

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

PATERNINA

PRÁCTICA DE CATA

ARZUAGA CRIANZA 2003

SEPA DE LO QUE HABLA

LA FIBRA EN EL VINO



ARMONÍAS
TIRAMISÚ
CON BLANCOS
DULCES

NÚMERO 107

ABRIL DE 2006



GENEROSOS DE
CRIANZA BIOLÓGICA
**ORO BAJO
LA FLOR**

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

OMAR KHAYYAM



ESTE VINO
ES EXCELENTE



ÉSTE,
SOBERBIO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



CALIDAD CERTIFICADA

LA CALIDAD ANDALUZA **ESTÁ DE LUJO**

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



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Pocos vinos tienen el pedigrí, la fama y la calidad del jerez. Y pocos, siendo tan famosos, son tan desconocidos en su propio país. El resultado es que la mayoría del jerez se tiene que exportar. Entre nosotros, lo que se bebe, cuando se bebe, que es pocas veces salvo eventos como la Feria de Sevilla y sus secuelas, siguen siendo el fino y la manzanilla. Los números cantan: las botellas vendidas representan más del 85% del total. No es de extrañar que en torno a este mercado se esté desarrollando una batalla sin tregua en la que, al parecer, cabe todo. Por ejemplo, propagar cosas tan peregrinas como que la manzanilla es más ligera y sienta mejor que el fino, lo que sin duda tiene algo que ver con el hecho de que la manzanilla sanluqueña se venda casi el doble que el fino jerezano. Tal vez su éxito se deba a que, en principio, la manzanilla es más pálida que el fino porque la "flor" dura más tiempo, impidiendo mejor los procesos oxidativos. Ese color pajizo claro hizo creer que los finos eran más "fuertes" y se echaban a perder antes. No es de extrañar que las bodegas jerezanas se hayan embarcado en una loca carrera hacia la insufrible palidez. Cuando se tiene la oportunidad de degustar un fino o manzanilla recién sacado de lo «bota», y luego se compara con su pálido reflejo embotellado, el asombro es total... y la indignación también. Porque para eliminar el bellissimo color amarillo dorado o ambarino se recurre a duros tratamientos con filtros de carbono que no sólo privan al vino de su atractivo color natural, sino que arrastran parte importante de sus aromas y sabores. Evidentemente, el vino así maltratado es más ligero, pero no en alcohol sino en cuerpo y aromas. Una insoportable levedad que tiene mucho que ver con la supina ignorancia. Por eso, hemos querido incluir en nuestra cata una representación de finos y manzanillas «a la antigua», amontillado el primero, pasada la segunda. Pero disparates aparte, lo cierto es que la necesidad de ganar consumidores pasa por convertir el fino y la manzanilla -tanto monta- en el vino aperitivo por excelencia. Condiciones las tiene como pocos: es la bebida ideal para iniciar una comida o acompañar la cocina moderna, tan difícil de armonizar muchas veces con los «otros» vinos. Y es, sin duda, el vino generoso más delicado y amable, pleno de sutiles y penetrantes aromas de fruta, hierbas, frutos secos, sabores salinos, y recuerdos de la «flor», bajo cuya protección se ha criado. Fresco, suave, persistente y seco... qué más se puede pedir. Tal vez, ideas claras y estrategias pactadas entre todos los interesados. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

La ignorancia bajo flor



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). JEFATURA 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. DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (opuswine@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lulicar Minaya (l.minaya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES C/ José de Andrés, II, Bloque 3, Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 91 890 71 20 • FAX 91 890 33 21. E-mail: A-E-S@telefonica.net IMPRENTA: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdeaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid). La revista miVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.

12 BODEGAS EJEMPLARES PATERNINA



Las bandas coloristas de Paternina forman parte de la historia del vino riojano y español. La equilibrada imagen de la firma que dirige Marcos Eguizábal se hace palpable en la inolvidable visita a los calados seculares. Historia y modernidad, en ese estable triángulo de la viticultura española que tiene sus vértices en el marco de Jerez, en la Ribera del Duero, y en estos seculares calados de Rioja que son parte fundamental de la historia de la región.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Marqués de Alella Allier'04-110 -Series Limitadas Merlot 2003

El Marqués de Alella es un vino fresco, con un gran paso de boca, sin la pesadez de ciertos chardonnays mediterráneos, con la madera justa para que evolucione bien en botella. Han llegado a un punto de entendimiento notable con la Chardonnay de la casa. El Series Limitadas es el primero de una serie de vinos que en cada vendimia elaborará Viñas del

Vero en colaboración con un enólogo reputado. Este de hoy está hecho con una espléndida Merlot.



14 UNIDOS POR EL PLACER TIRAMISÚ CON BLANCOS DULCES

El tiramisú es un postre del que existen algunas discrepancias en cuanto al origen. Unos lo localizan en Siena, en donde se dice recibieron al Gran Duque Cosimo de Medici III de la Toscana con un postre nuevo en su honor. Se denominó entonces «zuppa del duca» y le gustó tanto que lo llevó a Florencia. Otras fuentes sitúan en los burdeles de la región del Véneto el nacimiento de este Su despliegue de sabores, con el amargor del café y el cacao, el salado del queso y la golosidad del bizcocho, se suma un componente ácido magnífico con la gama de vinos blancos dulces que sugerimos.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 19 SEPA DE LO QUE HABLA. 20 EL COLECCIONISTA. 21 DÍAS DE VINO. 22 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 28 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 29 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 30 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

GENEROSOS CON CRIANZA BIOLÓGICA ORO BAJO LA FLOR

4

Perfeccionados con el tiempo, estos grandes vinos cimenteron la fama de los vinos andaluces y la extendieron por todo el mundo. Hubo un momento que, en cualquier rincón del planeta, la palabra "Jerez" era asociada inmediatamente al vino, hasta que inexplicables vaivenes de la moda acabaron arrinconando y confinando su consumo al sur de Despeñaperros. Aunque parezca un sarcasmo, muchos de los expertos extranjeros conocen estos grandes vinos mejor que los nativos -andaluces incluidos-, aunque todos sucumban a la seducción de la compleja finura de una manzanilla, el distinguido poderío de un fino o la filigrana aromática de un amontillado. Y no falta quien apunta la dispar e injusta relación precio/calidad de estos grandes vinos, comparada con la de otros de gran fama y de apenas solo dos años de edad, recién salidos al mercado, y de precios astronómicos difíciles de justificar. Los expertos extranjeros hacen hincapié sobre la recuperación de los grandes generosos en el mercado anglosajón.



GENEROSOS CON CRIANZA BIOLÓGICA

Oro bajo la flor

S

Según el extraordinario libro de don Manuel María González Gordon, «Jerez-Xerez 'Scheris', Apuntes Sobre el Origen de la Ciudad, sobre su Historia y su Vino» editado en 1935 (una joya que todo amante del generoso debería conocer y disfrutar), los vinos que se crían bajo flor o de crianza biológica no poseen una gran antigüedad. Estos vinos, que pronto se convertirían en los representantes más afamados de los generosos, se descubrieron en el siglo XIX. Aunque es posible que ya antes hubiese soleras que criasen este manto salvador de forma espontánea, gracias a determinadas condiciones del microclima, ese velo de levaduras se consideraba en realidad una enfermedad del vino.

Perfeccionados con el tiempo, estos grandes vinos cimentaron la fama de los vinos andaluces y la extendieron por todo el mundo. Hubo un momento que, en cualquier rincón del planeta, la palabra "Jerez" era asociada inmediatamente al vino, en cualquiera de sus versiones, hasta que inexplicables vaivenes de la moda acabaron arrinconando y confinando su consumo al sur de Despeñaperros.

SIGNOS DE RECUPERACIÓN

En el reciente encuentro de cocineros, gastrónomos, enólogos y periodistas de Madrid llamado Madrid-Fusión, Carlos Delgado dirigió una cata de estos generosos para periodistas, entre los que se encontraban muchos representantes de medios extranjeros. Aunque parezca un sarcasmo, muchos de ellos conocían estos grandes vinos mejor que los nativos -andaluces incluidos-, aunque todos sucumbieron a la seducción de la compleja finura de una manzanilla, el distinguido poderío de un fino o la filigrana aromática de un amontillado. Alguno hubo que apuntó la dispar e injusta relación precio/calidad de estos grandes vinos, comparada con la de otros de gran fama y de apenas solo dos años de edad, recién salidos al mercado, y de precios astronómicos difíciles de justificar. Fueron los expertos extranjeros quienes más hincapié hicieron sobre la recuperación de ciertos generosos, sobre todo de la línea alta (V.O.S. y V.O.R.S.) en los mercados anglosajones.

«Es muy difícil a veces trazar la raya divisoria de algunos tipos de jerez», afirmaba don Manuel María González en la obra antes citada. Y es gran verdad. Ya en los más «sencillos», como puede ser una manzanilla o un fino. Antes, simplemente observando su color, ya se podía discernir

quién era quién. Ahora, con las técnicas de decoloración, un fino empalidecido puede salir con el mismo e insulso color que una manzanilla igualmente tratada. No digamos cuando nos adentramos en manzanillas pasadas, amontillados y, sobre todo, palos cortados.

En esa maravillosa complejidad del palo cortado, ni los grandes expertos se ponen de acuerdo. Es un vino con boca de oloroso y nariz de amontillado; pero, ¿han llegado a criarse con flor? Desde luego don Manuel María asegura que algunas botas desarrollan una flor más oscura. Don Pedro Tienda, Director de la madrileña Escuela de la Vid, dice que, sobre todo los del marco de Jerez, pasan un periodo desde septiembre, con la fermentación recién acabada, a febrero, justo antes del deslío, en el que la flor se desarrolla de forma natural. Don Beltrán Domecq Willians, uno de los mejores expertos catadores de generosos del mundo, nos explica el origen del nombre «palo cortado». Cuando se hacía la clasificación, se trazaba con tiza una raya vertical en la bota, como indicación de la finura del vino. Después, el capataz, al constatar que ese vino se «torcía», o sea, que no daba el tipo «fino» exigido, le añadía otra línea, ésta horizontal, de forma que se formaba la figura de un «palo» cortado. Después, ya encabezado a más de 17º alcohólicos, se pasaba a su crianza oxidativa.

EL ARTE ES GENEROSO

El arte sólo se salva con la cultura de quien lo contempla. Y estos vinos son una obra de arte para disfrutar con el paladar. La esperanza de su futuro pasa por que el aficionado vuelva otra vez sus sentidos a su contemplación. Pero las bodegas también deberán hacer un esfuerzo expositivo. Algunos elaboradores han lanzado sus productos «en rama», sin decolorar ni estabilizar en exceso para que llegue al paladar del buen aficionado intacto, como recién venenciado en la fresca quietud de sus bodegas-catedrales. Ciertamente que son tan frágiles como piezas de fina porcelana, y han de consumirse inmediatamente, una vez abierta la botella.

Lo mejor de nuestros generosos viene a estas páginas, como cada año. Y como generosos que son, nos han enseñado en qué consiste la expresividad, la delicadeza o el poder, la seducción o la complejidad, la sensualidad o la espiritualidad en un vino. Bébanlos con meditación. Verán cómo el arte es contagioso.



FINOS Y MANZANILLAS

CONDADO PÁLIDO LA CONCHA 🍷🍷🍷

Bod. Díaz. Tel. 959410340 D.O. Condado de Huelva. Desarrollo aromático impecable, limpio (trigo, levadura fresca, avellanas). Destaca su matiz salino y jugosidad con elegante amargor.

CONDADO PÁLIDO TEJARES 🍷🍷

Agroalimentaria Virgen del Rocío. Tel. 959406146 D.O. Condado de Huelva

Seguimos disfrutando con esta fresca interpretación de pálido con sus delicadas notas de flor y fruta blanca. Ligero y sabroso gracias a su delicada salinidad.

FINO C.B. 🍷🍷

Alvear. Tel. 957650100 D.O. Montilla-Moriles. Recuerdos nítidos de almendra cruda, algas y tostados. Ligero, sabroso, con buena persistencia.

FINO DON FINO 🍷🍷🍷

Sandeman. Tel. 956151717 D.O. Jerez. Es realmente fino, delicado en el desarrollo de aromas que recuerdan la flor de camomila y los anacardos. Ligero, muy seco y excelso.

FINO EL MAESTRO SIERRA 🍷🍷🍷

El Maestro Sierra. Tel. 956342433 D.O. Jerez. Uno de nuestros preferidos por su escaparate aromático espléndido (camomila, albero, cereales). En boca, seco, ligero y sutil en amargor. Hechizante.

FINO EN RAMA LAGAR DE BENAVIDES 🍷🍷🍷

López Hnos. Tel. 952319454 D.O. Montilla-Moriles. Recuerdos de crianza biológica, punzante, muy fina. Ligero, equilibrado, con un espectacular final lleno de perfumes propios de su buena solera.

