángeles (GEA), y ha desarrollado una fuerte estrategia de inversión que se han destinado a remodelaciones y aperturas de nuevos hoteles y restaurantes. Entre los proyectos previstos para el presente año están varias inauguraciones: este mes de marzo, el Camino Real Pedregal México; en julio, el Camino Real Monterrey; mientras que para el otoño está prevista la apertura del Camino Real Expo Guadalajara. Camino Real significa hospitalidad mexicana con tradición, estilo y calidez.

INFORMACIÓN Y RESERVAS: Viajes El Corte Inglés (www.elcorteingles.es)



Copas «Congresso» Brillo eterno



La serie de copas «Congresso» invita a la degustación festiva en cualquier mesa, ya sea un banquete o evento de empresa o una celebración familiar. El nuevo surtido de Schott Zwiesel incluye la copa idónea para todas las bebidas. Las copas «Congresso» están fabricadas en cristal Tritan®. Gracias a ello conservan su brillo incluso después de más de 2.000 ciclos de lavado en el lavavajillas, evita las rayaduras y son extraordinariamente resistentes a la rotura.

100%

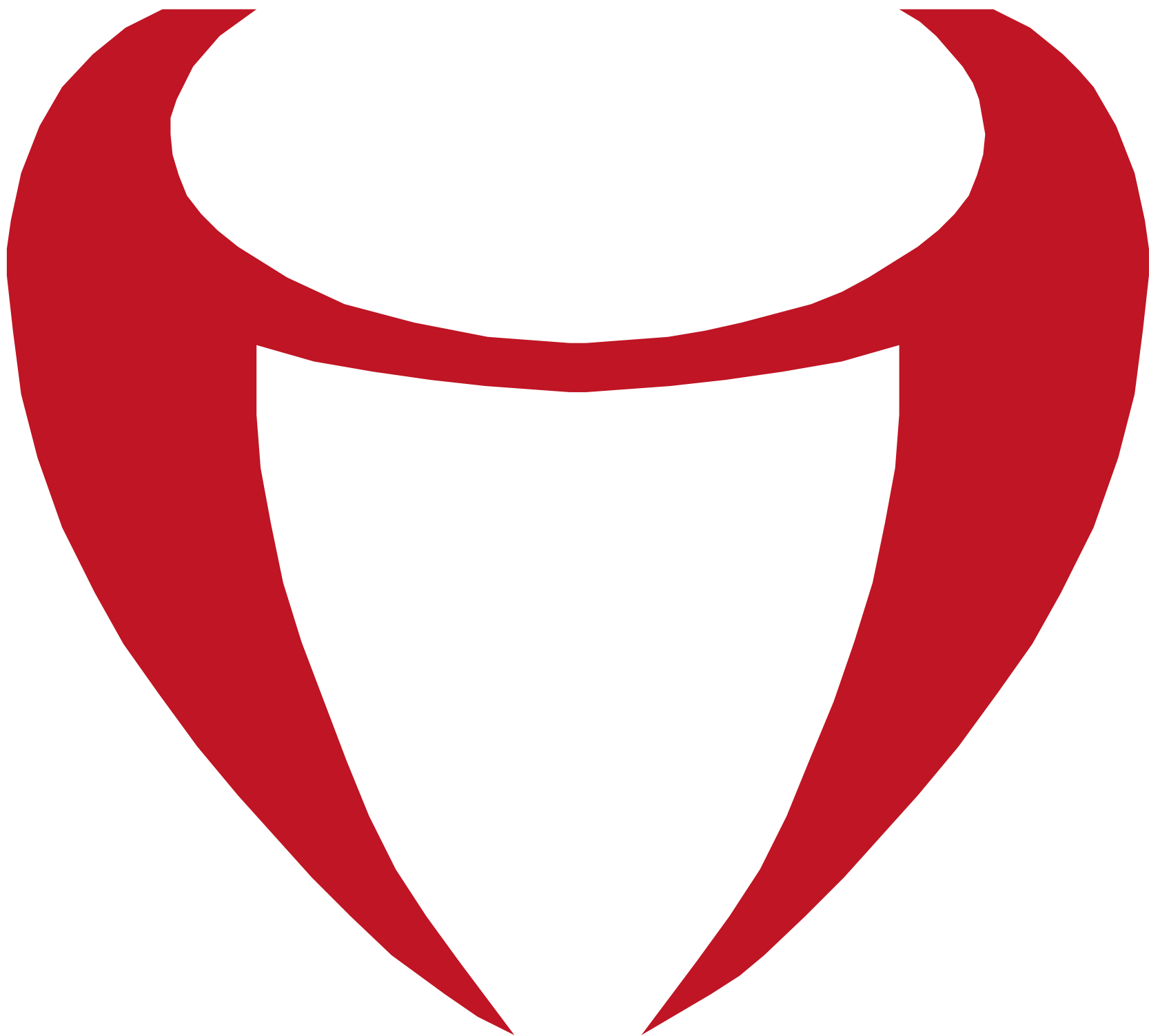
vinos de autor

www.bodegaslleirosos.com



LLEIROSOS
BODEGAS Y VINOS

ENOFORUM



VIII ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

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

Vinum

 s rt rius



 ceneo
DIVISION TAPONES



VtrS cJ
sistema olivo



ES UNA CREACIÓN DE **OPUSWINE**

Catas temáticas del ICEX Lo mejor de España

El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) volvió a apoyar la presencia de los críticos y periodistas del sector vitivinícola y gastronómico más influyentes del panorama internacional en la IV Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión que tuvo lugar en el mes enero, con una gran cata de vinos españoles bajo el título «Spain: A Garden of Grape Varieties» («España, un jardín de variedades»).

Los 25 periodistas extranjeros que asistieron tuvieron la

oportunidad de comprobar las características de más de 130 vinos, cuya selección fue realizada por la Unión Española de Catadores (UEC). El programa incluyó ocho catas temáticas. Se presentaron los vinos más destacados de las principales variedades que se cultivan en España, como la Monastrell, cuya cata la realizó Bartolomé Sánchez, o la de vinos generosos, guiada por Carlos Delgado, Subdirector y director de OpusWine, respectivamente.



