

miVino

NÚMERO 108

MAYO DE 2006

BODEGAS EJEMPLARES

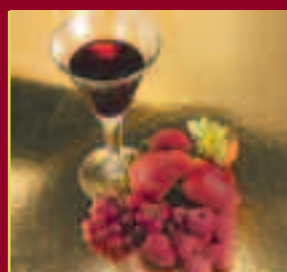
BAJOZ

PRÁCTICA DE CATA

MONTE HARO 2005

SEPA DE LO QUE HABLA

CALENTAMIENTO GLOBAL



ARMONÍAS

FRUTAS ROJAS

CON TINTOS

DULCES

ROSADOS 2005 ATRATIVOS COMO SIEMPRE

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

MONCLÚS
OSCA
FÁBREGAS
LALANNE
VIÑAS DEL VERO
ENATE
PIRINEOS
VALDOVINOS
BLECUA
DALCAMP
OTTO BUSTUÉ
OLVENA
SIERRA DE GUARA
LAUS
BALLABRIGA
ALDAHARA
RASO HUETE
ABINASA
TRIUS
MELER

consejo regulador de la denominación de origen
SOMMONTANO
SENTIR EL VINO



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). COORDINADOR DE CARRAS: Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es). UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/Retel, 7, 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel.: 91 512 07 68 Fax: 91 518 37 83. e-mail: mivino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (m.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (p.garcia@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Ileana Bureo (i.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/Isé de Andrés, 11, 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.

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

miVino

Los rosados son las golondrinas enológicas. Como ellas, anuncian la primavera vitivinícola, siempre nueva, siempre alegre; el primer rubor del vino que, unos meses más tarde, aparecerá con el vestido grana de los nuevos crianzas. Y lo malo de las primaveras es que parecen iguales: aromas renovados a hierbas, fruta y flor; primeros calores que piden vestido y comida ligeros. Así, pese a las diferencias climáticas, los rosados de éste 2006 resultan tan parecidos a los del año pasado, como aquel lo fuera del anterior. Aquí los cambios vienen de la mano del enólogo, de la inquietud del bodeguero que busca, desesperado tantas veces, hacerse un hueco en el supermercado, llamar la atención de unos consumidores cada vez más escasos y despreocupados. De ahí que aparezcan cada año nuevos rosados de variedades poco usuales para tal menester. O que la fuga hacia el rojo los asimile carnalmente con el clarete, cuando no con el tinto joven y ligero de equipaje. Pero, ¿cómo no rendirse ante el encanto de un vino que ofrece la alegría de un buen blanco, con un punto de la seriedad del tinto? No es de extrañar que sigan de moda en una época en la que el color subido -taninos mandan- de los tintos se asocie a mayor calidad. Y es que de aquellos "rosaditos" que "van bien con todo", es decir, que no valían para nada, hemos pasado a magníficos rosados que superan la tentación de la fácil frescura, la levedad intrascendente, el cuerpo anoréxico. Ahora se muestran carnosos, potentes, equilibrados, con su toque golosamente glicérico. Vinos necesarios que enriquecen nuestro panorama vitivinícola y ofrecen al consumidor la posibilidad de una nueva experiencia enológica cuando, de cara al verano, y saciados de los tragos potentes del invierno, el cuerpo pide cierto desenfado, una juvenil intrascendencia. Todo vuelve, cuando todo se ha ido. Nos rendimos al ciclo inexorable de la naturaleza y ofrecemos gustosos una nueva y abrumadora cata de los rosados de este año de grandes alegrías. Todos con el carácter esencial de todo rosado que se precie: juventud arrolladora cargada de aromas varietales primarios, paladar sabroso, un punto goloso, de frescura desenvuelta que brilla en la boca pero deja un recuerdo cargado de serena consistencia. Rosados primaverales para cualquier tiempo. Los que les ofrecemos son el mejor argumento. *Carlos Delgado*



Volver al rosado



12 BODEGAS EJEMPLARES BAJOS

Las naves color albero van abrazando un patio generoso. La bodega es el puntal económico y laboral de la villa desde hace 40 años. La antigua cooperativa de Morales de Toro ha evolucionado de forma espectacular. Hoy es una pujante y progresista bodega que cuenta con 138 socios viticultores y, gracias a ellos, reúne 1.100 has. de viñedo: es decir, casi la cuarta parte del territorio regulado por la Denominación de Origen Toro.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA

-San León Reserva de Familia -Algueira 2004

Con esta San León, la bodega comparte con nosotros una extraordinaria "manzanilla pasada", procedente de una pequeña rima de soleras y criaderas donde atesoran esos grandes mostos de los mejores años. El Algueira, procedente del los socalcos casi verticales de la Ribeira Sacra, es un Amandi de Mencía, fresco, ligero y al mismo tiempo con mucho carácter. Un vino



que refleja a la perfección la estructura del terreno pizarroso sobre el que se asienta. El mejor Algueira hasta ahora.

14 UNIDOS POR EL PLACER FRUTAS ROJAS CON TINTOS DULCES

Uno de los problemas de las frutas rojas es que se consumen en pequeñas dosis, generalmente sólo formando parte de postres. Por eso, no está de más aprovechar todas sus virtudes y elaborar con ellas ricas ensaladas. Ligeras y refrescantes, las ensaladas que combinan frutas frescas se enriquecen en nutrientes y variedad de matices (sabores, aromas, texturas...). Su sabor ácido combina a la perfección con la selección de tintos dulces que proponemos. Una simbiosis y despliegue frutal magnífico donde se potencia al máximo las virtudes de los vinos y las frutas.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 19 DÍAS DE VINO. 20 SEPA DE LO QUE HABLA. 22 EL COLECCIONISTA. 23 QUESO Y VINO. 26 AGUARDIENTES. 28 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 33 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 34 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

ROSADOS 2005 UN VINO DESCONCERTANTE

Es el rosado uno de los vinos más desconcertantes. Para las personas que no son expertas supone la salvación de su inocencia, pues el alma dual de tinto con vocación de blanco, o de blanco que sueña con ser tinto, siempre consigue amoldarse a cualquier situación y tempo. Su atribuida ambigüedad es ideal para salir airoso de más de un apuro gastronómico. Para los buenos aficionados en cambio, esa doble personalidad les resulta a menudo inquietante, cuando no directamente incomprensible. Todo ello es más extraño si tenemos en cuenta que el vino de color incierto nació probablemente el mismo día en que el hombre descubrió el vino, para quien, el que existiesen uvas blancas y tintas no era más que un accidente dentro de sus planes de elaboración de una bebida estimulante, fresca en verano, cálida en el duro invierno y siempre complaciente. Tiene en su contra toda la historia de enjuagues, malas prácticas y trampas que durante siglos ha podido sufrir el vino, aunque no han conseguido acabar con su existencia.

4

ROSADOS 2005

Un vino desconcertante

es el rosado uno de los vinos más desconcertantes. Para las personas que no son expertas supone la salvación de su inocencia, pues el alma dual de tinto con vocación de blanco, o de blanco que sueña con ser tinto, siempre consigue amoldarse a cualquier situación y tempo. Su atribuida ambigüedad es ideal para salir airoso de más de un apuro gastronómico. Para los buenos aficionados en cambio, esa doble personalidad les resulta a menudo inquietante, cuando no directamente incomprensible y desechable.

Todo ello es más extraño si tenemos en cuenta que el vino de color incierto nació probablemente el mismo día en que el hombre descubrió el vino, para quien, el que existiesen uvas blancas y tintas no era más que un accidente dentro de sus planes de elaboración de una bebida estimulante, fresca en verano, cálida en el duro invierno y siempre complaciente. Tiene en su contra toda la historia de enjuagues, malas prácticas y trampas que durante siglos ha podido sufrir el vino, "bautizos" incluidos. Así que es de suponer que su mala fama entre los conocedores se debe a que es el vino más maleable o indeterminable, sustituido a menudo por una mezcla, en forma de «rosado», lo que hoy llamamos clarete o «aloque». Pero ni los años de nueva enología, ni la educación y refinamiento del paladar del hombre moderno, ni siquiera las modas han conseguido acabar con su existencia. En realidad se trata de un tipo de vino imprescindible, por varias razones. La fundamental es que se trata de un vino con personalidad, características y paladar únicos. Como todos los vinos, cuando se elaboran adecuadamente.

LA TERCERA VÍA

El consumidor también ha sabido ver ese salto de calidad, esa «tercera vía» en el gusto enológico, esa revolución abanderada hace ya casi treinta años por bodegueros clarividentes, como Julián Chivite, que trajo a este mundo de la enología las nuevas tablas de la Ley con su Gran Feudo. Hoy, el consumidor atento busca la compañía «rosa» en la mesa, en el aperitivo y hasta en los postres, sin complejos, como una manera normal de descubrir sabores y aromas distintos.

Toda esta revolución tuvo su premio inmediato. Sobre todo en Navarra, donde al calor de la «doctrina Chivite», la Garnacha se reveló como la materia prima por excelencia para esta nueva forma de entender el vino: joven, de limpios aromas afrutados, fresco, sabroso, con suficiente estructura para acompañar la mesa más variada. Desde aquellos tiempos hasta hoy, el consumidor ha tenido ante sí un abanico de rosados de las más variadas cepas, desde

la misma Garnacha -con excelentes ejemplos en Navarra, Aragón, o las dos Castillas- a las variedades de moda e incluso las más extrañas. Hablando de Navarra, sobresalen este año Palacio de Sada, Homenaje, Ada, Azul y Garanza, y la Garnacha de Príncipe de Viana. Con esta variedad, Antonio Moreno y Eva Martín hacen dos espléndidos vinos: el Conde de Fuensalida y el Bastión de Camarena, respectivamente.

UN MUNDO ROSA MUY VARIADO

Un mundo de sensaciones nos deja la cata, exóticos aromas como el que nos trae el Pago del Vicario con su rosado a base de Petit verdot (quizá el único del mundo) o el de Albet i Noya, con Pinot Noir. Los hay de gran estructura, como el que ha elaborado Prado Rey, con su punto justo de madera, el Docetañidos, el Calderona o el Valdelosfrailes, dignos representantes de Cigales, esa comarca clásica de claretes reconvertidos en rosados, todavía bautizados con un poco de uva blanca para aportar acidez a la tinta. A las uvas foráneas se recurre en la D. O. Somontano para realizar sus potentes rosados, como es el caso de Enate, Pirineos o Laus. La potencia aromática del Viña Aljibes, elaborado con una espléndida Syrah. A esta cepa también le saca buen partido Toni Coca en el «Roigeng» de Capafons.

La Merlot, posiblemente la variedad más esquivada de las que han entrado en nuestra enología, junto a la Pinot noir, da forma al Roura y al Olvena. Los hay, en fin, de delicado paladar, como el que diseña Pablo Ossorio en Murviedro, mitad Bobal, mitad Monastrell, tan equilibrado que le ha servido para ganar el premio de Enoforum. En esa tesitura se encuentra el «Mesta», elaborado por el chileno Rodrigo Espinosa en bodegas Fontana. Uno de los rosados que mantienen una digna regularidad todos los años es el de Marqués de Cáceres a base de Tempranillo, nuestra uva estrella.

Como hay para todos los gustos, resaltaremos los semi dulces que han elaborado Alsina y Sardá, y Arúspide, con mucha precaución al principio, pero que acabaron siendo de los más demandados por el consumidor.

Gracias a una iniciativa del ICEX, a través de su oficina comercial en La Haya, en el mes de abril se celebra una miniferia en Ámsterdam, una presentación únicamente de rosados, en el restaurante Onassis, donde participan bodegas con representantes en los Países Bajos, y editan una pequeña guía muy demandada por el público.

Como vemos, el rosado, al que muchos críticos daban por muerto, se niega a desaparecer para seguir dando color a nuestras mesas.

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

CATALUÑA

CRESTA ROSA PREMIUM AGUJA 2005
Cavas del Ampurdán. Tel. 972 538 011.
Espléndido. Aromas de frutillos rojos silvestres y hierbas frescas, especias con un trago muy fresco, goloso, de cremoso carbónico.