FINO ESPINAPURA 🍷🍷

Sauci. Tel. 959410524 D.O. Condado de Huelva. Muy homogéneo, siempre da la talla. Límpido en aromas, de buen desarrollo de la crianza biológica y agradable paso de boca.

FINO LA INA 🍷🍷🍷

Pedro Domecq. Tel. 956151500 D.O. Jerez. Punzante (acetaldehído), notas de almendra cruda, fina madera que fluyen con elegancia. Su boca es ligera, seca, con elegante amargor y creciente aromaticidad que penetran sin compasión. Para disfrutar.

FINO LOS AMIGOS 🍷🍷

P. Barquero. Tel. 957650500 D.O. Montilla-Moriles. Presencia de la flor, albero, recuerdos de alga y tiza, todo en su justa armonía. Entrada grasa, con cuerpo y notas salinas acentuadas. Muy fácil de beber.

FINO MORILES 47 🍷🍷

Aragón y Cía. Tel. 957500046 D.O. Montilla-Moriles. Fusión de recuerdos de fruta blanca y crianza biológica, además de los propios de crianza en bota. Ligero, seco y bien dotado de aromas.

FINO PIEDRA LUENGA BIO 🍷🍷🍷

Robles. Tel. 957650063 D.O. Montilla-Moriles. Cada día más potente, complejo, armado de recuerdos a nueces de macadamia, pétalos de flor seca y cereales. Su final es envolvente.

FINO QUINTA 🍷🍷🍷

Osborne. Tel. 956855211 D.O. Jerez. Punzante, muy bien desarrollado, notas de frutos secos crudos, flor de almendro. Posee sequedad, ligereza y elegante amargor y un final perfumado.

FINO TIO MATEO 🍷🍷

Hderos. del Marqués del Real Tesoro. Tel. 956321004 D.O. Jerez.

Con los recuerdos de crianza biológica más definidos y cristalinos de la cata (flor de camomila, anacardos, algas). Ligero, seco, con fondo de finas maderas.

FINO TIO PEPE 🍷🍷🍷

González Byass. Tel. 956357000 D.O. Jerez. Es un fino con estilo propio, con personalidad, sobre todo en boca donde: elegancia ligada con la potencia. Todo un remanso de aptitudes (flor blanca, aceituna verde, albero, avellana). Inolvidable.

MANZANILLA DIOS BACO 🍷🍷

Dios Baco. Tel. 956333337 D.O. Jerez. Diferente. Mantiene todavía los recuerdos de fruta blanca, pera con baños de crianza biológica. Destaca su paso de boca seco, ligero y de notable viveza.

MANZANILLA LA CIGARRERA 🍷🍷

La Cigarrera. Tel. 956381285 D.O. Jerez. Pulcra en todo su desarrollo, armada de penetrantes recuerdos a nueces de macadamia, aceituna y cereales fermentados. Delicado punto salino, ligera y frenéticamente larga.

MANZANILLA LA GUITA 🍷🍷

Hijos de Rainera Pérez. M. Tel. 956319564 D.O. Jerez. Mantiene su homogeneidad, sus buenos atributos y perfume (fino albero, heno, algas). En boca destaca su ligereza, equilibrio y expresión.

MANZANILLA LA JACA 🍷🍷🍷

Pilar Aranda. Tel. 956339634 D.O. Jerez. Tiene la misma potencia y definición que el fino, de esta misma bodega, pero con un paso de boca en el que aumentan las notas salinas, de algas e incluso con más notoriedad de la crianza biológica.

La flor

El fenómeno de la aparición de la flor, en los vinos generosos se debe a un cultivo espontáneo de levaduras Saccharomyces desarrollado después de la fermentación. El aspecto que presenta es igual que el de una película blanco-amarillenta en la superficie del vino. Pero, atención, no es la misma que aparece en los vinos picados: esta flor es la buena. Los factores principales que favorecen el desarrollo de la flor son el aire, la temperatura y el alcohol. Se adapta muy bien a un contenido alcohólico de entre 15 y 15,5% vol., con temperaturas de 18 a 22° C, es decir, en primavera y otoño. En verano no es habitual realizar las sacas porque la flor está en su momento más débil.



son sabios



MANZANILLA SOLEAR 🍷🍷🍷

Antonio Barbadillo. Tel. 956385500 D.O. Jerez.
Desbordante de finura, como siempre. Notas de camomila, anacardos y brisa marina en armonía. Ligera y seca, envolvente e interminable.

FINOS AMONTILLADOS Y MANZANILLAS PASADAS

FINO AMONTILLADO COQUINERO 🍷🍷🍷

Osborne. Tel. 956855211 D.O. Jerez.
Tiene potencia bien medida, punzante, con abundancia de recuerdos a flor, frutos secos y expresión de las maderas viejas. Muy seco y persistente.

FINO ESPECIAL LA PANESA 🍷🍷🍷🍷

Emilio Hidalgo. Tel. 956341078 D.O. Jerez.
Un alarde de potencia y dosis de crianza biológica. Punzante, aromas a flor, levadura fresca y fondo de bodega. Envolvente, penetrante. Inolvidable.

FINO ANTIQUE 🍷🍷🍷

Rey Fernando de Castilla. Tel. 956182454 D.O. Jerez.
Color acentuado. Muy elegante, rico en matices de fina madera, albero, cereales y anacardos. Muy seco, fresco y jugoso por su toque salino.

FINO DEL LAGAR 🍷🍷🍷

Toro Albalá. Tel. 957660046 D.O. Montilla-Moriles.
Amarillo oro. Perfume que recuerda la dulzura del cereal, la manzanilla (flor) y las frutas blancas en armoniosa mezcla. Con cuerpo, graso, delicado, con frescura y salinidad final que lo hacen elegante.

FINO DON JOSÉ MARÍA 🍷🍷🍷🍷

José de Soto. Tel. 956319650 D.O. Jerez.
Albero, solera, incienso, con recuerdos definidos de flor (avellana, flores secas). Muy complejo. Estructurado en la boca, sabroso, con delicado amargor y despliegue aromático final.

FINO GRAN BARQUERO 🍷🍷🍷

P. Barquero. Tel. 957650500 D.O. Montilla-Moriles.
Potente y elegante a un tiempo. Punzante, penetrante en sus recuerdos de crianza biológica, delicada madera y perfume marino. Suculento, envolvente, prolongado.

FINO INOCENTE 🍷🍷🍷🍷

Valdespino. Tel. 956321004 D.O. Jerez.
Muy complejo, potente, profuso en aromas de incienso, tinta, maderas finas con exquisita sequedad a su paso, ligero e inolvidable. Un nivel muy alto.

FINO POMPEYO 🍷🍷🍷

Navisa. Tel. 957650450 D.O. Montilla-Moriles.
Cereales (cebada, mijo), aromas de la pipa, suave punzamiento. Con estructura, envolvente, magnífica acidez y finura en el final de boca. Recuerdo nítido de flor.

MANZANILLA DON JOSÉ MARÍA 🍷🍷🍷

José de Soto. Tel. 956319650 D.O. Jerez.
Potente, un toque de almendra fresca. Ligera, salina, de envolvente amargor y abanico aromático final (tostados, notas marinas). Larga.

MANZANILLA PASADA AURORA 🍷🍷🍷🍷

Pedro Romero. Tel. 956360736 D.O. Jerez.
Su color la delata, así como su complejidad aromática de frutos secos tostados, soleras antiguas y recuerdos de algas. Potente, elegante. Inacabable.

MANZANILLA PASADA PASTRANA 🍷🍷🍷🍷

Hidalgo-La Gitana. Tel. 956385304 D.O. Jerez.
Notas de crianza biológica unidas a las frutas blancas maduras y hierbas campestres. Es delicada, seca, con un final inundado de notas marinas. Magnífica.

MANZANILLA SAN LEÓN R. FAMILIA 🍷🍷🍷🍷

Herederos de Argüeso. Tel. 956385116 D.O. Jerez.
Prodigiosa. Recomendada para los que no tiene asociado los recuerdos de flor (crianza biológica) en su máxima expresión. Es elegante, fina, profunda.

SOLERA FINA MARÍA DEL VALLE 🍷🍷

Gracia Hnos. Tel. 957650162 D.O. Montilla-Moriles.
Albero, tiza, con notable presencia de la crianza biológica. Tiene un paso vivo, despierta las papilas por su acidez y un toque salino-acerbo. Persistente.

AMONTILLADOS

AMONTILLADO 1730 VORS 🍷🍷🍷🍷🍷

Pilar Aranda. Tel. 956339634 D.O. Jerez.
Es uno de los ejemplos de vinos que «resucitan a un santo» por su complejidad, recuerdos de incienso, albero, carbón, especias... para perder el rumbo. No hay duda de que goza de privilegiadas soleras.

AMONTILLADO ALMOCADÉN 🍷🍷🍷🍷

Almocadén. Tel. 956185324 D.O. Jerez.
Un espléndido amontillado clásico, potente y elegante tanto en sus aromas a frutos secos, especias y maderas finas, como en boca seco y rotundo.

AMONTILLADO ANTIQUE 🍷🍷🍷🍷🍷

Rey Fernando de Castilla. Tel. 956182454 D.O. Jerez.
Finura y elegancia en el perfume, al que también acompaña un delicado toque punzante. Muy seco, vibrante por su acidez con sinfonía de aromas (pétalos de flor, madera, tiza, humo, avellana).

AMONTILLADO ARGÜESO 🍷🍷🍷🍷🍷

Herederos de Argüeso. Tel. 956385116 D.O. Jerez.
Color caoba intenso. Su embriagador perfume traslada a las entrañas de la bodega: albero, el rezume de bota vieja... En boca es pura seda, tímido al principio pero arrollador al final. Con alma propia.

La evolución

Finos-amontillados y manzanillas pasadas pertenecen a un género que, de forma natural, siempre ha existido, aunque sin la fama del resto. Se trata pues de finos o manzanillas con más permanencia bajo la flor. Es decir, que si lo habitual son tres años de permanencia en criaderas y soleras, para estos otros vinos generosos la crianza suele rondar los siete o diez años, lo que sería su muerte natural. Antes de que desaparezca la flor, podemos optar por embotellarlo y sacarlo al mercado como fino amontillado o manzanilla pasada, o encabezarlo (añadir alcohol único) hasta 17,5% vol. para transformarlo en un amontillado y dejarlo envejeciendo más tiempo en las pipas. Esta tipología tan especial suele presentar un color ligeramente más oscuro que los finos o manzanillas tradicionales, son menos punzantes (acetaldehído), más secos (con menos glicerina) y de mayor acidez volátil, entre otros.



la fuerza DE UN LINAJE

EN LOS ÚLTIMOS 15 AÑOS, TORO HA RETOMADO SU HISTÓRICO PASADO, PARA ENTRAR POR LA PUERTA GRANDE DEL ESCENARIO VINÍCOLA. LA TINTA DE TORO –LA TEMPRANILLO LOCAL– ASUME AQUÍ UN BRILLANTE PROTAGONISMO PARA ALUMBRAR UNA NUEVA GENERACIÓN DE VINOS SABROSOS, AROMÁTICOS Y PERSISTENTES.

conquistador
VINTORO
www.vintoro.com

Si hay una zona con tradición secular en la elaboración de vinos, esa es Toro. El cultivo de la vid y la comercialización de vinos se funde con la propia historia de la zona, y en su haber cuenta con un privilegiado patrimonio de viñedos prefiloxéricos (pie franco), dado que fue una de las escasas regiones que escaparon de la plaga de la filoxera que arrasó los viñedos europeos al inicio del siglo XX.

En los últimos años, ha irrumpido en el sector el boom Toro, marcado por el signo de un notable crecimiento. El número de bodegas se ha triplicado y muchas de las recién llegadas son importantes grupos bodegueros de Rioja o Ribera del Duero, interesados en aprovechar las óptimas condiciones de esta zona para la elaboración de vinos de calidad. La denominación cuenta con un total de 5.600 hectáreas de viñedo, registradas en el Consejo Regulador, bañadas por el Duero y en manos de 1.200 viticultores. La variedad predominante es la variedad autóctona tinta de Toro –variante de la tempranillo– que marca el paisaje de la comarca, en especial en las laderas al sur del río.

UN MICROCLIMA ÚNICO

El Duero crea un microclima húmedo y trona los vientos, contribuyendo a la expansión de la tinta de Toro, y una topografía suave y ondulada, con alturas que no superan los 750 metros. En este excepcional microclima ha surgido una nueva generación de vinos ricos en fruta, color, aromas a frutos rojos (grosellas y moras), grado y taninos. Poseen gran tipicidad propia de la variedad, así como un grado alcohólico alto (13 grados o más) y buenos índices de acidez.

