

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

EL VÍNCULO

PRÁCTICA DE CATA

PEDRO XIMÉNEZ VIÑA EL ÁLAMO

SEPA DE LO QUE HABLA

AGRICULTURA BIODINÁMICA



NÚMERO 111

SEPTIEMBRE DE 2006

ARMONÍAS
CANGREJO
ROJO REAL CON
BLANCOS



VINOS ECOLÓGICOS
RESPECTO A LA
MADRE TIERRA

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



ESTE TINTO
ES EXCELENTE



ÉSTE,
SOBERBIO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



CALIDAD CERTIFICADA

LA CALIDAD ANDALUZA
ESTÁ DE LUJO

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



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía
el máximo

Una moda recorre las principales zonas vitivinícolas del mundo: el vino ecológico, la reconciliación de la cepa con la naturaleza. Algo que resulta habitual al exigir calidad en una carne o una legumbre, hasta hace bien poco ha permanecido ajeno al mundo de la viticultura. Pero las cosas están cambiando, y ya no resulta extraño ni pintoresco exigir el marchamo de ecológico a la hora de elegir un buen vino. En Francia, que en esto de la enología siempre marca la pauta, bodegas tan prestigiosas como la borgoñona Leroy, o Chapatier en el Valle del Ródano, apostaron fuerte por la agricultura biológica. Tras estos pioneros, ya son legión los viticultores franceses que se acogen a las estrictas exigencias de la agricultura biológica. Adiós a los tratamientos químicos, a los abonos artificiales, a los pesticidas agresivos e indiscriminados; bienvenidos los insectos que destruyen las plagas, la materia orgánica que nutre sin abrasar, la viña sana y cuidada. Y es que los grandes vinos son tanto más grandes cuanto menos han sufrido el acoso de los productos químicos, cuando se han obtenido de acuerdo con la naturaleza, aunque se hayan podido alterar ciertas condiciones de su ciclo vegetativo, como son las podas en verde, el estrés hídrico, etc. La viticultura eco-biológica está demostrando que es una de las condiciones necesarias para obtener grandes vinos de terruño, obras irrepetibles de la enología consciente y consecuente. En España los primeros intentos se realizaron en los años 80, como el fallido de "Mantel Blanco" en Rueda. Luego vino la militante actividad de Josep María Albet i Noya, joven viticultor del Penedés, para quién el cultivo biológico es una apuesta por un mundo feliz. Su amor por la naturaleza le ha llevado a desarrollar una viticultura que respeta los ciclos naturales de la vid y abomina de los tratamientos químicos. La limpieza y mimo del cultivo se corresponde con pulcras elaboraciones que permiten obtener aromas fuera de lo común: flores, frutos y especias son la marca de la casa. La misma Arcadia ha llegado hasta tierras de gran tradición como Rioja, Ribera del Duero, La Mancha, Canarias, Extremadura, etc. Y han surgido visionarios como Manuel Valenzuela, un granadino que ama la naturaleza, se identifica con su abrupta geografía, y le gusta afrontar los desafíos con irrenunciable espíritu aventurero. La estela de lo ecológico la siguen hoy bodegueros tan poderosos como Miguel Torres. Ninguno olvida que durante siglos la viticultura ha sido por naturaleza necesariamente ecológica. Y que sólo tiene porvenir si continúa siéndola. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Buenos por naturaleza



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. EDITOR: Manuel Saco (m.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (opuswine@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lulicar Minaya (l.minaya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES / 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

EL VÍNCULO
El nombre elegido es un homenaje a la vieja bodega paterna, allá en Castilla la Vieja, en tierras del Duero, lo que constituye, a la vez, un homenaje a una continuidad en la tradición vinícola de los Fernández. La primera añada, la del 99, hizo su debut en Diciembre de 2001, con la misma variedad de uva -la Tempranillo- y el mismo proceso que ha afamado a sus hermanos de la Ribera y de Zamora. Una fórmula que distingue al grupo Pesquera.

18 LOS VINOS DE MI BODEGA

-Dionisos Vinum Vitae 2004
-Montes Folly 2002
El Dionisos es un vino chileno que procede de terrenos altos, pobres y pedregosos, y que en el inicio del proyecto fue considerado una locura. Y en verdad lo es: una locura de vino, personal, audaz, sorprendente. El Montes es un vino elaborado según las estrictas normas de la agricultura biodinámica, que mira hacia las estrellas y los planetas para leer sus pautas. Una

meticulosa elaboración ha conseguido un excelente buqué, con balsámicos, frutillos, tostados y notas de ciruelas y de madera (cedro).



14 UNIDOS POR EL PLACER

CANGREJO ROJO REAL CON BLANCOS
Una especie que tradicionalmente se consume en ocasiones muy especiales y se encuentra en algunos de los más exclusivos menús del mundo. Su alta calidad ha llevado a la organización del certamen gastronómico del Bocuse d'Or 2007 a elegirlo como ingrediente oficial para el plato de pescado. Se puede servir solo del mismo modo que otros crustáceos o preparar de varias maneras al igual que la langosta o la cigala. Para acompañarlo proponemos una selección de vinos blancos muy diversos, jóvenes y con madera, pletóricos de fragancias y sabores.



Y LAS SECCIONES

15 PRÁCTICA DE CATA. 19. SEPA DE LO QUE HABLA.
20 QUESO Y VINO. 21 DÍAS DE VINO. 22 NUESTRAS D.O.
24 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 28 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO.
29 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS.
30 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VINOS DE AGRICULTURA BIOLÓGICA

UN RESPETO A LA MADRE TIERRA

¿Qué es la agricultura ecológica? ¿Un reclamo comercial, como piensan unos? ¿El único cultivo racional del siglo XXI, como aseguran otros? Son interrogantes con las que se encuentra el consumidor frente a una nueva etiqueta que certifica un producto elaborado para el consumo humano (vino incluido) libre de pesticidas, herbicidas, compuestos sistémicos y demás usos y abusos de una agricultura basada en la explotación brutal y no pocas veces en la incultura. Sin embargo su práctica no tiene nada de extraordinario, no es más que una vuelta sensata al pasado, aplicar una agronomía fundamentada en la lógica, en el respeto a la tierra y el cultivo natural, para lograr una materia prima sana sin echar mano a productos agresivos para el medio ambiente. Lo que no quiere decir que a la hora de elaborar el vino tenga la calidad deseada, que esa es otra historia. Son vino que poseen un gran mérito, aunque a muchos de ellos sólo se lo concedan todavía fuera de nuestras fronteras.



VINOS ECOLÓGICOS ESPAÑOLES

Un respeto a la madre tierra

Qué es la agricultura ecológica? ¿Un reclamo comercial, como piensan unos? ¿El único cultivo racional del siglo XXI, como aseguran otros? Son interrogantes con las que se encuentra el consumidor frente a una nueva etiqueta que certifica un alimento producido para el consumo humano (vino incluido) libre de pesticidas, herbicidas, compuestos sistémicos y demás usos y abusos de una agricultura basada en la explotación brutal y no pocas veces en la incultura. Sin embargo su práctica no tiene nada de extraordinario, no es más que una vuelta sensata al pasado, aplicar una agronomía fundamentada en la lógica, en el respeto a la tierra y el cultivo natural, para lograr una materia prima sana sin echar mano a productos agresivos para el medio ambiente. Lo que no quiere decir que a la hora de elaborar el vino tenga la calidad deseada, que esa es otra historia.

Esta forma de trabajar, no debería suponer grandes dificultades en la mayor parte del suelo español, donde se disfruta de un clima tan favorable, sano y extremadamente seco, que el cultivo ecológico no representa una terrible carga, ni trabajo agotador. Nada que ver con el cultivo de la vid en el centro de Europa, donde sí que es duro mantener sanas las vides en ambientes tan favorecedores de todas las plagas bíblicas sin la ayuda de los recursos químicos posibles. De hecho, la mayoría del viñedo español podría inscribirse como ecológico, porque las prácticas de cultivo han cambiado poco y salvo accidentes imprevisibles, apenas necesitan un par de tratamientos a la temporada (y no muy fuertes) para que sus uvas crezcan lozanas. Pero, país de contradicciones, al contrario que en otras regiones de Europa donde los productos ecológicos se valoran cada vez más, en España todavía se miran con cierta suspicacia.

UVAS ECOLÓGICAS O VINOS ECOLÓGICOS

He ahí el dilema. ¿De qué sirve cuidar la viña desde la poda misma, luchar contra enfermedades y plagas con las armas limitadas, seguir sin desfallecer con el trabajo tenaz que exige un cultivo ecológico, de qué sirve, en fin, recoger unas uvas sanas, libres de pesticidas, de restos dañinos para la tierra o para la salud si en el lagar se abusa de modernos aditivos, levaduras transgénicas, añadidos clarificantes, bacterias lácticas y otros productos que no son tan naturales? Este razonamiento angustia a muchos productores para los que la ecología es casi una religión, voces discrepantes contra la relajación de algunos de sus correligionarios. Lo único que ellos todavía se permiten es una pequeña adición de sulfuroso (aunque estos vinos deben contener menos cantidad).

Quizá el lector se pregunte si los otros productos, los que no llevan la contraetiqueta de ecológicos, no se pueden

beber porque acaso puedan provocar todo un catálogo de daños y averías a nuestra salud. Todo vino que pasa el control de sanidad es perfectamente apto para el consumo en cualquiera de sus tipos o categorías. Es más, los grandes vinos, esos generalmente tan escasos, geniales e inevitablemente caros, se elaboran bajo los principios de cultivo ecológico, y sus técnicos suelen ir un paso más allá de sus normas, gracias a que generalmente cuentan con tecnología avanzada (y carísima) tanto en la viña como en la bodega, aunque no se sometan a los controles que les otorgaría la contraetiqueta.

MÁS CANTIDAD, MAYOR CALIDAD

Parece que fue ayer cuando se celebró la primera feria de vinos ecológicos en Córdoba, la próxima será la número seis. En ella se retrataba fielmente la realidad de estos productos, pocos y buena parte de ellos con evidentes carencias de calidad y no pocos defectos. Eran tiempos en los que algunos de los productores eran entusiastas seguidores de una doctrina coherente con el campo, el medio ambiente, pero escasamente dotados de los conocimientos necesarios para elaborar un vino al menos aseado. Si además, en el lagar no se disponía de los medios necesarios para su elaboración y mantenimiento, el resultado podía ser desastroso. Aquella imagen en el patio de la dirección general de la capital cordobesa marca el ayer y el hoy. Los tiempos han cambiado radicalmente. Una explosión de vinos ecológicos llega al consumidor desde cualquier punto del viñedo español. Vinos para todos los gustos, colores y bolsillos. Generosos, blancos, rosados y tintos, espumosos y dulces... y, sobre todo, buenos.

