

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

FONTANA

PRÁCTICA DE CATA

ABADÍA DA COVA MENCÍA 2005

SEPA DE LO QUE HABLA

CODORNICES CON MERLOT

NÚMERO 110

JULIO/AGOSTO DE 2006



ARMONÍAS
CODORNICES
CON TINTOS



VINOS BLANCOS DE RUEDA
EN CONTINUA
SUPERACIÓN

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

VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA. EN BOCA DE LOS QUE SABEN



*Saborea la fusión perfecta
entre el mar y la tierra.*

Paco Roncero. Restaurante La Terraza del Casino,
Madrid.



SOPA DE AJOBLANCO CON ESPÁRRAGOS, LANGOSTINOS Y BOLETUS CON UNA COPA DE MANZANILLA.

LA RECETA: TRITURA LIGERAMENTE LAS ALMENDRAS EN UN RECIPIENTE CON AGUA Y DÉJALAS REPOSAR EN LA NEVERA DURANTE 12 HORAS ANTES DE PASARLAS POR LA LICUADORA. BLANQUEA EL AJO (HERVIR Y ENFRIAR) TRES VECES Y PONLO EN UN RECIPIENTE CON ACEITE. AÑADE LECHE Y EMULSIONALO TODO COMO UNA MAHONESA. PONLO A PUNTO DE SAL Y VINAGRE DE JEREZ. CUECE LOS LANGOSTINOS, LOS ESPÁRRAGOS Y LAMINA Y SALTEA LOS BOLETUS. POR ÚLTIMO, SIRVE EL AJOBLANCO BIEN FRÍO EN UNA JARRA APARTE. LA MANZANILLA, FRESCA Y LIGERA AL PALADAR, AROMÁTICA, AFRUTADA Y CON UN SUAVE SABOR SALINO, ES UN PERFECTO ACOMPAÑANTE DE ESTA EQUILIBRADA Y REFRESCANTE COMBINACIÓN DE LA HUERTA Y EL MAR, POTENCIANDO SUS AROMAS Y LIGANDO SUS SABORES. DISFRÚTALA MUY FRÍA.

Manzanilla



CONSEJO REGULADOR

WWW.SHERRY.ORG

JEREZ
SHERRY XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

La riqueza vitivinícola de un país radica en su patrimonio genético, en la calidad y variedad de sus cepas asentadas por el tiempo y la selección humana a lo largo de su historia. Desgraciadamente en España, que lleva siglos cultivando viñas y elaborando vino, se ha producido una de las mayores pérdidas que se conoce de variedades autóctonas, fundamentalmente blancas, arrasadas por una concepción nefasta de la viticultura, orientada casi exclusivamente a conseguir la mayor producción de kilos de uva con el menor esfuerzo posible. Así, una tras otra, fueron desapareciendo variedades de difícil cultivo, sensibles a las enfermedades y plagas, de complicada maduración y bajo volumen, pese a que sus vinos pudieran tener una calidad estimable. Salvo en Canarias, donde la insularidad ha servido de reservorio natural, o la Galicia profunda, del pequeño viñedo para el autoconsumo, en el resto del país se impuso la monótona mediocridad de la uva Airén, la uva blanca con mayor extensión de viñedo del mundo, y cuya producción va en gran parte destinada a la destilación. Un panorama desolador que empieza a cambiar al calor de la mayor demanda de vinos blancos de calidad. Lo que ha permitido recuperar parte de ese patrimonio genético. Así ha ocurrido con las variedades Godello, Treixadura, Sabro, Gual, Bujariego, Maturana, y un largo etcétera, entre las que destaca la muy personal y atractiva Verdejo. Ciertamente, nunca estuvo expuesta al peligro de extinción, pero sufrió el mal trato habitual de la viticultura de cantidad. Y sus blancos, hasta que llegó Paco Hurtado de Amézaga y mandó parar, arrastraron durante décadas fama de asilvestrados, acerbos, y bastos. Y, sin embargo, ¡qué tierra esta de Rueda para la uva Verdejo! Histórica Rueda, donde la cepa se aferra al terruño y la uva reconoce y expresa el medio natural que la cobija. Aquí, el blanco se hizo rentable, ganó en aromas con la llegada providencial del varietal francés Sauvignon Blanc, redescubrió la importancia de un cultivo no sólo respetuoso con la naturaleza, sino riguroso en sus planteamientos vitivinícolas, se abrazó al roble para ganar en complejidad y consistencia. Y demostró que era la zona de calidad que se suponía. Hoy en Rueda existe una generación de blancos, con una uva, o con las dos juntas, que se están convirtiendo en los mejores del país. Les ofrecemos una amplia muestra de lo más representativo. El resto, simplemente chupa rueda. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Blancos chupando Rueda



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

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



12 BODEGAS EJEMPLARES FONTANA

Fontana nació hace menos de una década con talento revolucionario, demostrando que en enología no basta el amor a la tierra, que lo importante es el conocimiento. En el pueblo conquense de Fuente de Pedro Naharro nació en 1997 la bodega Fontana, un proyecto ambicioso, osado, sustentado en un viñedo estudiado y mimado, tan sorprendente en la Mancha como en la Alcarria, las dos zonas por las que extiende sus raíces.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Vallegarcía Viognier 2003 Magnum -P. de María 2004

El Vallegarcía está elaborado con Viognier, un varietal prácticamente desconocido en España, natural del Ródano, y que en este caso ha dado unos de los blancos más audaces del panorama nacional. El varietal dominante con que se ha elaborado el P. de María es el Manto negro, otra rareza en nuestra viticultura, pues nunca se consideró de la nobleza. Aquí vie-

ne en coupage con la Merlot, Cabernet y Syrah, y sin embargo no pierde un ápice de su personalidad.



14 UNIDOS POR EL PLACER CODORNICES CON TINTOS DE MERLOT

De ella se dice que pertenece a la alta aristocracia de las aves de caza. La codorniz es un ave de pequeño tamaño, vive en libertad en cotos, prados, montes y matorrales, y es muy apreciada por cazadores y gastrónomos. No solo está disponible en los periodos estipulados de caza, su presencia en el mercado está asegurada durante todo el año gracias a su crianza en granjas, donde crecen y se alimentan como las aves domésticas. Y como acompañantes, hemos pensado en tintos del Somontano, elaborados al cien por cien con la variedad Merlot.



Y LAS SECCIONES

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

LOS MEJORES BLANCOS DE RUEDA EL COLOR QUE TRIUNFA

4

Cuando el vino sufre con mayor intensidad la aplastante dictadura del rojo color, la denominación de origen Rueda, basada en estilizados, aromáticos y sabrosos vinos blancos, es capaz de vender toda la producción antes de que la nueva cosecha vuelva a llenar las estanterías de los puntos de venta. Y eso es de gran mérito en estos tiempos en los que la competencia en el mercado es feroz, la moda consagra abiertamente el tinto y los índices y los hábitos de consumo bajan de forma paulatina y constante. Las razones de esta imparable subida son muy claras: la labor lenta y sin prisas de sus bodegas, un trabajo de romántico visionario que iniciara el Marqués de Riscal a principios de los años setenta, la progresiva modernización de sus vinos y la insuperable relación calidad/precio. La buena fama vende, agota las existencias, y ha dado más de un quebradero de cabeza a las bodegas, que, temerosas de que sus vinos abandonen un puesto en la estantería, se disputan la uva como si de un tesoro se tratase.



LOS MEJORES BLANCOS DE RUEDA

La calidad se impone

Cuando el vino sufre con mayor intensidad la aplastante dictadura del rojo color, la denominación de origen Rueda, basada en estilizados, aromáticos y sabrosos vinos blancos, es capaz de vender toda la producción antes de que la nueva cosecha vuelva a llenar las estanterías de los puntos de venta. Y eso es de gran mérito en estos tiempos en los que la competencia en el mercado es feroz, la moda consagra abiertamente el tinto y los índices y los hábitos de consumo bajan de forma paulatina y constante.

Las razones de esta imparable subida son muy claras: la labor lenta y sin prisas de sus bodegas, un trabajo de romántico visionario que iniciara el Marqués de Riscal a principios de los años setenta, la progresiva estilización o modernización de sus vinos y la insuperable relación calidad/precio. La buena fama vende, agota las existencias, y, con ser un «mal» por todos añorado, ha dado más de un quebradero de cabeza a las bodegas, que, temerosas de que sus vinos abandonen un puesto en la tienda, ganado con mucho esfuerzo, se disputan la uva como si de un tesoro se tratase. Por supuesto esta fuerte demanda corresponde únicamente a los vinos blancos, que de los tintos, aprobados hace unos años, aunque con escaso éxito, no hay mucho que hablar. Y se aprecia en pleno campo, donde los viticultores reconvierten la viña de uvas tintas a blancas en un ejercicio inusitado en España y puede que en el resto de Europa.

BUENOS AUGURIOS

En dos o tres años estarán en plena producción sus viñedos jóvenes, en una cantidad de 2.500 a 3000 nuevas hectáreas, que aumentarán con creces esos ya escasos casi 35 millones de kilos de uva. Pero, ¿habrá suficiente para los grandes grupos que se aproximan al fulgor de la Verdejo? Se sabe que Protos proyecta una bodega, al igual que el grupo Matarromera, también PradoRey y Freixenet, incluso hay alguna nueva empresa, como Soterraña, que ya construye bodega en Olmedo, amén de algunos grupos poderosos de los que se rumorea su pronta implantación en la comarca. A Rueda acude también gente con gran experiencia enológica como el periodista Víctor Rodríguez.

Ante semejante crecimiento esperemos que las cosechas sean un poco más generosas que la del 2005, recortada por la fuerte sequía (un descenso estimado en un 17%) y con las dos uvas más destacadas comportándose de modo diferente. El Verdejo recuerda aquellos vinos que parecen

ya olvidados, con menos nariz que boca, donde se expresa con una enorme estructura. Posiblemente estamos ante un año con buenas posibilidades para la vida de estos vinos. Para la Sauvignon blanc ha sido una vendimia verdaderamente delicada, de esas que parecen hechas para el lucimiento de los enólogos. Porque las tradicionales virtudes de esta variedad, como son la enorme gama aromática y su apetecible frescura en boca, han sido menos visibles que en un año normal.

RUEDA SE AMPLÍA

Animados por el éxito de los vinos de Rueda por el mundo, algunos viticultores han dado el salto de su trabajo en el campo al oficio de bodegueros. Mejor dicho, lo han compaginado. Como Pedro Escudero, una familia de viticultores que se ha unido en la bodega Predio Vascarlón, o el propio socio de Javier Zacagnini (que viene desde la Ribera del Duero), Ismael Gozalo, que con sus excelentes cepas prefiloxéricas se ha embarcado en una aventura que dará que hablar próximamente (todavía sus vinos no han visto la luz). Carlos González (técnico de la Estación Enológica de Castilla) elabora con uvas de su propiedad los «Prius», entre los que destaca con creces el fermentado en barrica. Los hijos de Antonio Sanz, que al parecer se han emancipado, elaboran un vino que ha causado sensación, el Saxum, de las bodegas Terna.

Asimismo, las bodegas más veteranas no se quedan quietas, y ofrecen vinos modernos aprovechando la experiencia. Así Didier Belondrade ha puesto en el mercado un 2004 realmente fascinante, pleno de sabor, profundidad y armonía. También Luis Hurtado de Mendoza, un joven en la bodega más veterana, Marqués de Riscal, le ha dado un giro notable a su reserva Limousin, y le ha librado del dominio un tanto opresivo de la madera. También destacan en la cata los Verdejo de Oro de Castilla y Villa Narcisa. El Viña Cantosan mantiene su línea. Los viñedos de Nieva han dado un vino fermentado en barrica muy bien equilibrado. La regularidad en los vinos de ángel Lorenzo Cachazo se conserva, y los Martivillí están como siempre de buenos. Aunque para regularidad, la que nos ofrece la bodega Dos Victorias con su potente vino José Pariente. Son excelentes muestras de una Denominación de Origen ya consolidada, cuyas perspectivas de crecimiento no deberían mermar la calidad que ha conquistado la confianza del consumidor.