Cuando son jóvenes presentan un color cereza oscuro con matices violáceos; en la nariz tienen buena intensidad, con notas que recuerdan las moras y los frutos negros en general; en boca son potentes, sabrosos, carnosos, con un punto de sobremaduración y una buena persistencia. Los criados en madera mantienen las notas de fruta madura conjuntadas con los aportes del roble y la carnosidad en boca.

MÁS QUE TINTOS

Una calidad que viene marcada también por las características de los suelos –pedregosos y textura arenosa, color pardo calizo y baja fertilidad– y por los terrenos cascajosos de aluvión, considerados los de mayor calidad. Además, el clima continental extremo, propio de la zona, alterna inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos con una media de 2.600 horas de insolación al año, elevando

así la concentración de azúcares en el fruto. Pero en Toro no todo es tinta. La segunda variedad de la denominación es la blanca malvasía, que ocupa 507 hectáreas y produce vinos de color entre amarillo pálido y amarillo verdoso y una boca con un final ligeramente amargoso. Todo ello sin olvidar los rosados, elaborados con tinta de Toro y garnacha, mezclando ambas o como monovarietales. De color rosáceo, presentan notas de frutos rojos maduros y en la boca son carnosos y afrutados.

Una calidad, a menudo con una imbatible relación calidad/precio, excelentemente captada por los mercados, que ha llevado a Toro a alcanzar su máximo histórico de producción (un 20% más) durante el pasado año, con un incremento de un 29% en sus ventas (la más alta en Castilla y León) y un 50% más de ventas en los mercados exteriores.



bodegas asociadas a FOMENTORO

BODEGAS FARIÑA • BODEGAS FRANCISCO CASAS • BODEGAS FRUTOS VILLAR •
BODEGAS JAVIER MARCOS • BODEGAS MARQUÉS DE OLIVARA • BODEGA REJADORADA
• BODEGAS SIETECERROS • FINCA SOBREÑO • BODEGAS TORESANAS • BODEGAS
TORREDUERO • BODEGAS VEGA SAUCO • BODEGAS Y PAGOS MATARREDONDA •
BODEGAS Y VIÑEDOS GARANZA • DESTILERÍAS LA NAVARRA • DOMAINE MALESAN
ESPAGNE • INDUSTRIA ALIMENTARIA VICENTE • LIBERALIA ENOLÓGICA • PALACIO DE
VILLACHICA • RAMÓN RAMOS CARRILLO • VIÑAGUAREÑA Y VIÑAS DOS VICTORIAS.



AMONTILLADO BOTAINA 🍷🍷🍷🍷🍷

Pedro Domecq. Tel. 956151500 D.O. Jerez.
De libro. Un ejemplo para quedar bien. Suave punzamiento (acetaldehído), algarroba, pan de higo, astilla de puro. Es cristalino. De un perfecto equilibrio, estimula la salivación, y su alcohol apenas se percibe, es vaporoso. Su final no encuentra fin.

AMONTILLADO CARLOS VII 🍷🍷🍷🍷🍷

Alvear. Tel. 957650100 D.O. Montilla-Moriles.
Un amontillado complejo, envolvente, con recuerdos de madera fina, cacao, corteza de jengibre. Frescura inicial magnífica, despierta las papilas con un baño de sabores y aromas que inundan la boca (tabaco, regaliz, avellana tostada).

AMONTILLADO CERIÑOLA 🍷🍷🍷🍷🍷

Navisa. Tel. 957650450 D.O. Montilla-Moriles.
Encomiable su aporte aromático, nobleza y buen desarrollo. Seco, penetrante en el paladar, dejando un enmarañado buqué (hojarasca, avellanas, algarroba, astilla perfumada).

AMONTILLADO DEL PRÍNCIPE 🍷🍷🍷🍷🍷

H. Marqués Real Tesoro. Tel. 956321004 D.O. Jerez.
Muy complejo, potente, añejo. Inmenso en aromas de bota vieja, avellana tostada, naranja amarga, algas. Delicado toque goloso al principio, comedido, que nuevamente retoma el concierto aromático.

AMONTILLADO DIOS BACO 🍷🍷🍷🍷

Dios Baco. Tel. 956333337 D.O. Jerez.
Acompaña a las sutiles notas de crianza biológica, el recuerdo de membrillo, higos. Ligera golosidad inicial que equilibra el conjunto. Largo. Un buen ejemplo para iniciarse.

AMONTILLADO FINO IMPERIAL VORS 🍷🍷🍷🍷🍷

F. Paternina Tel. 956186112 D.O. Jerez.
Es muy espectacular, seductor en las explosión de aromas tanto en nariz como en boca, sobre todo, por el perfume que deja a frutos secos, tabaco, castaña tostada en el final. Todo un prodigio.

AMONTILLADO LEYENDA 🍷🍷

M. Gil Luque. Tel. 956319564 D.O. Jerez.
Muy potente en aromas: tabaco, especias, higos, avellana, que fluyen sin cesar. Goloso, ligero y fresco a la vez, con un final muy grato.

AMONTILLADO PACORRITO 🍷🍷

Aragón y Cía. Tel. 957500046 D.O. Montilla-Moriles.
Solera muy delicada, con recuerdos de fina madera, aldehídos, cereales y brisa marina. En boca resalta su jugosidad y un recuerdo final de crianza biológica.

AMONTILLADO ROYAL ESMERALDA VOS 🍷🍷🍷🍷🍷

Sandeman. Tel. 956151717 D.O. Jerez.
Solo se producen 3.000 botellas de este amontillado al año. En boca se aprecia un estupendo equilibrio acidez-glicerina (golosidad) y una suavidad magnífica. La amalgama aromática es fascinante.

AMONTILLADO SUBLIME 🍷🍷🍷

Robles. Tel. 957650063 D.O. Montilla-Moriles.
Es diferente, por su perfume adicional de orejones y naranja confitada. Tiene estructura, pero muy comedido, y deja un grato final.

AMONTILLADO SUPERIOR 12 AÑOS 🍷🍷🍷🍷

El Maestro Sierra. Tel. 956342433 D.O. Jerez.
Acaricia con su leve punzamiento, los recuerdos de cereales, bota añeja y especias. Seco, de elegante amargor y final envolvente que recuerda más nitidamente su origen de crianza biológica.

AMONTILLADO TIO DIEGO 🍷🍷🍷🍷

Valdespino. Tel. 956321004 D.O. Jerez.
Su profundidad es prodigiosa, tiñe de recuerdos a boletus, almendra cruda, tiza, polvo de carbón y elegantes botas viejas. Matiz salino en boca que lo hace más jugoso. El poderoso final nubla la vista.

AMONTILLADO TRADICIÓN VORS 🍷🍷🍷🍷🍷

Tradición. Tel. 956168628 D.O. Jerez.
Bodega joven pero con una selección de pipas magníficas de donde sale este soberbio amontillado. Es poderoso, elegante en recuerdos a frutos secos tostados, humo, toffe, que nuevamente se manifiestan en boca. Su mayor virtud es que no tiene defectos.

AMONTILLADO VIEJÍSIMO 1922 🍷🍷🍷🍷🍷

Toro Albalá. Tel. 957660046 D.O. Montilla-Moriles.
Punzante, complejidad subyugante por un desfile de aromas muy poderosos. Seco, con cuerpo y excelente recorrido que escarba en lo más profundo de nuestros sentidos (pétalos secos, incienso, vapor de trufa, tinta negra). Magnífico.

AMONTILLADO VIEJO TAUROMAQUIA 🍷🍷🍷🍷

Gracia Hnos. Tel. 957650162 D.O. Montilla-Moriles.
Carga aromática que recuerda la pastelería recién horneada, y los frutos secos. Con cuerpo, poderoso en matices, ligera golosidad y persistencia.

AMONTILLADO VIÑA AB 🍷🍷🍷🍷🍷

González Byass. Tel. 956357000 D.O. Jerez.
Una obra de arte de finas pinceladas aromáticas que forman un cuadro (almendra tostada, cebada, albero, tiza). Crece por momentos. Seco, fresco y de elegante amargor. Revela las entrañas aromáticas de la bodega.

En la cocina

Siempre se ha dicho que el mejor acompañante de un plato es el mismo vino que se ha utilizado para realizar el guiso. En algunas recetas, estos vinos son simplemente insustituibles. Para realzar sus preparaciones de setas, por ejemplo, añade un chorrito de amontillado y los aromas se potenciarán notablemente. Las carrilleras de cordero resultan extraordinarias con reducciones de manzanilla pasada, al igual que la casquería. Para los postres de bizcocho, un hilito de amontillado macerado con hebras de naranja le sorprenderá. Y por supuesto, para cualquier tipo de caza resulta sublime. La variedad es infinita, y el resultado, de cinco estrellas.

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.





España Original se presentó en sociedad de la mano de Nemesio de Lara (en el centro), Manuel Julia (a la derecha), presidente y director, respectivamente, de la feria, y Ángel Amador, coordinador institucional.

Genuino sabor español

El éxito consolidado en la Feria Nacional del Vino, Fenavin 2005, en su tercera edición, se va a trasladar ahora a una nueva feria del sector agroalimentario. Nace España Original, la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otras Indicaciones de Calidad, que se celebrará en Ciudad Real del 25 al 28 de septiembre, un certamen que cuenta con el mismo equipo gestor de Fenavin.

España Original, que incorpora elementos novedosos como el programa de compradores nacionales e internacionales, será una feria diferente a las habituales en este sector.

El mismo equipo gestor que organiza Fenavin, encuentro que en tres ediciones ha conseguido situarse en la primera feria del vino de España, organiza en esta ocasión España Original, un certamen enfocado, dentro del sector agroalimentario, a la comercialización de productos de calidad de nuestro país. En consecuencia, solo podrán asistir a España Original empresas españolas.

El objeto principal es la creación de un lugar privilegiado de encuentro entre fabricantes de productos alimenticios de calidad y distribuidores nacionales e internacionales, para llegar a ser un punto de referencia del sector de alimentación de calidad español, favoreciendo la actividad comercial del sector.

Los productos a exponer serán obviamente productos españoles, ya que el fin de España Original es la promoción internacional y nacional de los productos agroalimentarios con denominación de origen o cualquier otra calificación de calidad. Los productos básicos de la feria serán el aceite de oliva, quesos, jamones, embutidos, hortalizas, dulces, mieles, azafrán y cualquier otro producto con indicación de calidad.

En esta primera edición de España Original, al igual que hizo Fenavin con un gran éxito, se creará un programa de captación para traer 175 compradores internacionales de Italia, Francia, Portugal, Alemania, Reino Unido, Países Bajos, Austria, Polonia, México, Suecia, EE.UU., Japón y Rusia. Igualmente, este sistema innovador desarrollará un programa de 250 compradores nacionales de diversos sectores; entre otros, distribuidores, tiendas especializadas y grandes superficies.

BUSCADOR DE NEGOCIOS

El Buscador de Negocios es una herramienta novedosa de gran interés que facilitará a los compradores de productos agroalimentarios consultar los productos que se expondrán en la feria, en la página web www.espanaoriginal.com. Además, se podrán catar previamente los productos en la Galería Sabor Original.

Este buscador permite diversos criterios de búsqueda del expositor representado en la feria. Si el comprador está interesado en una empresa concreta lo podrá reflejar en el buscador e inmediatamente saldrá el nombre de la misma, así como la situación del stand y del producto en la Galería Sabor Original.

Igualmente, podrá completar la información pinchando en el enlace a la empresa, donde encontrará la ficha técnica, la zona y volumen de producción, el producto que comercializa y datos relevantes para el

Centro de Negocios, esto es: países objetivo en esta edición de España Original y los canales de distribución.

La Galería es el gran escaparate de los productos agroalimentarios que son posibles encontrar en España Original. Se pretende que los profesionales, especialmente los compradores, dispongan de un entorno cómodo para conocer, en un tiempo ajustado, todos los productos agroalimentarios presentes en la feria. Para ello, y durante todos los días, se mantendrá una exposición permanente de los productos, previamente inscritos, procedentes de las empresas con presencia en España Original.

Como objetivo secundario la Galería Sabor Original se transformará en un apoyo para los expositores en momentos críticos en los que no puedan atender a todos sus visitantes.

En lo que respecta al procedimiento para el desarrollo de la Galería, la organización se pondrá en contacto con cada uno de los expositores, para explicar las características de la Galería Sabor Original. Posteriormente, las empresas podrán inscribirse de forma gratuita, generándose una ficha por cada una de las empresas participantes.

Con los dos programas de captación de compradores, el Buscador de Negocio y la Galería Sabor Original, conseguirá generar un encuentro exitoso de negocio. El fin prioritario es el negocio y que los expositores encuentren rentabilidad, tanto inmediata como a largo plazo, en esta feria.