D.O. ALELLA

ROURA 2005
Roura. Tel. 935 403 148
Aromas especiados, de hierba fresca y frutillos silvestres (zarzamora, grosella). Acento ácido, estructurado y amargor elegante

D.O. CARIÑENA

URBEZO 2005
Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968 .
Año dotado de excelente frescura y alma frutal. Potente y con carnosidad en su paso, notable frescura y perfume final.

D.O. CATALUNYA

DE CASTA 2005
Miguel Torres. Tel. 938 177 400.
Muy frutal. Recuerdos a frutillos rojos de bosque, maduro y bien sazonado. En boca, buen equilibrio dulzor-amargor.

D.O. CIGALES

CALDERONA ÉLITE 2005
Frutos Villar. Tel. 983 580 468.
Madurez al límite, concentración de frutas rojas en mermelada, regaliz rojo y toques anisados. Goloso, con cuerpo y sabrosura.

DOCETAÑIDOS 2005
Lezcano Lacalle. Tel. 983 586 697.
Recuerdos de frutos rojos en sazón, bien maduros con ecos florales. Su boca es golosa, estructurada y abundante en matices.

VAL DE LOS FRAILES 2005
Valdelosfrailes. Tel. 983 485 024.
Color, aroma y boca que casi evocan al tinto. Muy frutal (sandía, arándanos y grosella) con toques de heno. Para carnes a la parrilla.

D.O. JUMILLA

RODREJO 2005
Huertas. Tel. 968 783 061.
Mucho mejor que el año pasado, frutillos rojos bien perfilados con apoyo de notas balsámicas y un paso de boca sabroso.

D.O. LA MANCHA

CANFORRALES GARNACHA 2005
Campos Reales. Tel. 967 166 066.
Afloran tanto aromas de frutos rojos (sandía, fresas) como blancos (manzana) y algo de boj. Suave en boca y equilibrado.

CONDESA DE LEGANZA TEMPRANILLO 2005
Leganza. Tel. 925 564 452.
Buenos rasgos de Tempranillo, recuerdos de grosella, flor, gominola roja con un paso de boca equilibrado y rico en matices.

D.O. MÉNTRIDA

BAÑUSTES TEMPRANILLO 2005
Bañustes. Tel. 637 778 718.
Espléndida expresión varietal, muy limpio y potente a moras, grosellas. Acento ácido, ligero y perfumado. Mejor nariz que boca.

BASTIÓN DE CAMARENA 2005
Coop. San Isidro. Tel. 918 174 347.
Cristalino, maduro, con un toque confitado magnífico (grosella, sandía, heno). Goloso, abundante en matices y con longitud.

CONDES DE FUENSALIDA 2005
Condes de Fuensalida. Tel. 925 784 823.
Fresas, por color, aroma y sabor. Es, sin lugar a dudas, su frescura y jugosidad la que más nos ha gustado en boca.

DON CECILIO 2005
La Cerca. Tel. 918 172 456.
Boca con golosidad inicial bien ensamblada, frutosidad que perfuma el paladar (flores, fresas) y un toque amargoso elegante.

VIÑA BISPO GARNACHA 2005
González. Tel. 918 174 063.
Entre las frutas y las flores, delicado, radiante de expresividad y madurez. Suave y agradable, destaca su perfume final.

D.O. MONTSANT

ÈTIM 2005
Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105.
Mejor en boca que en nariz; aún falta por ensamblarse. Es jugoso, amplio y con recuerdos a zarzamora y hierbas de campo.

ROIGENC 2005
Celler Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201.
Potente y concentrado en aromas de sandía, regaliz rojo y especias. Su cuerpo lo hace ideal para acompañar platos consistentes.

D.O. NAVARRA

ADA MINOTAURO 2005
Ada. Tel. 948 199 733.
Fluye como una golosina, suave, abundante en sabores y aromas que construyen un magnífico paso de boca. Muy sugerente.

ARTAZURI 2005
B. y V. Artazu. Tel. 945 600 119.
Todo encaja a la perfección, grosella, piel de pomelo, hojas secas con un paso equilibrado, placentero y bien distribuido.

CASTILLO DE JAVIER 2005
Vinícola Navarra. Tel. 948 360 131.
Buena definición de su fruta, radiante, expresiva y bien reflejada en su paso de boca. Muy agradable de beber.



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

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

28, 29, 30, 31 de Mayo de 2006

JEREZ DE LA FRONTERA - CÁDIZ - ESPAÑA

www.vinoble.com

ORGANIZA



REALIZA



COLABORA



PATROCINA



CASTILLO DE MONJARDÍN MERLOT 2005 🍷🍷

Castillo de Monjardín. Tel. 948 537 412.
Merlot joven, frutas rojas con un paso de boca conseguido, sabroso y amplio. Buen resultado final.

GRAN FEUDO 2005 🍷🍷

Julián Chivite. Tel. 948 811 000.
Un escalón superior al del año pasado por su mejor definición de fruta y agradable equilibrio del conjunto con la acidez.

HOMENAJE 2005 🍷🍷🍷

Marco Real. Tel. 948 712 193.
Buena expresión frutal, potente y sazónada (fresón, mora). De expresión magnífica en boca, bien perfilada y fiel a su tipología.

NEKEAS GARNACHA 2005 🍷🍷

Nekeas. Tel. 948 350 296.
Aromas de guindas en licor, anís, canela con un paso de boca agradable, suave y sencillo.

OCHOA LÁGRIMA 2005 🍷🍷🍷

Ochoa. Tel. 948 740 006.
Abundante carga aromática, madura, envolvente (granada, sandía e hinojo). Sabroso y frutoso en el paladar. Magnífico.

PAGOS DE ARAIZ 2005 🍷🍷

Pagos de Araiz. Tel. 948 399 182.
Color de piedra preciosa, penetrante carga frutal que nuevamente se manifiesta en boca: goloso, fresco y persistente.

PALACIO DE SADA 2005 🍷🍷🍷

Bodega de Sada. Tel. 948 877 013.
Aromas abundantes a frutos rojos maduros, flores y especias. En boca, equilibrado y de placentero fluir. Buen ejemplo de rosado.

PRÍNCIPE DE VIANA GARNACHA 2005 🍷🍷🍷

Príncipe de Viana. Tel. 948 838 640.
La cara más elegante de la Garnacha en rosado: radiante madurez notas de sandía, fresas. Muy frutal en boca y equilibrado.

ROSA DE AZUL Y GARANZA 2005 🍷🍷🍷

Azul y Garanza. Tel. 948 823 861.
En copa negra parecería un tinto, por sus aromas a ciruela, moras y paso de boca carnoso, levemente graso, con cuerpo. Amplio.

SEÑORÍO DE SARRÍA VIÑEDO N° 5 2005 🍷🍷🍷

Bodega de Sarriá. Tel. 948 267 562.
Todavía mantiene su carbónico. Aromas de fruta roja y blanca (cerezas, manzanas, grosellas), bien sazonado. Equilibrado.

VIÑA SARDASOL 2005 🍷🍷

La Virgen Blanca. Tel. 948 530 058.
Un recorrido aromático más floral que frutal, muy sugerente. En conjunto es equilibrado, vivo y de gran nobleza.

D.O. PENEDÈS

ALBET I NOYA PINOT NOIR-MERLOT 2005 🍷🍷🍷

Albet i Noya. Tel. 938 994 812.
Pinot y Merlot ofrecen buena expresión y, sobre todo, madurez. Profundo en boca, aunque delicado, fresco y con final frutoso.

ALSINA & SARDÀ MERLOT SEMI DULCE 2005 🍷🍷🍷🍷

Alsina Sardà. Tel. 938 988 132.
Perfume potente y maduro (arándano, ciruela, cereza) y concentración. Suave en boca, delicado dulzor y carga frutal permanente.

MAS COMTAL 2005 🍷🍷

Mas Comtal. Tel. 938 970 052.
Merlot muy expresivo, de amplia carga frutal y equilibrio. Tiene mejor boca que nariz, por el momento.

PRIMEUR 2005 🍷🍷🍷

Gramona. Tel. 938 910 113 .
Frutas y notas balsámicas, potente y con buena madurez. Sabroso, con cuerpo y excelente equilibrio dejando un paladar jugoso.

D.O. PLA DE BAGES

ABADAL 2005 🍷🍷🍷

Abadal Masies d'Avinyó. Tel. 938 757 525.
Buena madurez, tanto en nariz (grosella-granada), como en boca: estructurado, jugoso y de elegante amargor. No «cabearnea».

D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADO REY FB 2005 🍷🍷🍷

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900.
Madera muy fina, muy sutil, que envuelve a la perfección la frutidad. Carnoso, abundante en sabores y aromas.

VIÑA PILAR 2005 🍷🍷

Félix Callejo. Tel. 947 532 312.
Color y aromas potentes y abundantes, aunque en boca cumple con su tipología de vino: fresco, suave y de fina frutuosidad.

VIÑA VILANO 2005 🍷🍷

Viña Vilano. Tel. 947 530 029.
Elegante en el desarrollo aromático, expresivo, fundido. Posee el equilibrio perfecto entre volumen-frescor y persistencia.

D.O.C. RIOJA

ESENCIA VALDEMAR 2005 🍷🍷

Valdemar. Tel. 945 622 188.
Apreciamos mejoría en la concentración de fruta, nítido. En boca aumenta su estructura, equilibrio y persistencia.

MARQUÉS DE CÁCERES 2005 🍷🍷🍷

Unión Vitivinícola. Tel. 941 454 000.
Un magnífico referente dentro de los rosados riojanos por su regularidad. Fresco y de buena frutuosidad que permanece.

D.O. SOMONTANO

BESTUÉ 2005 🍷🍷

Otto Bestué. Tel. 974 305 157.
Buena riqueza aromática (sandía, frutillos silvestres, gominola roja). Golosidad bien compenetrada con la acidez.

ENATE 2005 🍷🍷🍷🍷

Enate. Tel. 974 302 580.
Gran carga frutal a frutillos rojos (arándano, grosella, fresa) con toques de violeta y chirimoya. Fresco, sabroso y estructurado.



LA HISTORIA EMPEZÓ EN EL SIGLO XV. HOY CONTINÚA.

El 8 de octubre de 2001, tras un cálido mes de agosto y un septiembre lluvioso, iniciamos la vendimia de nuestras viñas situadas en las laderas de los Montes Obarenes, entre 610 y 700 metros de altitud. La exhaustiva selección manual de los mejores racimos de esta añada histórica y su posterior noble crianza en barricas de roble francés y americano otorgan a este vino un aroma único junto a un excepcional sabor suave y envolvente.



LAUS 2005

Laus. Tel. 974 608 565.
Podría pasar por un tinto. Muchos aromas a fruta, notas balsámicas. Muy sabroso, estructurado y persistente. Sirve para barbacoa.

MONTESIERRA 2005

Pirineos. Tel. 974 311 289.
Delicado, bien fundido y de paso de boca muy comedido. Es agradable y no satura, las virtudes de un buen rosado.

OLVENA 2005

B. y V. Olvena. Tel. 974 308 481.
Merlot maduro. Perfume cristalino de frambuesa, sandía y flores con un toque de hierba fresca. Goloso, con cuerpo y amplitud.

PIRINEOS 2005

Pirineos. Tel. 974 311 289.
Frutas rojas y hierbas de campo en nariz. En boca, jugoso, envolvente y bien estructurado, con un elegante amargor final.

D.O. TERRA ALTA

BÀRBARA FORÉS 2005

Celler Bàrbara Forés. Tel. 977 420 160.
Un 2005 más delicado de madurez que la añada anterior. Goloso, con cuerpo y final de frutas rojas.

D.O. TORO

BAJOZ 2005

Viña Bajoz S. Coop. Tel. 980 698 023
Maceración que aporta recuerdos de frutillos rojos (granada, arándano) maduros y balsámicos. Con cuerpo, carnoso y amplio.