Momento de la cata de generosos dirigida por Carlos Delgado.

Rutas del Vino del Marco de Jerez Turismo enológico

Los Vinos de Jerez y la Manzanilla aprovecharon el escaparate promocional de la Feria Internacional del Turismo, Fitur 2006, que se celebró en Madrid. El Consejo Regulador, en colaboración con el Ayuntamiento de Jerez, hizo hincapié en la promoción de Jerez como destino de turismo enológico de primer orden (con el proyecto Rutas del Vino del Marco de Jerez), de cara a los miles de visitantes que acudieron a Fitur.

Conde de los Andes Calados con historia

Enclavada en la parte más alta del macizo montañoso en que se sitúa Ollauri (La Rioja) está la bodega Conde de los Andes, de Paternina. Esta casa cuenta con calados excavados en roca viva a 40 metros de profundidad. Los más antiguos datan de finales del siglo XVI y poseen hermosos arcos de estilo mozárabe. Aquí descansan las mejores cosechas logradas en la historia de la Rioja. Por conservar la autenticidad de estos vinos, Paternina ha recibido en San Francisco el premio «Best of 2005», que reconoce la política de restauración que sigue la



bodega por mantener su aspecto original, sus especiales características y el compromiso con el vino y la cultura.

5º Encuentro Verema Foreros reunidos

A finales de enero se celebró en Valencia el 5º Encuentro Verema en el que participaron algunas de las bodegas más importantes de España y de la región de la Champagne. Junto a ellas, los aficionados al vino y amigos de Verema.com.

Los participantes en el encuentro pudieron disfrutar, tras varias conferencias, de una degustación de vinos de algunas de las bodegas que los foreros habían elegido a través

de la encuesta publicada en la web. También se hizo entrega de los Premios Verema 2005, concedidos por los usuarios del portal, que recayeron en los siguientes: Viñedos y Crianzas del Alto Aragón-Enate (Bodega del 2005); Vega Sicilia (Bodega con mejor trayectoria); Trasnocho 2002 (mejor Vino del 2005); Carlos Falcó (Personaje del mundo del vino) y El Celler de Can Roca (Calidad en el servicio del vino de los restaurantes).