Se ha creado una especie de elite entre los pioneros productores que llevan años en la lucha sin desfallecer lo más mínimo. El primero que viene a la mente es Josep María Albet i Noya, creador de toda una corriente ecológica, primero en Cataluña, que irradió después a toda España. Josep María Pujol, con sus cuidados y elegantes espumosos. El obstinado incansable de Mallorca, Gelabert. También Manolo Valenzuela, que desde su solitaria lucha en la Alpujarra ha logrado que aficionados del norte de Europa admiren sus productos. Robles, en Montilla, con el problema añadido de elaborar generosos. Pérez Caramés, en el Bierzo. El admirable Frederick Schaft (Federico para los rondeños) que en Ronda elabora vinos de variedades poco corrientes. La Asociación de Empresas de Agricultura Ecológica Navarra, cuyo director técnico José Uranga le ha dado un gran impulso en aquella tierra. Han sido y son el valioso germen de la imparable corriente que, con medios naturales, respeta al terruño y al vino. Poseen un gran mérito, aunque a muchos de ellos sólo se lo concedan todavía fuera de nuestras fronteras.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

D.O. ALICANTE

LAUDUM NATURE 2005 €€
BOCOPA. Tel. 966 950 489.
Porte aromático de frutillos silvestres, zarzamora, hoja de grosella que, nuevamente, acusa en boca aunque bien solventado por su inicial golosidad que lo hace más ecuánime.

D.O. BIERZO

EL VINO CÓNSESULES DE ROMA CR. 2000 €€€
Pérez Caramés. Tel. 987 540 197.
Desarrolla con maestría delicados aromas de frutillos rojos y violetas. Es muy personal. Recuerda a algunos vinos del sur de Francia con ese toque fragante de fruta balsámica.

PALACIO DE CANEDO MACERACIÓN CARBÓNICA 2005 €€€
Prada a Tope. Tel. 902 400 101.
Mantiene con destacado protagonismo los aromas de canela en rama, el jugo de la granada y las flores. Es muy carnoso y con persistencia. Para nosotros, de los mejores años.

D.O. BINISALEM-MALLORCA

CARMESÍ 2004 €€€€
Jaume de Puntiró. Tel. 971 620 023.
En nariz destaca por su nitidez frutal, principalmente de frutas rojas. Su trago goloso, abundante y sin aristas es la culminación del conjunto.

D.O. CALATAYUD

LANGA MERLOT €€€€
Langa Hermanos. Tel. 976 881 818.
Radiante madurez, carácter especiado y abundante frutalidad. Bien elaborado, carnoso, amable, con taninos granulosos fundentes. Aunque le falta botella, el futuro es prometedor.

D.O. CARIÑENA

LÁGRIMA VIRGEN 2005 €€
Tosos Ecológica. Tel. 976 147 040.
Esboza un recorrido por las frutas más silvestres como las moras o grosellas revelando su naturaleza juvenil. Su trago es fresco, lozano, sin aristas que perturben su buen fluir.

D.O. CATALUNYA

MAS DE BELLVÍS 2005 €€
Ramón Roqueta. Tel. 938 743 511.
Lo que mejor define a este vino es su equilibrio. No es fácil encontrar todo esto en un vino, fruta expresiva, conjuntada, así como un desarrollo de boca suave, ameno e ideal para comer.

D.O. CAVA

MIRGIN BRUT NATURE 2003 €€€€€€
Alta Alella. Tel. 934 644 949.
Chardonnay muy fino, papaya, piña, con abundantes ahumados que nuevamente reaparecen en el final de boca. Su textura cremosa y cuerpo están bien ligados.

NATURA €€
Pinord. Tel. 938 903 066.
En boca, la acidez es casi acerba, muy sugerente, con final largo. Atesora abundantes aromas frescos como la hierba, la piel de paraguay y especias (laurel).

D.O. JUMILLA

CASA DE LA ERMITA CR. 2002 €€€€
Casa de la Ermita. Tel. 968 783 035.
Está en su punto óptimo, en su plenitud aromática: ciruela pasa, canela, pimienta, regaliz, ceniza. Cada trago es un susurro de su espléndido buqué.

LUZÓN ORGANIC 2005 €€€
Finca Luzón. Tel. 968 784 135.
Fondo misterioso de aromas (jara, arcilla, trufa, laurel, ferruginoso). Al paladar es suave, fresco y carnoso, con largo recorrido. Muy interesante.

D.O. LA MANCHA

BALADA TEMPRANILLO 2005 €
Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
Muy fresco, juvenil, con sabrosura en su paso de boca y gratos recuerdos de zarzamora, hoja de grosella y regaliz rojo.

MUNDO DE YUNTERO ROBLE 2004 €€
Coop. Jesús del Perdón. Tel. 926 610 309.
Falta tiempo para desarrollar perfectamente los aromas. Al paladar se muestra carnoso, bien dotado de carga frutal y recuerdos de vainilla.

D.O. LANZAROTE

DIEGO SECO 2005 €€€€
Los Bermejós. Tel. 928 522 463.
Bien de color y aromas (albaricoque, melón, paraguay) y un fantástico trabajo con las lías. Graso, envolvente y con deliciosa acidez.

D.O. MÁLAGA

FINCA SANGUIJUELA
PETIT VERDOT 2001 €€€€€€
Federico Schatz. Tel. 952 871 313.
Profundo, gracias al uso de levaduras naturales y al trabajo con las lías finas. Aromas especiados, de hierbas, limos, flores. Suave, fresco, penetrante.

Ser ecológico

La agricultura ecológica en España comienza a regularse legalmente a partir de 1989, cuando se aprueba el Reglamento de la Denominación Genérica «Agricultura Ecológica». Pero, su entrada en vigor no es hasta 1991 cuando lo aprueba la CEE. Hasta entonces el organismo encargado de controlar su producción, en todo el territorio nacional, eran los Consejos Reguladores. Posteriormente, en 1993 se establece una nueva regulación donde las Comunidades Autónomas empiezan a asumir las competencias. En nuestro país, el control y la certificación de la producción ecológica se llevan a cabo por Consejos o Comités de Agricultura Ecológica territoriales.



D.O. MONTILLA-MORILES

FINO PIEDRA LUENGA €€€👍
Robles. Tel. 957 650 063.
Notas de almendra cruda y flor de camomila. Seco, delicado y largo. Espléndido.

D.O. NAVARRA

ARISTU CRIANZA 2003 €€€€👍
Bodegas Aristu. Tel. .
Un vino de fino buqué, complejo, especiado, y sugerentes aromas de frutas rojas. Elegante paso de boca y tanino maduro.

AROA GORENA 2002 €€€€€
Vinos y Viñedos Aroa. Tel. 948 555 394.
Fondo de pimiento asado, de cedro y boletus. Complejo y abundante. Entrada suave, graso, aunque, con cierta rugosidad tánica. Mejorará en botella.

AUZOLÁN 2004 €€€
Auzolán Viticultores. Tel. 948 740 012
Fruta negra madura, sazónada, que posteriormente se manifiesta en boca, aunque más jugosa y notoria. Tiene un magnífico equilibrio.

AZUL Y GARANZA TEMPRANILLO-CABERNET 2005 €€€
Azul y Garanza. Tel. 948 823 861.
Aromas a maceración de los hollejos, con recuerdos de arándanos y cáscara de sandía. Su paladar está muy conseguido, goloso, amable y envolvente.

FUENTE CERRADA 2004 €€€
Bodegas Irache. Tel. 948 551 932.
Aromas de higos, brisa de otoño (hojas secas y monte bajo) con un paso de boca suave y ágil.

QUADERNA VIA 2004 €€€€€👍
Quaderna Via. Tel. 948 554 083.
Estilo moderno (fruta en licor y tostados abundantes). Boca grasa, fresca y envolvente.

D.O. PENEDES

ALBET I NOYA XARELLO 2005 €€€👍
Albet i Noya. Tel. 938 994 812.
Perfume franco, potente y fresco, con recuerdos de pera, albaricque y hierba fresca. Excitante acidez, bien conjuntado y de final frutoso.

D.O. PLA I LLEVANT-MALLORCA

SON ROIG 2003 €€€€€
Can Majoral. Tel. 971 66 5 867.
Cabernet Sauvignon maduro, aromas especiados, de tabaco y almizcle. Carnoso y vibrante en su paso, pero bien ligado, aunque necesita botella para pulirse.

D.O. RIBERA DEL DUERO

KIRIOS CRIANZA 2003 €€€€€€
Adrada Ecológica. Tel. 947 531 096.
Puzzle aromático muy enriquecedor, recuerdos de ciruela roja pasa, canela, clavo. Su acidez le aporta viveza en el paladar, muy jugoso y amable en fruta.

LA SOLANA 2004 €€€€👍
Carralba. Tel. 983 881 910.
Todo es concentración, desde los recuerdos de frutas negras sazónadas hasta su acento goloso en el paladar; un buen volumen de fruta.

PECUNIA TEMPRANILLO 2004 €€€€€👍
Finca Campos Góticos. Tel. 979 165 121.
Después de beberlo, en la meditación nos revela su buena base frutal y cuidada elaboración. Al tacto, es graso, con volumen y amable.

VIÑA EREMOS CR. 2003 €€€€€
Hnos. Páramo Arroyo. Tel. 947 530 041.
Pide tiempo para desarrollar sus aromas por la reducción. Sin embargo, al paladar muestra buenos atributos: acidez, cuerpo y carga frutal que auguran futuro.

D.O. RIOJA CALIFICADA

DIONISIO RUIZ IJALBA 2003 €€€€€👍
Viña Ijalba. Tel. 941 261 100.
Uno de los vinos más elegantes que hemos encontrado, elaborado con la curiosa variedad Maturana Tinta. Buen entendimiento entre fruta-madera, con un fresco paso de boca, lleno de matices y gran buqué.

MAGISTER BIBENDI RVA. 2001 €€€€€👍
Navarrsotillo. Tel. 948 690 523.
Evoluciona con armonía. Es complejo (almizcle, higos secos, cedro y ciruelas). Sedosos al tacto, de buen recorrido, con fondo de canela-cedro.

MARQUÉS DE VITORIA CR. 2001 €€€€
Marqués de Vitoria. Tel. 945 622 134.
Toques de vino moderno, con mayor relevancia de la fruta. Su trago es amplio, jugoso e inunda nuestras papilas de agradables sabores y frescos aromas.