D.O. UTIEL-REQUENA

MURVIEDRO 2005

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.
Un velo delicado de aromas a frutos rojos en sazón, toque anisado y flores. Suave en su paso, fundido con agradable amargor.

D.O. VALDEPEÑAS

CORCOVO CENCIBEL 2005

J. A. Mejía e Hijos. Tel. 926 347 828.
Frutos rojos (fresas-grosellas), expresivos, con un toque floral. Goloso, algo graso, envolvente y fresco. Buena persistencia.

LANDÓ DE ARÚSPIDE DULCE 2005

Arúspide. Tel. 926 347 075.
Un vino con éxito. El secreto, su magnífico equilibrio dulzor-acidez y abundante frutuosidad. Se vende en pocos meses.

D.O. VINOS DE MADRID

TAPÓN DE ORO 2005

Ricardo Benito. Tel. 918 110 519.
Madurez muy cerca de su punto óptimo, ciruela, cereza en mermelada. Magnífico año de aromas, paso de boca muy delicado.

D.O. YECLA

CASTAÑO 2005

Castañó. Tel. 968 791 115.
Potente, mucha fruta: ciruela, zarzamora, con toques almibarados que aportan profundidad. Goloso, envolvente y bien estructurado.

V.C. LOS VALLES DE BENAVENTE

VALLEOSCURO 2005

Otero. Tel. 980 631 600.
Nítido en aromas de fruta (grosella, sandía), especias; en boca, alcanza un espléndido equilibrio. Muy bueno.

V.C. TIERRAS DE LEÓN

MOLENDOS 2005

Villacezán. Tel. 987 758 031.
Este año no tiene aguja (carbónico), buena carga frutal; en su paso de boca, equilibrado y muy perfumado. Radiante.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

MESTA 2005

Fontana. Tel. 969 125 433.
Mejor en nariz que en boca. Perfume muy seductor, expresivo. Recuerda las flores, la mermelada de fresa y la zarzamora.

SOLAZ 2005

Osborne Selección. Tel. 956 869 000.
Recuerdos de frutas frescas, fresa y cereza. En boca cumple a la perfección con el objetivo de refrescar con su perfume frutal.

PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT 2005

Pago del Vicario. Tel. 926 211 401.
Mejor que el año pasado, menos cálido. Más refinado, sin perder su carga frutal abundante y amplia en matices. Buena elección.

TAVERA 2005

B. y V. Tavera. Tel. 619 427 954
Tiene mucha golosina en nariz gracias a su madurez; fresón, sandía, regaliz rojo. Con cuerpo, golosidad y estructura.

VIÑA ALJIBES 2005

Finca los Aljibes. Tel. 967 890 020.
De los más concentrados de la cata, en color y aromas sin excesos alcohólicos. Fresco, equilibrado, de un elegante amargor final.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

VIÑA SALAMANCA

RUFETE 2005
Valdeáguila. Tel. 923 437 168.
Frutuosidad moderada: fresas en almíbar, balsámicos y anís de fondo. Apetitoso, en un buen momento para beber.

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.	



Azpilicueta



A propósito del sabor.

BAJOZ



La mayor bodega de Toro luce una imagen moderna que refleja la evolución -la revolución- de sus vinos. Pero la personalidad de la uva permanece inmutable.

Toro, cuerpo y alma de vino

Las naves color albero van abrazando un patio generoso. Siempre una más, siempre más eficaz. La bodega es el puntal económico y laboral de la villa desde hace 40 años, pero ahora, es también su orgullo y su ventana abierta al mundo.

Na-
ció, como sus hermanas contemporáneas, bajo la advocación de un nombre del santoral, pero desde aquella fecha -16 de diciembre de 1962- y desde aquellos 8 socios fundadores, ha corrido mucha agua por el vecino Duero y mucho vino por Toro y sus vecindarios. La antigua cooperativa de Morales de Toro ha evolucionado de forma espectacular. Hoy es una pujante y progresista bodega, se llama Bajoz, en homenaje al río que riega el municipio, cuenta con 138 socios viticultores y, gracias a ellos, reúne 1.100 has. de viñedo: es decir, casi la cuarta parte del territorio regulado por la Denominación de Origen Toro.

EN BOCA DE LOS CRÍTICOS

El desarrollo cuantitativo puede exhibir cifras astronómicas, al ejemplo del crecimiento de la D.O. Toro, convertida en reclamo para la alta enología de este país. Pero las mayores satisfacciones llegan desde la transformación cualitativa, un proceso que ha conducido a Bajoz desde el granel al primer viñedo ecológico certificado de la región, o esa guinda que corona el trabajo bien hecho, el reconocimiento por parte del mercado y de los críticos. Robert Parker comentó: «Cinco vinos con una relación precio/calidad excepcional de esta gran bodega en el noroeste de España. Incluye dos vinos blancos impresionantes. Los lectores que busquen un vino extremadamente afrutado, lleno de personalidad, con una textura hermosa, exótico y seco deberían

probar el Ovación Rueda 2004 de Verdejo y Viura. El Ovación Verdejo 2004 comparte muchas de las mismas características del Sauvignon Blanc pero con mas melón y frutas tropicales». El Bajoz Rosado 2004 sigue llamando la atención a los catadores tras ganar el concurso «Nariz de Oro» como el mejor Rosado de España. Escribe Robert Parker: «Este vino con cuerpo medio está lleno de aromas de fresa y presenta un sinfín de frutas con una personalidad brillante!». Las descripciones desvelan los dos pies de la bodega, sólidamente asentados en Toro y Rueda, puntales de un catálogo que se amplía con elaboraciones en Rioja y que ha fortalecido la exportación de la marca hacia el Reino Unido, toda Europa y más allá.

LA NUEVA IMAGEN

Pero el alma sigue en Toro. Después de una remodelación profunda que empezó hace 9 años, gracias al impulso de un equipo joven y dinámico en la directiva, la bodega ha transformado los tradicionales depósitos de cemento en la eficacia de los de acero más modernos y versátiles, al servicio de un enólogo experimentado y sereno como es Eloy Jalón. Junto con Rubén Delgado, director de campo, se enfrentan a una vendimia de casi un mes, toda manual, donde las cuadrillas multi-rraciales y pluriculturales suman más de 800 vendimiadores y casi duplican la población de la villa. La entrega de cada tarde se prolonga desde las 5 hasta las 11 de la noche, y exige un pre-

ciso orden, desde las variedades blancas a la Tinta de Toro más vieja. Porque en esta viña tienen cabida, no solo cepas centenarias sino incluso prefiloxéricas, gracias a una tierra suelta y arenosa que impidió que la epidemia se extendiera.

Cepas en vaso y en secano, apenas con un riego de apoyo para las recién sembradas -los bacillares-. Uvas recogidas a mano, con la selección previa que eso supone. Con esa materia prima se elabora desde el Toro más característico y actualizado, el Bajoz, joven, crianza o reserva, hasta obras de autor, como Finca La Meda, un precioso encaje de dos tipos de fermentación maloláctica, y otros dos tipos de roble, americano y francés Allier. Procede de tres pagos primorosos extendidos por el paraje llamado La Alameda que, con acertada chispa, le ha valido el nombre. De autor es también el primer vino ecológico, el «OI», que sorprendió a los catadores en la reciente presentación en Alimentaria de Barcelona. Para estas experiencias, o para mimar el Gran Bajoz Viñas Viejas 2002, crece la nave subterránea con 3.000 barricas y la flamante cava que acogerá el botellero, en jaulones. Con una acertada política de puertas abiertas, en fomento del enoturismo, Bajoz invita a recorrer también una sala de exposiciones de arte o artesanías, las Noches Musicales del verano con estu-pendas actuaciones y una surtida tienda de vinos y alimentos de la tierra. Todo ello bien vale la visita.

BODEGA VIÑA BAJOZ

AVDA DE LOS COMUNEROS 90
49810 MORALES DE TORO (ZAMORA)
TEL. 980 69 80 23
FAX 980 69 80 20
E-MAIL: INFO@BAJOZ.COM
WWW.BAJOZ.COM

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1

- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

- C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ

ARRIETE, S/N (ALGECIRAS)

- E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

GRANADA

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

- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3

- E.C.I. GOYA, GOYA, 76

- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLAVEDE, 79

- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42

- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47

- C.C. MÉNDEZ ÁLVAREZ, RETAMA, 8

- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50

- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1

- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)

- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)

- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)

- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)

MÁLAGA

- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6

- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)

- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)

MURCIA

- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N

- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTON, 52 (CARTAGENA)

LAS PALMAS

- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18

- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N

P. MALLORCA

- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16

- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15

SANTANDER

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

SEVILLA

- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8

- E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128

- E.C.I. S. JUAN DE AZNÁLFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNÁLFARACHE)

TENERIFE

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

VALENCIA

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26

- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15

- C.C. ADEMILZ, AVDA. PIO XII, 51

- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

Novedades Club del Gourmet Antes de la Costera

El mar está caprichoso o irascible. La flota del norte, del Cantábrico, ha vuelto a casa muchos días este año con las bodegas vacías, después de esperar infructuosamente la llegada de la anchoa. La expectativa se centra ahora en el bonito, que debería aparecer con el calor, con la llegada del verano. Mientras tanto, nos queda disfrutar con ese genial invento de la humanidad que son las conservas: la despensa de tiempos de escasez, la hucha de tiempos de abundancia.



Una pequeña vuelta de rosca, y ya tenemos a nuestra disposición unos suculentos acompañamientos para la ensalada: bonito del Norte, un aromático aceite de oliva y un sobebrbio vinagre de Jerez.

BONITO Y DEL NORTE

El bonito del Norte Club de Gourmet está elaborado de forma artesanal, con pescado fresco de la Costera anual, envasado con aceite de oliva virgen extra. Una combinación que hace de esta conserva un manjar para el paladar de los más exigentes. Además, el bonito utilizado ha sido capturado con artes de pesca tradicionales por la flota del Cantábrico. El tiempo de maduración en el frasco es un regalo para el pescado pero, sobre todo, para el propio aceite, que, una vez escurrido, se puede convertir en un exquisito condimento para numerosos empleos en la cocina, en crudo o en guisos de pescado. Resérvelo como una rara joya.

ACEITE PURO

Pero cuando hace falta un aceite purísimo, en el aceite marca Club de Gourmet de El Corte Inglés se han unido las variedades de tres de los más prestigiosos olivares de la península, para crear una mezcla con personalidad y calidad destacables. Así el aceite revela una armonía perfecta entre las variedades Arbequina de la zona del Alt Empordà, en Girona, y del Valle de Queiles, en Navarra, con la Picual de Toledo, concretamente de Malpica del Tajo.

La primera es una refinada aceituna de reconocido gusto mediterráneo que, junto con la picual, que alcanza

gran finura en estas latitudes, da un aceite sedoso y suave, muy limpio en nariz, con características notas de tomates verdes, hierbas frescas y un ligero toque almendrado. En el paladar es agradable, amable, dulce, lo que lo hace un aceite idóneo para sazonar y condimentar en crudo, porque así permite apreciar toda su poderosa intensidad. Un truco a la hora de aliñar con este aceite un buen tomate consiste en añadir alguna hojita de la rama, de modo que intensifique ambos sabores.

EL COMPAÑERO VINAGRE

El tomate debe ser un dulce fruto, con la mínima acidez propia, pero otras verduras y ensaladas, escabeches y estofados reclaman la presencia del vinagre. El del Club del Gourmet de El Corte Inglés procede de la prensada inicial de la uva, que produce los mostos más finos y ligeros. Esto y el toque maestro y exacto del vino de Jerez dan como resultado un vinagre excepcionalmente suave y redondo, de aroma complejo y afrutado, con una indescriptible sensación de vino viejo. Es un complemento indispensable en la cocina moderna para aliñar ensaladas, adobos o cualquier plato que pida un punto ácido. Se presenta en una elegante botella negra para que se conserve sin oxidación ni modificaciones organolépticas, con capacidad de 250 ml.