ESPAÑA ORIGINAL 2006

I FERIA NACIONAL DE LAS D.D.O.O.
Y OTRAS INDICACIONES DE CALIDAD

Ciudad Real

25-28 de Septiembre de 2006

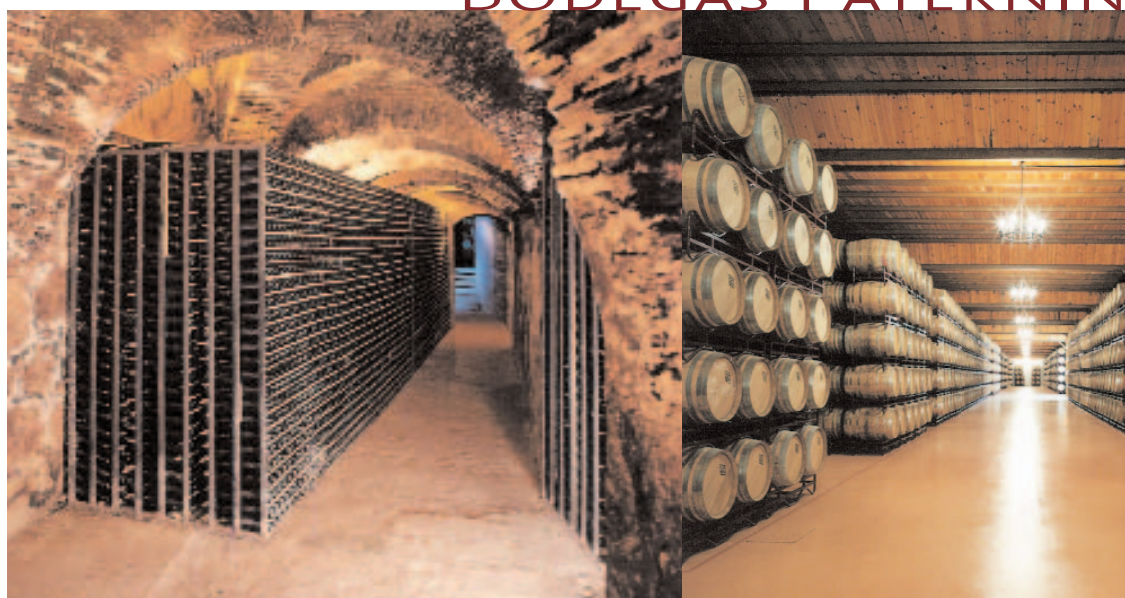
Tel. 926 254 060

Fax. 926 232 401

e-mail: secretaria@espana.com

www.espanaoriginal.com

BODEGAS PATERNINA



La nueva imagen ha convertido las bandas en marca y alterna el gusto clásico riojano de crianza con el moderno de fruta.

Aquí Paternina, aquí unos amigos

Las bandas coloristas de Paternina forman parte de la historia del vino riojano y español. La equilibrada imagen de la firma que dirige Marcos Eguizábal se hace palpable en la inolvidable visita a los calados seculares y al moderno restaurante.

Paternina está desde siempre presente en la memoria de los aficionados, pero los avatares empresariales a lo largo de su larga historia han desconcertado a los aficionados. De modo que la filosofía de su propietario, Marcos Eguizábal, es actualizar la imagen de algunos vinos y acercar el público a la bodega, para que compruebe el valor y la calidad de cada copa.

UNA NUEVA IMAGEN

La nueva imagen pasa por un nuevo vino, Monte Haro, un &empranillo 100%, desbordante de viveza y fruta que ya está presente en los restaurantes. Su etiqueta es la muestra de lo que será toda la línea. Las bandas -roja, azul...- se transforman en las marcas diferenciadoras, mientras el nombre de la bodega Paternina es la discreta firma común. Eso facilita la memoria y la elección, las preferencias personales entre los sabores clásicos con más crianza y madera y los modernos, con más fruta, estructura y notas de madera nueva. Esa línea que inauguró el Clos.

Historia y modernidad tienen cabida en el grupo Paternina, en ese estable triángulo de la viticultura española que tiene sus vértices en el marco de Jerez, en la Ribera del Duero con la bodega de Quintana del Pidio inaugurada en el 2000, y en estos seculares calados de Rioja que son parte fundamental de la historia de la región y la de los aficionados de este país.

BODEGAS PATERNINA

AVDA. SANTO DOMINGO, 11
26200 HARO (LA RIOJA)
TEL. 941 31 05 50
FAX 941 31 27 78

CLUB PATERNINA
clubvinoteca@paternina.com
Tel. del socio: 902 123 023

Restaurar el calado de la bodega Conde de los Andes ha sido el último reto de la centenaria bodega. Una obra complicada, faraónica... e invisible, tan respetuosa con la cava original, con la pátina de la historia, incluso con las estalactitas de la bóveda, que le ha valido el «Premio Best of 2005» concedido por la asamblea mundial de grandes ciudades del vino -Great Wine Capitals- en su reunión del pasado año en San Francisco.

Esos calados, entre 18 y 40 metros por debajo de la puerta de la bodega primitiva, en Ollauri, son las raíces, el sustento y la joya de la corona de Paternina. Se excavaron hace más de 300 años a base de ingenio, tesón, osadía, y de las manos de canteros gallegos a los que homenajea el clásico «Banda Azul». El maestro cantero tuvo la visión de aprovechar las vetas de roca más dura para convertirlas en columnas, arcos cuadrados, dinteles... en fin, para dar solidez a un laberinto que ha resistido siglos a temperatura y humedad perfectas e inmutables.

PASEN Y VEAN

Pero los estratos de tierras más sueltas han empezado recientemente a filtrar agua y desmoronarse, posiblemente por la obra de la vecina autopista, y para evitar el deterioro del subterráneo y de los 4 millones de botellas que allí se crían, una empresa de ingeniería puntera emprendió el estudio del problema y la reparación. Indiser y Payer Ingeniería abordaron la

labor con la ilusión de estar a la altura de aquellos canteros gallegos.

Eficacia y discreción les ha valido el codiciado premio. Y es que para Paternina sólo el cuidado por el vino supera al de los visitantes. Su bodega es un escaparate, un espacio en el que ejercer la vocación de anfitriones, es decir, el principio del enoturismo. Así ha venido funcionando a diario, para los grupos mas diversos, el popular comedor de Ollauri, las patatas a la riojana y las chuletitas regadas con grandes reservas. Y desde hace un par de años, abrió sus puertas un precioso restaurante, El Conde, donde Alvaro García en la sala y Marcelo Forconessi como chef ofrecen una renovada y elegante visión de la cocina, basada en materia prima natural y excelente, incluso grandes pescados, aquí, tierra adentro.

El comedor se asoma a través de una cristalera sobre la secular sala de los tinós y allí se inicia el recorrido por la colección de aperos que se convertirá en museo y por la cava.

La bodega de elaboración está en Haro, Enorme y eficaz, con sus dos imparables líneas de embotellado, pero también con una plácida sala artesonada para 56.000 barricas, y otra, más recoleta, para criar el Clos, junto a la moderna sala de cata. Detrás se extienden las jaulas que guardan las botellas de los socios del Club, una iniciativa que, junto con la edición de la revista Matices, supone otro medio de acercamiento al público. Y es que



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

zifar



UN NUEVO PROYECTO,
UN EXCELENTE VINO.

Afuera de Don Juan Manuel, 9-11
47300 Penafiel Valladolid España
Tel/Fax: 983 87 31 47
email: bodegaszifar@zifar.com

Tiramisú con blancos dulces



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

El tiramisú es un postre internacionalmente conocido, aunque existen algunas discrepancias en cuanto al origen. Unos lo localizan en Siena, en donde se dice recibieron al Gran Duque Cosimo de Medici III de la Toscana con un postre nuevo en su honor. Se denominó entonces «zuppa del duca» y le gustó tanto que lo llevó a Florencia, desde donde se extendió a Lombardía y el Véneto. Otras fuentes sitúan en los burdeles de la región del Véneto el nacimiento de este postre. Las «maîtresses» (dueñas) ofrecían este singular dulce a los clientes más fieles. Pero fue en 1968 cuando el tiramisú artesanal de Alfredo Beltrame (maestro de la hostelería véneta) llega oficialmente a la cadena de los restaurantes Toulá. Así, cuentan, fue sacado de la intimidad de los prostíbulos y presentado al mundo para conseguir un gran éxito popular. En principio, no llevaba ni queso Mascarpone, ni nata u otras grasas similares. Entre los años setenta y ochenta, la receta utilizada en el restaurante Toulá utilizaba cinco ingredientes: huevos y azúcar batidos, bizcochos Savoiardi mojados en café expresso y cacao en polvo. Es aquí, en el Véneto, donde al parecer se introduce el Mascarpone como ingrediente y cambia su nombre al afamado de tiramisú. Como acompañante a este despliegue de sabores, donde se conjugan el amargor del café y el cacao, el salado del queso y la golosidad del bizcocho, se suma un componente ácido magnífico con la gama de vinos blancos dulces que sugerimos, que inundan el paladar de contundentes contrastes y fragancias.

NUESTRA SELECCIÓN

CASTA DIVA C. MIEL '03 ●●●●●
Gutiérrez de la Vega. Tel. 966 405 266.
Fruta madura e intensos tonos florales, se fusionan con la vainilla y la almendra tostada. Untuoso y potente en boca.

ITSAS MENDI V. TARDÍA '03 ●●●●●
Itsas Mendi. Tel. 946 270 316.
Potencia aromática que recuerda la podredumbre, mandarinas, pomelo y cardamomo. Radiante acidez noble que conjuga a la perfección con el dulzor.

MOSCATEL LA MARINA '04 ●●●●●
Enrique Mendoza. Tel. 965 888 639.
Comienza a desarrollar una reducción que aporta más complejidad y profundidad notas de orejones, miel, mandarina. Soberbia acidez y equilibrio.

TRES LEONES 2004 ●●●●●
López Hermanos. Tel. 952 319 454.
Es de los Moscateles más finos, minerales y expresivos de la zona. Su frescura es radiante, equilibra su paso con elegancia.

VI DE GEL GEWÜRZTRAMINER 2003 ●●●●●
Gramona. Tel. 938 910 113.
Aromas frescos y muy sugerentes: maracuyá, jengibre. Destaca el pellizco ácido que arrastra toda la armonía del conjunto, resultando muy agradable.

VIÑA GALTEA 2004 ●●●●●
Serrano. Tel. 968 556 298.
Muy fresco, tanto en aromas como en boca. Su equilibrio dulzor-acidez está perfectamente logrado, resultando muy apetitoso.





Del 29 de marzo al 22 de abril.

CAPRICHOS DE LA NATURALEZA

Este país de bosques centenarios, montañas escarpadas, praderas infinitas y vastas extensiones heladas, nos ofrece, además de una gran riqueza y variedad de paisajes naturales, todo un mundo de sabores y delicias gastronómicas por descubrir. Vinos y sidras de hielo, aguas de glaciar, mermeladas de frutas, siropes de arce, arroz salvaje... Auténticos caprichos de la naturaleza que harán las delicias de los paladares más exigentes. Aquí, en el Club del Gourmet en El Corte Inglés.



CLUB DEL GOURMET
en
El Corte Inglés

Canada

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

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

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLÁSICO

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



www.bodegascamposreales.com

miVino

ABRIL DE 2006

16

LOS VINOS DE MI BODEGA

Pasión por lo nuevo



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Lleva esta bodega una trayectoria admirable a lo largo de los años. Es la regularidad su mejor virtud, y la investigación, su meta. En otro de sus celebrados aniversarios nos sorprenden ahora con este meritorio "110 aniversario '04". Josep María Pujol, su enólogo, ha logrado un vino fresco, con un gran paso de boca, sin la pesadez de ciertos chardonnays mediterráneos, con la madera justa para que evolucione bien en botella. Con la modestia de los buenos técnicos suele decir que con las grandes facilidades que cuenta para elaborar este vino «es casi un pecado no elaborarlo bien». Y la verdad es que ha llegado a un punto de entendimiento notable con la Chardonnay

de la casa, cuyas viñas ya llevan plantadas más de 25 años. La madera se renueva todos los años, barricas de roble de Allier de la casa Demptos, y en ellas hace la maloláctica; después pasa unos cinco meses, y, dependiendo de la influencia e integración de las barricas, se le aporta una pequeña cantidad de vino reservado en depósito.

UN TRABAJO DE POETAS Pedro Aibar discurre, investiga, explora sin cesar, parece que su mayor preocupación es quedarse estancado a pesar de sus continuos logros enológicos. Su última ocurrencia es hacer un vino «al alimón» con su amigo y famoso enólogo chileno Milton H.