UN PREMIO ÚNICO A UN ESFUERZO POR CONSERVAR
EL PATRIMONIO HISTÓRICO



Premio Internacional "Best Of"
San Francisco (California)
Noviembre - 05

"La calidad de nuestros productos está unida
a la conservación de nuestro Patrimonio"



www.paternina.com



Creatividad forjada
en la Tradición



BODEGAS ZUGOBER S.A.

Visitenos en Intervin
Rectina Gran vía
Palacio 2
Pabellón Euskadi

www.zugober.com

Bodegas
ESTRAUNZA



www.vintiumexport.com



BODEGAS ESTRAUNZA
LAPUEBLA DE LABARCA - RIOJA ALAVESA
944 215 906- www.bodegasestrauza.com



miVino

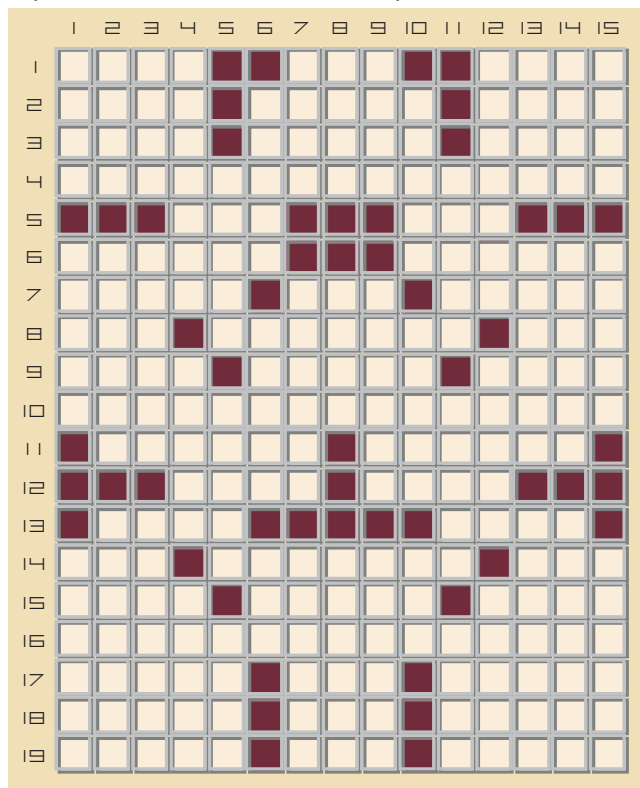
MARZO DE 2006

36

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO

Notas frutales

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.



*Solo se admitirán las contestaciones llegadas hasta el día 25 de cada mes. No olvide incluir su dirección y número de teléfono.

Por
TARKUS

HORIZONTALES. 1. Defensas de Espinete. Absorción bursátil. Especialidad de Codorníu. 2. Ferrari diseñador de coches. Nariz del vino. Web de subastas. 3. De inferior calidad. Cuartos de las geishas. Relato familiar. 4. Compositor de Goyescas. 5. Todavía. Constelación con estrellas dobles. 6. Primera diosa del Partenón. Líder sandinista. 7. Uno de los siete sabios de Grecia. ¡Qué asco! Accesorios de la galera. 8. Extinto toro de los bosques. Como una aventura de Don Juan. Prefijo con historia. 9. Solo de la diva. Gigante de los videojuegos. Sentido musical. 10. Director de fotografía español. 11. Beharnesa y Mahonesa. Dificulten el paso. 12. Partida de nacimiento. Diga: En la calle te espero. 13. No permanece. Hacer en la hoguera. 14. Último fotograma. Manojos de la vendimia. Distinguir en la oscuridad. 15. Madre de Horus. Sus celdas son pequeñas. Cérvido corredor. 16. Autor de Y quién es él. 17. Orden del adiestrador. Comentario de la vaca. Cifra en la etiqueta del vino. 18. En ellas hay intercambio de alianzas. Tecla accesoria. Dejad los pies quietos. 19. Positivo en extremo. Cabo de Alicante. Página del calendario.