VARIEDAD VERDEJO

ALDOR 2005 €€€

Aldor. Tel. 983 107 100.

Casta y madurez de la fruta que le aporta un toque meloso de confitura. Mucha viveza en boca, goloso, con cuerpo y longitud aromática que recuerda el perfume del laurel.

ANALIVIA 2005 €€

Félix Solís. Tel. 926 322 400.

Aromas de hojas verdes, piel de melón y un toque de violetas muy sugerente. Un vino equilibrado que se funde bien en boca.

AURA 2005 €€

Domecq Wines España. Tel. 983 868 286.

Algo menos potente que años pasados pero más fino y mejor formado aromáticamente. Acento ácido, boca muy perfumada (piel de melón, boj, clorofila).

BASA 2005 €€€

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

Muy regular en calidad. Ofrece la mejor versión de la Verdejo, potente pero sin avasallar con nítidos recuerdos de albaricoque, lichis y lima. El paladar está muy conseguido para que guste al gran público.

CAMPOS DE ORIÓN 2005 €€

Caserío de Dueñas. Tel. 983 020 600.

Aroma de Verdejo penetrante, de hierba recién cortada, piel de cítricos. Muy poderoso. Graso, con cuerpo y envolvente. Elegante amargor final.

CARRASVIÑAS 2005 €€

Felix Lorenzo Cachazo. Tel. 983 822 008.

Varietal muy completo tanto aromáticamente como gustativamente. Aparecen el mango, la papaya y ciertos rasgos minerales.

CUATRO RAYAS 2005 €€

Agrícola Castellana, S. Coop. Tel. 983 816 320.

Menos aromático que el 2004, aunque mantiene su lozanía frutal de rasgos exóticos acusados. Suave y equilibrado, con un delicado amargor final que prolonga su persistencia.

ERMITA DE NIEVE 2005 €€€€

Viñedos de Nieva. Tel. 921 594 628.

Posee el carisma embaucador que tanto gusta a los amantes del buen Verdejo, nada escandaloso pero con soberbia casta. Su paso por madera simplemente acompaña. Le falta formarse en boca, pero su perfume y estructura no dejan dudas: será un gran vino.

ERMITA VERACRUZ 2005 €€€€

Veracruz. Tel. 630 107 300.

Un perfil aromático diferente que parece haber extraído hasta la última esencia de la uva. Notas de verduras frescas recién cortadas, corteza de sandía, clorofila. Graso, con cuerpo y ligeramente acerbo.

ESPADANA 2005 €€

Cuevas de Castilla. Tel. 983 868 336.

Maduración al límite que extrae aromas melosos de pera, hierbabuena, pomelo. En boca es muy agradable por su golosidad, cuerpo y final frutoso, con un suave fondo anisado.

GRAN CARDIEL 2005 €€

Félix Lorenzo Cachazo. Tel. 983 822 008.

Potente presencia balsámica que recuerda lo verde, el heno. En boca es donde más se disfruta por su excelente frescura bien ligada con la fruta.

JOSÉ GALO 2005 €€

S.A.T. Rueda Pérez. Tel. 983 822 049.

Su perfume recuerda a la piel de la uva, la cáscara de la sandía o la clorofila. Del mismo modo se identifica en boca, bien sazonado, con equilibrio y su característico aroma final.

JOSÉ PARIENTE 2005 €€€€

Dos Victorias. Tel. 983 590 912.

A diferencia de otros verdejos, este posee profundidad y una madurez casi de almíbar que hace más atractiva su paleta aromática. Posee cuerpo, pero también acidez, y esta brillante armonía hace que no saturando dejando un delicioso final de fruta exótica.

MANTEL BLANCO 2005 €€

Alvarez y Díez. Tel. 983 850 136.

Siempre da la talla, muy comedido en aromas que recuerdan la corteza de sandía y flores, con un fondo de lías finas espléndido. Equilibrado, llena la boca. Perfecto para comer.

MARQUÉS DE RISCAL 2005 €€€

Herederos de Marqués de Riscal. Tel. 983 868 029.

Un adjetivo que lo define perfectamente es «armónico». Todo está en su sitio, mango, piña, lías finas y flores. Equilibrado con un paso muy agradable y elegante. Una apuesta segura.

MARTIVILLÍ 2005 €€€

Angel Lorenzo Cachazo. Tel. 983 822 481.

Clara dominación de las frutas exóticas, muy fundidas. La boca está muy conseguida, armónica y de excelente amargor varietal.

MONASTERIO DE PALAZUELOS 2005 €€

Hijos de Alberto Gutiérrez. Tel. 983 559 107.

Aromas elegantes de papaya, chirimoya y heno que fluyen en armonía. Graso, equilibrado, con un recorrido muy homogéneo.

NIEVA PIE FRANCO 2005 €€€

Viñedos de Nieva. Tel. 921 594 628.

Un trabajo de base estupendo. Aromas nítidos a pera de agua, heno, papaya y pedernal. Un compendio de buenos atributos gustativos (grasa-acidez-cuerpo) hace que se disfrute aún más.

Rueda

El nombre de Rueda evoca hoy al vino blanco castellano por excelencia, aunque hubo un tiempo en que «el Dorado» (vino generoso) fue el vino de más renombre en la zona. Esta feraz región se extiende por las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, y alberga un total de 39 bodegas inscritas. Fue la primera Denominación de Origen que se creó en Castilla y León. Las variedades que dan vida a sus vinos son las blancas, Verdejo (la más importante), Sauvignon Blanc, Viura y Palomino; y en tintos -que en el año 2001 fueron autorizados aunque no duró más de un año su andadura- son: Tempranillo, Merlot, Cabernet y Garnacha. La mayor parte del viñedo se encuentra en La Seca y Serrada, pagos que se consideran de excelente calidad.



Empordalia

de vins i olis



*Vinos con carácter propio y de fuerte personalidad,
resumen una manera de entender y de degustar
el paisaje y la viña del Ampurdán.*

NOSIS 2005 €€€€

Buil & Giné. Tel. 977 830 483.

Con cuerpo y abundancia de sabores que inundan las papilas pero, sobre todo, de un alto contraste de sabores dulce-amargo y un toque acerbo que lo hace más gustoso. Admite platos de cierta consistencia.

ORO DE CASTILLA 2005 €€€€

Hnos. del Villar. Tel. 983 868 904.

Tiene clase y eso se nota en lo moderado de sus aromas, en el trabajo de lías. Cierta mineralidad que aumenta su complejidad. En boca gana aún más, voluptuoso y bien dotado de aromas. Para disfrutar.

OVACIÓN 2005 €€€

Viña Bajoz Sdad. Coop. Tel. 980 698 023.

No tiene el desparpajo aromático de otros pero sí una mayor definición y riqueza aromática que fluye sin titubeos. La boca está acorde con los aromas, equilibrada, sin altibajos y muy frutal.

PALACIO DE MENADE 2005 €€€

Sitios de Bodega. Tel. 983 816 571.

Su paso por boca es lo que más nos ha entusiasmado, por su potencia de sabores, consistencia y frescura. Deja un perfume tropical muy limpio, sin excesos.

PRIUS DE MORAÑA 2005 €€€€

Solar de Muñosancho. Tel. 983 372 211

Buenos parámetros varietales, sin excesos, de melocotón, mango y hierba fresca. Fluye ligero y fresco, y resulta muy agradable de beber.

SANZ 2005 €€€

Vinos Sanz. Tel. 983 868 100.

Un buen ejemplo de potencia y cordura aromática, todo bien fundido (mango, lima, tiza). Equilibrio espléndido entre golosidad y amargor, frutal, muy agradable de beber.

SEÑORÍO DE GARCIGRANDE 2005 €€€

Garci Grande. Tel. 983 868 561.

Notas de clorofila que atenúan su porte balsámico. Frescor que realza la frutalidad y aviva su paso. Sencillo y jovial.

SOLAR DE LA VEGA 2005 €€€

J. García Carrión Tel. 914 355 556.

Lo que más se valora, en este momento, es su paso de boca, pues en aromas todavía le falta afinarse. Su acidez tiene un ápice frío que nos encanta, se funde muy bien con la fruta que perfuma el conjunto. Ganará en botella.

TRASCAMPANAS 2005 €€€€

María Jesús de la Hoz Monsalve. Tel. 983 868 387

Posee ese punto de madurez que a todo buen elaborador le gusta conseguir, con el que abriga las notas muy sazonadas de albaricoque, mandarina, papaya y un paso de boca goloso, envolvente y nutrido. Un vino para no fallar.

VAL DE LAMAS 2005 €€€

Señorío de Nava. Tel. 987 209 790.

Perfume delicado de piña, pomelo, con un paso de boca goloso y homogéneo que lo refuerza.

VALLE DE LA VEGA 2005 €€€

Cerrosol. Tel. 921 596 002.

Posee la contundencia de los nuevos verederos que recuerdan las verduras recién cortadas, el boj y el espárrago verde. Sabroso, envolvente, llena la boca de frutalidad, y deja un grato final perfumado.

VEGA DE LA REINA 2005 €€€€

Vega de la Reina. Tel. 983 868 089.

Un buen verdejo, maduro, consistente, bien definido por su abanico aromático. En boca es de los más atractivos, todo está en su sitio, muy agradable. Recomendado para acompañar las comidas.

VILLANARCISA 2005 €€€€

Javier Sanz Viticultor. Tel. 983 816 669.

Varietal maduro con un punto confitado que aumenta su profundidad. Notas de lías y elegancia aromática. Graso, envolvente, largo y de frutalidad muy fina.

VIÑA CANTOSÁN 2005 €€€€

Grupo Yllera. Tel. 983 868 097.

De aspecto sencillito, muy bien calibrado en aromas y potencia de boca, con recuerdos muy frescos de frutas blancas exóticas.

VIÑA CIMBRÓN 2005 €€€

Félix Sanz. Tel. 983 868 044.

Domina un aroma de hierbas frescas, piel de sandía y cítricos que se manifiestan nuevamente en boca. Es suave y fresco.

VIÑA CLAVIDOR 2005 €€€

Vidal Soblechero. Tel. 983 816 526.

Buena armonía de aromas, rico en matices frutales y del terruño. En boca gana en volumen, equilibrio y longitud. Mejorará con unos meses en botella.

VIÑA DE MERCADO 2005 €€€

Grandes Bodegas. Tel. 947 542 166.

Aromas sencillos de piña y albaricoque con un toque especiado. Entrada ligeramente golosa, bien contrastada con la acidez. Fácil de beber.

VIÑA MOCÉN 2005 €€€

Antaño. Tel. 983 868 533.

Perfume complejo y poderoso, sin llegar a los excesos: piel de pomelo, flores, hierba. Paladar muy ameno gracias a su toque goloso inicial.

VIÑA SANZO 2005 €€€€

Valsanzo Selección. Tel. 983 150 150.

No hay duda de que tiene raza. Su despliegue aromático anuncia la riqueza de sus suelos (arcilla-grava), así como las comedidas notas varietales de níspero y chirimoya. En boca no defrauda, se expande con generosidad dejando una larga huella.

Verdejo

Es la niña bonita de la zona, sobre la que se centran los más numerosos estudios y experimentos. La planta es poco vigorosa, de baja fertilidad, de racimos pequeños. Aquí no se permiten producciones que superen los 8.000 kg/ha. en vaso o 10.000 kg/ha. en espaldera. El 67,49% está plantado con esta casta, y a pesar de lo que muchos creen, sólo un 8,73% es de Sauvignon Blanc, su rival más próximo. Es sensible al oídio (hongo que ataca a las hojas de la vid). Parte del secreto que favorece a esta variedad se encuentra en su particular clima, de grandes contrastes térmicos entre día y noche. Estas diferencias de temperatura son vitales para favorecer la acidez y la formación de aromas. Otra característica natural es su final amargoso elegante.