Toy. Trabaja en la bodega «Los Poetas» del Valle de Colchagua, con especial cariño a la difícil cepa Merlot. Es el primero de una serie de vinos que en cada vendimia elaborará en colaboración con un enólogo reputado. Cada año se hará con variedades diferentes, y lógicamente el invitado debe ser experto en la cepa elegida. El sugestivo proyecto se llama «Series Limitadas», y en este primer tinto ha recurrido a la variedad Merlot en un año especialmente benigno con dicha uva. Tan privilegiado vino ha surgido de los mejores viñedos de la casa, ha llevado barricas de lujo en su crianza, y los ojos expertos de los dos poetas lo vigilaban día y noche. Su tirada ha sido tan corta, apenas unos miles de botellas, que más bien es un vino para la sección del coleccionista.



MARQUÉS DE ALELLA ALLIER '04-110 ANIVERSARI

Parxet, Mas Parxet, 08391 Tiana (Barcelona) Tel. 93 395 08 11. parxet@parxet.es

D. O. Alella. Precio: 14,95 €. Tipo: Blanco crianza. Variedad: Chardonnay

Crianza: Cinco meses en barricas nuevas de roble de Allier.

Fecha de entrada: 3/3/2006. Consumo óptimo aproximado: Cuatro años a 10° C.

Puntuación: 8,8/10

1ª Cata: Dorado como el oro, brillante, de un color muy llamativo. Es un pequeño adelanto de sus atributos, de los intensos aromas de la Chardonnay que se apoderan de la nariz, de notas de miel, de hinojo y hierbas aromáticas; un toque mineral le aporta complejidad, en compañía amable de la madera, las especias y unos tostados muy leves. Tiene un magnífico paso de boca, con una acidez sensorial que obra como nervio central que distribuye equilibrio y arrastra y diluye todo vestigio de fastidiosa pesadez.

SERIES LIMITADAS MERLOT 2003

Viñas del Vero. Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,5-22300 Barbastro (Huesca)

Tel. 974 30 22 16. info@vinasdelvero.es. D.O. Somontano

Precio: 25 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Merlot

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés. Fecha de entrada: 22/2/2006

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

1ª Cata: Impecable color picota. La gama aromática cambia con rapidez desde el principio, donde se aprecian más los tostados de la madera; después resaltarán los finos aromas de frutos de bosque, ciruelas, especias dulces (canela) y las hierbas aromáticas propias de una buena Merlot. Es muy elegante en la boca, equilibrado y con un tanino tan bien trabajado que a pesar de la juventud del vino se puede disfrutar de él en estos momentos sin que agreda al paladar. Aunque evolucionará muy bien en botella.



Ctra. de Avila km 2,150
43005 Tolseda
Tel. +34 979 16 94 00 - 9887 51 11 00
Fax. 925 21 38 65
E-mail: hcanarias@beatrizhoteles.com
www.beatrizhoteles.com



PLAZA CUBA, 3
TEL. 925 21 00 30

SELECCION VINOS POR COPAS
-MARISCOS E IBERICOS-

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

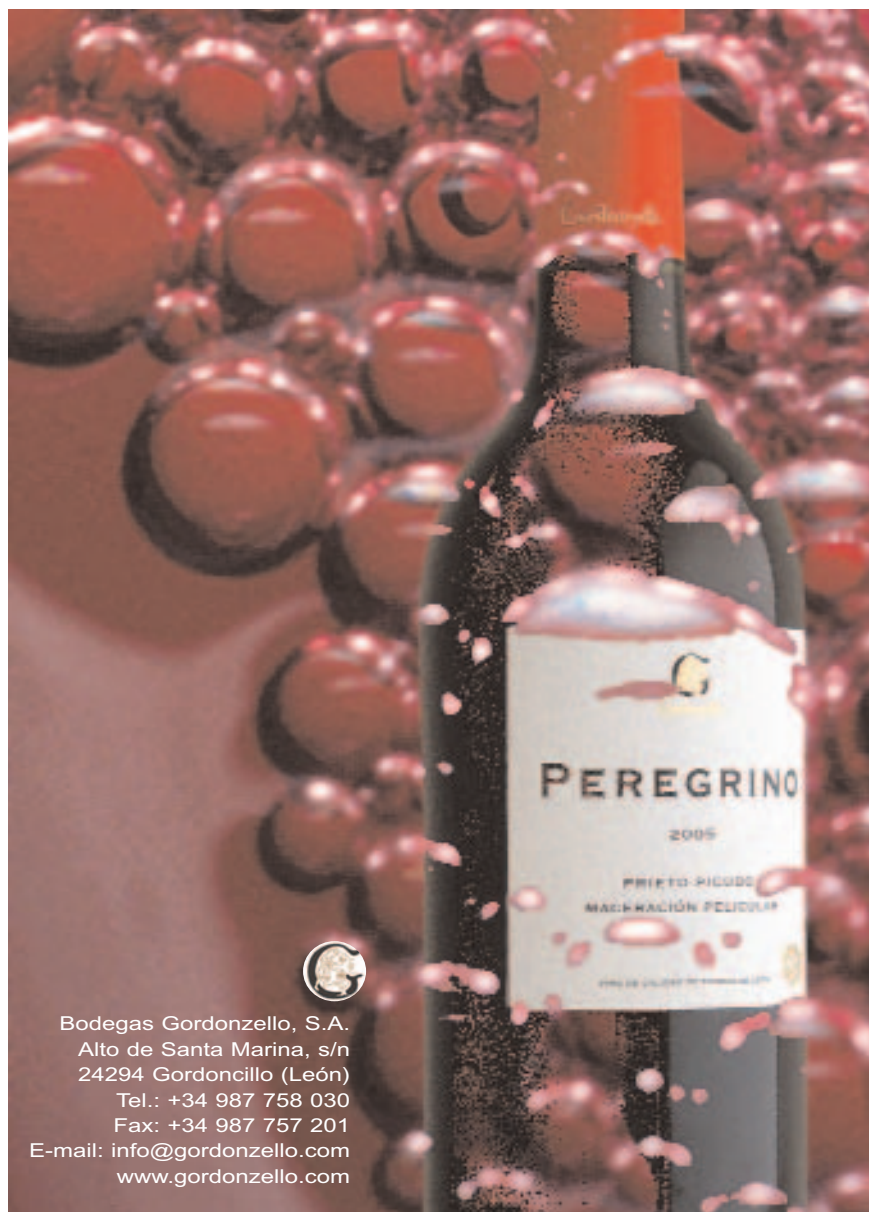
SELECCION C&J

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@retel.es

*Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor*



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

Viticultores desde el XVII
Bodegueros desde el XX



www.vinicolatomelloso.com

 **Ribereexpo®** 2006

14ª MUESTRA DEL VINO DE
LA D. O. RIBERA DEL DUERO

PEÑAFIEL DEL 20 AL 22 DE MAYO

www.riberexpo.com



Cristalería "The First"

LA NUEVA SERIE DE COPAS "THE FIRST", SOPLADAS A BOCA, HAN SIDO DISEÑADAS CON LA COLABORACIÓN DE FÉLIX BERNARDELLI, JABADOR DEL CAMPEONATO MUNDIAL DE SOMMELIERS 2004. ESTÁN ADAPTADAS A LOS VARIADOS AROMAS DE LAS RIBERAS MÁS DIVERSAS, DESDE EL BURdeos HASTA EL AGUA, PASANDO POR EL COGNAC, EL OVA Y EL CHAMPÁN.



www.zwiesel.com

Un crianza rotundo



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Fundada a comienzos de los 90 por la familia Arzuaga-Navarro, las bodegas que llevan su nombre son un ejemplo de pasión por la tierra y el vino. A Florentino Arzuaga le gustan los horizontes de Castilla donde aún se conservan espacios en los que la naturaleza y los animales viven libres de perturbaciones. Allí, en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), y cerca de un río Duero silencioso, Florentino compró una finca que, por su dimensión, tiene horizonte propio. Luego vinieron las cepas, la bodega y después el vino. Un tinto como a él le gustaba: con esqueleto, pero elegante, rotundo y complejo a la vez. Florentino Arzuaga lleva en su ánimo la tenacidad del emprendedor, con una rara sensibilidad por la estética y la perfección. A la vez que es un hombre sencillo, también es capaz de situar un tinto que lleva su apellido en la más suntuosas cartas de vinos. Aquí se cuida que los rendimientos sean muy limitados en sintonía con unos suelos de escasa fertilidad y el duro clima castellano, ya que una producción demasiado alta restaría concentración y aromas al vino. La excelente calidad de sus uvas, premisa inexcusable del buen vino, y la pasión por el trabajo, han hecho que sus vinos sean ya unos de los más prestigiosos de la D.O. Ribera del Duero, como podrá constatar el aficionado en el Arzuaga Crianza 2003 que proponemos en esta práctica. La filosofía de la bodega es conseguir un mercado de crianzas y reservas de alta calidad.

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.

ARZUAGA CRIANZA 2003	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZA	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

Fibra saludable

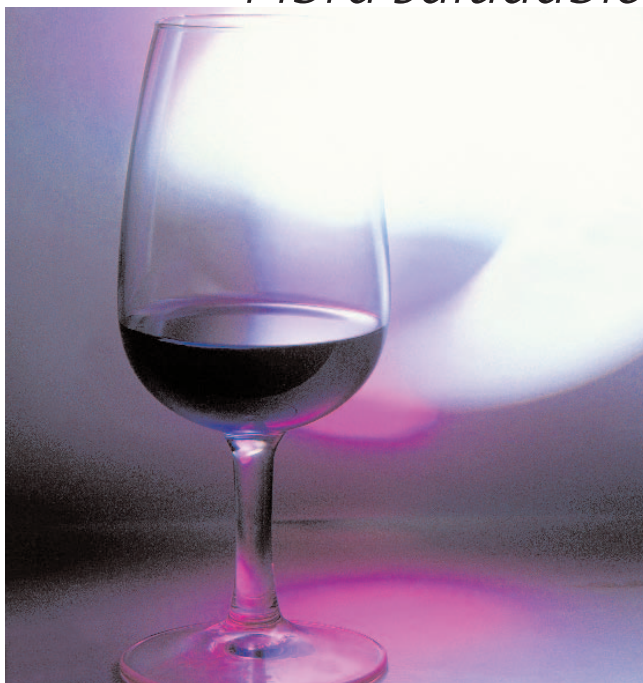


FOTO: ÁNGEL BECERRIL

SEPA DE LO QUE HABLA

Quizás el aficionado sabe que la importancia de la fibra como elemento nutricional va mucho más allá de su poder para regular la función intestinal. Y que los efectos preventivos de enfermedades gastrointestinales y cardiovasculares hacen de la fibra un componente indispensable de la dieta diaria. Lo que tal vez desconozca es que se ha demostrado, por primera vez, que el vino contiene una cantidad importante de fibra dietética saludable. Un equipo de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) asegura que la fibra es el tercer componente mayoritario del vino, tras del agua y el alcohol. Han realizado un estudio en el que han utilizado vinos tintos y blancos de La Mancha, Ribera del Duero, Rioja, Jumilla, Rueda y Penedés.

Las conclusiones a las que han llegado detallan que el contenido de esta fibra beneficiosa para el ser humano es de al menos 1 gramo por litro en vinos tintos y de 0,2 gramos por litro en blancos. El mayor contenido de fibra dietética se ha encontrado en un vino de Jumilla (1,4 gramos por litro). La fibra dietética detectada en el vino está compuesta por polisacáridos no digeribles procedentes de la piel de las uvas, sus semillas y las levaduras de vinificación. La cantidad del compuesto puede variar en función del tipo de uva y del proceso de elaboración. La fibra dietética es un constituyente que se encuentra en los alimentos vegetales y que el ser humano no puede digerir, si bien tiene un papel importante en nutrición y salud. Los vegetales contienen dos tipos de fibra, insoluble y soluble, en distinta proporción. El mayor déficit de fibra en la dieta habitual en países industrializados corresponde a la forma soluble. La fibra descubierta en el vino por los investigadores del CSIC es, precisamente, del tipo soluble.

¿Qué es el «Pata de Gallina»?

Se trata de una variante del palo cortado, de paladar suave y ligeramente untuoso (glicérico). Muy pocas bodegas lo comercializan. El nombre proviene de que el capataz de la bodega añadía una rayita más a la «equis» del palo cortado, lo que le daba un aspecto de pata de gallina.

¿Qué es el vino «de almacenista»?

Son vinos de bodegas que mantienen los inventarios de vino de crianza, pero cuyas «sacas» (parte proporcional de vino que se saca de las pipas) van en su totalidad destinadas a alimentar las existencias de otras bodegas y no al consumo directo.