VERTICALES. 1. Tío de Jerez. Presa gigante del Nilo. Dejaba en un punto. 2. Fomentan la camaradería. Bodega de Viña Esmeralda. Percance de baile. 3. Ave de cetrería. Heroína de Jardiel Poncela. Similar al sabor de un chinchón. 4. Paisano de Castilla la Vieja. Libro de viajes. Quitad la gotas. 5. Flauta de los Andes. Chico de oro (?). Desganado. 6. Cumple el ramadán. Víctima de Corday. Indio de Los Simpsons. 7. Cambie de aires. Componente del jabón. Familiar del cocodrilo. 8. Acompañante de ping (?). Río de Rusia. Barataria, para Sancho. 9. Donde queda EE UU. Ponerse en fila la tropa. Capital de Mozambique. 10. Violenta forma de Oentrar. Magníficos de un western. Grito de felicidad. 11. Cuenta cuentos. Signos de fuga (?). Tabaco molido. 12. Suspendido de empleo y sueldo. Pellejos del ventero. Mozo de labranza. 13. VIP de Westminster. ____ State Building. Respaldaré económicamente. 14. Impreciso. Flash de tebeo (?). Seguir la huellas. 15. Maestras de las infantas. Baños públicos. Vino intermedio.

GANADORES DEL CRUCIGRAMA DEL N° 105

Luis Anselmo F. Salvador, Fernando Argüelles Sánchez, Fernando L. Vázquez, Manuel Bowles Blasco, Santiago Molleda Almansa, Juan Luis Orizán Guerra, Pedro Fernández Lecina, Anton Fraile Souto, Samuel Sancho Requeixo, Florentino Sánchez Elvira.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA

MIVINO N° 104

DOMINIO DE TARES BEMBIBRE 2003

Antonio Bonilla Pérez,

C/ Dan, 9 B 1. 29006 Málaga

Gemma de la Cruz de la Cruz,

C/ Tomás Alonso, 5 - 1° B

47100 Tordesillas (Valladolid)

Ignacio Rodríguez Tejedor

C/ Rosalía de Castro, 19 - 2° C

36163 Poio (Pontevedra)

Jesica Luque Adeva,

C/ Velarde, 6. 40003 Segovia

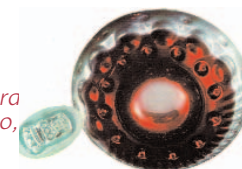
Ramón Miguel Cuevas,

C/ Gutemberg, 16 Bajo 28014 Madrid

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO N° 105

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

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
ALHAMBRA (Pamplona, Navarra)	Chivite 125 Aniversario Chard. '03 Viña Mocén Verdejo '04 Palacio de Otazu Chardonnay '03	Remírez de Ganuza Rva. '00 Altos de Inurrieta Rva. '02 Alzania '02	Montecristo Moscatel PX Noé
BELLAVISTA Almería	Do Ferreira Cepas Vellas '03 Miquel Gelibert Chardonnay '04 As Sortes '04	904 Gran Rva. '95 Valtuille Cepas Centenarias '01 Valtosa '04	PX Osborne Muy Viejo Olivares Monsatell '01 Oloroso Abocado '89
CALIFORNIA Benavente (Zamora)	Palacio de Bornos '04 A Coroa '04 Aura Verdejo '04	Hombros '02 Liberalia Cero '05 Otero '98	Val de Reyes Blanco Manzanilla La Guita Fino San Patricio
CELLER DE GELIDA Barcelona	Palacio de Bornos Verdejo '05 Clos María de Mas Perinet '03 Can Feixes Blanco Selección '04	Mas Perinet '03 Mauro '03 Remelluri Rva. '01	Ochoa Moscatel '05 PX Alvear '03 Don PX Pasa '03
COLEDI VINS Denia (Alicante)	Cueva de los Monges '03 Gran Caus '02 Martivilli Sauvignon Blanc '04	Condado de Haza Rva. Selec. '99 Consejo de la Alta Rva. '01 Les Alcusses '03	Dolç de Mendoza '02 Casta Diva Cosecha Miel '03 Castaño Monastrell '03
EL MILANO REAL. Ávila	Aura Verdejo '04 Enate Gewürztraminer '04 Belondrade y Lurton '04	Abadía Retuerta Selec. Esp. '00 San Vicente '01 Dominio del Cuco '00	PX Noé Tokaji Aszu Oremus 5 Putton. '83 PX Gran Barquero
SIGUERO Madrid	Terras Gauda '05 Palacio de Bornos Verdejo '04 Enate Gewürztraminer '04	Viña Izadi Cr. '01 Imperial Rva. '95 904 Gran Rva. '94	PX San Emilio Casta Diva Cosecha Miel '02 Val de Reyes
TABERNA DE LOS CIEN VINOS Madrid	Basa '05 Gutián f.b '03 Enate Gewürztraminer '04	Pétalos del Bierzo '04 Malleolus '02 El Vínculo '02	PX Alvear '03 Non Plus Ultra Cuvé M ^a Cristina Gramona Vi de Gel