Juvé y Camps

*“Las raíces familiares,
una garantía de calidad”*

VARIEDAD SAUVIGNON BLANC

CAMPOS DE ORIÓN 2005 €€

Caserío de Dueñas. Tel. 983 020 600.

Aroma comedido, notas de pera, albaricoque y especias verdes. Buena distribución de los sabores, amplio y con agradable final.

ESPADAÑA 2005 €€

Cuevas de Castilla. Tel. 983 868 336.

Un vino muy varietal, para los que aprecian sobre todo los alardes aromáticos del Sauvignon Blanc (vegetales frescos, pomelo, limas). En boca está más conseguido, envolvente, refinado y amplio. Deja un buen fondo de sabores.

FINCA LA COLINA 2005 €€€€

Vinos Sanz. Tel. 983 868 100.

Un soplo de aire fresco sazonado de aromas a boj y flor de saúco. Penetra sin contemplaciones aunque no llega a saturar: esa es su mayor virtud con respecto a otros varietales. No obstante, conviene guardarlo un año para que termine de redondearse.

MARTIVILLÍ 2005 €€€

Angel Lorenzo Cachazo. Tel. 983 822 481.

Algo reducido al principio, nada grave. Tiene contundencia aromática, muy exuberante, a verdura fresca recién cortada, corteza de cítricos. En boca está muy conseguido, graso, envolvente y de amplia frutuosidad.

ORO DE CASTILLA 2005 €€

Hnos. del Villar. Tel. 983 868 904.

Varietal discreto, de aromas finos y elegantes que se complementan con un buen trabajo de lías. Acidez radiante, bien ligada al conjunto. Muy bien elaborado.

PALACIO DE MENADE 2005 €€€€

Sitios de Bodega. Tel. 983 816 571.

Es prudente en aromas, pero los tiene y no van por la gama de los vegetales sino de frutas exóticas y la mandarina. Su paso por boca todavía cautiva más, es abundante en fruta y sensaciones.

VEGA DE LA REINA 2005 €€

Vega de la Reina. Tel. 983 868 089.

Un vino prudente en su emisión de aromas, muy nítidos y abundantes, y todos muy bien fundidos: piel de sandía, maracuyá. En boca resulta más contundente, largo y equilibrado.

VIÑA MOCÉN 2005 €€

Antaño. Tel. 983 868 533.

El vino indicado para los que adoran esta variedad. Conserva perfectamente el perfil de la variedad con ese toque de verduras crudas recién cortadas que se abren paso en la boca. Goloso y fresco a la vez. Ligero, no satura.

BLANCOS FERMENTADOS EN BARRICA

BELONDRADE Y LURTON FB 2004 €€€€€

Belondrade y Lurton Tel. 600 593 237.

De soberbia expresión y mimada crianza en madera. Sin duda es para guardar, por la contundencia de su paso, acento ácido, cuerpo y abundante fruta. Un vino espléndido.

CUATRO RAYAS FB. 2005 €€

Agrícola Castellana, S. Coop. Tel. 983 816 320.

Un buen entendimiento entre fruta y madera. En boca se deja beber con buena fluidez, no satura y resulta muy placentero.

MARQUÉS DE RISCAL LIMOUSIN FB. '04 €€€€

Herederos de Marqués de Riscal. Tel. 983 868 029.

Espléndida integración de fruta y madera. Magnífico trabajo de lías y cuidado de la base frutal. En boca, sin embargo, le falta falta tiempo de afinación.

NAIADES FB. 2004 €€€€€

Naia. Tel. 983 810 645

Elegancia de aromas bien trabajados: níspero, cítricos, mantequilla y un refinado paso de boca, de exuberante acidez y espléndido recorrido.

PALACIO DE BORNOS FB. 2005 €€€€

Crianza de Castilla la Vieja. Tel. 983 868 116.

Magnífica base frutal; en boca todo tiene sentido, su porte graso, estructura y volumen. Para disfrutarlo dentro de un año.

PALACIO DE BORNOS V.S. FB 2004 €€€€€

Crianza de Castilla la Vieja. Tel. 983 868 116.

Es un torrente de potencia aromática, requiere paciencia para que aparezcan otros aromas. También encontramos rasgos de pedernal y cítricos que nuevamente se manifiestan en boca. Necesita botella.

PRIUS FB. 2004 €€€€

Solar de Muñosancho. Tel. 983 372 211.

Al principio se impone la madera; el tiempo lo corregirá. A continuación podemos apreciar su fuerza frutal, nítida y expresiva. En boca encontramos una buena base para soportar el paso del tiempo.

SAXUM FB. 2004 €€€€€

Terna Bodegas. Tel. 983 816 571.

Parece más un Sauvignon de Nueva Zelanda o Loira. Soberbia elegancia aromática: pedernal, humo, especias dulces, lilas, melón... Espléndido en boca, como era de esperar, fresca penetrante que baña la boca de buenas sensaciones.

V3 VIÑAS VIEJAS DE VERDEJO FB. 2004 €€€€€

Terna Bodegas. Tel. 983 816 571.

Nítido en aromas de lichis y chirimoya. Espléndida dosificación de la madera, únicamente se aprecia en boca para dar estructura. Magnífico trabajo.

Sauvignon Blanc

Es la uva en adopción más internacional de la zona. Se cree originaria de la región del Loira, en Francia, donde contribuye a ofrecer vinos soberbios en suelos muy minerales. También, en la zona de Sauternes participa en la elaboración del más prestigioso vino dulce, el Château D'Yquem. Y se ha aclimatado muy bien en Nueva Zelanda. Con ella, en Rueda se pretende aportar otros matices aromáticos a la variedad dominante, la Verdejo, aunque sus poderosos aromas a pomelo y fruta de la pasión terminaron arruinando mezclas poco prudentes. En la actualidad, son muchos los elaboradores que han decidido elaborarla en solitario, despertando el entusiasmo de los consumidores.

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.





Buena imagen en Europa

La percepción de los productos españoles en Europa es muy buena, según los delegados de España Original en el extranjero que asistirán a la feria, acompañados de compradores de países de todo el mundo.

El delegado de España Original en los Países Bajos, Bélgica y Luxemburgo, Enrique Quirós, asegura que «la percepción del sector agroalimentario español en los mercados del Benelux es cada vez mejor. El delegado asistirá a la feria acompañado de 15 compradores del Benelux, sexto importador de frutas y hortalizas, séptimo de dulces, noveno importador de quesos, y un gran potencial consumidor de aceite de oliva».

«Tradicionalmente existen numerosos productos que España abastece al Benelux, aunque en algunos casos se trata de productos básicos, como pueden ser las frutas y hortalizas frescas. Hay que señalar que, tras unos años de cierta incertidumbre, muchos productores españoles han empezado a exportar y aplicar los estándares de calidad exigidos por sus clientes nacionales e internacionales, así como a crear productos más adecuados a los gustos modernos del consumo».

«Esto -continúa- está siendo reconocido por los distribuidores y consumidores de los mercados del Benelux, lo cual está propiciando la creación de una imagen cada vez mejor de los productos agroalimentarios españoles. La existencia de una feria como España Original es una prueba palpable de esta preocupación por la calidad entre nuestros empresarios».

PRODUCTOS DE CALIDAD

Por su parte, la delegada de España Original en los Países Nórdicos (Suecia, Finlandia y Noruega), Katarina Holmér, manifiesta que «no es fácil definir la percepción general de productos españoles al existir tanta oferta de productos agroalimentarios, salvo que, por ejemplo en el

caso de las frutas y verduras que los suecos perciben como españolas, se considera como producto de calidad».

«En Suecia -prosigue- un país pequeño, el consumo de productos agroalimentarios es relativamente elevado y está en aumento. Los suecos están muy acostumbrados a consumir productos de otros países, y conceden una especial atención a productos ecológicos y gourmet».

Para Holmér, «el perfil del mercado sueco es muy diferente de lo que puede ser el mercado español en lo que respecta a la distribución de alimentación. El sector está caracterizado por una gran concentración, donde tres empresas dominan el 90 por ciento del mercado de venta al por

mayor. Horeca también está muy concentrado con cuatro empresas que sirven a la mayoría de los hoteles y restaurantes en Suecia».

La delegada explica que «nuestro objetivo es llevar representantes de las empresas más importantes, sin por ello olvidar a los importadores pequeños que se especializan en un el segmento gourmet, un segmento del mercado que también cuenta».

«Productos gourmet como aceitunas, pepinillos y alcachofas son productos que se comercializan y los suecos entienden como producto español. Pero se confunde el jamón, aceite de oliva y embutidos con demasiada frecuencia con los productos italianos», comenta.



Enrique Quirós

Delegado en el Benelux

«En el Benelux la imagen de los productos agroalimentarios es cada vez mejor».

Katarina Holmér

Delegada en los Países Nórdicos

«El perfil del mercado sueco es muy diferente de lo que puede ser el español en cuanto a distribución alimentaria».



BODEGAS FONTANA



Calas de terreno, para un análisis en profundidad del comportamiento de la vid. En Fontana entienden que el estudio del medio en el que crece el viñedo es imprescindible para llegar a elaborar el mejor vino.

El vino, en profundidad

Los Cantarero son una familia inmersa desde siempre en la uva. Pero su bodega, Fontana, nació hace menos de una década con talante revolucionario, demostrando que en enología no basta el amor a la tierra, que lo importante es el conocimiento.

En el pueblo conquense de Fuente de Pedro Naharro nació en 1997 la bodega Fontana, un proyecto ambicioso, osado, sustentado en un viñedo estudiado y mimado, tan sorprendente en la Mancha como en la Alcarria, las dos zonas por las que extiende sus raíces. Son 200 has. de Tempranillo de más de 30 años de edad, y otras tantas plantadas a lo largo de 10 años, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah...

Mucho ha cambiado desde entonces, y no solo en la madura calidad de las cepas más jóvenes sino en su implantación dentro de la viticultura española, ya que en su entorno se ha desarrollado la Denominación de Origen Uclés, presidida por el propio Jesús Cantarero y donde, por supuesto, se adscriben algunos de sus vinos.

EL VINO SE HACE EN LA TIERRA

Las plantaciones de uva blanca han mudado Airén por Sauvignon, Verdejo y Moscatel grano menudo, como siempre, seleccionando el terreno adecuado. Pero, aún más allá de la plantación, Fontana se ha embarcado en un proyecto vanguardista de estudio de la tierra para mejorar la calidad de la uva en cada uno de sus pagos. Por primera vez en España, una bodega privada realiza un análisis de unidades de «micro terroirs». Anteriormente, se habían realizado proyectos similares para la Ribera del Duero y Rioja, pero con financiación pública y por grupos productores.

Gracias a estos estudios, se podrá determinar qué zonas son más propicias para determinados tipos de uva, y conseguir mejores vinos, tal como han avanzado ya prestigiosas bodegas como Concha y Toro, en Chile, y Chateau Vosne Romanée, en Francia. Cuentan para ello con el mismo asesor, Pedro Parra, experto en «Terroirs» vitícolas, doctorado en el prestigioso Centro de Estudios de Grignon (París), y formado por el INRA y el Instituto Nacional Agronómico de París. Trabaja, codo con codo con el enólogo de Fontana, el chileno Rodrigo Espinosa, joven cargado de experiencia y sensatez que lleva 4 años en la casa y persigue elaborar vinos únicos, diferentes, sobre todo los altos de gama como Quercus y Duetto.

El objetivo es, según Ana Cantarero, Directora de la Bodega, «encontrar y expresar la tipicidad de nuestros vinos, asociarlos a un terroir determinado de Monte Carbonero. Además, la zonificación en micro terroirs permitirá planificar el manejo en viñedo y mejorar la vendimia.»

PASO A PASO, DEL SUELO AL CIELO

El proceso se desarrolla en tres grandes etapas. Primero, la determinación de la aptitud vitícola de los suelos. Para ello, el equipo se basa en la información recibida a través de satélites de muy alta resolución, que se contrasta con la minuciosa descripción de fosas de 2 metros de profundidad, en las cuales se analizan las propiedades físicas y químicas del suelo y las raíces de

las cepas, asociándolo a las características de los vinos que producen.