MUTUO CRIANZA 2001 €€€€
Santiago Ijalba. Tel. 941 304 231.
Es de los ejemplos que a todos gusta por su tacto suave, de frutalidad placentera y delicada. Elaboración clásica bien entendida.

OSOTI LA ERA 2004 €€€€€👍
Osoti Viñedos Ecológicos. Tel. 948 674 010.
Una mezcolanza entre la fruta fresca y la madura, en buen compromiso. Se paladea con amabilidad, graso, de textura fundente y fondo de canela y especias.

Implantación

España es uno de los países de la CEE con mejores posibilidades para el desarrollo de la agricultura ecológica por su clima y grandes extensiones de cultivos. Así como el cereal y las leguminosas o el olivar, que representan entre los dos más del 50% de la superficie (en el año 2005). La vid ecológica sólo ocupa el 5%, es decir, unas 15.990 has. del total del viñedo nacional. Entre las mayores zonas de cultivo ecológico sobresalen Castilla La Mancha (4.942 has.), como es obvio, y Murcia (3.752 has.), seguido por Cataluña (1.227 has.). En resumen, ser ecológico es recuperar las técnicas ancestrales, lo que confirma que muchos de los vinos de alta gama responden a prácticas ecológicas.



TORRES



© 2005 Torres & Ca. S.A.

Viña Esmeralda

Unvelel
clubTORRES
online
www.torres.es



VIÑA BERCEO CRIANZA 2002 €€€
Berceo. Tel. 915 930 905.
Buena concentración de fruta, conserva su característico estilo. Sabroso y equilibrado, con un fino buqué (vainilla, canela e higos secos).

VIÑA LOS VALLES GAR.-GRAC. CR. '02 €€€€
Vinícola Real. Tel. 941 444 233.
Por un lado encontramos la madurez y frutuosidad de la Garnacha (frambuesa en sazón) y la soberbia acidez del Graciano. Un resultado final espléndido.

D.O. SOMONTANO

MONTESIERRA 2004 €€
Pirineos. Tel. 974 311 289.
Un 2004 que se mantiene fornido, muy abundante en notas frutales (grosella, moras, fresas) con un toque de violetas muy sugerente. Su trago es envolvente y muy frutoso.

D.O. TERRA ALTA

SACRA NATURA 2005 €€€€€
Vinos Piñol. Tel. 977 430 505.
Fruta especiada con rasgos silvestres (zarzamora, grosella). Muy concentrado, tanto en color como en aromas; en boca se aprecian unos taninos rudos y de buena amplitud.

D.O. VINOS DE MADRID

CORUCHO GARNACHA 2005 €€
Bod. Ecológica Luis Saavedra. Tel. 918 642 896.
Tiene el carácter de la clásica Garnacha madrileña, de aromas a mermelada de fresa, canela y un fondo vinoso. En boca se acentúa su golosidad, cuerpo y persistencia, con un resultado muy agradable.

QUBÉL NATURE CRIANZA 2003 €€€€€
Gosálbez Orti. Tel. 918 725 399.
La formación aromática, concentración y expresividad es magnífica. Muy buena crianza con respeto absoluto de la fruta. Fluye carnosos, amplio con todo muy fundido. Es un buen ejemplo de ecológico.

VIÑA BOSQUERA ROBLE 2003 €€
Andrés Morate. Tel. 918 747 165.
Su arco iris aromático alumbra el olfato (higos secos, regaliz rojo, caja de puros, clavo). En boca todavía mantiene cierta viveza que resultará idónea para platos de moderada contundencia.

D.O.Q. PRIORAT

GENIUM 2003 €€€€€
Genium. Tel. 977 827 146.
Posee el color, la profundidad mineral y frutuosidad típica de la zona. Al paladar es más suave, fresco y carnosos; un paso de boca muy armónico.

MAS IGNEUS FA 206 2002 €€€€€
Mas Igneus. Tel. 977 827 004.
Bodega íntegramente ecológica. Este vino se muestra potente, bien arropado por la fruta y la madera. Posee estructura pero es mesurado en taninos, sabroso y de largos recuerdos minerales.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

9 COTAS 2005 €€
Viñedos Campos de Castilla. Tel. 609 152 834.
Cuerpo aromático bien conjuntado, de radiante expresión a grosella y fresas. Al paladar no defrauda, goloso, de buen recorrido y persistencia.

ARDALES 2005 €€€
Arúspide. Tel. 926 347 075.
El más frutal de la cata, es como beber directamente del depósito. Fresón, arándanos y grosella a raudales que, de nuevo, se manifiestan en cada trago prodigándose por largo tiempo.

DIONISOS RVA. 2001 €€€€€
Dionisio de Nova «Dionisos». Tel. 926 313 248.
Tiene un fondo de regaliz penetrante que se complementa con los terciarios de tabaco de pipa y nuez moscada. Cada trago es como la seda, no hay aristas y de un buqué espléndido.

RUÍZ VILLANUEVA 2005 €€€
Bodega Ecológica Bruno Ruiz. Tel. 914 675 638.
Ha realizado un buen ensamblaje de sus tres variedades: Airén, Chardonnay y Moscatel. Muy potente en aromas, limpio y potente. La boca es equilibrada: buena integración grasa-acidez, con un grato recuerdo final de mandarina, rosas y lima.

VITIS NATURA 2005 €€€€
Vitis Natura. Tel. 659 962 922.
Frutuosidad cristalina, lozana y ruda, con recuerdos de fresones y grosella. Su trago es de los que gustan, goloso, con mucha carnosidad y profuso en fruta. Magnífico diseño.

V.T. CONTRAVIESA-ALPUJARRA

BORGOÑÓN GRANATE 2003 €€€€€
Barranco Oscuro. Tel. 958 343 066.
Hay que decantarlo antes, por su reducción. Profundidad del terruño, minerales, cassís, tabaco, espliego. De acidez y taninos poderosos, dos atributos que exigen esperar cuatro años para beberlo.

VINO DE MESA SIERRA NORTE DE SEVILLA

COLONIAS DE GALEÓN ROBLE 2003 €€€€
Viña Las Colonias de Galeón. Tel. 607 530 495.
Un estilo muy definido que potencia los recuerdos de coco, vainilla y fruta roja y negra con un punto almibarado muy sugerente. Su boca es fresca y amable, resultando ideal para el chateo.

Filosofía
Ser ecológico significa no utilizar en el viñedo productos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas o antibióticos. Se trata de preservar el medio ambiente, mantener y aumentar la fertilidad del suelo, respetar los ciclos de la flora y fauna y proporcionar uvas con todas sus propiedades naturales. Lo único que se permite, como aditivo es el anhídrido sulfuroso (antiséptico y conservante) y con contenidos de 80 mg/l para blancos y tintos, 70 mg/l en tintos jóvenes y 100 mg/l en tintos de crianza. Algunas bodegas están experimentando con vinos elaborados sin sulfuroso y con levaduras naturales pues las del género Saccharomyces son capaces de producir hasta 100 mg/l de anhídrido sulfuroso.

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.



CENTROS CLUB DEL GOURMET
A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

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

MÁLAGA

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

MURCIA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-18
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

Novedades Club del Gourmet

El humo, un delicado lujo

Las conservas, por su naturaleza, no son producto de temporada, sino socorrida despensa para cualquier momento. Sin embargo, el salmón ahumado era hasta hace poco un lujo sólo al alcance de los zares rusos y de las más ostentosas cestas de Navidad. La cría del salmón, en condiciones ecológicas y en el entorno óptimo de mares fríos, en los fiordos noruegos, permite disfrutarlo, recién ahumado, durante todo el año. El Club del Gourmet lo presenta incluso ya cortado.



Analicemos la despensa de esa especie omnívora que se llama humana. En realidad no es completamente omnívora, no come todo lo comestible, sino lo que le dicta la geografía, la disponibilidad de su entorno y lo que le permite la cultura de cada sociedad. Pero hay algo común a todos los grupos, de diferente economía, de ideologías antagónicas, y es esa suma de inteligencia y sensualidad que lleva a hacer de la necesidad virtud. Es decir, a transformar lo necesario en bueno, incluso en exquisito. La fórmula se aplica desde el principio, es decir, desde convertir la imprescindible nutrición en delicada gastronomía.

Por esa razón, los sistemas de conservación de los alimentos, algo necesario para poder comer en época de escasez, se han perfeccionado de tal modo que el sabor o la textura del ingrediente que se quiere conservar, guardar, mejoran con el tratamiento. Así ocurre con los escabeches, los encurtidos en vinagre, las salazones... y, especialmente, con los ahumados.

POR EL HUMO SE SABE

El salmón ya no se ahuma para conservarlo, para poder guardar en la despensa anual la abundante pesca de una temporada breve, sino para disfrutar de ese aporte tan característico, profundo, etéreo y delicioso que le proporciona el humo de maderas seleccionadas con gusto y criterio. Porque lo que se aprecia, a la hora elaborar y de juzgar un salmón ahumado, no es ocultar el fresco sabor del pescado, sino envolverlo en una delicada nube que permita percibir la impronta de las selectas maderas -haya, abedul, roble- sin robar protagonismo al salmón. El efecto es comparable al que se disfruta en los vinos

redondeados por la crianza en barrica de roble o los cigarrillos puros que se conservan en caja de cedro. Claro que en el ahumado se ha conseguido la perfección. No podía ser menos, ya que su técnica se viene practicando desde la civilización sumeria, 3.500 años antes de Cristo. Posiblemente mucho antes, pero «sólo» hay documentos y recetas desde esa época.

DOS PRESENTACIONES DISTINTAS

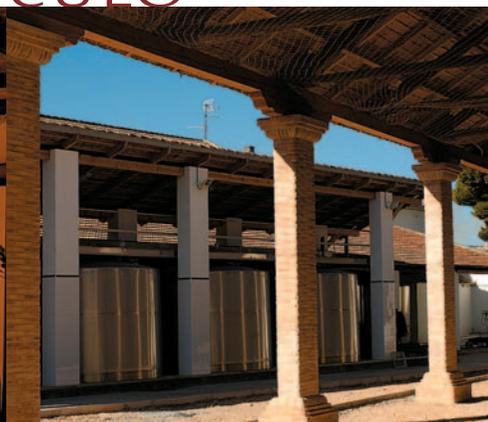
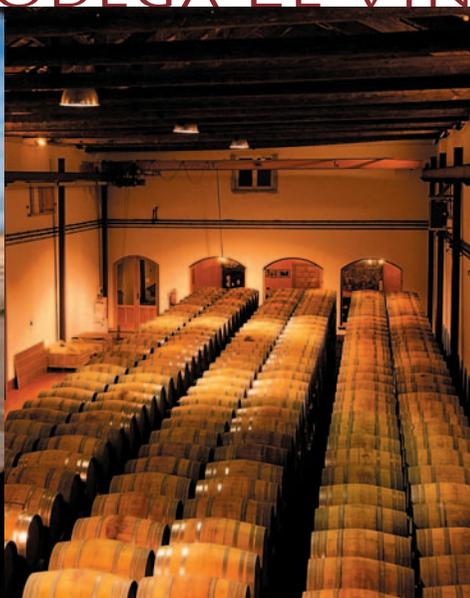
Salmón noruego de 20 meses de cría y con una elaboración completamente artesanal es lo que aplica El Corte Inglés para los dos formatos que se encuentran con su marca en El Club del Gourmet. Dos presentaciones: una en lomos enteros, en envase de 150 grs, y otra con esos lomos cortados en lonchas finas, a la larga, de modo que facilite el uso y la presentación.