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

16411 . CUENCA

TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 387

bfi@bodegasfontana.com

Garvey

225 años
llenos de historia



Salvar el viñedo viejo



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

La historia de este vino se puede catalogar de resistencia heroica. Porque nació por puro sentido de la defensa del terruño, además de por orgullo. La tozudez de un viticultor como Juan Miguel Fuentes hizo que se salvaran algunos majuelos viejísimos de una zona privilegiada. Los vaivenes tan descontrolados que provoca el precio de la uva, hace inviable que viñedos, cuyo rendimiento apenas pasa de 500 gramos por cepa, se pudiesen conservar por razones económicas: dan más trabajo y un mínimo rendimiento. Con estos argumentos solo había dos opciones: o arrancar las viejas viñas o dar el salto a elaborar su propia cosecha.

Una vez tomada la decisión heroica, llegó a un acuerdo con el ingeniero agrónomo Esteban Sánchez y el enólogo Benjamín de Paz, ambos como él de Zamora. Y en un pequeño lagar, con solo unos depósitos de acero inoxidable y algunos utensilios imprescindibles, comenzaron la aventura de alumbrar el nuevo vino. Contaban con la ventaja de poder utilizar una de esas cuevas excavadas en la tierra, que ya escasean intactas en la comarca, sostenidas por enormes piedras de sillería formando una bóveda sobrecogedora. Allí las condiciones de temperatura y humedad son constantes todo el año. Como un tesoro escondido, el vino en aquella cripta se encuentra en plenitud, criándose en barricas nuevas, del mejor roble francés, orgullo de los toneleros de moda en Francia.

De esa manera, una pequeña localidad como es Cabañas de Sayago, en plena tierra del vino zamorana, sin historia vitivinícola relevante, se puede encontrar un vino que rivaliza con los mejores, expresivos y modernos vinos de España. Ellos hacen no más de 16.000 botellas, pero de este Dominio de Sexmil Summa solo hay 600 botellas. Es un vino de sus viñedos más viejos, un Tempranillo que ha necesitado 18 meses de crianza en las barricas nuevas para poder domeñar su poderío. Sus potentes aromas de frutos negros, especias y recuerdos minerales se apreciarán mejor si se le deja respirar en un decantador durante un tiempo, porque está pensado para consumir dentro de unos años. En la boca se manifiesta intenso, contundente y con un tanino muy maduro, con mucha vida por delante. Obligatorio abrirlo con mucha antelación. Incluso le vendrá bien de un día para otro. Aunque puede ser una quimera, pues con las pocas botellas que quedan será muy difícil que alcance la plenitud. Ya se sabe que la paciencia no suele ser virtud en los buenos conocedores.

SEXMIL SUMMA 2003

Alter Ego Bodegas de Crianza

Larga, 12 Cabañas de Sayago (Zamora)

Tel. 980 377 820

Vino de Calidad la Tierra del Vino de Zamora

Precio 60 €

Balzac y el saber beber



DÍAS DE VINO

La gran obra inacabada de Balzac, La Comedia Humana, liba a comprender la friolera de 150 obras, y en ella desfilan más de dos mil personajes. Una desmesura en el escribir que corre pareja con su desbordante vitalidad; una escritura que recoge todo el acaecer humano. Y el beber, el buen beber (como buen francés que era, también hay que decirlo), ocupa un lugar destacado.

Y es que para Balzac: «El saber beber y comer sólo pertenece a ciertos seres privilegiados». El vino es ese plus vital que colma nuestras vidas y las transporta a estados siempre amables y agradables. El vino apacigua nuestras carencias vitales y restablece nuestro tono vital: «... cuando una botella de vino de Champagne se nos acerca, nos conduce a una orgía que nos suaviza los dolores de la incertidumbre... Todos los ojos brillan y todas las lenguas se ponen en movimiento». Todos los asuntos humanos tienden a relativizarse ante un buen Bordeaux: «Todo eso no son más que tonterías, dijo madame Vauquer, y haría bien en traernos su vino de Bordeaux. Nos mantendría alegres, aparte de que es bueno para el estomago.»

No se queda Balzac en puras elucubraciones mentales sobre el vino. Conoce sus entrañas, descifra a la perfección su valor, sabe donde se encuentra un excelente vino. Y el vino de Alicante ocupa un lugar de honor entre todos los vinos: «Si Vermichel estuviera allí, tendría una idea de lo que es el vino de Alicante. ¡Qué vino! Si yo no fuera Bourguignon, quisiera ser español. Un vino que pertenece a Dios! Creo que el papa dice la misa con él... Sin lugar a dudas el vino español hunde a nuestro mejor vino.»

Conoce Balzac las sutilezas que se esconden detrás de un gran vino y el provecho económico que de él se puede extraer: «Que se diga que desde hace quince años has hecho bailar en tu entorno a Tivoli, sin haber llegado a adivinar el secreto del Vino Cocido de Socquard. ¡Tú que eres tan fino!, dijo la hija a su padre. Y, sin embargo, sabes que con ese secreto, nos volveríamos tan ricos como Rigou!».

Rigou, un personaje todo empapado de vino que mima, cultiva y tiene unos conocimientos sobre el vino fuera de lo normal: «En su bodega particular, llena como una bodega de Bélgica, los vinos más finos de Bourgogne estaban junto a vinos de Champagne, de Roussillon, del Rodano, de España. Todos adquiridos hace diez años. Rigou comía y bebía como Luis XIV».

Y no se queda atrás en cuanto a conocimientos vinícolas se refiere: «La naturaleza del terruño explica el gusto particular del vino de Soulanges, un vino blanco, seco, licoroso, muy semejante al vino de Madère, al vino de Vouvray, al de Johannisberg, tres vinos crudos casi iguales».

Pasa el tiempo, cambian las costumbres, pero la buena y eterna esencia del vino se mantiene incólume. Lo sabe muy bien Fourchon cuando responde: «...el vino siempre es el mismo.» Una sabiduría que se justifica históricamente por los prodigiosos efectos que produce el "Bal-Socquard" sobre la imaginación de los habitantes de este famoso valle.

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.

ENOFORUM 2006: VIII Encuentro de Enólogos



Un año más, y van ocho, los más prestigiosos enólogos españoles se reunieron en Enoforum para poner a prueba, entre sus colegas, sus mejores y más singulares vinos. Un lugar para el contraste de experiencias y la exposición de propuestas para una viticultura de calidad.

El octavo Encuentro de Enólogos, Enoforum 2006, ha sido un singular punto de reflexión para el colectivo de profesionales españoles, un lugar de debate sobre los parámetros mínimos para lograr una enología de máxima calidad. Entre los días 23 y 25 de marzo, el hotel Rafael Atocha de Madrid reunió a casi un centenar de técnicos españoles, quórum más que suficiente y diverso para analizar y

conciliar opiniones sobre las prioridades más acuciantes de la enología y la viticultura en España, con un especial hincapié en tres factores determinantes para la elaboración de vinos de calidad: la variedad, el terroir y la concepción del enólogo.

Enoforum 2006, organizado por OpusWine, con el patrocinio de las empresas Sartorius, Oeneo Bouchage, Seguin Moreau, Vetri Speciali Iberica, Agrovín,

Copas Riedel (a través de Euroselección), New Holland, Regalux y la revista Vinum, ha contado con un apretado programa de ponencias, debates y catas.

La prestigiosa tonelería Seguin Moreau patrocinó la cata «Tempranillos del Mundo», en la que se degustaron cinco vinos elaborados con esta variedad (dos californianos, dos argentinos y uno francés), todos criados en barricas de esta casa. Una cata que evidenció las notables diferencias existentes entre estos vinos y los tempranillos españoles.

EL MIEDO A LA FILOXERA

El microbiólogo e investigador Claude Bourguignon y su mujer, Lydia Gabucci-Bourguignon, disertaron sobre la necesidad y ventajas de volver a plantar cepas de pie franco, en la ponencia «¿Quién teme a la filoxera?», patrocinada por Vetri Speciali Iberica. Ambos argumentaron que quien realmente pretenda aspirar a la calidad y la expresión del terroir individual debe retornar a las vides de raíz original, sin injertar, superando los miedos a la filoxera, una de las peores plagas que asoló Europa. Una ponencia que no dejó indiferentes a los técnicos participantes.



La octava edición de Enoforum brindó la oportunidad de afrontar temas arriesgados para determinar el concepto de calidad en los vinos. Temas que se analizaron en varias ponencias gracias al patrocinio de firmas como Sartorius, Seguin Moreau, Vetri Speciali Iberica y Agrovín.

Las bases para una enología de calidad

SON NOTICIA



EL DESARROLLO DE LOS AROMAS

Eva Navascués, responsable del Área de Biotecnología de Agrovín, en su ponencia «¿Son importantes las levaduras en el desarrollo de aromas varietales?» destacó la existencia en el entorno de la vid de levaduras «no-Saccharomyces» que inciden significativamente sobre el terroir y la uva. Dentro de este apretado programa también se analizaron en mesa-redonda «Las pegadas de los pagos», ponencia patrocinada por Sartorius, donde los enólogos Pedro Aibar, Miguel Ángel de Gregorio y Jesús Madrazo disertaron sobre un concepto, el del «pago», tan atractivo como equívoco, que lo mismo que permite obtener grandes vinos, es también caldo de cultivo para operaciones comerciales poco escrupulosas, propiciadas por una legislación inadecuada.

Hubo, además, espacio para conocer las excelencias de dos nuevos patrocinadores de Enoforum: la firma Regalux presentó a los enólogos una nueva forma de vestir el vino, sus envases de madera natural flexi-

ble; y la casa New Holland, por su parte, dio a conocer su gama de vendimiadoras ideadas para lograr vendimias de calidad.

CATAS-CONCURSO

A lo largo del encuentro se intercalaron cinco catas-concurso, en cuyo cómputo final salió ganadora la viticultura valenciana. En la categoría de espumosos naturales, el vencedor fue Dominio de la Vega Brut Reserva, de la firma Dominio de la Vega (San Antonio, Valencia), mientras que en la categoría de blancos ganó Marqués de Riscal Verdejo, de Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal (Rueda, Valladolid). El Lustau Amontillado VOS, de Lustau (Jerez de la Frontera, Cádiz), logró el primer puesto en la categoría de generosos-secos. En el apartado de rosados el ganador fue Murviedro, de Bodegas Murviedro (Requena, Valencia), y en tintos venció Santa Rosa 2001, de Enrique Mendoza

(Alfáz del Pí, Alicante).

Fuera de concurso se celebraron tres catas más: una de vinos elaborados con la variedad Tempranillo de allende nuestras fronteras, otra de vinos dulces, y una tercera que incluía cinco «proyectos» de cuatro enólogos participantes en el encuentro (Santerra blanco, de Bod. Murviedro; Valdelosfrailles rosado, de Bod. Valdelosfrailles; Finca Moncloa 2004 Cabernet Sauvignon y Finca Moncloa 2004 Cabernet Franc, Merlot y Tintilla, de González Byass, y Longus 2004, de Bod. Victoria).

Enoforum 2006 no hubiese sido posible sin la valiosa colaboración de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de Jerez-Xéres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Cava, Málaga y Sierras de Málaga y Montilla-Moriles, que han facilitado su variada gama de vinos en cada uno de los ágapes celebrados durante Enoforum 2006.

Cuatro de los cinco enólogos premiados en Enoforum 2006. De izquierda a derecha: Manuel Arcila (Lustau Amontillado VOS), Daniel Expósito (Cava Dominio de la Vega), José Mendoza (tinto Santa Rosa 2001) y Pablo Ossorio (Murviedro rosado 2005). Luis Hurtado de Amézaga (Marqués de Riscal Verdejo), el quinto galardonado, no pudo asistir por problemas de salud.



Gran Final Primer 2005 Erre Punto R., vuelve a ganar

El triunfo del vino Erre Punto R, de la bodega riojana F. Remírez de Ganuza, en la cata final de Primer 2005, celebrada en la sede del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, puso broche de oro a la «Gran fiesta del vino joven» en que se ha convertido la VIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica.

Durante Primer 2005, que se celebró el pasado mes de diciembre en el Palacio de Congresos de Madrid y que brindó a profesionales y aficionados la oportunidad de conocer los primeros vinos de la cosecha 2005, se eligieron por votación popular los doce mejores vinos entre todos los participantes. La alta calidad de estos doce vinos de maceración carbónica que concurrieron a la cata final fue muy valorada por el jurado de diez expertos catadores integrado por Rosa Villar, enóloga de Bodega Esteban Martín; Pedro Salguero, técnico del Consejo Regulador; Palmira Alonso, propietaria de Licorilandia; M^a Jesús Hernández, periodista de la revista PlanetaVino; Juan Ruiz Cabello, sumiller de la Asociación de Sumilleres de Aragón; Javier Pascual, periodista director de la revista La Prensa del Rioja; Fernando Gurucharri, presidente Unión Española de Catadores; Cristina Rodríguez, sumiller y colaboradora de «El Tranvía» de RNE; Bartolomé Sánchez, periodista, subdirector de MiVino y Carlos Delgado, periodista, presidente de OpusWine.