La segunda etapa corresponde al estudio de vigores del viñedo por varietales y condiciones vitícolas (manejo, edad, riego, etc...). Es fundamental relacionar estas variables con el tipo de suelo y su aptitud vitícola. Para ello, se estudian imágenes vía satélite en época de envero, y en este caso se comparan con el peso de los sarmientos podados en el terreno en un número determinado de plantas.

AL FINAL, EL PALADAR

La tercera etapa, y final, corresponde a la determinación de las unidades de micro terroirs descritas, asociándolas a la identidad de la uva y el vino producido. Para ello, se miden azúcares, pH, acidez y polifenoles, se realizan vinificaciones por sectores en depósitos de 5.000 y 10.000 litros, y se describe con precisión la tipicidad de cada micro terroir mediante análisis sensorial.

Contado así, en detalle, es evidente el concienzudo trabajo en busca de la perfección. Esa que se redondea en 2.500 barricas y en el paso por el hermoso botellero de ladrillo mozarabe donde reposan 60.000 botellas de los crianzas y reserva.

Así Fontana logra extraer lo mejor de esas tierras altas que el viento limpia y preserva, de modo que los tratamientos sean mínimos y la naturaleza, máxima. Pero es así, con este puntilloso cuidado, como triunfa la naturaleza.

BODEGAS FONTANA

C/ Extramuros s/n
16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)
Tel. 969 125 433
Fax. 969 125 387
E.mail: bf@bodegasfontana.com
www. bodegasfontana.com



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.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

BODEGA
Las Aljibes A
Ven a
conocernos

UNIDOS POR EL PLACER

Codornices con tintos de Merlot



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

De ella se dice que pertenece a la alta aristocracia de las aves de caza. La codorniz es un ave de pequeño tamaño, vive en libertad en cotos, prados, montes y matorrales, y es muy apreciada por cazadores y gastronómicos. No solo está disponible en los periodos estipulados de caza, su presencia en el mercado está asegurada durante todo el año gracias a su crianza en granjas, donde crecen y se alimentan como las aves domésticas. La de granja tiene la carne sonrosada, a diferencia de la codorniz silvestre cuya carne es bastante más oscura, compacta y sabrosa. Ésta última es más apreciada que la primera, y dentro de las codornices silvestres, la de verano está mejor considerada que la de invierno por tener la carne más magra.

Admite múltiples preparaciones culinarias: frita, guisada, escabechada, acompañada de salsas diversas, a la parrilla, asada o rellena. Es una carne que requiere poco tiempo de cocción, ya que hay que evitar que se seque demasiado durante el cocinado. Eso sí: el éxito del plato requiere ejemplares jóvenes y grasos, de delicadas y sabrosas carnes. Como sugerencia, los expertos aconsejan enriquecer el jugo de la cocción con un buen vino, un condimento excelente que confiere personalidad al plato y una armonía de sabores. Y como acompañantes, hemos pensado en tintos del Somontano, elaborados al cien por cien con la variedad Merlot. Esta uva por sí sola da vinos de gran potencia aromática, carnosos, con cuerpo, tánicos y bien estructurados.

NUESTRA SELECCIÓN

EL ARIÑO '03 €€€€

Viñas del Vero.

Tiene una apertura aromática fresca, casi balsámica, pero en el fondo se aprecia complejidad frutal, minerales y tinta china. Jugoso y amplio.

MERLOT-MERLOT '02 €€€€€€

Enate.

Madurez muy definida, amplios recuerdos a grosella en almíbar, arándanos y especias. Muy carnosos, refinado y estructura.

INÉS DE MONCLÚS '02 €€€€€

Monclús.

Más concentrado que 2001, mejor definición de la fruta y dosis de madera. Poderoso en boca, con peso de fruta y refinamiento.

OLVENA 2003 €€€€

B. y V. Olvena.

Radiante de frutillos rojos (zarzamora, frambuesa) con notas de pedernal y humo. Una gran jugosidad le confiere una final muy agradable.

LEONOR LALANNE Cr. '99 €€€€€€

Lalanne.

Desarrolla una expresión nítida, madura y bien trabajada. Goloso, con cuerpo y granulosidad que teje con mesura su buen paladar y buqué final.

OSCA CRIANZA '01 €€€€

Oscá.

Un principio de crianza que pronto se une al conjunto frutal, concentrado y almibarado. Taninos firmes, jugosos, que adornan su buqué.



Bodega Las Aljibes
Chinchilla de Montearagón
02620 Alhambra
Telf: 94 884 43 95

 GIRÓ RIBOT

*Disfrute un nuevo
concepto de Giro Ribot*

Avant
GIRÓ RIBOT AVANTGARDE

*Un cava vanguardista
y tradicional.*

información comercial:
www.giroribot.es



BODEGAS

Félix 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



Bodegas
Aruspide

DESCUBRE LO NATURAL
y distinto de UNA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CLÁSICA

Ágora

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

LLOPART

EX VITE VITA*

CAVA LLOPART - Tel. 93.899.31.25 - www.llopart.es



*LA VIDA VIENE DE LA CEPA

LOS VINOS DE MI BODEGA

De mar y de montaña



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

En los Montes de Toledo, en la parte que pertenece a Ciudad Real, ocurre uno de los acontecimientos más sugestivos de la enología actual. En esos abiertos y frescos valles, una serie de personajes dedicados a otras industrias se comprometieron a revolucionar el mundo del vino. En esa tesitura Alfonso Cortina, cuya impresionante bodega particular dice mucho de sus conocimientos enológicos, dedicó parte de su extensa finca al viñedo. Variedades foráneas y famosas donde nunca se había visto una parra. Las elegidas son Cabernet, Merlot, Syrah y Viognier. Una apuesta arriesgada por este último vidueño, casi desconocido, en España. Porque en aquellos montes, a

unos 900 metros de altitud, nace uno de los blancos más audaces del panorama nacional. La elaboración está muy bien diseñada, aproximadamente el 60% del mosto fermenta en barricas, el resto en acero inoxidable, lo que permite hallar el punto exacto de madera cuando se hace el coupage. La producción es muy corta, apenas 19.000 botellas y unos cuantos magnum que nos darán el placer de constatar la buena evolución de este corpulento Viognier tan lejos de su Ródano nativo.

CONFIANZA EN LO PROPIO Juan Luis Pérez de Eulate comenzó con una excelente vinoteca en Palma de Mallorca que con el tiempo ha llegado a ser una de las mejores de las islas. En ella se pueden encontrar esos vinos famosos pero casi inexistentes junto a miles de referencias. Su inquietud por saber e investigar le ha conducido hasta la curiosidad por hacer vino. Uno de ellos, es este proyecto llevado a cabo junto a la bodega Macià Batle, que pertenece a la D. O. Binissalem. Y se propuso trabajar con la autóctona Manto negro, una variedad que nunca ha sido considerada «noble», si por esa palabra se denominan aquellas que han dado vinos famosos y duraderos. Pero los resultados confirman que no hay uva mala sino uva mal utilizada. Porque a pesar de estar en compañía de las poderosas Cabernet, Merlot o Syrah, la Manto negro saca su singular personalidad en este vino.



VALLEGARCÍA VIOGNIER 2003 MAGNUM

Finca Vallegarcía. 13194 Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) Tel. 91 574 55 34
fvallegarcia@terra.es D.O. Vino de la Tierra de Castilla. Precio: 28 €.
Tipo: Blanco crianza. Variedad: Viognier. Crianza: Cuatro meses en roble francés.
Fecha de entrada: 19/6/2006. Consumo óptimo aproximado: Seis años a 10/12° C.
Puntuación: 8,7/10

1ª Cata: Puede confundir su color amarillo dorado, quizás subido para su edad. Pero la confusión dura hasta que sus limpios aromas inundan la nariz, donde nos sorprende un toque de ligero ahumado, notas de fruta madura, desde melocotón a piña; se aprecia también un buen trabajo sobre sus lías y un manojo de hierbas con un final anisado y miel. De un paso de boca untuoso, corpulento y largo que habla de su equilibrio y poderío. Un final levemente amargo alarga la sensación de vino y deja la boca gratamente impregnada.

P. DE MARÍA 2004

B. Macià Batle. Camí de Coanegra, s/n 07320 Santa María del Camí (Illes Balears)
Tel. 971 76 19 32 vinoteca@lavinotecabaleares.es D.O. Binissalem. Precio: 14,75 €.
Tipo: Tinto crianza. Variedades: 60% Manto negro; resto, Cabernet, Syrah y Merlot.
Crianza: 14 meses en barrica de roble francés. Fecha de entrada: 20/6/2006.
Consumo óptimo aproximado: Seis años a 16/18° C. Puntuación: 8,9/10

1ª Cata: De un espléndido color picota, cubierto y brillante. Sólo necesita un poco de aireación para que su incipiente buqué se enriquezca de los aromas especiados escondidos (pimienta, clavo) así como de notas de torrefactos y cacao, dejando el centro aromático al dominio de una buena carga de frutillos negros. Equilibrado y succulento, sus golosos taninos le dotan de buena musculatura, aunque nada exagerada, si tenemos en cuenta que todavía le queda un gran recorrido evolutivo en botella.



espírituGALLEGO Rías Baixas



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

983 822 481. Pozaldez, Valladolid. www.martivilli.com

LA EVOLUCIÓN



Así es Bodegas Luis Alegre | Así son nuestros vinos | EVOLUCIONANDO

En Hordagas I uss Alegre, la tradición es un activo, y la innovación una flexibilidad.

Por eso llevamos décadas trabajando en crear cada año mejores caldos, hasta haber alcanzado notas de calidad sobresalientes.

Y para ello hemos culminado un proceso profundo de renovación, que se refleja en nuestra nueva identidad de marca, la construcción de una nueva botega y procesos modernos de elaboración.



МОДЕЛЬ И МЕТОДЫ ПРИМЕНЕНИЯ

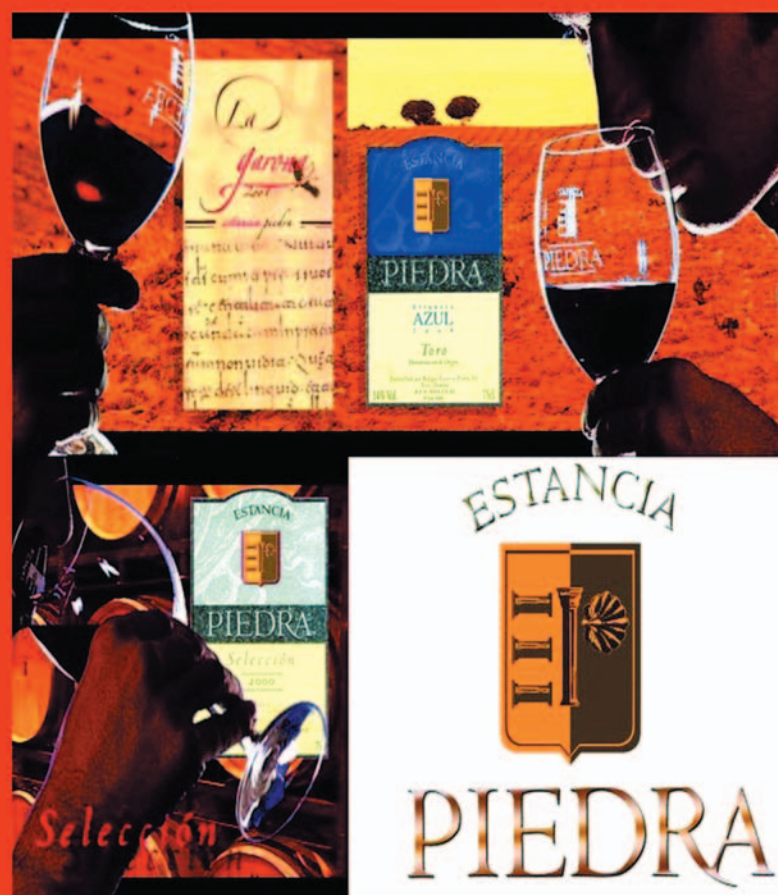
Ctra. Navarra, s/n	T. +34 945 800 089	E. luisalegria@bodegaelisalegria.com
01300 Laguardia (Álava)	F. +34 945 800 729	www.bodegaelisalegria.com

FINCA DE VERAGUA EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS, S.L.