En ambas destaca la delicadeza del humo, su aroma delicado, su gusto suave pero duradero, muy permanente, y la milagrosa frescura del propio salmón, que logra una textura a la vez firme y delicada.

Para disfrutarlo en todo su esplendor no conviene que la pieza esté muy fría. Debería sacarse de la nevera al menos media hora antes de servir. Y no necesita derrochar imaginación o esfuerzo. Las presentaciones clásicas, las mismas que empleaban los zares en Rusia o los reyes franceses, son inmejorables. Basta guarnecerlo con pepino fresco o en vinagre, alcarras, huevo hilado, crema agria y pan tostado o galletas de soda.

Y para acompañar, un espumoso seco, Champagne o cava brut nature o un rosado muy fresco.

BODEGA EL VÍNCULO



El patio de la casona manchega se restauró, crecedero, para proteger los depósitos de elaboración. Al final, el vino se redondea en una impresionante nave de barricas nuevas.

Loa al Tempranillo manchego

Al pie de los molinos de viento de Campo de Criptana, Alejandro Fernández ha recuperado una hermosa construcción típica manchega y la hace crecer convertida en una moderna bodega, vínculo familiar con su historia.

El nombre elegido -El Vínculo- es un homenaje a la vieja bodega paterna, allá en Castilla la Vieja, en tierras del Duero, lo que constituye, a la vez, un homenaje y una continuidad en la tradición vinícola de los Fernández. La primera añada, la del 99, hizo su debut en Diciembre de 2001, con la misma variedad de uva -la Tempranillo, eso sí, de La Mancha- y el mismo proceso que ha afamado a sus hermanos de la Ribera y de Zamora.

Una fórmula acuñada y personalizada que distingue al grupo Pesquera.

Aquí hace más sol, más calor, menos humedad, el mismo frío. Un clima continental extremo, en el que gélidos inviernos dan paso, casi sin transición, a ardientes estíos. Desde 15° bajo cero a 45° C en el tórrido verano, y más de tres mil horas de sol directo cada año.

Aunque el terreno es llano, las barreras montañosas que rodean toda la región dificultan la entrada de cualquier atisbo de humedad procedentes del mar. La norma son sequías, a veces muy prolongadas. De ahí que, para asegurar la calidad óptima de la uva en el momento de la vendimia se haga imprescindible un comedido riego por goteo, que se suma a otros cuidados puntillosos de las viñas concertadas.

EL VINO SE HACE EN LA TIERRA

En tres décadas de historia, la visión y la mano de Alejandro Fernández han consolidado el Grupo de bodegas como mode-

lo de buen hacer. Ha convertido en arte la transformación de la Tempranillo en vinos originales, con estilo y carácter propios.

A la primera bodega -Pesquera, ubicada a orillas del Duero y nacida en 1975- se han ido sumando Condado de Haza, en la burgalesa localidad de Roa y, en tierras zamoranas, la caprichosa Dehesa La Granja, donde este verano se celebró una memorable cata para conmemorar los 30 años de historia y éxito de la marca.

En El Vínculo, junto a Alejandro, ejerce de enóloga su hija Eva y de factotum Pepe Pérez Gustoso. Es él, entusiasta, enamorado de la bodega y de su pueblo, quien ejerce de anfitrión con las visitas y quien controla las obras que ponen en pie sueños, como un comedor diáfano, con vigas de 10 metros, donde acoger a quienes se acerquen a visitar sus dominios.

Las botellas de El Vínculo viajan desde esta ínsula a todo el mundo; la casona, junto a las oxidadas vías del tren, ha duplicado su capacidad con una nueva nave como almacén, una sala de exposición y, en el patio, brillantes depósitos bajo las tejas. Alejandro buscaba uva para elaborar un vino en La Mancha, y Pepe le ofreció los derechos de unas cepas añosas, retorcidas como olivos, verdaderos diplodocus de la viticultura, esas que jalonan toda la zona y que parecen plantadas antes de la primera edición del El Quijote. Esa feliz conjunción ha dado sus frutos, más de 300.000 kilos en la última vendimia, y una obsesiva búsqueda de calidad que sigue siendo un proyecto creciente, imparable.

Dos vinos, en dos palabras

Frente a la tradición local, los vinos de Alejandro inauguraron aquí la crianza. Este es el resultado:

EL VÍNCULO RESERVA 2002

Tempranillo 100 %, 14% vol., 24 meses en barrica de roble americano y 12 meses en botella. Muestra un color rojo cereza intenso, con reflejos granates y apuntes atejados. Su aspecto es brillante. En nariz hay recuerdos finos de coco, ciruelas negras y cerezas bien sazonadas. La madera no eclipsa su carga frutal. En la boca entra con suavidad y se aprecia una carga frutal muy madura; es amplio en matices y presenta un gran equilibrio. Es ideal para acompañar a estofados de caza menor de pelo y pluma, como la perdiz, reina de la gastronomía manchega. No desentona con carnes rojas a la parrilla. Conviene decantarlo media hora antes de su consumo.

EL VÍNCULO, CRIANZA 2003

Tempranillo 100%. 13,5% vol., 18 meses en barrica de roble americano y 6 meses en botella. Color intenso rojo cereza bordeado en granate oscuro. Su aspecto es límpido. Huele a frutas -negras y rojas- bien maduras, y el roble americano de las barricas aporta complejidad. Hay recuerdos de vainilla y de cedro. En boca es carnoso, muy sustancioso, con la acidez justa y la frutalidad muy madura. El conjunto es potente y balanceado.

EL VÍNCULO-GRUPO PESQUERA

Avda. Juan Carlos I, s/n
13610 Campo de Criptana
(Ciudad Real)
Tel y fax 926 53 37 09
elvinculo@elvinculo.com
www.grupopesquera.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.



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

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

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLASICO

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



www.bodegascampsoresales.com

UNIDOS POR EL PLACER

Cangrejo Rojo Real con blancos



FOTO: ANGEL BECERRIL

Durante su visita oficial a Noruega, SS.MM. los Reyes de España tuvieron dos ocasiones para disfrutar de la calidad del Cangrejo Rojo Real. Este clásico de los mares noruegos estuvo presente tanto en la plataforma petrolífera de Trollfjord-A como en la cena que se sirvió a bordo del yate real de los Reyes noruegos, el «Norge».

Su fama es merecida. Tiene un gran éxito en los mercados internacionales debido a su llamativo tamaño y gracias a la extraordinaria calidad de su carne. Investigadores rusos introdujeron este crustáceo en el Mar de Barents procedente del Mar de Okhotsk en la costa rusa del Pacífico en la década de los 60. Desde entonces se ha extendido hacia el este y oeste en la zona sur del Mar de Barents y probablemente para quedarse. Es un recurso que administran en conjunto Rusia y Noruega. Una especie que tradicionalmente se consume en ocasiones muy especiales y se encuentra en algunos de los más exclusivos menús del mundo. Su alta calidad ha llevado a la organización del certamen gastronómico del Bocuse d'Or 2007 a elegirlo como ingrediente oficial para el plato de pescado. Se puede servir solo del mismo modo que otros crustáceos o preparar de varias maneras al igual que la langosta o la cigala. Las patas cocidas están consideradas por muchos como uno de los más exquisitos manjares. Nuestra propuesta: asado con crema de aguacate, tomate rallado y vinagreta de soja (una receta disponible en www.mardenoruega.com) y bien acompañado de una selección de vinos blancos muy diversos, jóvenes y con madera, pletóricos de fragancias y sabores.

NUESTRA SELECCIÓN

CASTILLO DE SAJAZARRA '05 €€
Señorío de Libano. Tel. 941 320 066.
Refleja muy bien la limpieza de la fruta, los recuerdos florales, de níspero y pomelo. En boca, goza de buen equilibrio y frescura.

FLORANTE 2005 €€€€
Emilio Clemente. Tel. 616 918 565.
El diseño de boca es lo más destacable. A pesar de su estructura y grasa, resulta fresco e incluso un toque acerbo que no desentona. Muy original.

ENATE FB. 2003 €€€€€
Enate. Tel. 974 302 580.
Frutosidad melosa que recuerda el pomelo y los frutos secos (nueces de macadamia) con fina brisa de humo y vainilla. Estructurado, con untuosidad y magnífica definición varietal.

MILMANDA FB. '04 €€€€€€
Miguel Torres. Tel. 938 177 400.
De las grandes obras maestras de Miguel Torres. De nítida mineralidad, y una sintonía perfecta entre aromas y crianza. Envoltente, muy largo y elegante.

ESTRELLA 10 2005 €€
Bodegas Murviello. Tel. 962 329 003.
Su aromaticidad se magnifica por momentos, flores dulces, mandarina, cítricos. Entrada fresca, ágil y con final amargoso elegante.

FAN D. ORO 2005 €€
Arzuaga Navarro. Tel. 98 361 146.
Hay un excelente trabajo de base, buena carga aromática: lilas, pera, piel de membrillo. Graso, envoltente y jugoso.



D O M I N E
BAR RESTAURANTE

Conde Duque, 13 - 28015 Madrid
Tel. 91 547 71 76 - e-mail: domine@clubdomine.es

Un PX pletórico



PRÁCTICA DE CATA

Las bodegas Pedro Romero fueron fundadas en 1860 por Vicente Romero Carranza en Sanlúcar de Barrameda. Es de las escasas empresas españolas que ha logrado alcanzar la sexta generación en manos de la misma familia propietaria y sin participación ajena a la misma. Toda su trayectoria, desde mediado el siglo XIX hasta los primeros años del XXI, se ha caracterizado por la búsqueda permanente de la calidad como signo distintivo. Esta constancia le ha permitido mantener una posición privilegiada entre los clientes. Pedro Romero es, además, una de las pocas compañías de la zona que, lejos de desprenderse de patrimonio, ha afrontado una decidida expansión con la reciente adquisición de un moderno complejo situado en la Carretera del Puerto. Con esta adquisición, Pedro Romero se convierte en la segunda bodega de Sanlúcar, con unas instalaciones que le permiten incrementar la producción sin renunciar a la calidad y la tradicional y esmerada elaboración de sus vinos.