Frutas rojas con tintos dulces



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Arándanos, grosellas, frambuesas, moras... las llamadas frutas rojas o del bosque, junto a ese toque de color y de exotismo, atesoran también buenas concentraciones de vitamina C y sustancias antioxidantes que las convierten en un eficaz elixir de juventud y en agente protector frente a distintas enfermedades. En general, estas bayas son buena fuente de fibra, que mejora el tránsito intestinal, y de potasio, hierro y calcio. Contienen taninos de acción astringente y protectora cardiovascular. Sabor y salud se dan la mano en estos pequeños y vistosos bocados silvestres. Crecen salvajes en los bosques y quizá por ello no ocupan el lugar que deberían en nuestra dieta y en nuestra cocina.

Uno de los problemas de las frutas rojas es que se consumen en pequeñas dosis y generalmente sólo formando parte de postres. Por eso, no está de más aprovechar todas sus virtudes y hacer uso de la imaginación como por ejemplo elaborar con ellas ricas ensaladas. Ligeras y refrescantes, las ensaladas que combinan frutas frescas se enriquecen en nutrientes y variedad de matices (sabores, aromas, texturas...). En personas que no acostumbran a tomar fruta de postre o que no ingieren la cantidad que sería deseable, son una alternativa para fomentar su consumo. Su sabor ácido combina a la perfección con la selección de tintos dulces que proponemos. Una simbiosis y despliegue frutal magnífico donde se potencia al máximo las virtudes de los vinos y las frutas.

NUESTRA SELECCIÓN

CASTAÑO DULCE MONASTRELL
2002

Fontana Tel. 969 125 433.
Castaño Tel. 968 791 115.
Su reducción es magnífica, así como sus recuerdos de cacao, tabaco y ciruela pasa. Perfectamente ensamblado y elegante.

DOLÇ ADRIÀ '01

Albet i Noya Tel. 938 994 812.
Descubre sus aromas entre la fruta en licor y las notas balsámicas. Carnoso, de magnífico equilibrio y frescor.

DOLÇ DE L'OBAC '02

Costers del Siurana Tel. 977 839 276.
Muy potente, repleto de aromas minerales y frutales. En boca todavía mantiene cierta tanicidad que aviva su paso. Magnífico.

OLIVARES MONASTRELL 2001

Olivares Tel. 968 780 180.
Funde los recuerdos de fruta en licor con el tabaco, canela y cacao. Dulzura es magistral, equilibrado y largo.

PAGO EL PÚLPITO

Fontana Tel. 969 125 433.
Mantiene su viveza en el paladar, fresco, de expresión frutal nítida, casi se mastica. Carnoso, bien fundido y largo.

SILVANO GARCÍA MONASTRELL
2004

Silvano García Tel. 968 780 767.
De las mejores expresiones de la Monastrell por su magnífica expresión y perfecto equilibrio dulzor-acidez. Espléndido.



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



VINOS

Palacio de
SADA

Los Vinos Palacio de Sada son el fruto de la selección de los mejores y más antiguos viñedos.

De nuestra superficie de viñedo propio, 200 hectáreas tienen una antigüedad superior a 60 años, algunas de las cuales tienen más de 100 años. Esto nos permite elaborar vinos de una calidad excepcional a partir de la auténtica Garnacha de vaso.

Los innumerables e importantes premios y galardones obtenidos a nivel nacional e internacional durante los dos últimos años nos han situado en 2005 como la Bodega más premiada de España.



BODEGA SAN FRANCISCO JAVIER SC - SADA - NAVARRA - Tel. 948 877 013 - bodega@bodegadesada.com

Encuentra
la inspiración



PAGOS DE
ARAIZ
www.pagosdearaiz.com

miVino

MAYO DE 2006

16

LOS VINOS DE MI BODEGA

Hechizos del norte y del sur



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

He aquí una bodega capaz de sobrevivir a los tiempos y a las modas. Su fórmula se basa en el trabajo serio y la regularidad de sus productos que nunca defraudan. La manzanilla San León, que la recuerdo espléndida de aromas, sabrosa y fina hace mucho años, aunque últimamente ha empaldecido algo su color, siempre ha estado entre mis generosos preferidos. Ahora la familia Argüeso, sus propietarios, muestra su larga generosidad compartiendo una extraordinaria "manzanilla pasada" con nosotros, los amantes de estos vinos únicos. Se trata de una pequeña rima de soleras y criaderas donde desembocan esos grandes mostos que se seleccionan los mejores años y a los que apenas se le hacen "sacas". Generalmente se reserva para equilibrar y darle más consistencia a otros vinos. Ignacio Argüeso denomina "clase muerta" a esta solera, aunque es solo una manera de hablar, pues les aseguro que es uno de los vinos más vivos que recuerdo.

AGRICULTURA HEROICA Tiene el viñedo de la Ribeira Sacra el don de la belleza salvaje, un regalo para los amantes de la naturaleza, aunque ese mismo premio se vuelva castigo de dificultad extrema a la hora de trabajar una viña. Solo las personas que entienden su tierra profundamente son capaces de sacar el rendimiento y la calidad máxima. Uno de ellos es Fernando González, veterano en trabajos dificultosos, que ha logrado uno de los vinos más complejos de Mencía que se elaboran en España. Procede este vino de una pequeña finca situada en lo mejor de Amandi, tres hectáreas de terrenos pizarrosos, y cuya pendiente llega hasta el 75% de desnivel. Salvo ese obstáculo, está bien situada, mira a Castro Caldelas, el precioso pueblo subido en la cumbre que le marca el sur. Sus esfuerzos son bien recompensados porque los vinos de la Mencía de Amandi son distintos, frescos, ligeros y al mismo tiempo con mucho carácter. Ahora afortunadamente se ha suavizado algo el trabajo en la vendimia, con artilugios que suben la carga de racimos sin tener que dejarse las espaldas entre aquellos «socalcos». Algo es algo.



SAN LEÓN RESERVA DE FAMILIA

Herederos de Argüeso. Mar, 8 - 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) Tel. 956 38 51 16
D.O. Jerez-Xérès-Sherry-Manzanilla de Sanlúcar. Precio: 9,5 €. Tipo: Blanco generoso.
Variedades: Listán o Palomino. Crianza: Sistema de soleras y criaderas.
Fecha de entrada: 14/4/2006. Consumo óptimo aproximado: Seis meses a 10° C.
Puntuación: 9,6/10

1ª Cata: Es fácil dejarse llevar por las sensaciones que provoca esta manzanilla sin que sea sencillo regresar a la tierra. Y no es por el éxtasis o la euforia que pueda producir su alcohol, que sería la otra opción. Es por ese entramado de aromas que hace evocar el mar o la flor en estado puro, los recuerdos de frutos secos o el toque prodigioso de camomila. Es, en fin, por ese equilibrio original que forman sus sabores salinos, amargos y ácidos, por la suave profundidad de su tacto que deja el paladar asombrado de su elegancia.

ALGUEIRA 2004

Adegas Algueira. Doade-Sober 27424 (Lugo). Tel. 982 41 02 99. D.O. Ribeira Sacra.
Precio: 15 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Mencía.
Crianza: Once meses en barricas de roble francés. Fecha de entrada: 15/3/2006
Consumo óptimo aprox: cinco años a 16/18° C.
Puntuación: 9/10

1ª Cata: Picota, con bonita lágrima teñida, algo más cubierto de lo que suelen ser los mencías de por allí. Intensos aromas de frutillos (frambuesa, grosella) notas florales que, junto al tono mineral elevado y el discreto toque de buena madera, forman un soporte complejo y elegante. Esa elegancia se traslada a la boca. Su tanino es tan delicado que combina perfectamente con la notable acidez, propia de la zona, que proporciona una frescura inacabable. Su armazón es dúctil y se amolda al paladar con sensaciones de pura seda.

1 9 8 7 . 2 0 0 6

+ 20 años
+ 100%
GOURMET

Datos auditados

1.208 expositores
57.204 visitantes profesionales
14.337 m² de exposición venta

**XX SALÓN INTERNACIONAL DEL
CLUB DE GOURMETS**



ZONA
ECOGOURMETS

Acredítase: www.gourmets.net

En la web por sólo 6 € Precio Taquilla 15 €

20

MADRID, 8,9,10 y 11 DE MAYO 2006

RECINTO FERIAI CASA DE CAMPO

salon@gourmets.net

www.gourmets.net



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

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clasico"
Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"

Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

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

www.bodegascampsa.com



Cita de Asistencia 2.798
+34 91 25 11 111 - 902 81 11 111
Fax: 902 21 11 111
E-mail: beatrizhoteles@beatrizhoteles.com
www.beatrizhoteles.com



De corte moderno



Paternina es una compañía española líder en la elaboración, crianza y embotellado de vinos de Rioja, Jerez y Ribera del Duero. Es internacionalmente conocida por sus productos y por el crecimiento que está experimentando, gracias a su sólida base técnica, comercial, financiera y a su garantía de calidad. Esta compañía es una de las pocas bodegas de capital nacional que cotiza sus acciones en el mercado de valores español. En 1896 fueron fundadas las Bodegas Paternina en Ollauri, Rioja Alta, por Federico Paternina Josué, que al iniciar su negocio disponía de tres bodegas con unas mil barricas de roble americano. Esta mítica firma centenaria vivió su relanzamiento de la mano del empresario riojano Marcos Eguizabal, quien las adquiere en 1984 e inicia un ambicioso plan de inversiones en modernización de instalaciones, incorporando los últimos avances tecnológicos en elaboración y embotellado, y en actualizar la imagen de su amplia gama de vinos. En ese propósito de renovación se encuentra el tinto joven Monte Haro 2005, cien por cien Tempranillo. Este vino es el último en llegar al proyecto de la bodega de investigación y evolución de nuevos productos. Supone un cambio muy significativo dentro de la línea a la que nos tiene acostumbrados Paternina. Con este vino la bodega pretende satisfacer a los consumidores que demandan un vino más moderno.

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. Imprescindible incluir el número de teléfono.

MONTE HARO 2005	
COLOR	ASPECTO
LIMPIDEZ	
INTENSIDAD	
TIPO	AROMA
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	GUSTO

Ambivalencia del vino en la Biblia (I)



La ambigüedad que pueda resultar para un creyente cristiano enfrentarse ante el vino, es de sobra evidente cuando repasamos las miles de hojas que opinan sobre los males que el vino acarrea; en muy pocas ocasiones se resaltan sus beneficios. Los textos en los que aparece el vino en la Biblia son muy abundantes, y de ellos, en general, no se extrae una idea tan negativa como suele pintarse. «Bebió del vino, se embriagó, y quedó desnudo en medio de su tienda. La mayor dijo a la pequeña: Nuestro padre es viejo y no hay ningún hombre en el país que se una a nosotras, como se hace en todo el mundo. Ven, vamos a propinarle vino a nuestro padre, nos acostaremos con él y así engendremos descendencia». El vino que facilita una relación incestuosa es, en este contexto, el causante del rompimiento estrepitoso de una de las columnas de nuestro ser cultural. Sentido, pues, negativo en este primer texto. Como en otros: «Diles esto a los israelitas: Si un hombre o mujer se decide a hacer voto de nazir, consagrándose a Yahveh, se abstendrá de vino y de bebidas embriagantes. No beberá vinagre de vino ni de bebida embriagante; tampoco beberá ningún zumo de uvas, ni comerá uvas, frescas o pasas».