Tel.: 926 31 69 25

E-mail: fincaveragua@yahoo.es

Ctra. Ciudad Real 5221, km 11.900 - 13300-Ciudad Real - España



www.estanciapietra.com



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

www.euroseleccion.com

www.winecopa.com

SEPA DE LO QUE HABLA

El color del vino



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

En el momento de catar un vino, el primer sentido que utilizamos es la vista. A través de su aspecto y color, el vino nos ofrece una primera información acerca de su naturaleza y estado, lo que nos ayudará posteriormente en el análisis olfativo y gustativo. De todos los estímulos que recibe el ojo ante un vino, el más importante y potente es el del color, que indicará la edad, cuerpo y carácter.

El color del vino procede, en primer lugar, de las uvas que contienen en los hollejos dos clases de sustancias: unas de color amarillo, las antoxantinas, y otras de coloración roja, las antocianinas, más o menos moradas. Estas dos sustancias dan colores variados que van desde los amarillos, rosados o rojos, hasta violetas, morados y azules. En las uvas blancas existen solo antoxantinas, mientras que en las tintas hay antoxantinas y antocianinas conjuntamente.

La materia colorante de las uvas está encerrada dentro de las células de los hollejos, y no sale de ellas hasta que rompemos la piel del grano y, por maceración, el color se va difundiendo en los mostos. Al color básico aportado por las uvas se añaden los efectos de la elaboración, crianza, paso del tiempo y enfermedades o defectos.

Para apreciar correctamente el color debemos contar con una superficie de color blanco que nos permita contrastar ese color, y lo ideal es que sobre la copa incida la luz natural. Lo primero que hay que detectar en el color es su intensidad, que nos dará una idea aproximada del cuerpo. La intensidad se mide por «capas»: así, un vino puede ser de media capa o doble capa. También se puede hablar de un vino «abierto» cuando tiene una capa ligera. El matiz nos indicará la evolución de un vino. Por ejemplo, un vino joven tendrá matices verdosos si es blanco, frambuesa en el caso de tratarse de un rosado o violáceos si es tinto. Por el contrario, matices dorados indicarán un blanco maduro, fresa oscura un rosado evolucionado, y teja, un tinto de crianza. Si los matices son ambarinos, de albaricoque o marrones, posiblemente el vino está pasado. La vista juega un papel primordial, no sólo predispone a degustar un vino por la belleza de sus colores, sino que es una fuente clave de información que nos va a decir si el vino es joven o ha alcanzado ya su madurez, si ha sido elaborado correctamente o sufre ciertas enfermedades.

¿En qué consiste el método Charmat o Gran Vass?

Este es el nombre con el que se reconoce a los espumosos elaborados en grandes envases. Todo el proceso de la toma de espuma o segunda fermentación (que en los cavas se realiza en la botella) se realiza en autoclaves (cubas cerradas). El proceso dura entre 21 días como mínimo o seis meses como máximo.

¿Puede oler el vino a metal?

Sí, y esto se debe a: vinos que han estado almacenados en cubas de metal mal acondicionadas, tuberías sucias y, a veces, se origina con algunas combinaciones del sulfuroso (conservante y antiséptico que se añade al vino)

La compleja Mencía



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

PRÁCTICA DE CATA

En pocos lugares sucede una comunión tan perfecta entre la naturaleza y el vino como en esa maravilla natural que es la Ribeira Sacra. Adegas Moure, una de las empresas pioneras de la denominación, con sus viñedos escalonados por las laderas hasta el río Miño, que en este punto de su curso traza un espectacular meandro conocido como «O cabo do Mundo», elabora con los mejores frutos de la tierra sus exquisitos productos: sus vinos y sus destilados. Moure es una empresa familiar fundada en 1958, punta de lanza de la D.O. y una de las bodegas españolas más mimadas por la crítica. Fue también pionera en la crianza de los tintos en Galicia y la artífice en el despertar de su letargo, con el cultico principalmente de las variedades Albariño y Mencía. Esta firma elaboró el primer vino de Mencía en Galicia criado en barrica de roble. Comercializa sus vinos con la marca Abadía da Cova.

La bodega actual, construida en 1982, se encuentra junto a los viñedos, en el lugar de A Cova, municipio de O Saviñao, y dispone de la más moderna tecnología para la elaboración de sus vinos. Los responsables tratan de continuar una viticultura heroica, de largos años, con nuevas técnicas, respetando la tradición y aportando una gama de productos de la más alta calidad, como descubrirá en el tinto Abadía da Cova Mencía 2005 de esta Práctica de Cata. Su propósito prioritario es intervenir lo menos posible en el vino, respetar la personalidad de la uva y la naturaleza, y extraer y conservar toda su complejidad.

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.

ABADÍA DA COVA MENCIA 2005

COLOR

LIMPIEZA

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

ASPECTO
AROMA
GUSTO

EC
EMILIO CLEMENTE

SAT 7237 Finca Caballero
Camino de San Blas s/n
46.340 RFQUFNA (Valencia)
Tel. +34 96 317 35 84
Fax +34 96 317 37 26
e.clemente@infonegocio.com



Hacemos
seis cosechas
al año

Una revista
para beber
y navegar

www.vinum.info

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

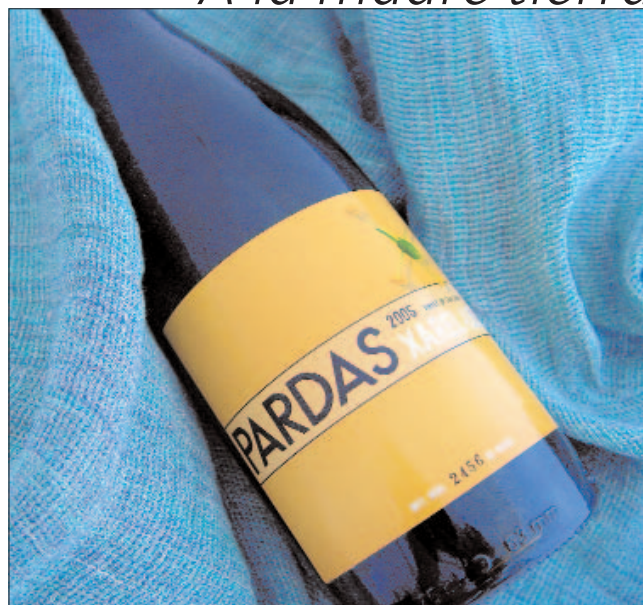
Vinum

La Revista Europea del Vino

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

EL COLECCIONISTA

A la madre tierra



Ramón Parera Pardas es ante todo cultivador-viticultor. Un viticultor muy especial desde que en 1996 le dio por plantar viñedo y seguir unas directrices impensables todavía en España. Él le llama "viticultura austera" y consiste en no arar el terruño y llevar a cabo procedimientos que representen poco desgaste para la madre tierra. Como se puede comprender el 99%, o más quizás, de sus colegas y de cualquier comarca vitivinícola se echaría las manos a la cabeza ante tal viticultura. Asevera Ramón que la viña en esas condiciones solo necesita unos cuatro años para estabilizar su ciclo y adaptarse a esa situación. El abundante pasto que crece junto a las cepas sirve para aminorar y equilibrar el vigor de la planta, eso sí, el sistema exige un férreo control en todo momento, tanto de la tierra como de las hierbas o de las vides.

De esas prácticas tan poco corrientes surge una materia prima muy original. Con su socio Jordi Arnán posee unas treinta hectáreas de viñedo muy diverso, con variedades como la Chardonnay, la Cabernet franc y Cabernet sauvignon, con Merlot, Monastrell y Sumoll, aunque profesan un especial cariño a la Xarel.lo. De este singular vidueño han elaborado un vino que se aparta de esos blancos donde prima la madera y solo se puede acceder a sus potentes efluvios. Entran las uvas al lagar ya seleccionadas, se despallan y pasan a macerar unas 24 horas. Después se realiza un sangrado y el mosto pasa directamente a barricas de roble francés de 300 litros y una de castaño cuyo contenido representa el 12% del total. Para su terminación hubo que hacer acopio de paciencia porque estuvo fermentando nada menos que tres meses con sus lías. Todavía continuó otros cuatro meses en las mismas maderas, al cabo de ellos se hizo el ensamblaje de forma que ni un solo elemento de la madera pudiese enturbiar nada de su excelente expresión primaria.

Resulta un vino con esa espontaneidad que otorga la frescura y ofrece un paso de boca agradable y airoso. El color es pajizo y los aromas muy interesantes, notas de fruta madura y flor, de especias y un toque de lías bien trabajadas. Tiene una entrada suave y enseguida resalta su fresca acidez, al final desarrolla un toque de anisado o hinojo que prolonga la sensación aromática. Con todos los atributos para evolucionar en botella unos años aunque el escaso número de botellas que han asignado al mercado nacional, esa cualidad parece poco menos que innecesaria.

PARDAS XAREL.LO 2005
Finca Can Comas
Torrelavit 08775 (Barcelona)
Precio 16'30
Tel. 647 87 48 05
pardas@cancomas.com

Riscal-Rueda: historia contemporánea



La obra visionaria del Marqués de Riscal supuso en su tiempo el despertar del vino de Rioja. Francisco Hurtado de Amézaga, su biznieto, puede sentirse orgulloso de haber iniciado la recreación de Rueda y su emblemática uva Verdejo.

La antigua bodega del Marqués de Riscal, en Rioja, se está transformando en una vanguardista Ciudad del Vino, diseñada por el famoso arquitecto Frank Gehry. Un hito deslumbrante que complace tanto a Francisco Hurtado de Amézaga, director general técnico, como el recuerdo de su "descubrimiento" de Rueda, el encuentro con la uva Verdejo, las primeras experiencias en tierras de Valladolid, su entusiasmo y el que consiguió despertar en el enólogo más famoso del momento, el francés Emile Peynaud. Ellos fueron quienes sentaron las bases de las variedades de uva y las maderas que definirían el estilo de lo que, mucho más tarde, se constituyó como la Denominación de Origen Rueda.

RISCAL, DEL TINTO AL BLANCO

La bodega de Rueda se inauguró en 1972, y para entonces la empresa Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal había reunido un extenso y primoroso viñedo basado, en la blanca local, la Verdejo, y la experiencia de introducir en la zona la Sauvignon Blanc, con tanto acierto que después se integraría en el catálogo de variedades aprobadas por el Consejo Regulador nacido en 1980. La Verdejo es la responsable del inconfundible gusto de Rueda, pleno, aromático, frutal, intenso y de tacto sedoso. La Sauvignon produce vinos frescos y afrutados, con un



finísimo final, un punto amargo y muy elegante. Entre una y otra, y algo de Viura, Riscal cultiva ahora un viñedo de 225 has., que le convierte en uno de los mayores productores de la región, con 3,5 millones de botellas anuales, además de 1.200.000 de Riscal 1860, Vino de la Tierra de Castilla-León elaborado con tinta de Toro. Y es el mayor exportador ya que envía el 60% de la producción a más de 60 países. Las instalaciones son pulcras y vanguardistas, y el sistema de vinificación, muy cuidadoso: en la vendimia, una vez descargada en las tolvas, la uva pasa por una desgranadora-despalladora que separa el raspón. Un intercambiador de calor enfría la vendimia hasta 5-8º C, y en unos depósitos llamados criomacedoradores permanecerá unas seis horas con el fin de extraer y disolver en él la mayor cantidad posible de principios aromáticos. De allí a las delicadas prensas y la decantación

La Verdejo compone buena parte de las 180 has. de la viña de Riscal.

natural de todas las impurezas. Es entonces cuando ese mosto limpio y pálido pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable, durante aproximadamente 15-20 días a una temperatura de 12-13º C. Por supuesto, lo más lentamente posible, con el fin de conservar al máximo los aromas primarios. Al acabar la fermentación, los vinos serán filtrados y estabilizados por frío, y seguirán un período de maduración hasta su embotellado a partir del mes de enero siguiente a la cosecha. Así nacen Marqués de Riscal Rueda Verdejo y el Sauvignon.