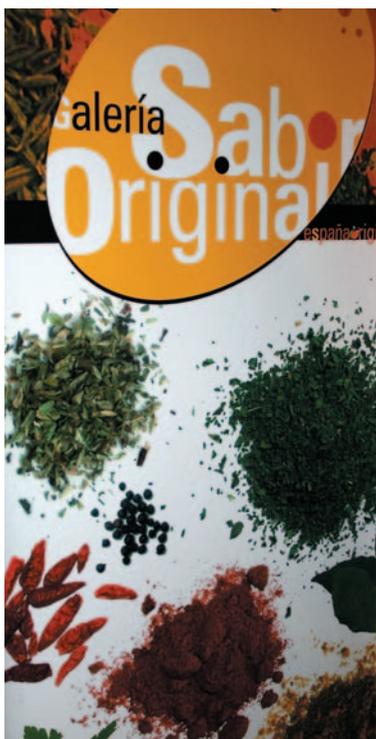
La ubicación de las bodegas es una de sus principales señas de identidad, al ser la casa más cercana a la desembocadura del río Guadalquivir, con el valor añadido que ello supone por el aprovechamiento de los vientos, la humedad y las condiciones microclimáticas que dan personalidad a sus vinos. El vino elegido para esta práctica es el Pedro Ximénez Viña El Álamo, de excelente calidad, avallada en numerosos concursos, y pletórico de matices.

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

PEDRO XIMÉNEZ VIÑA EL ÁLAMO	
COLOR	ASPECTO
LIMPIDEZ	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	



* Príncipe de Viana es una marca de vinos de Sanlúcar de Barrameda, fundada en 1860.



Un país para comérsele

l *Mario Sandoval, Imanol Arias y José Ribagorda, entre otros, participarán en ESPAÑA ORIGINAL. Se realizarán jornadas técnicas, mesas temáticas y encuentros culturales en el marco de la Feria que se celebrará del 25 al 28 de septiembre en Ciudad Real.*

El conocido chef y empresario madrileño, Mario Sandoval, hablará de «Juventud e Innovación en la Gastronomía», ponencia que se dividirá en varios apartados. En principio explicará la forma de innovar en la cocina tradicional llevándola al campo de la investigación, demostrando que la gastronomía se puede renovar constantemente. De hecho la prueba está en un proyecto que iniciaron hace cuatro años y que llevaron a cabo con Iboo, restaurantes de comida rápida, que buscan el equilibrio entre la calidad de la materia prima (las calorías que contiene, las vitaminas que aporta, etc.) y una manera rápida de servirlos, es decir, presentan platos frescos, atractivos y saludables a precios muy interesantes y de rápida preparación. Un segundo aspecto de la charla se basará en las tendencias de la cocina: nuevas técnicas, productos específicos para cocinar, etc. Y por último, comentará detalladamente en qué consiste la carta de vinos digital, que utiliza las nuevas tecnologías, al recurrir a un formato exclusivamente

electrónico.

Con este revolucionario soporte, por primera vez en España un restaurante de alta cocina facilita la consulta en el momento de sus más de 700 referencias clasificadas de vinos de todo el mundo, actualizadas en tiempo real de acuerdo a las nuevas incorporaciones y la disponibilidad de stock en bodega.

UN PAÍS PARA COMÉRSELO

Asimismo, el sociólogo Lorenzo Díaz coordinará el encuentro cultural «Un país para comérsele», en el que intervendrán

el actor Imanol Arias, los periodistas Javier Rioyo y Jesús Ruiz Mantilla, así como el cocinero catalán Santi Santamaría.

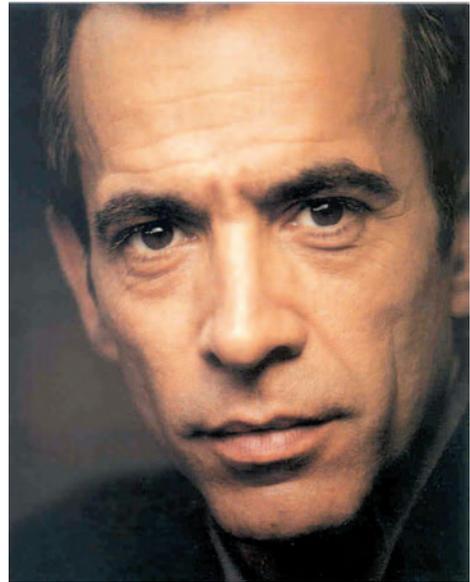
El escritor manchego asegura que "ningún espacio más idóneo que España Original para chequear el estado de nuestras cocinas y de nuestras Denominaciones de Origen y otras Indicaciones de Calidad". "Tener una buena marca es tenerlo casi todo", añade.

También el periodista Lorenzo Díaz organizará la mesa redonda "El arte del buen comer. Tradición", en la que participará Cándido, nieto del conocido "rey del cochinillo" de Segovia. Por su parte, el periodista de los informativos de fin de semana de Telecinco, José Ribagorda coordinará "El arte del buen comer ahora", en el que debatirán Pepe Rodríguez, cocinero del restaurante Bohío (Illescas, Toledo); el periodista Pepe Domingo Castaños y el tenista Emilio Sánchez Vicario, entre otros.

El conocido chef y empresario madrileño, Mario Sandoval, dirigirá la jornada «Juventud e innovación en la gastronomía»



El actor Imanol Arias intervendrá en el encuentro cultural «Un país para comérselo».



ESPAÑA ORIGINAL



El periodista José Ribagorda coordinará la jornada «El arte del buen comer ahora».

Universidad de Zaragoza.

Además se desarrollará otra mesa redonda en la que se hablará de la comercialización, en la que expondrán Jesús Fárredas, de Cesma; Gregorio Gómez, de la revista Óleo de Toledo; Pedro Antonio Morejón, ingeniero agrónomo; Javier Muñoz, director técnico del Consejo Regulador de la D.O.P. de Torta del Casar, y Óscar Mozún, director gerente de INVAC (Interprofesional de la Carne de Vacuno Autóctono de Calidad de España).

Por otra parte, el periodista José Luis Murcia hablará de las tiendas especializadas. Asimismo, paralelamente se desarrollarán reuniones sectoriales de organizaciones agrarias; jornadas técnicas en las que se hablará de los productos agroalimentarios españoles en mercados clave, del "slowfood" y de las tendencias de consumo de productos de calidad en el extranjero, entre otros temas.

Asimismo, la revista Óleo organizará una jornada de puertas abiertas el 26 de septiembre de 10,30 h. a 17.30 h., y el Consejo Regulador de la Berenjena de Almagro entregará los Premios de Tapas con la Berenjena.

Entre otras de las múltiples actividades que se celebrarán en el marco de la I edición de la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y Otras Indicaciones de Calidad, tendrá lugar un cóctel de bienvenida a todos los compradores internacionales y expositores el segundo día de feria en "La Granja".

CONCURSOS PARA PROFESIONALES

Otra de las actividades paralelas en ESPAÑA ORIGINAL serán los concursos para profesionales del mundo de la sala. En este sentido, la Federación Nacional de Profesionales de Sala y Proyectos y Soluciones a la Carta organizan el Concurso Nacional de Corte de Jamón en Sala; el concurso múltiple: quesos, reconocimiento, frutas, bodegón de frutas y una preparación de un plato de frutas, todos abiertos a profesionales de los distintos establecimientos del ramo de la restauración.

También se desarrollará un foro gastronómico, en forma de exhibición en la Sala, en el que se analizarán diferentes foros gastronómicos que se celebran a lo largo de la geografía española como Madrid Fusión, en Madrid, Lo Mejor de la Gastronomía, en San Sebastián, y BCN

Vanguardia en Barcelona, en el que los personajes principales de este tipo de encuentros son los cocineros.

"CLÁSICOS A PEDIR DE BOCA"

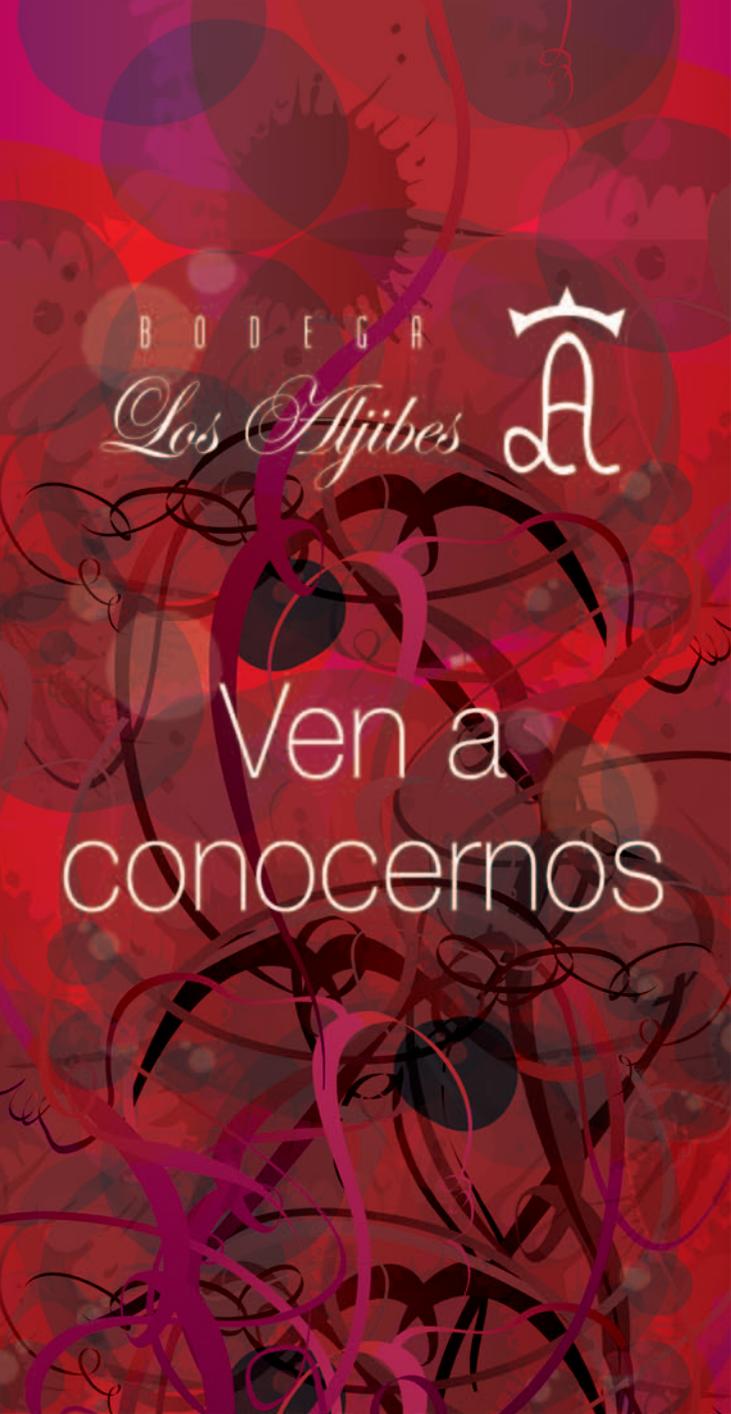
Además, se celebrará el recital «Clásicos a pedir de boca», en el que hablarán Ramón Larry, José M^a Arcos y M^a Fernanda Docan. También participarán José Carlos Capel, Rafael Ansón, José Peñín y Rafael C. Santo en «Los gourmet en España».