Sin embargo, cuando aparecen los momentos gozosos y fulgurantes de la vida, el vino se nos ofrece como recompensa: «Allí emplearás este dinero en todo lo que desees, ganado mayor o menor, vino o bebida fermentada, todo lo que tu alma apetezca. Comerás allí en presencia de Yahveh tu Dios y te regocijarás, tú y tu casa.» No hay, en este texto, atisbo alguno de que el vino sea algo pernicioso. Es una causa de alegría y regocijo, y cuando esto sucede la vida social se desborda por doquier: «...traían víveres en asnos, camellos, mulos y bueyes; provisiones de harina, tortas de higos y pasas, vino, aceite, ganado mayor y menor en abundancia; pues reinaba la alegría en

Israel.» Y también, socialmente, el vino forma parte de los determinantes esenciales, básicos, de la civilización: «...la hierba haces brotar para el ganado, y las plantas para el uso del hombre, para que saque de la tierra el pan, y el vino que recrea el corazón del hombre, para que lustre su rostro con aceite y el pan conforte el corazón del hombre». Y nunca falta en los aprovisionamientos: «Tomó Abigaíl a toda prisa doscientos panes y dos odres de vino, cinco carneros ya preparados, cinco arrobas de trigo tostado, cien racimos de uvas pasas y doscientos panes de higos secos, y lo cargó sobre unos asnos». Y a nivel personal, cuando se encuentran esos chasquidos fugaces de vida que te elevan a cimas inimaginables, aparece de nuevo el vino con todo su poder revitalizador: «Díjole Holofernes: ¡Bebe, pues, y comparte la alegría con nosotros! Judit respondió: Beberé señor; pues nunca, desde el día en que nací, nunca estimé en tanto mi vida como ahora. Y comió y bebió, frente a él, sirviéndose de las provisiones que su sierva había preparado. Holofernes, que se hallaba bajo el influjo de su encanto, bebió vino tan copiosamente como jamás había bebido en todos los días de su vida».

Carlos Iglesias

Donde esté el mejor plato, Viña Albali.



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



El primer vino en su mesa

Exquisito con aperitivos, ensaladas, frituras, pescados, carnes blancas... Le será muy difícil vencer la tentación de seguir con él hasta el final.

Calentamiento global



FOTO: HEINZ HEBERSEN

El aumento previsto de las temperaturas medias entre 2 y 6° C en un futuro más o menos próximo —entre 50 y 100 años a partir del presente— rediseñará el mapa vitivinícola mundial, según se ha resaltado en las primeras Jornadas sobre Calentamiento Global y Vino, celebradas en Barcelona, y el sector y el ser humano, en general, no parece muy consciente de ello. Por ejemplo, pequeños cambios en la Corriente del Golfo podrían modificar drásticamente los patrones de temperatura y precipitación de toda la fachada atlántica europea, desde Noruega y Escocia hasta las Canarias. Este cambio en concreto tendría efectos más que notables en Rías Baixas y en Burdeos, y también en todas aquellas regiones productoras con clima de influencia atlántica. Las consecuencias no solo serán las derivadas directamente de aumento del calor y la escasez de agua. Habrá zonas que se hagan demasiado cálidas y áridas para soportar el cultivo de la vid, pero también podrían venir «nuevas» plagas a asolar los viñedos.

Todo esto, según las conclusiones de científicos, enólogos y bodegueros, tendrá notable influencia en los vinos, especialmente en los tintos, que perderán color, aumentarán su contenido alcohólico y se harán más «pesados» en general. De nuevo Burdeos, y regiones como La Mancha, en tres o cuatro décadas habrán sufrido una profunda transformación en el perfil de sus vinos. Por otra parte, variedades tintas (Petit Verdot, Graciano y Durif) y blancas (Vermentino, Viognier y Verdejo) pueden ver crecer su extensión, pues se trata de tipos de uva que parecen estar especialmente bien adaptados a las variaciones de temperatura. El cambio climático es una realidad palpable. A pesar de que el sector es consciente de que algo pasa con el clima, en general, cuesta mucho admitirlo, y aún más, estudiar el problema con detenimiento para empezar a tomar medidas urgentes al respecto.

¿A qué denominamos «tintos roble»?

Son vinos del año con dos y tres meses de crianza en barricas de roble. Su estancia en madera siempre será inferior a seis meses porque, de lo contrario, pasarían a ser crianzas. Es una tipología espléndida por su relación calidad precio que hace furor en Ribera del Duero y Toro.

¿Cómo evitar que se oxide un vino abierto?

Existen en el mercado tapones de vacío que vienen provistos de un extractor. Con este vaciado de oxígeno los vinos pueden aguantar hasta tres días más, siempre que se conserven en la nevera. A menor contenido de vino, menos días de vida.



LA CESTA DE LA COMPRA

El Club del Gourmet en 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.



José Luis Torres, propietario de las bodegas Torres Filoso, es un romántico irredento. En sus primeros tiempos como bodeguero hacía un vino llamado Juan José (últimamente no se ve) dedicado a la figura de su abuelo. Era un vino muy clásico, que contaba con muchos incondicionales, de botella muy historiada, con un señor de grandes bigotes en la etiqueta. Ahora acaba de sacar su mejor vino, con bastante diferencia, y se lo dedica al padre, en latín. Posee una de las bodegas de más antigua solera de Villarobledo, que posiblemente es el municipio con el viñedo proporcionalmente más extenso del mundo en relación a su término. Y sin embargo en vez de expandir a costa de elaborar millones de botellas, como parece que se estila, José Luis ha ido a menos. Su intención es bajar la producción todavía más, a unas 50.000 botellas, levantar una bodega en plena viña y elaborar vinos con la calidad y personalidad suficiente para que puedan estar entre los mejores. La base hace tiempo que la puso con su vino de crianza "Árboles de Castillejos", un tinto moderno y de excelente relación



calidad /precio, pero en este "Ad Pater" ha sabido interpretar lo que el conocedor desea en la copa, un vino con enjundia, carnoso y frutal, sin que suponga un duro bloque en el paladar. Viene este vino de una selección de buen Tempranillo, el Cencibel de la comarca, reforzado con un excelente Cabernet Sauvignon, con unos parámetros enológicos admirables por su bajísimo pH o su alta acidez. Y lo mejor es que no "cabereña" en absoluto (sin los terribles aromas pimentosos y herbáceos al uso). Un poco de Merlot suaviza la fuerza de los otros dos. Después, ha tenido una pequeña

crianza en barricas de roble americano con los fondos de francés y barricas nuevas de roble francés. Solo se acunó en ellas durante seis meses, lo justo para que adquirir complejidad, sin que la madera se apoderara de sus preciosos aromas de fruta madura, de frutillos de bosque (mora y frambuesas) y de sus delicados tonos florales. Es un vino que sorprende en la boca por la suave carnosidad, tanino maduro y envolvente, y la sensación enormemente placentera que permanece en el paladar. Se puede beber ahora porque no es agresivo ni hay taninos secantes, aunque puede guardarse unos años para que siga creciendo. Pero, como ocurre con todos los vinos de esta sección, su problema es su escasez. Seguiremos viviendo en la eterna duda: qué ocasión y qué compañía elegir para beberlo.

AD PATER 2004
B. Torres Filoso. Nueva, 9
02600 Villarobledo (Albacete)
Tel. 967144426
Precio: 21 €

En el nombre del padre

Mancha de leche

La quesería de la que es gerente Jesús Paniagua está situada en el pueblo de Picón, muy cerca de Ciudad Real. La iniciativa de elaborar queso le viene heredada de su familia aunque el oficio no lo comenzó a desempeñar hasta 1998. La teoría la adquirió en unos cursos que se impartieron en Córdoba, pero la experiencia se la ha dado el día a día. El queso Abuelo Sixto, es un queso curado magnífico, muy sabroso, potente, y de textura granulosa, que se disuelve cremosamente en el paladar. Su crianza suele superar los seis meses.



El queso

ABUELO SIXTO LECHE CRUDA
Quesería Valdellana, S.L.
C/ Almadenes, s/n
Picón-Ciudad Real (España)
Tel. 926 821 034
www.valdellana.com y www.abuelosixto.com

ELABORACIÓN

Cada día se reciben unos 500 litros de leche. Se calienta a 30° C durante 30 minutos. Se añade el cuajo y, cuando está listo, se corta con una lira hasta adquirir el tamaño de un grano de arroz. Se coloca un trapo en los moldes, para apurar el suero y se prensa durante dos horas. Se les da la vuelta, momento en el que se quitan los paños y se pone la pleita (tapa de plástico con el anagrama del Consejo Regulador). Se sacan de la prensa y se meten en salmuera 17 horas. Pasan al secadero 20 ó 30 días, y después a la cámara de maduración donde estarán un mínimo de siete meses.

Tipo: Pasta dura. **Forma:** cilíndrica.

Peso: 2 Kg. **Cabaña:** ovina. **Raza:** manchega.

Curación: siete meses. **Cuajo:** animal. **Precio** (kg.): 11

El vino

THÉMERA 2003
Bodegas Thémera
Boga, 24
32267 Abeleda – A Teixeira (Ourense)
Tel: 606 595 494 Fax. 983 881 350
E-mail: jorge@temera.com
Web: www.temera.com

DO: Ribeira Sacra. **Tipo:** tinto con mader. **Varietal:** Mencía.
Grado alcohólico: 12,5% vol. **Precio:** 18 euros.

Un vino muy original criado en barricas de acacia, cerezo y roble francés que aportan elegancia sin distorsionar la variedad. Nítidamente fresco, perfecto para el queso que no pierde la compañía del vino en ningún momento. A pesar de la estructura del queso el vino no desmerece y juntos hacen de esta armonía una experiencia insospechada.



VIÑA MONTEGIL



EL BLANCO
CRIADO A LA BRISA DEL MAR

www.grupogarvey.com



Bodega Masies d'Avinyó - 938 757 525

www.abadal.net



La nueva edición de FENAVIN 2007 reproduce el mismo esquema del Centro de Negocios que en las tres ediciones anteriores.

Referente del negocio del vino español

La Feria Nacional del Vino, FENAVIN, que celebrará su cuarta edición en el Pabellón Ferial de Ciudad Real del 7 al 10 de mayo de 2007, se ha consolidado como referente imprescindible del negocio del sector en España.

En la pasada edición se realizaron dos programas de captación: el de compradores internacionales y el de compradores nacionales. En el programa de compradores internacionales participaron de manera directa, es decir, gestionados desde el Centro de Negocios, 367 compradores, los cuales sumados a los 358 que se inscribieron y asistieron por su propia cuenta, ascienden a 725 compradores internacionales asistentes a FENAVIN. Mediante el programa de compradores nacionales se gestionó la asistencia de 385 compradores pertenecientes a los diversos sectores: centrales de compra, distribuidores, cadenas de hoteles, cadenas de restaurantes, etc.

La nueva edición de FENAVIN 2007 reproduce el mismo esquema del Centro de Negocios que en las tres ediciones anteriores, sin introducir elementos revolucionarios en lo que ha demostrado funcionar con sentido práctico y realista. FENAVIN, desde sus inicios, ha apostado siempre por una clara vocación de profesionalización para el sector, por la proyección internacional, por potenciar la oferta vinícola española y por la mejora continua del certamen.

el apartado nacional, sino también en el internacional.

La próxima edición de FENAVIN también será un éxito, ya que se mantendrán y se profundizarán los pilares básicos de la Feria Nacional del Vino: negocio y profesionalidad.

CONTACTOS COMERCIALES

De los 367 importadores que visitaron finalmente la feria, 234 se registraron personalmente en el Centro de Negocios, lo que supone el 63,76% del total. El resto de importadores se registró directamente en el control de acceso a la Feria. En lo que respecta al programa de compradores nacionales, en este primer año, no se registraron en el Centro de Negocios sino directamente en las puertas de acceso, aunque a todos ellos se les entregó por parte de la organización un completo dossier informativo sobre FENAVIN y sobre las características del buscador de negocio.

Por primera vez desde que se inició FENAVIN las instalaciones del Centro de Negocios se han quedado pequeñas, registrándose en muchos momentos durante la feria ocupaciones del 100% de los despachos habilitados.