El Verdejo es un vino joven determinado por el carácter de la variedad que forma la base de este vino, junto con un pequeño porcentaje de Viura. Aroma de fruta expansivo, color amarillo pálido con destellos verdosos sutiles y, al paladar, una sensación inicial de suave acidez que evoluciona a caramelo bajo la lengua. La cosecha 2005 ha recibido el Bacchus de Plata.

Marqués de Riscal Rueda Sauvignon está elaborado al 100% con Sauvignon Blanc, plantada por primera vez en Rueda en 1974. Un vino, suave, pálido, que sorprende con un doble impacto de fragancia: un aroma de flores que evoluciona a fruta.

Muy distinto en elaboración es el Marqués de Riscal Reserva Limousin, fermentado en barrica y envejecido seis meses en roble francés. Se elabora íntegramente con uva Verdejo procedente de viñas viejas, es de color dorado ámbar, con un aroma meloso que envuelve los matices de roble tostado muy suave y fino. Gustos que se han afianzado como estandarte, como emblema y ejemplo del mejor Rueda actual.

I Muestra Internacional de los Grandes Vinos Tintos Españoles TopWineSpain, vinos nacidos para la gloria



Variedad de tierras, diversidad de climas, nobleza de uvas, y el genio español para crear obras de arte se aunaron en TOPWINESPAIN, celebrada en el bello entorno onubense del Cortijo de Los Mimbrales. Un encuentro con la más destacada prensa internacional y los compradores y distribuidores más importantes del mundo, que pudieron degustar lo mejor de la enología tinta española.

El vino español está de moda. Ya no somos un país de segunda en el mercado exterior; muy al contrario, cada vez son mayores los elogios que la crítica especializada internacional dedica a nuestra realidad vitivinícola. Pese a ese reconocimiento de algunos críticos internacionales, faltaba en la prensa mundial y en el campo de la comercialización una visión global del impresionante nivel alcanzado por la enología española, particularmente en la gama de vinos tintos, que hoy son los más demandados y los que configuran la imagen vinícola de un país. Con el objetivo de facilitar esta visión, se celebró el pasado mayo la I Muestra Internacional de los Grandes Vinos Tintos Españoles, TOPWINESPAIN, promovida



Arriba, Carlos Moro departe con alguno de los compradores asiáticos que acudieron a TopWineSpain. Sobre estas líneas, los responsables de las bodegas participantes (ver recuadro).

BODEGAS PARTICIPANTES

Aalto, Áster, Benjamín Romero, Blecua, Castaño, Castillo de Perelada, Cepa 21, Cims de Porrera, Clos Mogador, Condado de Haza, Dehesa La Granja, Dominio de Tares, El Vínculo, Emilio Moro, Emina, Enate, Enrique Mendoza, Fariña, Fernando Remírez de Ganuza, Finca Allende, Finca Coronado, Bodegas Fontana, Hermanos Sastre (Ribera del Duero), Jean Leon, Julián Chivite, La Rioja Alta, Luberri Monje Amestoy, Mas Martinet, Matarromera, Miguel Torres, Muga, Numanthia-Termes, Pagos de Familia-Marqués de Griñón, Renacimiento, Roda, Selección de Torres, Señorío de Arínzano, Señorío de San Vicente, Sierra Cantabria, Sierra Salinas, Tinto Pesquera, Valdelosfrailes, Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, Viña Salceda, Viñas del Vero), Viñedos de Párganos, Viñedos del Contino.



Un aspecto de las casitas expositoras en el Cortijo de los Mimbrales

por OpusWine, y que ha contado con el patrocinio del Instituto Español de Comercio Exterior (Icex), además de la Fundación Doñana 21, la D.O. Condado de Huelva, el Patronato de Turismo Huelva, Wines from Spain, la bodega Vinícola del Condado, el Ayuntamiento de Almonte, la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez y la Escuela de Hostelería de El Puerto de Santa María-Fundación Pintor Juan Lara, Turismo de Doñana, Euroselección con Copas Riedel y la colaboración de la revista Vinum.

El lugar escogido no pudo ser más adecuado: el Cortijo de Los Mimbrales, enclavado en el Parque Natural de Doñana (Almonte, Huelva). Se trata de una antigua explotación agrícola readaptada para usos hoteleros, pero conservando todo el sabor andaluz del siglo XIX. Allí, paseando por jardines árabes, bajo la sombra fresca de naranjos, los visitantes pudieron degustar los mejores vinos tintos españoles de una forma sosegada y en contacto directo y personalizado con los bodegueros.

MÁS QUE UNA EXPOSICIÓN

Los periodistas y compradores internacionales tuvieron la oportunidad de conocer lo mejor de nuestra enología, representada por más de 40 bodegas, en un entorno natural de gran belleza: El Parque de Doñana, la mayor reserva ecológica de Europa cuyas marismas acogen durante el invierno a numerosas especies de aves acuáticas. A 3 kilómetros se encuentra la famosa Aldea del Rocío, y a 10 kilómetros de las blancas playas de Matalascañas, rodeada de dunas y playas vírgenes. Un remanso de paz en plena naturaleza, que constituye la mejor forma de disfrutar del vino, en la Andalucía de la luz.

Esta primera edición de TOPWINE-SPAIN ha supuesto un hito en el mundo de las muestras enológicas, diferenciándose claramente de la oferta habitual de otras ferias vinícolas. Una muestra que fue más allá de una mera exposición, pequeña en cantidad pero grandísima en calidad. Asistieron destacados representantes de la prensa internacional procedentes de más de treinta países, renombrados críticos de la prensa especializada, e importantes compradores y distribuidores de todo el mundo (24 países), con una fuerte presencia de firmas procedentes de Alemania, EE.UU. y China, y firmas de nuevos y emergentes mercados como India, Malasia, Corea y Tailandia, entre otros.

PROGRAMA INTENSO

Durante los dos días que duró la muestra, visitantes y expositores participaron en un completo programa donde, además de catar lo mejor del panorama vinícola español en las instalaciones del El Cortijo de Los Mimbrales, pudieron conocer los vinos de la Bodega Vinícola del Condado, firma que organizó un almuerzo con productos de la zona en el restaurante «Aires de la Marisma», situado a orillas de La Laguna frente al pueblo del Rocío. Incluía TOPWINE-SPAIN un recorrido en los típicos coches de caballos por el Parque Natural de Doñana, para terminar con la anochecida en un picnic al aire libre, amenizado por guitarras flamencas, y patrocinado por el C.R.D.O. Condado de Huelva. Allí, tanto bodegueros como invitados internacionales pudieron degustar el «De menú Huelva», un conjunto de tapas y platitos con los mejores productos de la provincia: desde la gamba blanca, hasta el jamón ibérico, pasando por distintos pescados y embutidos. El último

día, y previo a la comida de clausura, se presentó la nueva oferta cultural y de ocio denominada «Huelva, la Luz», actividad promocional creada por el Patronato Provincial de Turismo de esa ciudad andaluza. En la comida pudieron disfrutar de la excelente gastronomía de la región, elaborada por el restaurante de El Cortijo de Los Mimbrales.

La Primera Muestra Internacional de los Grandes Vinos Tintos Españoles sirvió de enlace para que los periodistas e importadores se trasladaran y asistieran al cóctel de bienvenida de Vinoble 2006, el V Salón Internacional de los Vinos Nobles. Pero esta es otra historia, que les contamos en las páginas siguientes.

Fundación Doñana 21

La Junta de Andalucía constituye en 1992 la Comisión Internacional de Expertos cuyo dictamen da origen al Plan de Desarrollo Sostenible de Doñana y su entorno (PDS). Este plan es un conjunto de actuaciones, tanto de infraestructuras como de dinamización del tejido social, que procuran un nuevo modelo de desarrollo económico y social compatible con la preservación de un Patrimonio Natural, de extraordinaria importancia y biodiversidad como el de Doñana. Con el fin de impulsar y coordinar las iniciativas públicas y privadas en pro de un modelo sostenible para la Comarca de Doñana, el consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía acuerda en 1997 autorizar la constitución de la Fundación para el Desarrollo Sostenible de Doñana y su entorno-DOÑANA 21. La Fundación DOÑANA 21 es un nuevo modelo de Agencia comarcal para el desarrollo sostenible económico y social. El plan ha supuesto la modernización de las infraestructuras viarias, atenuar el problema de la cantidad y calidad de aguas, la regeneración medioambiental, la reordenación agrícola del territorio, la modernización de las estructuras económicas, y, en definitiva, entender Doñana como el principal activo de esta Comarca.



V Salón Internacional de Vinoble Tocando el cielo, tocando techo



Más de 11.000 visitas y la presencia de cerca de 300 periodistas internacionales y nacionales, y de más de 200 compradores internacionales y numerosas tiendas especializadas avalan el éxito de Vinoble 2006.

En su quinta edición, celebrada entre los días 28 y 31 de mayo, el Salón de los Vinos Generosos, Licorosos y Dulces Especiales convocó en Jerez de la Frontera a más de cuatrocientas bodegas y unos 1.200 vinos distintos.

Ninguna de las denominaciones históricas quiso perderse la cita imprescindible de Vinoble. En Jerez estuvieron de nuevo los Sauternes de Francia, Tokaj de Hungría, Oportos de Portugal, los vinos de Jerez -finos, amontillados, olorosos, palo cortado, pedro ximénez, moscatel, pale cream, cream, manzanilla-, y junto a ellos, los vinos de hielo de Alemania, Austria y Canadá; vinos fortificados de Rumanía y Uruguay; dulces naturales de Suiza, Argentina o Sudáfrica; vendimias tardías de Australia, Chile, Líbano o Nueva Zelanda; vinos dulces de Georgia; vinos de postre de California; passito y moscato de Italia; vinos griegos de Samos y Santorini; vinos franceses de Alsacia, Barsac, Roussillon, Loupiac...

De España, una nutrida representación que incluía Pedro Ximénez de Montilla-Moriles (Córdoba); vinos licorosos de

Cataluña; generosos del Condado de Huelva; moscateles de Málaga, de Navarra y de Valencia; fondillones de Alicante; malvasías de Canarias; dulces de Murcia; vendimias tardías de La Rioja y de Gernika; tintos naturales de Toro...

El recinto del Alcázar jerezano, y en su interior, el palacio de Villavicencio y los jardines árabes, sirvieron de perfecto escenario para acoger los 85 stands en que más de un centenar de zonas productoras exhibieron sus mejores etiquetas. Un recorrido intenso por los salones del palacio y las pérgolas de los jardines para probar los más exquisitos vinos del mundo.

Pero Vinoble no acaba ahí. Cada día, periodistas, compradores y otros profesionales del sector tuvieron que elegir entre numerosas propuestas, a cual más irresistible. Las catas comentadas de la mezquita reunieron a reputados especialistas para acercarnos a las garnachas, los vinos de hielo, las grandes colleitas de Oporto, la tinta monastrell o el jerez de añada...

Dos momentos estelares fueron la cata de Château d'Yquem, en la que se probaron las añadas 2001, 1999, 1997 y 1989, y la cata de las añadas 2000, 1999, 1972, 1956 y Esencia 2000 de Tokaji Oremus.

DARSE UN HOMENAJE

No menos interés tuvieron las numerosas presentaciones que se celebraron en la sala de El Molino y en la carpa de San Fernando, en las que se pudieron catar los vinos de Argentina, de Canadá (que ha tenido una magnífica representación en Vinoble 2006), de Chile o de Sudáfrica.