En ESPAÑA ORIGINAL se hablará de la «Innovación Tecnológica como Base de éxito empresarial en Restauración», en la que participarán Carlos Nuñez, técnico superior de Hostelería y Turismo; Carlos Zamora, del Restaurante Deluz Santander; Gaspar Rey, director de Cocina Futuro, y Rosa Oria, catedrática de Tecnología de los Alimentos de la

Además se desarrollarán, en el marco de la primera edición de España Original, reuniones sectoriales de organizaciones agrarias; jornadas técnicas, en las que se hablará de los productos agroalimentarios españoles en mercados clave, del «slowfood» y de las tendencias de consumo de productos de calidad en el extranjero.

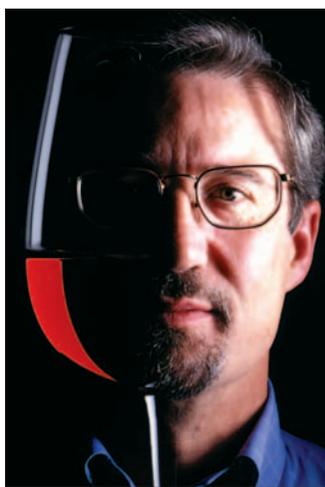
ESPAÑA ORIGINAL 2006

I Feria Nacional de las DD.OO. y otras Indicaciones de Calidad
Ciudad Real,
25-28 de Septiembre de 2006
Tel. 926 254 060
Fax. 926 232 401
e-mail: secretaria@espana.com
www.espanaoriginal.com



Finca Los Aljibes
Chinchilla de Montearagón
02520 Albacete
Telf: 91 884 43 93

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Benditas locuras

Decía el sabio Nobel, Albert Einstein: «Si buscas resultados distintos, no hagas siempre lo mismo». Cuando Aurelio Montes socio y enólogo de Montes, decidió plantar Syrah, variedad que era nueva en Chile, buscó los terrenos de mayor altitud, pobres y agresivos que disponía en la finca de Apalta, decisión que le reportó críticas por parte de sus colegas, y alguno hubo que calificó la idea de locura. Sobre todo teniendo en cuenta que disponía de tierras cerca de donde nace su maravilloso «Montes Alpha M» un vino que había reportado excelentes críticas en todo el mundo. Pero, ¿es acaso locura indagar en ese filo de lo imposible?

Cuando se hace con el suficiente conocimiento, cuando la audacia, la intuición y la experiencia se unen, resultan obras que rayan en la genialidad. Y es el verdadero mérito de esta gran bodega que de la regularidad hace credo, que de vez en cuando nos ofrezca uno de esos vinos tan diferentes, con tanta personalidad que resulte imposible olvidarlos.

AL COMPÁS DE LA LUNA No hay más que leer la etiqueta de sus botellas para comprender que Dionisio de Nova quiere hacer vinos diferentes. Vinos que «bailen» al ritmo de las estrellas, según sus propias palabras. La pasión por la agricultura biodinámica le lleva a usar solo productos naturales y respetar de forma minuciosa el calendario estelar, que seguirá escrupulosamente en todo el proceso de elaboración, desde la poda a la copa. Sí, digo bien, la copa. Porque entre sus investigaciones ha descubierto un calendario del vino, donde una botella se comportará de forma distinta, dependiendo de la fecha en que se abra. Si se descorchara el día 8 de octubre del 2006 (por ejemplo) destacará la fruta sobre otros aromas. Si se abriera el 11 del mismo mes descollarán los tonos férricos. Es una ciencia a la que se debe acceder con espíritu analítico. Nosotros, más escépticos (e incapaces), lo que apreciamos en sus vinos es su meticulosa elaboración, la línea de firmeza de los tres vinos de la colección «Al Compás de la Luna». Diferentes, pero con un aire de familia.



DIONISOS VINUM VITAE 2004

La Bodega de las Estrellas. Unión, 82 - 13300 Valdepeñas (Ciudad Real) Tel. 926 313 248
info@labodegadelasestrellas.com. Sin D. O. (Vino de la Tierra de Castilla)

Precio: 15 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Tempranillo.

Crianza: doce meses en barricas nuevas de roble francés. Fecha de entrada: 5/6/2006

Consumo óptimo aproximado: 5 años a 16/18° C. Puntuación: 8,5/10

1ª Cata: Su despertar en la copa es bastante pausado. Por lo tanto es preferible abrir mucho tiempo antes de su consumo, mejor si se le proporciona el aire por él exigido y se le regala una decantación. Solo así brindará claros sus aromas de frutillos ácidos/maduros (frambuesas, grosellas) sotobosque, notas de torrefacto y especias. Lo mejor está en la boca, donde nos espera un paladar goloso, que se desarrolla con carnosidad y amplitud, y exhibe un tanino suave y bien pulido que prolonga la agradable sensación de vino.

MONTES FOLLY 2002

Montes Premium Wines. Santa Cruz. Valle de Colchagua (Chile)

Distribuidor en España: Delgado Selección. Tel. 916331713

selección@grupodelgado.com. Precio: 45 €. Tipo: tinto crianza. Variedad: Syrah.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés. Fecha de entrada: 27/7/2006

Consumo óptimo aproximado: diez años a 16/18° C. Puntuación: 9,3/10

1ª Cata: Mantiene vivo un precioso color granate, cubierto y con grandes lágrimas. Se atreve a ir más allá de los típicos aromas varietales de violetas o aceitunas, en él se aprecia un excelente buqué de aromas bien ensamblados, desde los balsámicos iniciales a los frutillos, de los tonos tostados a las notas de ciruelas o de buena madera (cedro). Luce el encanto de su agradable carnosidad en el paladar, su viveza en el paso de boca, un tanino maduro tan bien trabajado que aparece sin aristas en el final de boca. Para gozar de su locura.

Agricultura biodinámica



FOTO: HEINZ HEBEISEN

SEPA DE LO QUE HABLA

La agricultura biodinámica, que comenzó a desarrollarse en Alemania en 1924, se basa en la «antroposofía», filosofía holística del austriaco Rudolf Steiner (1861-1925), que abarca la influencia del cosmos en plantas y animales, al igual que orientaciones para la relación del ser humano con el resto de la naturaleza. Actualmente este movimiento se ha extendido a todo el mundo. Algunos enólogos españoles practican la biodinámica con moderación (Telmo Rodríguez, Álvaro Palacios, Josep M^a Albet) con resultados satisfactorios.

Esta forma de trabajo y de pensamiento se basa en la idea de que la enfermedad de una planta (o de otros seres vivos) solo es una señal que manifiesta la alteración del equilibrio natural. Es evidente que es necesario tratar la enfermedad, aunque lo que se intenta, sobre todo, es volver a establecer ese equilibrio entre la planta y su entorno. Como medio de tratamiento, el viticultor debe usar métodos naturales. Las vides pueden pulverizarse con preparaciones de cristales de cuarzo, ortigas y diente de león. Para dinamizar la tierra es factible añadir, además del suplemento de abono, diversos preparados con sustancias animales y vegetales como cuernos de vaca llenos de estiércol, hierbas, plantas, cenizas...

Según la posición de los planetas del sistema solar, de las doce constelaciones, del Sol y la Luna, varía la influencia cósmica sobre las plantas. Para el cultivo del suelo se escoge una influencia terrestre que estimule las raíces. Esta elección es preferible efectuarla por la tarde, puesto que hay que utilizar la energía del sol que se oculta. Para estimular la formación de frutos, las cepas se cultivan bajo la influencia del calor. Este procedimiento conviene realizarlo por la mañana muy temprano para aprovechar la fuerza del sol naciente. El calendario de la siembra da indicaciones precisas para cada día.

Los métodos biodinámicos no son el camino más fácil, máxime porque no suele haber una regla aplicable a cada situación, y el viticultor tiene que encontrar por sí mismo las mejores soluciones para sus viñedos.

¿Qué es un mosto concentrado rectificado?

Es el producto líquido sin caramelizar obtenido por la deshidratación parcial del mosto de uva. Se utiliza para endulzar algunos vinos como sustituto del azúcar.

¿Qué son las lías del vino?

Se trata de los residuos sólidos que deposita el vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de algún tratamiento. Las lías finas son las que huelen bien y aportan al vino grasa y estabilidad. Son muy utilizadas para vinos blancos y espumosos.

Vitis Natura
vinos y viñedos ecológicos

Nuestro objetivo es hacer vino de calidad. Un firme convencimiento de que en nuestra zona al igual que en otras, se pueden hacer productos de gran calidad, naturales y respetando el medio ambiente aprovechando la magnífica climatología y riqueza de nuestra tierra.

La experiencia en el pasado, nos sirve de guía en el futuro.

www.vitisnatura.com
CONTACTO: 0034 659 962 922
vitisnatura@vitisnatura.com

pasión por el vino

Viña Olagosa
San Asensio - Rioja Alta - España

BODEGAS PERICA S.L.
Avda. de La Rioja, 59 / 26340 San Asensio / La Rioja-España
Tel.: 941 457 152 / Fax: 941 457 240
correo@bodegasperica.net / www.bodegasperica.net
Delegación en Madrid: 630 713 984

VINOS QUE EXPRESAN LIBERTAD.