Una de las principales causas se debe al elevado crecimiento del número de importadores con respecto a anteriores ediciones, así como a una mayor y mejor comunicación a los compradores internacionales sobre los servicios del Centro de

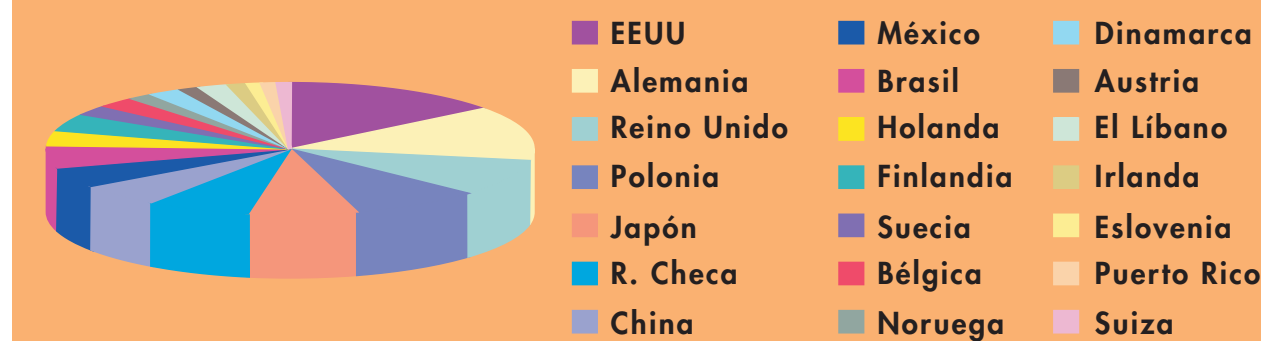
Negocios, lo que ha favorecido su mayor utilización.

Igualmente los servicios de interpretación, que corrieron a cargo de 7 intérpretes especializados en inglés, alemán, francés, chino y japonés, actuaron en 73 ocasiones en reuniones desarrolladas en el Centro de Negocios, sin incluir los servicios que se facilitaron en el propio pabellón ferial, bien por requerimiento de importadores o de expositores interesados. Esto supone un crecimiento de un 114,70 % respecto al año 2003, en los que se utilizó el servicio de interpretación en 34 ocasiones.

El cuestionario de evaluación de la feria, al que contestaron 206 de los 367 importadores asistentes, refleja que durante la feria se mantuvieron un total de 6.723 contactos, frente a los 2.932 de la anterior edición, de los que 3.801 fueron calificados como interesantes, 2.825 como poco interesantes y 1.331 como nada interesantes. Teniendo en cuenta que estos datos corresponden a un 56,13% de contestaciones del total de los importadores asistentes, podríamos hablar de una cifra total de alrededor de 11.744 contactos comerciales, lo que supondría un incremento de un 166% respecto a la edición de 2003, con una media de 32 contactos por importador. Igualmente, y según la información facilitada por el grupo de compradores internacionales, durante los cuatro días de duración de la feria se habrían producido 253 acuerdos comerciales, frente a los 109 del 2003.

En esta edición, se desarrolló por primera vez un programa de compradores nacionales. Participaron en el mismo 385 compradores pertenecientes a los siguientes sectores: centrales de compra, distribuidores, cadenas de hoteles/hoteles 4 y 5 estrellas,

PAÍSES IMPORTADORES INTERNACIONALES



La próxima edición de FENAVIN se aventura también como un éxito, ya que se mantendrán y se profundizarán los pilares básicos de la Feria: negocio y profesionalidad.

FENAVIN 2005

Radiografía en cifras

El perfil de la pasada edición de FENAVIN se puede resumir en las siguientes cifras básicas:

- Metros cuadrados de exposición	14.912
- Pabellones	6
- Expositores	789
- Denominaciones de origen e indicaciones geográficas	58
- Bodegas en reserva	168
- Captación programa compradores internacionales	725
- Países presentes	24
- Captación programa compradores nacionales	385
- Contactos comerciales generados programas de compradores	21.369
- Contactos comerciales realizados CN	1.684
- Acuerdos comerciales controlados CN	253
- Acreditaciones de profesionales	24.512
- Acreditaciones visitantes	8.898
- Acreditaciones medios de comunicación	627
- Acreditaciones medios de comunicación extranjeros	60
- Valoración media FENAVIN encuesta compradores internacionales	7,79 sobre 10
- Valoración media FENAVIN encuesta expositores	78,3% buena o excelente
- Valoración encuesta expectativas comerciales	53,5% buena o excelente
- Extensión Galería del Vino	750 m2
- Marcas expuestas GV	609
- Botellas descorchadas GV	8.517
- Visitantes GV	10.140
- Consultas aplicaciones informáticas Sala de Innovación Vitivinícola	752
- Asistentes charlas SIV	540
- Resúmenes de proyectos entregados SIV	1.500
- Actos paralelos	39
- Oradores	312
- Asistentes actividades	2.350
- Notas de prensa realizadas	141
- Personas organización	264
- Empresas asistencia técnica	12

cadenas de restaurantes/media-alta restauración, y tiendas de delicatessen.

En la encuesta realizada a los mismos se manifiesta una media de 25 contactos por comprador nacional, lo que significa la generación por parte de FENAVIN de alrededor de 9.625 contactos comerciales.

Si unimos los contactos comerciales generados en el programa de compradores nacionales a los generados en el programa de compradores internacionales (11.744), podemos decir que en la tercera edición de FENAVIN se promovieron por parte de la organización 21.369 contactos comerciales.

EL PESO DE CADA PAÍS

Un total de 367 importadores, distribuidores y periodistas extranjeros conformaron la delegación invitada dentro del programa de compradores internacionales, procedentes de 311 empresas, lo que supone un incremento de un 42% respecto a la anterior edición.

Los países de procedencia fueron por orden de importancia: EE.UU. (14,98%), Alemania (14,16%), Reino Unido (9,26%), Polonia (8,99%), Japón (7,35%), República Checa (7,08%), México y China (5,99%), Brasil, Holanda y Finlandia (4,35%), Suecia (2,99%), Bélgica, Noruega y Dinamarca (2,17%), Austria y El Líbano (1,63%), Irlanda (1,36%), Eslovenia, Puerto Rico y Suiza (menos de un 1%).

Distribuidos por actividad empresarial, hubo un claro predominio de importadores y distribuidores de vino, que representaron el 81,74%. Los agentes representaron el 4,63%, y un 1,90% fueron representantes de tiendas especializadas. Los periodistas han supuesto el 5,44% del total, y el 6,26% restante pertenecía a otros profesionales del sector.



Los mil vodkas



FOTO CEDIDA POR AMER GOURMET

Esta noble bebida de aspecto cristalino y sabor neutro arrastra más de 500 años de historia y, en la actualidad, tiene un merecido hueco entre los más distinguidos destilados. Es el rey de los combinados. Únicamente el vodka blanco de altísima calidad se recomienda tomar solo. Este destilado se produce en casi todo el mundo, si bien Rusia es el mayor productor, seguido de Estados Unidos, Suecia, Finlandia, Holanda, Bélgica y Gran Bretaña. La materia prima que se asocia al origen de esta bebida es la patata aunque hoy prácticamente todos se elaboran con cereales (trigo, centeno, maíz, cebada). Su elaboración es similar a la utilizada para la elaboración del Whisky o la Ginebra, es decir, se trata de transformar materias primas ricas en almidón, mediante procesos específicos para cada cereal, en azúcares simples. Realmente, uno de los secretos de la elaboración reside en las levaduras empleadas para la transformación de los azúcares así como el filtrado por carbón vegetal que puede ser de diversas procedencias para aportar distinción. Su destilado es muy neutro de sabor y aroma (debido, entre otros al filtrado por carbón vegetal) que, previo rebaje con agua desmineralizada podremos encontrar en el mercado con graduaciones de entre 37 y 55% vol.

La diferencia entre los diversos tipos de vodka elaborados en todo el planeta reside en el cereal empleado. Por ejemplo, en Noruega se utiliza, casi exclusivamente, la patata. En Polonia, el centeno junto con pequeñas proporciones de trigo; en Inglaterra y Rusia, mezcla de cereales; y en los EE.UU. y Suecia, dos de los países donde más vodka se consume, utilizan, sobre todo, trigo.

Otros elementos, como especias o productos aromatizantes, también forman parte de su combinación. Por ejemplo, el nuevo Stolichnaya, de origen ruso, en una de sus versiones se aromatiza vainilla; Absolut, posee una tipología enriquecida con guindillas; en otros vodkas se maceran cortezas de cítricos.

Sin embargo, su verdadero carácter es puro y neutro. En defensa de su pureza existen algunas casas elaboradoras, muy artesanales, que se caracterizan por sus cinco destilaciones, al igual que Grey Goose, de la destilería Mournier en la región de Cognac. Serían algo así como el Vega Sicilia de los vodkas. También existe la posibilidad, de envejecer el destilado.

El vodka es un destilado internacional que se puede tomar solo o mezclado con otros ingredientes para aportar fuerza y vigor a la mayoría de cócteles en los que participa. Los rusos lo toman muy frío y de un solo trago, sin dar tiempo a impregnar las papilas gustativas. El frío de aquellas tierras solo permite el placer de atemperar el cuerpo.

Pulltex
wine concepts for wine lovers

www.pulltex.com

En las principales vinotecas y tiendas de regalo.

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

PEREGRINO
2004
PRIETO PUEBLA
MADERACIÓN PENEDESA

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

BODEGAS
Felix Lorenzo Cachazo, S.L.

Ctra. Medina del Campo · 47220 Pozaldez (Valladolid)
Tel: 983 82 20 08 / 21 76 · Fax: 983 82 20 08 · bodegas@cachazo.com

www.cachazo.com

Los misteriosos monjes estaban en la gloria

Y en un día y una noche de película, de película medieval, sin es posible a quince kilómetros de Logroño, en Albelde de Iregua, donde hace once siglos dos centenares de monjes ababan sus cálices al limpio cielo rojo.

En estas tierras, cuando la mejor de la modernidad y de la tradición ancestral, es posible en una sola jornada: pernoctar, regalar un completo y delicioso desayuno continental, conocer el mundo del vino desde su elaboración a su embotellado pasando por los magníficos y silenciosos catales excavados en la montaña, del viño a caballo por el valle de Iregua cruzado de aceros y nobles maderas. Pero... viajamos por partes, no sea que perdamos la paz de espíritu que emana La Casa del Cofrade, el primer HOTEL-BOULEVARD de la Rioja nacido en 2004 para atemperar encanto a turistas.



HOTEL CON ENCANTO

18 habitaciones de lujo con vistas a la campiña

Aljando atrás Logroño y la autopista que la atraviesa, abordamos la Carretera Nacional 111 dirección Soria-Madrid y en apenas diez minutos vivimos a la izquierda para descubrir la misma tierra, que en el siglo X opusieron el Monasterio de San Martín de Albelda entre cuyos gruesos muros se redactó el Códice Albedense, códice de sup. ilustrado con 62 miniaturas que han inspirado las pinturas de las 18 habitaciones cálidas, serenas, acogedoras, de La Casa del Cofrade. La Rosa de los Vientos, La Cruz de los Angeles, la Tentación (una de las más demandadas)...

El viajero intelectual que desee saber más del Códice Albedense, podrá descubrir que hoy se encuentra guardado en el Monasterio de El Escorial (Madrid), y que es también conocido como el Códice Vigliani en honor al marqués Vigliani quien entre el año 974 y el 978 copió los fundamentos poéticos y edulcorados de la Monarquía. Y si su curiosidad aún persiste, y sus ganas de descubrir el entorno le inclinan al paseo, podrá hacer senderismo por el Camino de Santiago, o descubrir la hermosa Sierra Roja, o tal vez conocer la Puerta de los Monasterios con sus historias y leyendas entorno al origen del canario en el Monasterio de Yuso y Suso en San Millán de la Cogolla.

Ante salas que acoge al viajero preservando lo mejor del pasado: el silencio, la belleza de los arboles en estado puro y el aire fresco de sus claros ríos, el tiempo que incorpora todo lo que pueda precisar: el más exigente de los turistas contemporáneos para alcanzar el punto máximo de confort: televisión, teléfono, conexión a internet, mini bar, caja fuerte, baño completo, secador de pelo... En pleno siglo XXI, y en La Casa del Cofrade, es posible huir del mundanal ruido... del que había el poeta... sin abandonar el nido con el hoy.