LOS PREMIADOS

Este jurado decidió otorgar la más alta puntuación al vino elaborado por Fernando Remírez de Ganuza, ganador también del certamen en 1999. Otros tres participantes eran de Rioja: Eneas (Bodegas Muga), Luberrí (Luberrí Monje Amestoy) y Luis Alegre (Luis Alegre), mientras que el resto de los vinos finalistas procedían de diferentes regiones españolas: Hollera Monje (Monje), Ísola (Mont-Reaga), Macià Batle (Macià Batle), Primero (Fariña), Viña Norte (Insulares



Arriba, el bodeguero Fernando Remírez recogiendo el premio de manos de Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja. A la izquierda, Víctor Pascual acompañado de las autoridades presentes en la Gran Final de Primer 2005.

Tenerife), Azul (Estancia Piedra), D. Pedro de Soutomaior (Adegas Galegas) y Viña Urbezo (Solar de Urbezo).

LA IMPORTANCIA DE LA CALIDAD

Esta cata final tuvo como escenario la sede de la entidad patrocinadora, el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, cuyo presidente, Víctor Pascual, felicitó a todos los participantes y destacó el acierto de Opus Wine en la creación de Primer, pues «la viticultura española está necesitada de actividades que sepan aunar lo lúdico y lo profesional, siendo capaces de proyectar hacia los consumidores, muy especialmente a los jóvenes, una imagen atractiva y divertida del vino». En referencia a la gran calidad de la cosecha 2005, el presidente del Consejo atribuyó los buenos resultados obtenidos «no solo a la

favorable climatología, sino también al buen trabajo desarrollado por los viticultores, pues la viticultura riojana es hoy en día una viticultura moderna que sabe utilizar racionalmente las técnicas de cultivo más avanzadas con el único objetivo de optimizar la calidad de las uvas producidas». Víctor Pascual finalizó expresando su convencimiento de «la importancia que la calidad, tanto la calidad intrínseca del producto como la percibida por el consumidor, tiene y va a tener en el futuro de nuestra vitivinicultura. Porque es la calidad de nuestros productos la que, en un marco de libre competencia, nos permite afianzarnos en los mercados y conseguir la fidelidad de los consumidores».

Al acto de entrega del trofeo al ganador de Primer 2005 asistieron la viceconsejera de Agricultura del País Vasco, María Isabel Sola, el diputado Foral de Agricultura de Álava, Eloy López de Foronda, el director del Área de Agricultura del MAPA en La Rioja, Emilio Lázaro y el consejero de Agricultura de La Rioja, Javier Erro, quien clausuró el acto defendiendo la necesidad de mantener un estilo de elaboración tan genuinamente riojano como la maceración carbónica, que enriquece la oferta enológica de una región que se ha convertido en modelo para la vitivinicultura española y que debe luchar por defender las especificidades de ese modelo en el contexto internacional.



Los integrantes del jurado, compuesto por diez expertos catadores, destacaron la alta calidad de los doce vinos de maceración carbónica finalistas.

Vilanova Peña Una tienda ecléctica

José Luis Vilanova es propietario de una original tienda en Galicia (en Ribadumia), llamada Vilanova Peña, de tres plantas, con todo tipo de artículos y muebles. La tienda como él mismo la define es muy «ecléctica». En ella, hay una zona dedicada a exposiciones temáticas, por ejemplo, ahora al «mueble contemporáneo». Otra parte de su tienda es una completa sección temática dedicada a accesorios para vino y bodega, donde hay cientos de artículos que no sólo servirán para decorar su mesa o su bodega, sino para descubrir el maravilloso mundo del vino y su disfrute en su más amplia expresión. Su página web es vilanova-p.com, para quien interese consultarla.



De Bodegas Ada Minotauros para catar

Desde el 15 de marzo se pueden degustar dos vinos de Bodegas Ada que rinden tributo a la imagen del Minotauro, cuya singular mezcla de hombre y toro transmite una imagen fresca y positiva de Pamplona, Navarra y sus gentes. Ada Minotauro Azul, con su explosiva imagen sustituye al vino Ada que durante el pasado año se ha venido comercializando. Por su parte, Ada Minotauro Rosado 2005 aspira a ser una referencia indiscutible en el rosado de Navarra, tanto por su calidad excepcional como por su espectacular diseño.



SON NOTICIA

Satisfacción general tras la evaluación de blancos y tintos «en rama» Cata de los primeros vinos de Cal Celdoni

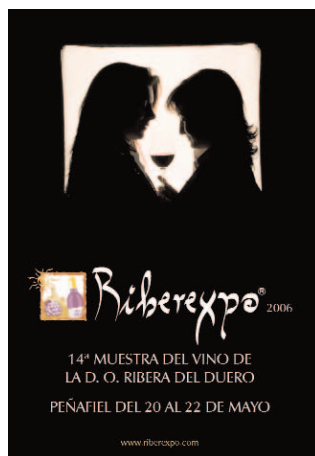
Cal Celdoni ha realizado una cata para evaluar la evolución de sus primeros vinos, que los propietarios de viña empezarán a recibir a partir de junio de este año. La calidad de los vinos «en rama» catados (vinos aún no terminados) sorprendió muy positivamente a los asistentes, entre los cuales se encontraban el chef y embajador de Cal Celdoni, Ferrán Adriá; el enólogo-consultor, Ignacio de Miguel (ambos en la imagen); el enólogo Carles Figueras; el profesor de

Viticultura de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid, José Ramón Lissarrague; el presidente de Cal Celdoni, Antonio Civit, y el resto del equipo directivo de Cal Celdoni-Compreunaviña. En la cata se evaluaron dos Chardonnay, uno de ellos criado en barrica, y dos tintos. Antes de recibir su vino terminado, los más de 600 propietarios recibirán en casa varias botellas de estos vinos «en rama».



Riberexpo en Peñafiel Escaparate de la Ribera

La 14ª Muestra de Vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero, Riberexpo, que tendrá lugar entre los días 20 y 22 de mayo en Peñafiel (Valladolid), es el mejor escaparate para conocer los vinos de esta zona, tanto para profesionales como para aficionados al vino y nuevos conocedores de este mundo. Se trata de la muestra más importante de vinos de Castilla y León y una de las mejores de España, y ya plenamente consolidada. Los asistentes, además, podrán asistir a catas didácticas, presentaciones, coloquios...



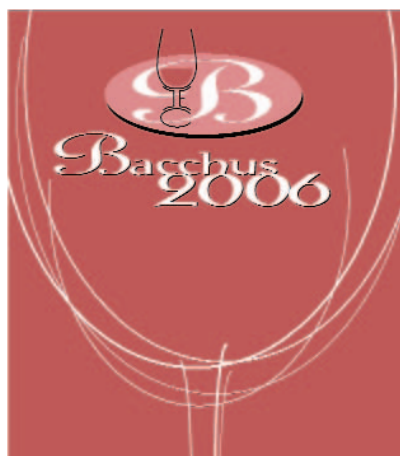
Nuevo vino Canforrales Alma de Verdejo

Bodegas Campos Reales (antigua Cooperativa Nuestra Señora del Rosario), situada en el corazón de La Mancha, en el municipio conquense de El Provencio, presenta su blanco Alma Canforrales Verdejo 2005. Un vino elegante, como indica su ficha de cata, redondo en boca y, a la vez, con una personalidad muy marcada y un paso de boca «inolvidable».



Premios Bacchus 2006

Los vinos peninsulares, grandes vencedores



Los vinos peninsulares han sido los grandes vencedores de la VII edición de los Premios Bacchus, cata-concurso internacional de vinos organizada por la Unión Española de Catadores por encargo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en la que han participado 1.433 vinos de 16 países. El preciado Gran Bacchus de Oro ha sido para el tinto Altos de Inurrieta, de Bodega

Inurrieta (D.O. Navarra); el blanco Guitián Fermentado en Barrica, de Bodegas La Tapada S.A.T. (D.O. Valdeorras); el vino de licor Don PX Gran Reserva, de Bodegas Toro Albalá S.L. (D.O. Montilla-Moriles); el vino de licor Tradición Palo Cortado, de Bodegas Tradición (D.O. Jerez-Xerés-Sherry-Manzanilla); el vino de licor Sacramonte Oloroso, de Bodegas Valdivia S.A. (D.O.

Jerez-Xerés-Sherry-Manzanilla); y el vino de licor Justinos Madeira-Fine Rich-Old Reserve 10 Years, de Vinos Justino Henriques, Filhos Lda. (Madeira, Portugal). Los 60 catadores, venidos de 20 países, han otorgado un total de 381 galardones, 106 Bacchus de Oro y 269 Bacchus de Plata. Digno es de destacar el gran éxito de los vinos españoles, con 328 galardones.

Vinos con salmón y foie Abadal en conjunción

Abadal, bodega de la D.O. Pla de Bages, celebró dentro del marco de la Alimentaria un peculiar acto de maridaje de los vinos Abadal y productos delicatessen de alta calidad: salmón ahumado y foie. Entre los invitados a la sesión estaba uno de los mejores cocineros del mundo, Ferrán Adriá, quien solicitó degustar el Abadal Picapoll, la variedad autóctona del Pla de Bages. El acto fue conducido por Joan Soler, enólogo de la bodega, que combinó un

salmón ahumado Skandia con el rosado Abadal Cabernet Sauvignon 2005. Después, se prosiguió con una combinación más clásica. El Abadal Chardonnay Fermentado en Barrica con foie de oca Labeyrie. La sesión de maridaje se cerró con un toque de atrevimiento: Joan Soler apostó por la fortaleza de un espléndido vino tinto, donde se barría la sensación grasa del foie con la ligera tancidad de este media crianza, el Abadal Cabernet Franc-Tempranillo.



El afamado cocinero Ferrán Adriá (en el centro) acompañado de los responsables de la bodega Abadal en su stand de la feria Alimentaria de Barcelona.

Marqués de Olivara Una imagen de vanguardia



La división de bebidas de Nueva Rumasa se ha marcado como objetivo el posicionar su bodega Marqués de Olivara, integrada en la D.O. Toro, como uno de los referentes del vino de calidad en el mundo. La firma se encuentra inmersa en un proceso de crecimiento, desde el año 1997, año en que se diseñó un Plan Estratégico, alzándose como una bodega a la vanguardia de los

vinos de Toro. Su creación data del año 1970 y sólo elabora sus vinos con uvas 100% Tinta de Toro. Para potenciar aún más la imagen de la D.O., la bodega presenta su nueva gama, sus etiquetas y botellas, adaptadas a las nuevas exigencias del mercado. Colorida y minimalista, la nueva cara de Marqués de Olivara ha elegido la sencillez. Mantiene la misma estructura para todas las etiquetas en las que los diferentes vinos van diferenciándose en los estilos y coloridos de sus nombres.

Segundo Concurso Itinerante Tempranillos al mundo

La Federación Española de Asociaciones de Enólogos organiza la segunda edición del Concurso Internacional Itinerante Tempranillos al Mundo, que tendrá lugar en Colonia, Alemania, del 22 al 24 de mayo 2006, con la colaboración del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y el

reconocimiento oficial del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). El objetivo es promocionar los vinos de Tempranillo fuera de los países productores. La elección de Colonia responde al papel fundamental que desempeña en el comercio del vino en Alemania.



Vega 3

Otra forma de entender el vino

Avelino Vegas lanza su última novedad. Se trata de jugar con el tres. Los vinos, un blanco y un tinto siempre tienen ese número como base. El blanco es de tres variedades, Verdejo, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Criado en tres maderas diferentes, proceden de tres tierras distintas. Otro tanto le pasa al tinto. Merlot, Tempranillo y Cabernet son sus uvas. También procedentes de tres sitios distintos y criado en tres barricas distintas. Los presentaron en la galería de arte Rojo Picota de Madrid, y el acto fue amenizado con música de Jaimote, el prestigioso «pincha» de moda en las «disco» del país. Los vinos son de estilo muy moderno, con la fruta muy marcada y de agradable ingesta, muy del gusto del mercado anglosajón. Y mientras se presentaban los vinos, el pintor Zeta, célebre grafitero, logró hacer una obra que aludía a la esencia del vino.