COLECCIÓN
"al compás de la luna"

DIONISOS AGRICULTURA BIOLÓGICA, S.L.
LA BODEGA DE LAS ESTRELLAS

C/ Unión, 82 / 13300 VALDEPENAS (C. Real), España
Teléfono: +34 926 313 248 / Fax.: +34 926 322 813

www.labodegadelasestrellas.com / e-mail: info@labodegadelasestrellas.com

Si ha vuelto a olvidar las gafas...



...pídaselas al maître

Lentino®

Las gafas de emergencia

Para hacer sus pedidos:

C.B. PUBLICIDAD • C/Andrés Bello, 9 - 28028 Madrid.
Tel. 915042402 / 630405222 Fax 915739487
E-mail: bjbutrangueno@terra.es • www.lentino.com

QUESO Y VINO

La escuela del queso

Los inicios de esta quesería se remontan a 1984, en un caserío situado en Udabe, en el enclave del Valle de Basaburua, en la montaña de Navarra. Lo que comenzó como una forma de subsistencia, años después, en 1997 evolucionó a una fábrica artesanal con remozadas instalaciones que garantizaran un control y calidad. Una de las particularidades que ofrece esta quesería, es la oportunidad de que el consumidor pueda elaborar un queso propio. Sus principales alumnos son escolares, aunque también admiten adultos. El curso dura unas cuatro horas.



El queso

BIDEKI LECHE CRUDA

Dorrea Gaztandegia.

Udabe-Beramendi

(Valle de Basaburua) Navarra

Tel. 948 503 169 Fax. 948 503 327

Web: www.dorrea.es

e-mail: gaztandegi@dorrea.es

ELABORACIÓN

La leche pura de oveja, sin transformar, se calienta suavemente en cubas de acero hasta 30° C. Se añade el cuajo, normalmente de cordero lechal, hasta que se coagule, unos 30 minutos. Para facilitar el desuerado, se eleva la temperatura hasta 37° C. Se saca la cuajada en trozos o bloques y se introducen en moldes para prensarse durante unas seis horas. Después, se introduce en salmuera durante 24 horas. Se trasladan los quesos a la sala de maduración, en el que se mantienen un mínimo de tres meses. Este queso es sin ahumar, como los grandes Idiazabal.

D.O.: Idiazabal. **Tipo:** Pasta prensada. **Forma:** cilíndrica.

Peso: 1,4 kg. **Cabaña:** ovina. **Raza:** latxa.

Curación: dos meses. **Cuajo:** animal. **Precio (kg.):** 16

El vino

ENCOMIENDA TEMPLARIA CRIANZA 2002

Bodegas Agribergidum

Antigua Ctra. N-VI, km. 403,5

24547 Pieros (León)

Tel: 987 546 279 Fax. 987 548 026

E-mail: vinos@agribergidum.es

www.agribergidum.es

DO: Bierzo. **Tipo:** tinto con madera. **Varietal:** Mencía.

Grado alcohólico: 13,5% vol. **Precio:** 8 euros.

Una Mencía entre moderna y clásica. Aromas de fruta negra en sazón, especias y un toque goloso y amable favorecen la armonía con el queso, al que respeta delicadamente; gracias a él los aromas de leche se manifiestan cristalinos, potenciando su aroma a mantequilla con una textura deliciosa.



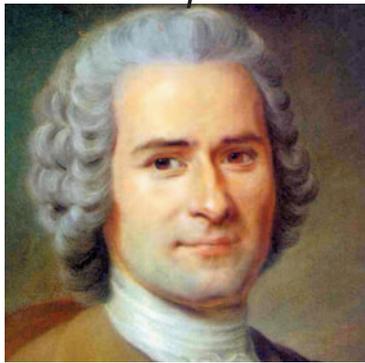
Rousseau: «Las personas falsas son sobrias»

Jean-Jacques Rousseau (1712-1778) es una figura controvertida que ofrece una imagen poliédrica. Le molestaba lo público, pero no tenía reparo alguno en buscar la protección de los nobles y vivir, en gran parte, de ellos; y no duda en entregar a la inclusa los cinco hijos, recién nacidos, que tuvo con Theresé. Y la idea de un Rousseau radical, republicano y revolucionario, es bastante dudosa, aunque en la realidad se tomase como padrino de movimientos revolucionarios.

De lo que no cabe la menor duda es del predominio que los sentimientos desempeñan en la configuración del ser humano: «Antes de pensar, sentí; tal es el destino común de la humanidad, que experimenté yo más que otro alguno». Y los deseos del hombre natural coinciden con los deseos de su cuerpo: «los únicos bienes que el hombre conoce en el universo son el alimento, una mujer y el reposo».

De estos principios se deriva la ambigüedad, como la de su propia vida, que mantiene ante el vino, aunque, en este caso, en el vino casi siempre subraya su lado positivo. Nos dice: «Confieso que el vino me parece algo excelente, y que no tengo inconveniente alguno en alegrarme con él. He remarcado siempre que las personas falsas son sobrias, y que la escasez en las mesas anuncia siempre costumbres fingidas y almas dobles». Incluso el vino sirve para escrutar el carácter, casi siempre oculto por las convenciones sociales: «A menudo la conducta de un hombre caldeado por el vino no es sino el efecto de lo que sucede en el fondo de su corazón en otras circunstancias».

Le resulta increíble a Rousseau anteponer el placer amoroso al



vino: «¡Cómo se puede, mi querido amigo, renunciar al vino por un amor! Esto sí que se puede llamar un verdadero sacrificio. Desafío a cualquiera a que encuentre en los cuatro cantones un hombre más enamorado que tú». Y es que el vino nos ofrece esa especie de vitalidad añadida que hace elevarse a nuestro espíritu: «Un vino bebido a la salud de una señorita calentó su sangre medio congelada. Se animó a hablar de viejos tiempos, de sus amores, de sus combates...» Rousseau, a quien no desagradaba en modo alguno la buena vida, tiene un conocimiento bastante extenso de los vinos: el Rancio, el Cherez, le

Málaga, el Chassaigne, el Syracuse: «Se encontraba de tan buen humor que me reprochó el hecho de no haber bebido vino extranjero desde hace bastante tiempo. 'Dadle, dijo, una botella de vino de España a estos señores'. Y observó cómo el médico, a pesar de su continencia, se aprestaba a beber un verdadero vino español, y cómo sonreía a su sobrina».

No es poco el conocimiento técnico que posee Rousseau sobre el vino. «La falsificación de los vinos verdes o agrios se hace con litargirio, que es una preparación de plomo. El plomo unido a los ácidos hace una sal muy dulce que corrige el gusto a verdor del vino, pero es un veneno para los que lo beben». Y, a continuación, Rousseau razona cómo hace él para descubrirlo.

El vino, en fin, como metáfora de la alegría de la vida: «Adiós, prima mía; tengo que partir. Espero noticias tuyas en Ginebra. Por lo demás te advierto que, sea como sea, la boda no se celebrará sin ti, y si no quieres venir a Lausanne, yo iré a beber los vinos de todo el universo».

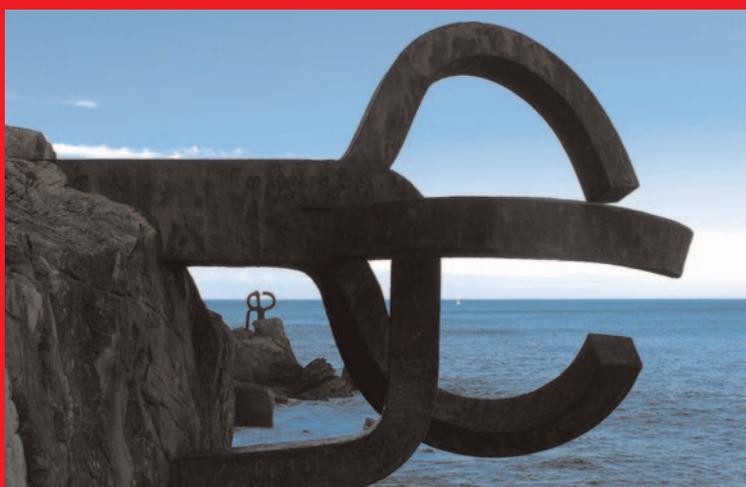
Carlos Iglesias

Sidra

denominación de origen

de Asturias





PAÍS VASCO

DÍAS DE VINO Y SIDRA

Un viaje por la enología del País Vasco, español y francés, un territorio que encierra tanta cultura y belleza como encanto sus vinos blancos.

AROMAS

EN EL NOMBRE DE LA ROSA

El aroma de la rosa es el arma secreta de Ferran Adrià contra el estrés de sus comensales.



ENTREVISTA

GÉRARD DEPARIEU

El actor francés, amante de los vinos, se ha convertido en bodeguero. Dice hacer vinos de «alta cultura», parafraseando a la «alta costura» francesa.

El Bierzo



El Consejo Regulador de la D.O. Bierzo estrena sede. Se adapta a las nuevas necesidades, es preciso asumir que, al reclamo de la calidad de la uva Mencía crece el número de bodegas y la puntillosa exigencia de calidad, de modo que, lo que era una oficina funcional se ha convertido en un moderno edificio de la piedra local, construido para acoger las dependencias administrativas y también para exhibir, a modo de exposición permanente, los vinos acogidos y la información sobre bodegas y enoturismo para los interesados. Por ejemplo, la invitación a disfrutar de la estancia en un hotel tan original como es el Palacio de Canedo, creado por uno de los bodegueros pioneros en la zona, y uno de sus paladines, el que hace décadas firma como Prada a Tope.

Y es que el Bierzo, bien merece una visita. Un recorrido variopinto desde la fascinante antigua mina romana de Las Médulas -la montaña roja del oro-, hasta los mágicos bosques de Los Ancares, donde se asientan pallozas ancladas en el más remoto pasado,

Y en medio, la agricultura, la viticultura, en una tierra dura y pizarrosa, en pendientes tan imposibles que sólo se pueden arar con mulas.

El Bierzo se encuentra situado en el extremo noroccidental de Castilla y León, constituyendo una región natural de 2.954,28 km, perfectamente definida y enmarcada geográficamente por cadenas montañosas que la separan de León, Asturias y Galicia. Disfruta de un microclima muy especial, basado en las influencias que recibe de su vecina Galicia, de clima húmedo y suaves temperaturas y, por otro lado, del clima de Castilla, más frío y seco.