Golf, caballos, actividades náuticas...

La técnica de posibilidades de ocio, distracción o deporte es casi infinita en el entorno de La Casa del Cofrade. De hecho, sus anfitriones le ayudarán a diseñar un programa personalizado y a demanda con múltiples opciones... ¿golf? ¿paseo a caballo? ¿en bicicleta? ¿jir con arco? Si se quiere, podrá incluso disfrutar de actividades náuticas. Si quiere tomar un descanso, podrá visitar la bodega o -previa cita- aprender de vinos en una sala comentada.

Si las piedras hablaran, les diríamos contar que entre estos muros antes hubo un intermedio en el que los señores del lugar y sus amigos celebraban festejos de todos los colores, de todos los sabores, pero siempre, siempre, regados con el buen vino de la tierra, en este caso el 200 Monjes cuya esencia -con p- resalta la grata antigua. El intermedio rehabilitado dio paso a la Bodega Vinosos Real, y más tarde a la Casa del Cofrade.

Un entorno ideal para el bullejo

El noble edificio está compuesto por una primera planta en la que se expande la Bodega y dos plantas más en cuyos niveles se distribuyen las habitaciones con posibilidad de una cama superior en algunas casas y la Cafetería. El inmueble se remata con un Torreón-Minador que ocupa una sala con vistas a los jardines y a disposición del viajero para que sea un clásico, juegue una partida de ajedrez, o converse entre risas y amigos.

Como La Casa del Cofrade es uno de esos lugares que se comparten con las personas a quienes apreciamos y queremos deleitar un poquito, y porque sus precios son competitivos y la relación calidad-precio como la excelencia, si quiere recibir aún más por menos haga su reserva en tiempo de la temporada, más que en la web: www.lacasadefcofrade.com o llame al teléfono: (+34) 941 444 428 donde le atenderán con amabilidad y encanto porque, recuerde: en este lugar hasta los más famosos monjes estaban en la gloria.



Hoteles

Hotel con encanto

Ctra. de Nalda, Km. 9
20120 Albelde de Iregua
La Rioja - España
Tlf.: (+34) 941 444428
Fax: (+34) 941 444427
reservas@lacasadefcofrade.com
www.lacasadefcofrade.com

Reserva Especial 2001 Un vino con arte de Enate

Tiene Enate un gusto refinado por el arte, como arte es lo que embotella. Muchas de sus etiquetas reproducen la obra de genios de la pintura española como valor añadido y homenaje a la plástica. Su Reserva Especial 2001 no podía ser menos, y lo ha presentado en el marco ideal, la fundación Beulas, en el Museo de Arte Contemporáneo de Huesca. Allí tiene su exposición el pintor que ha creado la etiqueta, José Beulas, que ha bautizado su obra



con el inquietante nombre de "Calentamiento global". Crea desasosiego la visión de la obra, un sol deformado bajo un cielo gris inquietante que deja los campos quemados y yermos. La esperanza, la única, es la correcta administración de nuestros recursos como a bien tienen los responsables de Enate. El vino es un buen hijo de la cosecha y se distancia un poco de sus predecesores, debido a su más elegante, más expresividad aromática y un tanino que respaldade de finura.

En Segovia no todo es cochinillo DiVino, Pesquera y el ciervo

Asegura Lucio del Campo, responsable del bonito restaurante DiVino, que en Segovia todavía queda lugar para otros manjares además del cochinillo. Y no le falta razón al famoso sumiller segoviano: en su comedor, y bajo su supervisión, hubo un ejercicio de degustación para poner todos los sentidos a prueba. La amplia gama del grupo Pesquera fue pasando por las mesas (y los paladares) desde el manchego El Vínculo a La Granja, de Zamora, del Condado

de Haza a unos maravillosos Magnum Millenium '96 y Pesquera Reserva del 89, ambos con una esperanza de vida envidiable. Acompañando a platos a base de un magnífico recental de ciervo criado en la provincia. En carpaccio, en «ossobuco», en tataki o en clásico solomillo Wellington, hojaldrado en nuevo formato, el ciervo de la granja Venisondeer de Marugán colmó todas las perspectivas de hallar un buen apoyo a la ya famosa cocina castellana.

Tinto Conde de San Cristóbal De alta gama y limitado

A caba de salir al mercado el nuevo tinto Conde de San Cristóbal, un vino de características excepcionales producido por Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal. Una bodega enmarcable en el concepto «château» y adscrita a la denominación de Origen Ribera del Duero que el Grupo Vinícola Marqués de Vargas posee en Peñafiel (Valladolid). Se trata de un vino de alta gama y producción limitada (100.000 botellas de 750 ml. y 10.000 botellas Magnum) elaborado con uvas Tinto Fino (80%), Merlot (10%) y Cabernet Sauvignon (10%). Tres variedades que son recolectadas en los viñedos que la bodega tiene ubicados en el Pago de Valdestremero y cuya edad oscila entre los 10 y 25 años. Para su posterior crianza se han requerido doce meses en barrica nueva de roble francés (Haute Futèle), ruso (Cáucaso) y americano (Missouri), construidas por los acreditados toneleros Murua y Seguin Moreau.



I Feria del Vino Rosado en Madrid Pasión por el rosado



Durante el fin de semana del 5 al 7 de mayo, el Centro Comercial Moda Shopping de Madrid acogerá la I Feria del Vino Rosado, con el objetivo de mostrar al público que los rosados, tradicional y erróneamente poco valorados, ocupan un lugar relevante dentro de nuestra gastronomía. Los rosados (desde los vinos tranquilos hasta los de aguja, los espumosos o cava rosé), son vinos de carácter joven, pensados para ser consumidos en su primer año de vida, que resultan mucho más ligeros que un tinto y más corpóreos que un blanco. Bajo el simbólico precio de entrada de 5 euros, el asistente tendrá derecho a catar todos aquellos rosados expuestos que desee. La gastronomía jugará un papel destacado también en la feria, ya que

para acompañar a los rosados, y demostrar su potencial como vinos adecuados para todos los platos, habrá varios restaurantes y empresas de alimentación que ofrecerán pequeñas raciones y tapas al precio de 1 euro, desde los clásicos arroces o pastas frescas, hasta tapas creativas o tortillas. En la Feria participarán en torno a 30 bodegas (Chivite, Osborne, Enate, o Marqués de Riscal, entre otras), ya que lo que se pretende es que sean estas mismas las que den a conocer sus vinos al público final y a los profesionales del sector. La muestra contará como director con Jonatan Armengol, director del programa "A la mesa" de Radio Intereconomía, y como director técnico y conductor de las actividades, con el enólogo Jesús Flores.

XIII Noches Freixenet Las mejores cocinas de Madrid

Se presentó en el Hotel Ritz de Madrid la XIII edición de las Noches Freixenet, que desde 1993 reúne a las mejores cocinas de la ciudad para llevar a cabo una acción que ya se ha convertido en un referente culinario en la capital. La acción se desarrollará desde el 24 de abril hasta finales de noviembre, periodo en el que los clientes de los 69 restaurantes participantes podrán disfrutar de las magníficas ventajas que les ofrece Freixenet. Todos los asistentes a las Noches serán obsequiados con una copa del mejor Cava Brut Nature de la casa como aperitivo a su cena. Todos los restaurantes dispondrán de una magnífica "Lista de Vinos" carta de vinos que el Grupo Freixenet elabora en 15 comarcas de 7 países en 3 continentes, así como de menús especiales que los sumilleres recomendarán a los comensales en función de sus preferencias. Como novedad en esta XIII edición se ha realizado un magnífico CD que será obsequiado a los clientes de las Noches, en el que, se informa en qué restaurantes se puede disfrutar de las Noches Freixenet 2006, y en qué tiendas especializadas de Madrid se pueden adquirir los mejores vinos del Grupo.





Serie Extreme Restaurant

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



Vinos de Luis Alegre A la conquista de Moscú



El pasado mes de marzo, el hotel Metropol de Moscú fue el escenario escogido para presentar ante más de 150 profesionales rusos -restauradores, vinotecas y periodistas- los vinos de Bodegas Luis Alegre. La presentación contó además con la colaboración del cocinero Fernando Canales, propietario del restaurante Etxanobe de Bilbao, que diseñó un menú muy especial para armonizar los vinos que elabora la bodega de Rioja Alavesa. Alejandro Simó, director gerente de Bodegas Luis Alegre, fue el encargado de abrir el acto y de presentar la bodega. Tras la presentación, los profesionales moscovitas cataron los

vinos de la firma: Joven Maceración Carbónica 2005, Crianza 2003, Reserva Vendimia Seleccionada 2001 y Vino de Guarda Pontac 2001. Este último, es un vino muy especial para el que se seleccionaron en la propia viña los mejores 3.500 Kg. de uva de distintos viñedos con una edad que iba desde los 30 hasta los 75 años. Fermentó y maceró con los hollejos durante 20 días en tinos de acero inoxidable de baja capacidad, se crió en barrica sin filtración alguna durante 17 meses, y completó su crianza en botella, también sin filtrar, durante 20 meses antes de su salida al mercado. Se han elaborado de este vino solamente 3.500 botellas.

Vinagre Vindaro Balsámico riojano

El vinagre ha formado parte de la alimentación desde la antigüedad. Desde entonces, su elaboración se ha sofisticado, y hoy contamos con una extensa gama de tipos distintos de vinagre. Dentro de esa gama se encuentra Vindaro, elaborado por la firma riojana Vinagerías de Haro. Es un vinagre de vino de categoría superior, dentro de los históricamente llamados balsámicos. De elaboración natural y lenta, ha envejecido durante 10 años en roble francés para lograr una original complejidad.



Premios Baco 20 años de juventud

El XX Concurso Nacional de Vinos Jóvenes de la Unión Española de Catadores (UEC), la cita anual más importante con los vinos jóvenes de añada, cumple 20 años. Pioneros en su género, los Premios Baco, que es la denominación que recibe el concurso, en referencia a los trofeos que se conceden a los ganadores, fueron creados por la UEC para destacar la calidad de los vinos jóvenes en una época en la que apenas comenzaban a despuntar esas elaboraciones. El próximo 31 de mayo se cerrará el plazo de inscripción de muestras, y la cata tendrá lugar el martes 6 de junio. El proceso culminará un mes más tarde con la proclamación y entrega de premios.



CVNE elimina barreras Viña Real en «braille»

La Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE) ha puesto en marcha una novedosa iniciativa que tiene como escenario su bodega Viña Real, en Laguardia (Álava). CVNE ha desarrollado un proyecto de señalización especializada mediante el que personas invidentes y con discapacidad visual podrán, a partir de ahora, realizar una completa visita a Viña Real, la bodega más vanguardista del grupo. Esta iniciativa se enmarca en el objetivo de la compañía, que quiere hacer posible el acceso de todos al apasionante mundo de la elaboración del vino.