SON NOTICIA

Cavas Mestres

Un giro contemporáneo



Los cava Mestres son, desde hace 78 años, emblema de la más alta calidad. Con la mirada puesta en su próximo Centenario, la familia Mestres ha decidido dar un giro contemporáneo e innovador a su imagen, aunque manteniendo la esencia. Nace una nueva visión empresarial, ideada por el director

general de la casa, Joan Aura, que se expresa en una nueva imagen corporativa y de etiquetaje. La realización de este cambio es del diseñador Claret Serrahima, quien ha mezclado códigos muy modernos con la historia de la firma catalana, aunando esencia y vanguardia, tradición y futuro.

Unión El Corte Inglés y Mesón Cinco Jotas
Jornadas del cerdo ibérico

Desde el 20 de marzo y hasta el 8 de abril, Mesón Cinco Jotas lleva el auténtico sabor del ibérico puro de bellota de Sánchez Romero Carvajal a todos los restaurantes de El Corte Inglés e Hipercor -península y Canarias- con la celebración de las «I Jornadas Gastronómicas de la Matanza del Cerdo Ibérico». Para la ocasión, Mesón Cinco Jotas ha diseñado una oferta gastronómi-

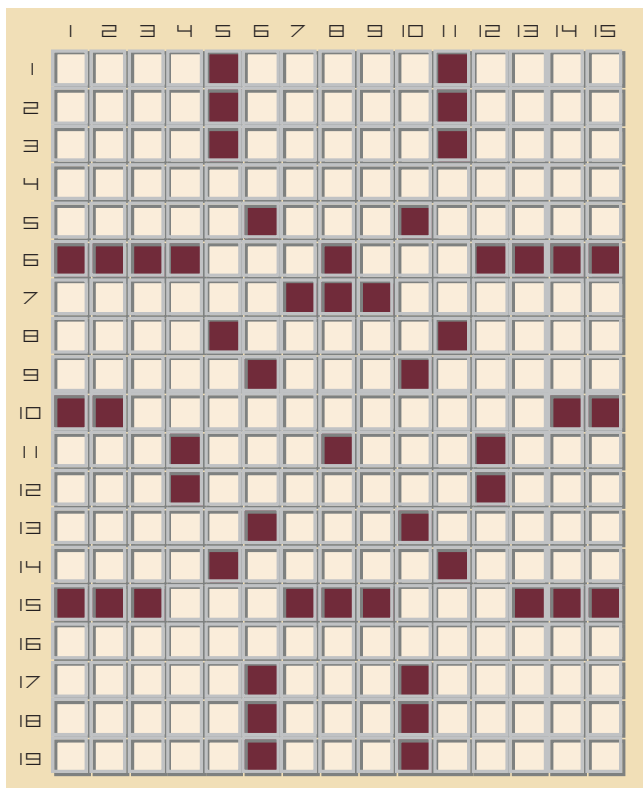
ca de 19 platos, entre carnes del cerdo ibérico, aperitivos, platos de cuchara, huevos y pescados, terminando con unos deliciosos postres. Para acompañar a estos platos existe una selección de vinos que el Grupo Osborne elabora en sus distintas bodegas (Solaz, Dominio de Malpica y Plural, en Osborne Malpica, en Toledo, o Montecillo, en La Rioja).

espírituGALLEGO *Rías Baixas*
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Altamira - Dena - E 36967 Meaño
Pontevedra - Spain
Tel 986 746 046
Fax 986 745 725
central@degasaltamira.com
www.degasaltamira.com

Momento óptimo

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



Por TARKUS

HORIZONTALES. 1. Herramienta del enólogo. Levantase la senyera. Manu artista musical. 2. Servíos de. Plantas típicas de Jerez. Populoso Kong. 3. Ninguno de los presentes. ONG ecologista. Potentado de Abu Dhabi. 4. Alta estancia jurídica. 5. El primero de la nómina. Podía ser capitana. Parte de Bs As. 6. Grito de felicidad. A ___ de tierra. 7. Falto de definición. Atributo del chivo. 8. Río de Pomerania. Documentos de inspección. Asoc. a la que pertenece KLM. 9. Rival de Buenafuente. Ejemplo de sencillez. Extensas parcelas. 10. 3 ó 7, por ejemplo. 11. Reptil de El principito. Estudio de Thelma & Louise. Mascota de milady. Donde ESA y NASA colaboran. 12. Material de una secuencia. Vino ligeramente dulce. Me dí cuenta. 13. Preparen en secreto. To be or ___ to be. Papel de Bogart. 14. Premio de la Mostra. Estirpe. Naipes de chica. 15. Depósito en el BBVA. Te diriges. 16. Vehículo de serie (?). 17. 747, para muchos. Espíritu romano. Poseer. 18. Picas taurinas. Vecino de Blas. Denominación de Origen vallisoletana. 19. Pavimenta el suelo. División alimentaria de la ONU. Intérprete de Kane.

VERTICALES. 1. Pago aplazado. Acompañante de MS. Caja de antigüedades. Producción de Sant Sadurní. 2. Fruto de mar. Viaje con vuelta. Pellejo de Baco. Como la forma de algún espejo. 3. Dar a luz. Alonso de la Fórmula 1. Gran rey de la antigua Persia. 4. Aliño del lomo. Lengua del Punjab. Boquerones en conserva. 5. Bits alargados. Capital de Jordania. Nada relajada. 6. Pavlov de los reflejos condicionados. Alabanza poética. Antesala del BUP. Fza. armada de UK. 7. Zinedine galáctico. Antonio y José Miguel de Ketama. Primera letra hebrea. 8. Hija menor de Bernarda. Cómic de los 50. Verdura de hoja. Valle vinícola de California. 9. Componente del termostato. Estimulo impulsor. La la lá, numéricamente. 10. Gemelo de la Biblia. Sistema de seguridad (abrev.). Donde el IFEMA tiene su sede. Pareja de Clark en Mogambo. 11. Uva deshidratada. Válidos para el puesto. Prefijo de náutica. 12. Querido en París. Sobrada de recursos. Demostró que la levadura fermenta el vino. 13. Padre de Bart y Lisa. Recipientes de roble. Sastre de las pasarelas. 14. Ponga de mejor humor. Fortalezca los vínculos. Marqués francés. Dejo el sitio. 15. Malvados de los Grimm. Cliente escandinavo de Aena. Votos favorables. Lugar de Argelia, donde nació Camus.

* Solo se admitirán las contestaciones llegadas hasta el día 25 de cada mes (fecha de cierre de cada ejemplar de MiVino). Serán anuladas las que no incluyan la dirección y número de teléfono del remitente.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 105

FINCA LA MEDA 2002

Ángela Janicha
C/Estrella, 47, 2º-3º
17200 Palafrugell (Girona)

Carlos López González
C/Madrid, 4 -2º
30110 Cabezo de Torres
(Murcia)

Flor Biezma López
Plaza Mariana Pineda, 7 -
3º B 28038 Madrid

Mª. Ángeles Pérez Herrera
Urb. Terraza Marina
Marbella, fase 3 P. 5. 8º A
29600 Marbella (Málaga)

María Irazoz López-Arroba
C/Aquiles, 25 -4º G
28022 Madrid

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 106

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 106

Leopoldo Eguiguren Sánchez, Ernesto Alfageme Gómez-Reyna, Gonzalo F. Idáñez, Manuel Angulo Ginastera, Manuel López Savio, Antonio Salvatierra Mínguez, Lidia Menéndez G., Lucas Reguenga Noble, Eudaldo Martín Martín, Marina L. Gutiérrez Gándaras.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine)

☐ Transferencia bancaria BBVA: 0182/6196/63/0010201149

☐ Con cargo a mi Tarjeta de Crédito VISA / MASTERCARD nº _____

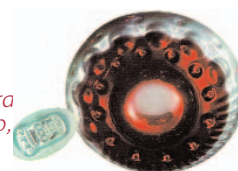
DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

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

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

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

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
BODEGA BENITO Requena (Valencia)	Las Tres '05 Castillo de Requena Macabeo '05 Verderón Sauvignon Blanc '05	Castillo de Requena Rva. '99 Aula Cabernet Sauvignon Cr. '04 Mestizaje '04	Castillo de Requena Rosado '05 Enterizo Rosado '05 Dominio del Arenal Dulce Bobal
CHAFLÁN Madrid	Basa '05 Creu de Lâvit '04 Clos Nelin '04	La Lana '02 Tierra '02 Valdubon Cr. '02	Manzanilla Pasada Pastrana Molino Real '04 PX San Emilio
EL BODEGÓN Daimiel (Ciudad Real)	Ilex Chardonnay '04 Cañada del Valle Riesling '04 Valle García Viognier '02	Baldor Tempranillo '03 Quercus '02 La Escencia Syrah '04	PX Noé Pagos del Vicario Merlot Dulce Gran Juvé & Camps Rva. Familia
LAFUENTE LORENZO Barcelona	Palacio Bornos Verdejo V. Sel. '00 Raventós i Blanc Silencis '05 Manuela Naveran Chardonnay '04	Pago de Los Capellanes Cr. '03 Marqués de Vargas Rva. '01 Altolandon '03	Agustitorello Mata Brut Nature Gramona Vi de Gel Gewürztr. Garnacha de L'Empordá 12 años
PELEGRÍ Chiva (Valencia)	Ermita de Veracruz '05 Pirineos Gewürztraminer '04 Hoya de Cadenas Chard. f.b '04	Sinforiano '02 El Miracle '04 Solo de Aranleon '04	Fusta Nova '05 PX Toro Albalá 1972 Moscatel Estrella '05
SANCHO 2 Zamora	José Pariente Verdejo '05 Marqués de Riscal Sauvignon '05 Colegiata Malvasía '04	Adoremus Rva. '98 Elías Mora Cr. '02 Gran Colegiata Roble F. Cr. '00	Flor del Sauco v.t Val de Reyes Semi-dulce PX Venerable 30 años
VINUS BRINDIS Barcelona	Perfum de Vi Blanc '05 José Pariente Verdejo '04 Can Feixes Blanc Selección '05	Gotim Bru '03 Martín Berdugo Barrica '04 Divo '04	Etim Tardana Negre '04 Gramona Vi de Gel '04 Sarasate '04
ZALDIARÁN Vitoria (Álava)	Belondrade y Lurton '03 Izadi f.b '05	Finca Villacreces '01 Vetus '03 Izadi Selección '00	Casta Diva Cosecha Miel Tokaji Oremus Aszu 5 Puttonyos

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA
ENCUADERNAR
LA REVISTA

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

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





RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfafara), EL GIRA-SOL (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 PASTISSE-RIA, 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), ENOLOGIC BCN, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, LA SANTA (El Masnou), SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), LA CASONA, SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), **Córdoba:** BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueres), 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 SOTE-ROR, CASA VILA, CORAZÓN LOCO, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DON GIOVANI, DON VIC-TOR, 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 PELO-TARI, 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 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 TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LOS CIE VINS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, OXICE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, PURA CEPa, 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 RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACÁN. **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), BASE-RRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, PLAZAOLA (Pamplona), SIDRERÍA KIXKIA (Ochagavía), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA VIOLETA (Sépulveda), 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 ALABAR-DERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambrils), L'ASPIC (Amposta). **Tenerife:** EL CATAVINOS (Costa Adeje), LA CAVA DEL MENCEY. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilar), DE AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL, S.L (Utiel), GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRAT-GE (Sueca), PELEGRI, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTI-NENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDÍ (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RES-TAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA OINTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODE-GA 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 DESPEN-SA DE ANDRÉS (Ibiza), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOUR-MET 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:** BONIS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT 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 ANXO-VES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL 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 PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, EL TALL PRODUCTES SELECTS, S.L (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), ER. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafra de 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 Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoña). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALAN-CILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, 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 (Torreella de Montfí), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERÍA (Hostalric), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TAS-TAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafurguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafurguell). **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 ISABAL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Gavín). **Jaén:** BODEGA DON SANCHEO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODE-GA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCIVINS (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 MAN-TEL (Penfferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODE-GAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVI-RA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), 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, HISPAVAL Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VIANDA ASTURIANA, LA VINOTECA DE BARDECHERA (Getafe), LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MÂTRE Y SOMMELIER, MAKRO S.A., OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATÁ, 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 JJ (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, ENO-TECA 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 (Mutia 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:** EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), 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

Control 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 un operador logístico integral líder, experto, entre otros sectores, en el mundo de las bodegas, vinos y licores.

En Europa cobertura total en colaboración con:



EuroExpress

www.azkar.com | comunicacion@azkar.com | 902 512 311



MUCHO MÁS QUE TRANSPORTE



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

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

28, 29, 30, 31 de Mayo de 2006

JEREZ DE LA FRONTERA - CÁDIZ - ESPAÑA

www.vinoble.com

ORGANIZA



Ayuntamiento de Jerez

REALIZA



OPUSWINE

COLABORA



PATROCINA