Los vinos de Francia protagonizaron varias de estas presentaciones de la mano de Saprois (el club de vinos de botrytis, integrado por varias zonas vinícolas francesas), Barsac-Sauternes y Loupiac. Se realizaron también presentaciones de bodegas españolas como Paternina e Hidalgo-La Gitana, y de las malvasías de Canarias o los Pedro Ximénez de Montilla-Moriles...

La hora lúdica llegó a diario de la mano de los Laboratorios del Gusto, sugerentes hermanamientos entre distintos tipos de vinos y deliciosas especialidades gastronómicas. Patés y vinos de botrytis, verduras y vinos dulces, quesos con moscateles, preparaciones de cerdo ibérico con tintos dulces, postres de frutas con vendimias tardías o pescaditos con Riesling fueron propuestas irresistibles que convocaron a numerosos entusiastas en la Torre del Homenaje.

COMPRADORES INTERNACIONALES

Catas y presentaciones fueron seguidas con interés por más de 200 compradores internacionales de cuarenta países, algunos de los cuales visitaban Vinoble por primera vez. Es el caso de los importadores de India, Malasia, Corea, Tailandia, México o Ucrania. Pero han estado también en Jerez compradores de Australia, China, Estados Unidos, Hungría, Japón, Lituania, Reino Unido, República Checa, Rusia, Singapur, Alemania, Suiza, Chile, Brasil, Argentina, Bélgica, Canadá, Puerto Rico, Dinamarca, Finlandia, Francia, Polonia, Singapur, Suiza...

La presencia de compradores de Asia y de



Europa del Este y de importadores de países donde aún no se han introducido los vinos fortificados y generosos pero en los que ya hay una demanda incipiente de estos vinos son algunas de las novedades que merecen ser destacadas.

Entre las empresas que han visitado el Salón pueden mencionarse: Negociants Australia, Wine Consultancy -especializada en el mercado asiático-; Caves du Chateau -con distribución en exclusiva para Rusia-; Alko Purchasing, Altia Corporation y Iivonen Wines -especializadas en el mercado escandinavo-; Gusto World; Crown Wine & Spirits -la mayor cadena de tiendas especializadas en vino de Florida-; New Age Import, Boutique Wine Collection; Diamond Wine Merchants, Cross Bridge -importadores y distribuidores estadounidenses-; Puente Selections -con representación para Puerto Rico y Miami-; Europvin y Europvin UK -empresa francesa de distribución mundial-; La Bodega Weinimport, Wein y Vinos, Weine aus Spanien, Kammering & Schuck, Ravenborg -distribuidores para el mercado alemán-; De Brugse Wijnkelder; Ligeois Vins; Porto a Porto -importador para Brasil-; John Hanna & Sons -distribuidores e importadores canadienses-; La Vinoteca (Chile), Grupo Oviedo (Argentina), Le Bistro du Vin y Prissa Gourmet (México) -importadores para el mercado latinoamericano-; Spain Japan Market y Tomoe Wine & Spirits -representantes del mercado nipón-; TBC Shanghai, Enjoy Wines, Laser Beam -importadores de China-; Lotte Chilsung Ltd -importador

y mayorista coreano-, etc.

Representantes de grandes grupos nacionales como el Corte Inglés, Hipercor, Lavinia, Pastelerías Mallorca, Carrefour... así como numerosos restaurantes, tiendas especializadas y delicatessen han recorrido también los stands de Vinoble.

PERIODISTAS DE TREINTA PAÍSES

No menor interés ha despertado la quinta edición en la prensa especializada nacional e internacional. Periodistas de treinta países de todos los continentes han visitado Jerez durante cuatro días en representación de medios de referencia en el sector como Wein Plus (Alemania), Horeca News, Vinopres (Bélgica), Vinho Magazine (Brasil), Wine Access (Canadá), Wine Review (Corea), Wine Now (China), Vinbladet (Dinamarca), The Wine News, The Wine Report (Estados Unidos), Vinum, La Journée Vinicole (Francia), Wijnplein, Perswijn, (Holanda), Borbarát, Decanter (Hungría), Delhi Wine Club (India), Vinoteque, Wands, (Japón), Magazyn Wino (Polonia), Jornal de Notícias, Revista de Vinhos (Portugal), The Drink Business, BBC Good Food Magazine (Reino Unido), Vino Revue (República Checa), Simple Wine News (Rusia), The Wine Review (Singapur), Allt om Vin (Suecia), Vinum (Suiza)...

Junto a estos medios especializados se han acreditado medios internacionales generalistas como el Miami Herald (Estados Unidos), Sunday Tribune (Irlanda), Politiken (Dinamarca), El Mercurio (Chile), National Post (Canadá),

A la izquierda, vista del Alcázar jerezano, con las casetas de los expositores. Sobre estas líneas, el embajador de Canadá, Marc Lortie, la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, el Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, José Luis Blanco, y el Comisario de Vinoble Carlos Delgado, brindan por Vinoble 2006, en la ceremonia de apertura del salón. Arriba, la Mezquita árabe de Vinoble, donde se desarrollaron las catas magistrales. Abajo, stand de Líbano, la última incorporación a Vinoble.

Agencia Locator (Rusia), Expressen (Suecia), Der Standart (Austria) y Sunday Times (Australia), entre otros.

Los más prestigiosos medios de la prensa nacional especializada han estado también en Vinoble 2006, incluyendo publicaciones como Club de Gourmets, Vinos de España, Guía Peñín, Sobremesa, La Etiqueta, Equipo TEAM, La Semana Vitivinícola, elmundovino.com, Negocios del vino y la restauración, Spain Gourmetour, Guía Proensa, Planetavino, Vinoselección, Vinealis, Vinum España, Mi Vino, Verema, Vivir el Vino...

La presencia de estas publicaciones garantiza una amplia difusión del salón Vinoble en los medios profesionales de todo el mundo, medios que serán de nuevo convocados en la primavera de 2008, en que se celebrará la sexta edición del Salón de los Vinos Generosos, Licorosos y Dulces Especiales.

XX Concurso de Vinos Jóvenes Los Premios Baco baten sus propias marcas

Los Premios Baco, organizados por la Unión Española de Catadores (UEC), siguen batiendo sus propias marcas. Los 540 vinos jóvenes participantes de esta vigésima edición viajaron desde 63 zonas productoras de nuestra geografía vitivinícola, entre las que se encontraban 50 denominaciones de origen. La inclusión de una nueva categoría de vinos ecológicos supuso otro nuevo récord para estos «Baco», el del número de vinos galardonados, con un total de 33 premios. Al igual que en la edición pasada y a semejanza de la dinámica seguida en los concursos de vinos, la cata se desarrolló en una única sesión. Participaron en ella 60 catadores, todos ellos seleccionados entre los miembros de la UEC. Las medallas han quedado ampliamente repartidas por todas las zonas productoras,



El panel de catadores, al completo, seleccionado para los Premios Baco de 2006.

en las que están representadas 11 comunidades autónomas y 19 denominaciones. La denominación de origen Navarra y la indicación Vino de la Tierra de Castilla comparten el podio de este medallero con 4 galardones, siendo esta última la única que puede presumir de la obtención de más de un Baco de Oro. Rueda, La Mancha y Ribera del Duero con tres Bacos, y Rías Baixas, Somontano y la Indicación Vino de Mesa, con dos, son las otras grandes triunfadoras en el medallero de esta vigésima edición. La proclamación y entrega de premios tendrá lugar el próximo 6 de julio en el Hotel Villa Real de Madrid.

Dos vinos de selección Arabarte de Autor

Bodegas Arabarte presenta dos vinos totalmente nuevos bajo el nombre de Arabarte de Autor: Blanco Fermentado en Barrica 2004 (Viura) y Vendimia Seleccionada 2004 Tinto (Tempranillo). Nacidos de una añada histórica en Rioja, su nombre hace referencia a la especial elaboración de la que han surgido. Son toda una novedad tanto por sus cualidades organolépticas como por su atrevida estética, con una original y elegante botella al más puro estilo «Art Deco». Ambos se han elaborado a partir de una estricta selección manual del fruto y dentro de los mejores viñedos de entre las 42 hectáreas propiedad de la bodega; el resultado es una producción limitada a tan sólo 4.000 botellas.



La cosecha 2005 a examen Ribeira Sacra a lo grande

Como todos los años, Ribeira Sacra organiza su concurso de vinos, que ya va por la duodécima edición. Una cata de altura organizada por el Consello Regulador en el Parador Nacional de Monforte de Lemos. En esta edición, los nueve catadores encargados de elegir lo mejor en vinos blancos y tintos no lo han tenido nada fácil: 2005 ha sido en la comarca una cosecha excelente, de un alto nivel para vinos con tanta personalidad. Según los expertos, tanto que no se recuerda una vendimia de tan alta calidad en mucho tiempo. Una nutrida participación, a la que acudieron 51 bodegas. El panel de cata estuvo formado por nueve profesionales: José Serrano, Francisco Javier López, Antón Masa



Vázquez, Antonio Raluy, Bartolomé Sánchez, Gary Bedell, María Sineiro Fontela, Luis Díaz Álvarez y Francisco Javier Rodríguez Medela. Los mejores vinos resultaron ser, en tintos, el Cardenal Rodrigo de Castro (Bodegas Soutelo), y en la categoría de blancos, el Regina Viarum (Adegas Regina Viarum).



Copas Mikasa Oenology Para explorar los aromas

Mikasa Oenology (marca perteneciente al grupo ARC International, cuya filial en España ARC Distribución Ibérica tiene su sede en Zaragoza) acaba de presentarse en sociedad con cuatro líneas de copas y decantadores, dedicados a una nueva perspectiva de la degustación, más contemporánea, instintiva y sencilla. Para su producción emplean Kwarx®, un nuevo material descubierto por el centro de investigación y desarrollo de ARC Internacional, que sintetiza lo mejor de las materias primas disponi-

bles, ofreciendo transparencia absoluta, brillo inalterable y alta resistencia de choque. Un elemento ideal para la enología, ya que el placer de la degustación del vino está ligado intrínsecamente a las cualidades de la copa. De su gama, que se dio a conocer en el Salón de Gourmets, destacan la última novedad: las copas de la colección Open Up. Como dice Arnaud Baratte, joven enólogo de ARC Internacional, «estas copas Open Up están concebidas para llevarles de la mano en la exploración de los aromas.»

El Priorat como escenario Lienzo sobre vino

Organizado por Esther Plaza en el restaurante Irreductibles del Priorat (Tarragona), se llevó a cabo una de las iniciativas más originales y ambiciosas surgidas en el seno del mundo vinícola español: el primer encuentro «Vino sobre Lienzo», un foro de encuentro y opinión que integra a personalidades de los diferentes gremios relacionados con el vino, y que nace con el objetivo de impulsar la cultura vinícola en España. Las bodegas que acudieron con sus mejores poderes fueron: Alvear, Clos Mogador, Roda, Can Ràfols dels Caus, Señorío de San Vicente, López de Heredia-Viña Tondonia. Ellos se trajeron lo más original de sus bodegas, tres añadas que fue-

ron presentadas por Fernando Giménez de Alvear, René Barbier, Agustín Santolaya, Carles Esteva, Jesús Sáez, Marcos Eguren y María José López de Heredia respectivamente. Al otro lado del arte, con sus obras que se podían ver en el restaurante, estaban Nuria Estapé, Laura Grau, Miquel Lligades, Noemí Martín, Isabelle Meyer (esposa de René Barbier) Joan Miró, (el de Tarragona) Dani Cordales, Guillem Pérez y Natalia Sanahuges, todos ellos ligados al Priorat. Al finalizar la cata, una espléndida comida servida por el chef de Irreductibles, Ricardo Signore Kanaïama, esperaba a todos, creadores y periodistas que acudieron a la gran cita.

SON NOTICIA



Algunos de los creadores y periodistas reunidos en el restaurante Irreductibles de Tarragona.