London International Wine & Spirits Fair Gran presencia española

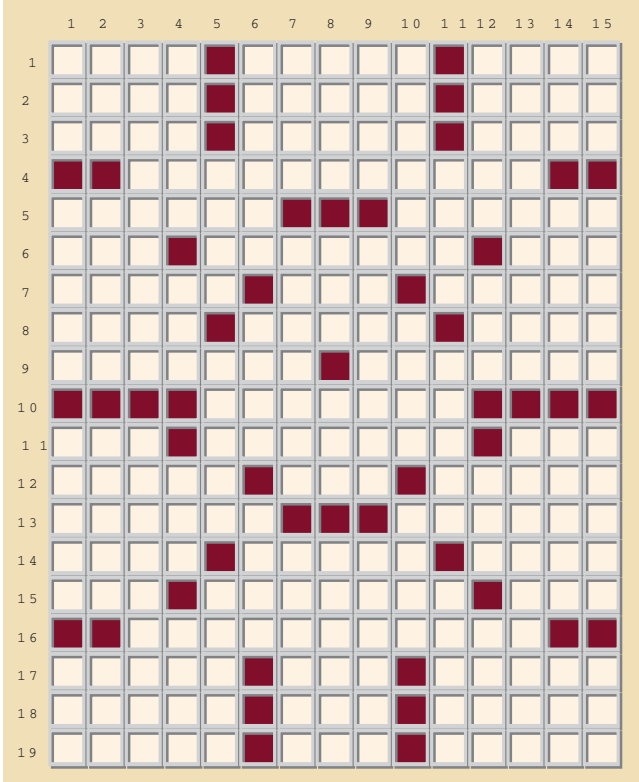
Desde su creación en 1981, la London International Wine & Spirits Fair (LIWSF) se ha consolidado como un foro esencial para las relaciones comerciales y la degustación en el calendario internacional de vino y licores. Este año se prevé la visita de más de 25.000 expertos del sector vitivinícola, provenientes de 35 países de todo el mundo, entre los cuales figura, como es costumbre, España. Si bien hasta las ediciones anteriores los vinos del Nuevo Mundo ganaban terreno poco a poco, en esta edición 2006, los vinos europeos han sacado las garras. Las bodegas españolas cuentan con más de 1.500 metros cuadrados, 925 de los cuales se reúnen bajo el Pabellón Oficial del ICEX. Los vinos de la Ribera del Duero, representados en un pabellón de EXCAL (Junta de Castilla y León), representan ya más de 300 metros (un aumento del 50% con respecto a 2006) y los de la Mancha, 130 (+10 %). La LIWSF se llevará a cabo entre el 16 y 18 de mayo de 2006, y confirmará de nuevo la posición del Reino Unido como líder del mercado vinícola mundial.

espírituGALLEGO *Ries Baixal*
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

Con mucha solera

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. Donde el vino es sagrado. Sistema de 625 líneas. Intensidad cromática del vino. 2. Arco de ecologistas. Pérdida de Paul Getty II. Línea trazada en un mapa. 3. Unidades de radiación. Chiquillas. Tierra de los navajos. 4. Tipo de vino jerezano. 5. Avalista. Uribe director de Días contados. 6. Reino de D. Pelayo. Magnum, para algunos. Acompañante de lacto y vegetariano. 7. Fino de Domecq. Muñeco televisivo. Composiciones de Bécquer. 8. Bolsa de plumas. Matías presentador. Cancha de fútbol. 9. Suceder. Duros como piedras. 10. Tipo de vino jerezano. 11. Preludio al BUP. Producir estruendo. Categoría de los Grammy. 12. Sir Francis saqueador de las bodegas jerezanas. Santa de California. DO de los Martivilli. 13. ¡Estupendo!. Manzana amarilla. 14. Alan director, actor y guionista de M*A*S*H. Hallarse. Parte de E=m.c.. 15. Muerda Stuart Little. Restringir la libertad. Costa cantante de Brasil. 16. Tipo de vino jerezano. 17. Se divierten en el coto. Elaborador del IPC. Acción de cortejo. 18. Carbónica sensación de un vino. Ariel ex líder de Tequila. Valle con espléndidos vinos y castillos. 19. Prueban el melón. Unidad fotosensible. Perturbado.

VERTICALES. 1. Construcción modular rusa. Traicionera. Nombre de pila de Allan Poe. Índice bursátil de París. 2. Me plantaré. Asimov de la ciencia ficción. Verdura gallega. Título turco. 3. Graciosa y llena de encanto. Vino clásico de Paternina. 4. Líder sirio. Legendario inventor del vino. Fabricante del Picanto. Musa de Goya. 5. Símbolo de Roma. Chick pianista de Jazz. Papel bárbaro de Arnold. 6. Grito al proyccionista. Estrella del Cosmos (?). Animal heráldico de Judá. 7. Clapton guitarrista y cantante. Pigmentada con ocre. Burla literaria. 8. Fruncido de malhumorados. Encuesta oficial periódica. Ingrediente del coco loco. Gorjeos armoniosos. 9. Deteriorar con el uso. Envase cervecedero, popularmente. Deportista de marcha. 10. Palo de la bandera. Necesitada de sal. Líder de la división (abrev.). 11. Querer bien. Grupo bursátil. Picó el queso. 12. Aún no cocinada. Norma de calidad. Cuna de Einstein. Glamuroso Christian. 13. Similares a algunas Comunidades. Arte de enseñar. 14. Ex moneda de Esp. Figura bidimensional. Primer puerto de Ucrania. El pop de Warhol. 15. ¡Qué delicia! Pesadas tapaderas. Almacén de cera. Raspa la superficie.

* 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 106

VIÑA IBOR 2002

Erminio Moreno
C/ Serrano, 89 – 28006
Madrid

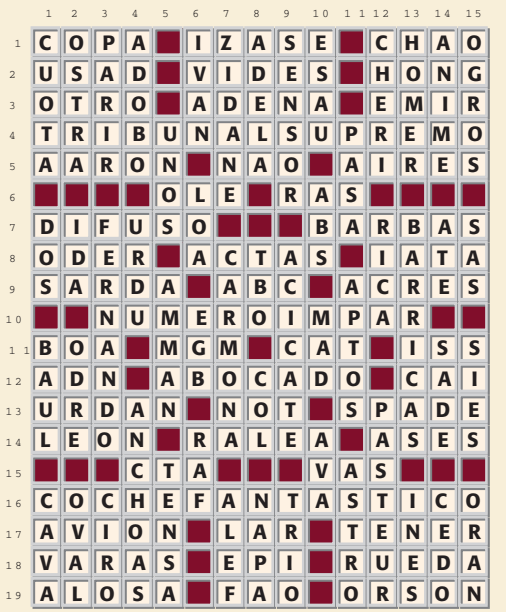
José Paniagua
C/ Borradores, 6
37002 Salamanca

Loli Coscolla Artero
C/ Mayor de Nazaret, 109
46024 Valencia

Lourdes Alcubillas
C/Travesía Berbena, 6 4º B
47005 Valladolid

Mario Javier Muñoz Seca
C/ Luz Arriero, 6 – 2º A
41010 Sevilla

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 107



GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 107

Empar Villalobos Sanz, Eulalio Fdez. Torres, Manuel Enrique V. Acosta, Gonzalo Lárez Novoa, Salvador Román Vázquez, Félix Sánchez Sánchez, Antonio Gómez Barrio, Samuel Linares Fernández, Juan Alberto Losantos, Gerardo Santisteban Ruiz.



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

(*) 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 dura 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
EL MOSAICO DE BACO Aranda de Duero (Burgos)	Palacio de Bornos Verdejo '05 Julia García Verdejo '05 Mantel Blanco Verdejo '05	Dominio del Cuco '03 La Capilla Cr. '03 Pago de Carraovejas Rva. '01	Alceño Dulce '03 Bornos Sauv. Blanc '03
EL TALL PRODUCTES SELECTS Calella (Barcelona)	Gessamí '04 Dómine Verdejo '04 Ermita D' Espiells '03	Tubal Cr. '01 Rigau Ros C. Sauv. G.Rva. '99 Josep Foraster '04	Srío. de Sarria Moscatel Vi de Gel Gewürztraminer Château Violet Lamothe '01
ENOLOGIC BCN Barcelona	Quinta Apolonia '04 Gessamí '04 Fefiñanes Tercer año '02	Gracián Viñas Viejas Garn. '03 El Clio '02 El Rincón '02	Pendfolds Reserve Bin '00 Malvasia Clásico '03
LA CASA DE BACO Ciudad Real	Dehesa del Carrizal '04 Manuel Manzaneque '04 Martúe '04	El Vínculo '01 Dehesa del Carrizal '02 Manuel Manzaneque '02	Vega Dulce Señorio de Marten Viña Eracal
LA MATILDE Zaragoza	Viñas de Campablo Chardon. '04 José Pariente '04 Santiago Ruiz '04	Señorio Cinco Villas '04 Oxia '02 Mancuso '03	Vermouth Lacuesta
LAS TORRES Huesca	Vioignier Venta D' Aubert '04 Clarión '04 Absum Varietales '04	Marboré '02 Gran Vos '03 Idrias Sevil '03	Moscatel de Alejandria Vintage Quinta Evamoeira '01 Llaus Roderer Brut Cristal
MORALES Murcia	José Pariente '05 Fillaboa '05 Terras Gauda '05	Herencia Remondo '02 Pagos de Peñafiel '02 Casa de la Ermita '03	Manzanilla La Gitana Olivares Dulce Casta Diva Cosecha Miel
VINOTECA LA POSELLA Badajoz	Cristiani '03 Agalin '03 Viña Mocén '03	Baldoma Selecció '02 Can Feixes negre selecció '02 Dominio de Tares Cepas Viejas '01	Castaño Monastrell Moscatel Sarasate Tawny 10 años Andresen

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), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfáfar), EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET. **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 (Pruvía), 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:** AL ALBA, 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 Vallès), 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), EL LEGADO RESTAURACIÓN S.L. (Chiclana). **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. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSÉNY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empurià Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puigventós), MIRAMAR (Llança), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERSATEGUI (S. Sebastián), OQUEUNO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITERO (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:** VINISÍSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CORAZÓN LOCO, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPa, DON GIOVANNI, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDIAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIRÉ, EL CATACALDOS, EL CHAPLÁN, 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 CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LOS CIEEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, PURA CEPa, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L' OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBRE-VINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDE-RO, TABERNA EL BOLLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFI (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LA REDO, TABERNA LEONCINO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACÁIN. **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-RRÍ, 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 ROTILLO, 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. **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 CRÉSOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOA-DES, EL BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL, S.L. (Utiel), GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), NIBS, PELLEGR, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABEADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGE-TARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHEO 2. **Zaragoza:** ARAGO-NIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATALRO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), DIVINO (Jávea), JAMONES JUAN GARGALLO, LA 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). **Andorra:** EL RINCÓN GOURMET. **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL CALLEJO (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 (Arriónas), 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:** ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECA (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINICOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODE-GA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SALVICINON, 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 Vallès), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Molins de Mar), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), C° DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLEN, CHARCUTERIA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallès), CHARCUTERIA 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 RIBE-RA, 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 (Vilafranca del Penedès), ESADE SANT IGNASI, GUY MONREPOS, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODE-GUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallès), PASTELERÍA PLANA (San Feliu de Llobregat), PADRO&ESTE-VES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINTECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallès), VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULUMS MINOR (Gumiell de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MACERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANILLA (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), VINOTE-CA. **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfí), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONÉS, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafuergell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafuergell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOOTEGIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Gavin). **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, COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITERO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.), León: ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTA-MARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** ARM, BACCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVA-DO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENLLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLIZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPa, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VIANDA ASTURIANA, LA VINOTECA DE BARDECHERA (Getafe), LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO SA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANIA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUE-NA. **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 ALIADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Aguilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), MUNDO ENOLÓGICO (Bullas), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA VINOTECA, MAHATSA ARDOOTEXA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXIA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), CIA. DE VINOS CATALINA BAGAZO (Campelo-Poi), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA DESPENSA DE DOMINICO, LA TAHONA. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCARENOS(Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILLO VINATERIA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALTAMANTINA, VINO-TECA CANARIAS (Takoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTE-LERIA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINA-TERIA 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 (Valencia). **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, FELICIT, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

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



Conocemos el mejor producto. Y lo cuidamos

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

En Europa cobertura total en colaboración con:





NO LE PODEMOS HABLAR DE LA COMPETENCIA PORQUE SIMPLEMENTE NO LA TENEMOS
THE BRAND OF THE TOWER



- Se precisan distribuidores a nivel nacional e internacional -

WINE DISPENSER

DISPENSADOR | DOSIFICADOR DE VINOS, POR COPAS | CLIMATIZADO

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

P A T E N T A D O



MODELO PLATINUM



MODELO GOLD

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

SOLICITE CATÁLOGO SIN COMPROMISO

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