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Donde esté el mejor plato, Viña Albali.



*Si piensa disfrutar de un buen plato, piense en Viña Albali Reserva o Gran Reserva.
En su color rojo rubí limpio y brillante. En su aroma profundo y fresco.
En su paso boca largo y aromático. El acierto está asegurado.*


**VIÑA
ALBALI**
El acierto está asegurado



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 (Alfajara), 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), 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 (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), 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 GUI SANDO (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:** ATRIU, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SAN TI, 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:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), MIRAMAR (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 BERASATEGUI (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:** 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 SOTER, 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 PUNTITO (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 TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERIA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, 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'OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFI (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), 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), SIDRERIA 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 Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario), PATÁ 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'ASPIC (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 DI ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ, 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 (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), DIVINO (Jávea), JAMONES JUAN GARGALLO, LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibiza), 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 VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriendas), 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:** BONOS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ESENSYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTE-TA (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 (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELUDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), C' DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERIA 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 (Piera), 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 MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), 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 AVIÑÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Rio), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoria). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKBIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, LA VINOTECA DEL RIOJA (Alcoceber), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), LA CASA DE BACO, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan), VINOTECA. **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montftr), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERÍA (Hostalric), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRO-NES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABEL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Gavín). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), VINACOTECA. **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C). **León:** ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, 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 ARACÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS GALVE (Alcobendas), BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), 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, HISPVAL (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, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO S.A., OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANÍA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, 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), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 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:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), 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, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA. **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. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **TARRAGONA:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** VINOVAL, VIÑA MAGNA-TIENDA DE VINOS (Medina del Campo). **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

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

Beneficios

Liberación
recursos financieros

Variabilización
de costes

Servicio flexible

Expertos en logística

Calidad

Optimización
de procesos

Cotrol de costes

Monitorización

Compromiso

Transparencia

Trato directo

Motivación

Crecimiento



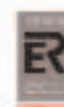
Conocemos el mejor producto. Y lo cuidamos

Setenta años de experiencia en el mundo del transporte y la logística nos han servido de mucho. Nos han proporcionado la aptitud y el conocimiento para optimizar rutas, tiempos y sistemas de recepción, clasificación, almacenaje, distribución y entrega. Nos han capacitado para ofrecer hoy la gama de servicios más eficaces y que mejor responden a las necesidades de nuestros clientes. Y nos han permitido crear, cuando ha sido preciso, nuevas soluciones específicas para problemas específicos. Porque sólo conocemos un camino para llegar al éxito: saber escuchar y entender a nuestros clientes. Un camino que nos ha llevado a convertirnos en el operador logístico integral líder del mercado, experto, entre otros sectores, en el mundo de las bodegas, vinos y licores.

En Europa cobertura total en colaboración con:



www.azkar.com | comunicacion@azkar.com | 902 312 311



MUCHO MÁS QUE TRANSPORTE



**Visítenos en la feria Alimentaria - Recinto Gran Vía M2 - Pabellón 1
Sector Restaurama - Calle D - Stand D788 - Frente a puerta P.1.9**



DISPENSADOR I DOSIFICADOR DE VINOS, POR COPAS I 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.



P A T E N T A D O



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

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