Concurso Gastronómico Alcorta & Berasategui Final por todo lo alto

La primera edición del Concurso Gastronómico Alcorta & Martin Berasategui ha entregado el premio a la mejor receta del año al restaurante Illarra de San Sebastián, en la gran final celebrada en la firma Juan Alcorta. En el marco de la bodega se dieron cita los seis cocineros finalistas, procedentes de Valencia, Madrid, La Coruña, Sevilla, Bilbao y San Sebastián, de los cerca de mil establecimientos participantes, y un jurado de excepción formado por Martin Berasategui, Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Manolo de la Osa, Josean Martínez Aluja, Flavio Morganti, Ricardo Camarena, Juan Marcos y Juanjo Mendioroz. La jornada concluyó con una comida



El jurado y los finalistas del Concurso en las instalaciones de Juan Alcorta.

maridaje de la mano del prestigioso cocinero riojano Lorenzo Cañas. Entre las personalidades invitadas al evento estaban Víctor Pascual (presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja), Pedro Sanz (presidente del Gobierno de La Rioja) y Javier Erro (Consejero de Agricultura).

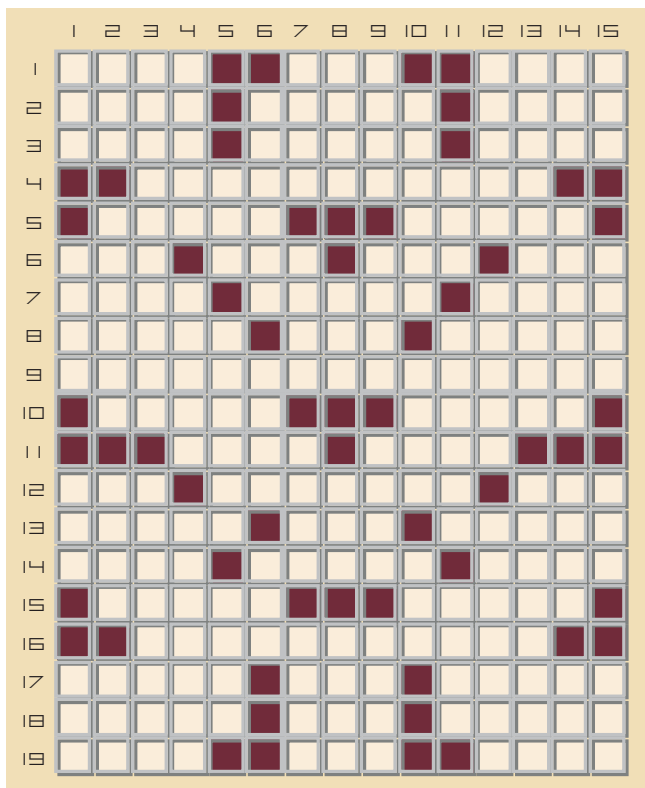
Encuentra
la inspiración



PAGOS DE
ARAIZ
www.pagosdearaiiz.com

Olor a tinta

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. Festivo recipiente de vino. Mes sagit. Vagas noticias. 2. Niño amoroso. Sufijo de tele. El Valle de la Uvas, en USA. 3. Montículo suave. Dispositivo del helicóptero. Estado árabe. 4. Autor de El manuscrito CARMESI. 5. Patológicamente ahorrativa. Pato viajero. 6. Heredero del CSID. Telefónica de USA. BBC española. Tecla del PC. 7. Ser supremo (?). Azuzó a la caballería. Fijación del peluquero (?). 8. Échele teatro a la situación. Fleming creador de 007. Luna de Caniche. 9. Primer recopilador del cuento de Caperucita ROJA. 10. Aromático componente del vino. Parranda nocturna. 11. Preparó los pertrechos. Vino volcánico de Catania. 12. Buey del Himalaya. Amargura. Dolce __ niente. 13. Ringo de Liverpool. Celebra poéticamente. Protector de Mambrino. 14. Producto en conserva. Arte gregoriano. Premio de la Mostra. 15. Calmó el hambre y la sed. Mister de Star Trek. 16. ESCARLATA O'Hara, en Lo que el viento se llevó. 17. Aliciente monetario. Cuna de Ronaldo. Sombrero heráldico del Papa. 18. Competencia de Nikon. Ctrl + __ + Del = Reiniciar. Consumiciones de ribeiro. 19. Los de más allá. Viticultor original, según la Biblia. Importaba ánforas de Hispania.

VERTICALES. 1. Un __ morir tutta la vitta onora (Petrarca). Histórico desplome de Wall Street. Monograma de moda. Integrante de IU. 2. Causante de fiebre en Alaska. Ayer a última hora. No dejas escapar. Título de Selassie. 3. Cámara de aficionado. Tradicional copa de Jerez. 4. Ejercicio de yoga. Ofrezca provisiones. Símbolos de la vendimia. 5. Prefijo con ángulo. Subir el listón. Lendl figura del tenis. 6. De Zagreb o alrededores. Clapton a la guitarra. Organismo directivo de los JJ OO. 7. Celine con varios Grammy. Estuvimos en un __ de conseguirlo. Foto de promoción. Son, de otras épocas. 8. Zeus de los incas. Música breakdance. Le rodea un campo. Baña Alejandría. 9. Letras sindicales. Goscinny dibujante de cómic. L'__ c'est moi, Luis XIV dixit. Paquete sacado a subasta. 10. Teclado de la catedral. Continuatoras de Q. Obre sin comedimiento. 11. Nombre femenino vasco. Especialidad de Osborne. Novio de Jolie. 12. __ Gay, bombardero. Armará un totum revolutum. Decir maravillas. 13. Relajante lugar de descanso. Enamoramiento instantáneo. 14. Absorción de una S.L. Subo por las paredes. Ataque de locura malayo. Memoria del PDA. 15. Apócope de Juan de la Cruz. Leng. ibérica. Ingrediente del mojito. Estándar fotográfico de ISO.

* 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 108

MONTE HARO 2005

Alejandro Pérez
Avda. de Madrid, 32-2º C
20011 San Sebastián
Guipúzcoa

Jorge Saa González
C/ San Vicente Mártin, 226
Pta. 2 46007 Valencia

María José Cifuentes
Avda. de la Juventud, 18-10
05003 Ávila

Nicolás Sotomayor
Plaza del Rey D. Jaime, 9
12200 Onda
(Castellón)

Núria Pardo Seijas
C/ Murcia, 2, 2º - 1ª
08026 Barcelona

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 109

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 109

Carmen López Arias, Lucio Fernández Fernández, Emilio Seara Bermúdez, Asunción Linares Gil, Manuel F. Gandía Vázquez, Antonio Miranda Sáenz, Heriberto G. López-Honrubia, Alberto Recarte Romero, Agustín Pedro Santalices Paz, Manuel Franco Hernández.



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 durante el último mes, ordenados de acuerdo a su mayor aceptación. Este muestreo aleatorio no pretende tener carácter científico, sino meramente indicativo de cuáles pueden ser las preferencias de los consumidores en el período y zonas citadas.



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
ARANGOITI Pamplona (Navarra)	Castillo de Monjardín '05 Pirineos Gewürztraminer '05 Señorío de Sarriá Chardonnay '05	Eolo Tempranillo '05 Viña Sardasol Merlot '04 Altos de Inurrieta '04	Ochoa Moscatel
ARCE Madrid	Ijalba Maturana, '03 Viña Narcisa Verdejo '05 Belondrade & Lurton '04	Vallegarcía Cabernet-Merlot '02 Pujanza Cr. '02 Montecastro Cr. '03	PX Bodegas Tradición Tokaji Oremus 5 Puttonyos '99 Castaño Monastrell '99
CÍA. DE ALELLA VINS Y CAVES Alella (Barcelona)	Marqués de Alella Classic '05 Roura Xarel.lo '05 Serrelada de Marina '05	PradoRey Roble '04 Alta Alella Parvus Syrah '03 Ivori '04	Alta Alella Dolç Mataró '04 Parxet Brut Nature Signat Brut Rva. 5 estrellas
CLUB 33 Tudela (Navarra)	Nekeas Cuveé '04 Viñas del Vero Gewürztraminer '05 Príncipe de Viana '05	Prestigio '01 García Burgos '04 Montecristo '00	Piedemonte '04 PX Cardenal Cisneros Tio Pepe
COALLA Gijón (Asturias)	As Sortes '05 Terras Gauda '05 Domaine Albert Mann '04	Escolinas de Nancea '05 Edra Cabernet-Merlot '04 Ostatu Cr. '02	Champagne Pierre Gimonnet Noceto Micheloti '05 Bornos Sauvignon V. Tardía '05
CURRITO Madrid	Monopol '05 Belondrade & Lurton '04 Viña Esmeralda '05	Imperial Rva. '99 Culmen Rva. '01 Pesquera Rva. '01	PX Noé La Guita Quinta do Noval
TUBAL Tafalla (Navarra)	Nekeas Chardon. Cuvee Allier '04 Electio Xarel.lo '04 Viñas del Vero Clarión Selec. '04	García Burgos '04 Alzania «21 del 10» '04 Seis de Azul y Ganza '04	Chivite Colección 125 v.t. '02 Ochoa Moscatel '05 Señorío de Sarriá Moscatel '05
VINS NOÉ San Cugat del Vallés (Barcelona)	Can Feixes Blanc Selección '05 José Pariente '05 Sumarroca Blanc de Blanc '05	Castell del Remei Gotim Bru '03 Izadi Cr. '02 Pago de los Capellanes Joven '05	Huguet Brut Nature Quinta da Casa Amarela 10 años PX Maestro Sierra

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Sidra

denominación de origen

de Asturias





RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfafara), EL GIRA-SOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET. **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 CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA RIBERA (Luanco-Gozón), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Avila:** 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 Sadurn d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argenton), CENT DIVUIT (Castelldefels), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL RACO DE CAN FÀBES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), 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), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **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 MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puigventós), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta), SILLARES (Las Palmas). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Allover). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BÉRASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **Huesca:** LAS TORRES. **Leida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O' CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CORAZÓN LOCO, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPÁ, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATAICALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horcajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNTITO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), 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 CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRINCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, PURA CEPÁ, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFI (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACAIN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, PLAZAOLA (Pamplona), SIDRERÍA KIXKIA (Ochagavía), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xexxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario). **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guarda), LA TABERNA DEL ALABARDERO. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), GALLAU (Cambrils), L'ASPIC (Amposta). **Tenerife:** EL CATAVINOS (Costa Adeje), LA CAVA DEL MENCEY. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL, S.L. (Utiel), GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), NIBS, PELEGRI, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdacano), BAR MENDI (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA OINTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), DIVINO (Jávea), JAMONES JUAN GARGALLO, LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETA (Élda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET 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 GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (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-VINACOTECOA. **Baleares:** ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ESENSYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, EL TALL PRODUCTES SELECTS, S.L. (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), ER. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), ESADE SANT IGNASI, GUY MONREPOS, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (San Sadurn d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECOA, VINATXO (Mollet del Vallés), 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 Rio), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), LA CASA DE BACO, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan), VINOTECA. **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfrr), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERÍA (Hostalrich), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafurguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafurguell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGLA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABEL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Gavín). **Jaén:** BODEGA DON SANCCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubbeda), LA BODEGA (Andújar). **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), VINACOTECOA. **La Coruña:** AQUA TERRAE, COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.), LEÓN: ARTESA, BOCA Y MANTEL (Canserrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CONFES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Leida:** 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 PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENILLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPÁ, 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, TORRECASTILLA 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), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, ANDREVM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churruina). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALJADA (Puentetecinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Aguilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutila Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS, LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), CIA. DE VINOS CATALINA BAGAZO (Campello-Poi), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS(Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Reguena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedaví), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), VINOVAL, VIÑA MAGNA-TIENDA DE VINOS (Medina del Campo). **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Bilbao). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

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

Viña Sol.

TORRES



¿Tomamos el Sol?



consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

SENTIR EL VINO

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