Es el reino de la uva Mencía que se adapta perfectamente a los terrenos cálidos y algo secos, de fertilidad elevada y con una producción media alta. La sabiduría de la nueva enología, de las bodegas ingeniosas y los brillantes enólogos que se han asentado en la zona, abanderados nada menos que por Álvaro palacios, ha tenido que domeñar esa fecundidad, ha restaurado viñas abandonadas como si se tratara de obras de arte, y se esmera en desarrollar fórmulas de viticultura y vinicultura ecológica, respetuosa con la tierra y la naturaleza, e incluso biodinámica, atenta al cosmos. El resultado son vinos de enorme potencia e intenso color, con la profundidad mineral adquirida por haber nacido sobre la pizarra, con amplia gama de aromas primarios y muy aptos para el envejecimiento.

Corullón, Pétalos Pittacum, Valtuille, Tilenus, Dominio de Tares, Luna Beberide, Castro Bergidum, Riocua... son marcas señeras que acumulan puntuaciones, premios, reconocimientos para una D.O. que tiene mucho que ofrecer.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO :C/ LOS MORALES I, 2º
24540 CACABELOS (LEÓN)

TEL: 987 549 408

FAX: 987 547 077

EMAIL: INFO@CRDOBIERZO.ES

WEB: WWW.CRDOBIERZO.ES

PRESIDENTE: CARLOS MÉNDEZ

SECRETARIO: JESÚS PÉREZ.

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 4.274 HAS.

REGISTRO DE BODEGAS INSCRITAS: 47

REGISTRO DE VITICULTORES: 4.527

VARIETADES TINTAS: MENCÍA.

VARIETADES BLANCAS: GODELLO, DONA BLANCA.

PRODUCCIÓN 05: 235.466 HL.

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
 Carretera de Magallón, s/n • 50529 Fuendejalón, Zaragoza • ESPAÑA
 bodegasaragon@bodegasaragonesas.com • www.bodegasaragonesas.com
 Tel.: 976 862 153 • Fax: 976 862 363

Alsina & Sarda
 VINS I CAVES

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

El Sabor de Toro en su Copa

SOBREÑO
 BODEGAS-VIÑEDOS

SOBREÑO S.A. Ctra. Nacional 122, Km 423
 Tel.: 0034 980 69 34 17 Fax: 0034 980 69 34 16
 Aptdo 52 • 49800 Toro • Zamora • España
 e-mail: sobreno@sobreno.com
 www.sobreno.com

Pulltex®
 wine concepts for wine lovers

creaciones exclusivas, innovadoras y funcionales creadas para quienes disfrutan del placer y la experiencia de un buen vino.

wine concepts for wine lovers

www.pulltex.com

En las principales vinotecas y tiendas de regalo.

Premio Prestigio Rioja a Carlos Sainz A todo gas por los vericuetos del premio



El piloto español recibió con simpatía el premio Prestigio Rioja.

El Consejo Regulador de la D. O. Ca. Rioja ha concedido su premio anual Prestigio Rioja al piloto Carlos Sainz por «Ser amante y conocedor de la viña, del vino y sus culturas». Es otra de las personalidades de España que unen su nombre a este premio recibido antes por Chillida, Teresa Zabel o Antonio Banderas, entre otros. El presidente del Consejo Regulador, Víctor Pascual Artacho, resaltó la figura del premiado, su profesionalidad, su carácter luchador que «ha convertido a Carlos en un deportista muy competitivo,

competitividad de la que pueden presumir igualmente los vinos de Rioja». En el acto, Carlos Sainz dijo que siempre ha sido un amante fiel del vino, y para terminar, medio en serio, medio en broma, aseguró sentirse «orgulloso de recibir este premio que sin duda merezco, porque he sido uno de los mejores embajadores de los vinos de Rioja, allá a donde me llevaba una carrera siempre se habrían botellas de estas tierras en mi mesa; os puedo asegurar que hay pocos pilotos de rally que desconozcan el vino de Rioja».

Gramona cumple 125 años de vida Un recorrido por la historia del país del Cava

Con la discreción y la elegancia que caracteriza a la bodega, Gramona cumplió nada menos que 125 años, y lo celebró en Madrid, casi en la intimidad, en la infalible mesa grande de Zalacaín. En la puerta de la histórica cava familiar, en San Sadurní, figura la fecha de inauguración: 1881. Tanto los Gramona como los Batlle llevaban ya mucho tiempo cuidando viñas y elaborando vino, pero la fecha de la entrada documenta el nacimiento del Celler Batlle, exportador a Francia en aquellos tiempos de la filoxera. Desde entonces, en manos de la familia que ahora representan los dos primos, Jaume Gramona, como enólogo y técnico, y Xavier, como director empresarial. Un tándem, esta nueva generación, que se ha revelado sólido, eficaz y con un brillante futuro, gracias tanto a la creatividad impa-



nable como al respeto a la tradición de una cava, siempre personal, que nació con la vocación de hacer vinos de larga crianza. Ese contraste tuvo continuación en las copas que acompañaban al menú: Un Imperial Reserva Brut 2002 para el aperitivo, y un mágnam 2001 del Sauvignon Blanc, Gramona Argent Resé Brut 2003, el

clásico III lustros G. Reserva Brut Nature 2000, el revolucionario Gra a Gra 2002, para terminar con el osado juego tecnológico del Gewüztraminer Vi de Gel 2002. Un recorrido por la más sabrosa historia del país del Cava, por una cava seria como pocas, que en la nueva bodega ha sabido conservar la tradición artesana y aplicar las experiencias más vanguardistas. Gracias por esos 125 años de placer.



Colaboración entre Lavinia y Rey Fernando de Castilla Tres brandies de buena solera

Bodegas Rey Fernando de Castilla de Jerez acaba de lanzar al mercado tres brandies seleccionados especialmente para las tiendas Lavinia. Se trata de un Solera Reserva, un Solera Gran Reserva y un Solera Gran Reserva envejecido en roble francés Allier. Todos los brandies proceden de barricas seleccionadas por Flequi Berruti de Lavinia junto con el capataz de la bodega José Gerez. Los brandies se embotellan directamente sin pasar por nin-

gún tipo de clarificación o filtración agresiva. Ha participado en el proceso el Consejo Regulador de Brandy de Jerez certificando, mediante un protocolo especial, las sacas y el embotellado de los productos. La estrecha colaboración con Lavinia encaja perfectamente con la estrategia de la bodega de ofrecer productos muy selectos de la región de Jerez. Lavinia es hoy una de las iniciativas más importantes dentro del mundo de las tiendas de vino.

Pago de Larrainzar Regreso a la tradición

Navarra retiene una gran cultura enológica en su historia a la que no pueden resistirse ni siquiera los altos ejecutivos. Miguel Canalejo Larrainzar, empresario navarro, ha vuelto a poner en marcha la tradición familiar dejada en los años 70. El proyecto es casi un capricho donde trabajan sus dos hijos, un viñedo de doce hectáreas plantado con las variedades de moda en Navarra, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Como las cosas bien hechas

requieren la solidez que aporta el buen profesional, Miguel ha contratado para la realización de la bodega a uno de los mejores arquitectos, Fernando Redón Huici, para a asesoría de la viña a José Ramón Lissarrague, sabio insigne, y para la elaboración del vino, a Ignacio de Miguel. Con un equipo así sería imposible que el vino saliera malo. Ahora saca al mercado su primera cosecha. Se trata del Pago de Larrainzar 2004, un vino muy equilibrado y de amable trago.

SON NOTICIA



En este proyecto, ideado por Miguel Canalejo Larrainzar, trabajan sus dos hijos y un equipo profesional muy cualificado.

Breatheable Glass Las copas que «respiran»

En los últimos años, la investigación en copas de vino se ha concentrado principalmente en poder encontrar la forma ideal de la copa, que armonice lo mejor posible con cada variedad de vino. Pero la firma alemana Eisch ha ido más allá, ha querido dotarlas de una nueva y revolucionaria dimensión, siendo todo ello el resultado de casi cinco años de ardua investigación. El resultado es una nueva generación de copas: las copas Breathable que oxigenan el vino. Se fabrican a partir de una combinación especial de materias primas,

en cristal libre de plomo. Después del proceso de fabricación, se exponen las copas a una técnica de oxigenación, dotándolas así de esta propiedad tan espectacular, según fuentes de la casa. En ellas el bouquet y los aromas del vino logran desatarse en el breve intervalo de 2/4 minutos, no se precisa el proceso de decantación. Aceleran la reacción del vino con el oxígeno de la atmósfera, manteniéndose el carácter original del vino y su estructura. En España el importador en exclusiva de estas copas es la firma Riera Internacional.

La comercialización en España de las copas Breathable acaba de iniciarse de la mano de la firma Riera Internacional.



UN NUEVO PROYECTO,
UN EXCELENTE VINO.

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

zifar



Cream de M. Gil Luque Leyenda Oro

En una D.O. como la de Jerez, en la que no es habitual incrementar la gama de productos, la bodega M. Gil Luque sigue apostando por ofrecer nuevos vinos de calidad, adaptados a los gustos del consumidor del siglo XXI. El Cream Leyenda Oro es un vino dulce elaborado con un 70 por ciento de Oloroso Viejo y un 30 de Solera Pedro Ximénez, envejecido por el tradicional sistema de criaderas y soleras durante más de 12 años, con la particularidad de que ha sido envejecido en botas que anteriormente han contenido Oloroso. Este envejecimiento le confiere unas características organolépticas muy particulares.



Cavas y gastronomía Cita en Cavatast

La del 2006 será la décima edición consecutiva de Cavatast, la Muestra de cava y gastronomía, que pretende mejorar el conocimiento del cava y su cultura, así como dar a conocer la calidad de la oferta gastronómica catalana. Organizada por el Patronato de Turismo de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), la muestra se celebrará entre los días 6 y 8 de octubre en la Rambla de la Generalitat de dicha localidad, y está destinada tanto a profesionales de diferentes ámbitos como al público en general. Durante las mismas fechas del Cavatast coinciden en Sant Sadurní dos acontecimientos más, con mucha tradición, como son la Semana del Cava, que organiza la Cofradía del Cava, y la feria Comercial e Industrial, que organiza la «Unió de Botiguers».



Cata organizada por «Los Vinos del Mundo» Ron agrícola de Chantal Comte

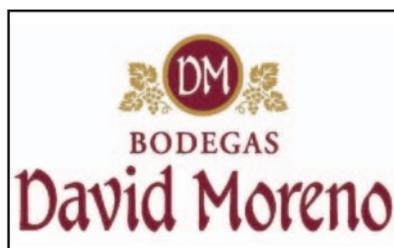
Días atrás se presentó en el restaurante Can Ravell la selecta gama de rones agrícolas de Chantal Comte. Los asistentes pudieron degustar y adquirir un mayor conocimiento sobre estos singulares destilados en la cata organizada por «Los Vinos del Mundo – François de Graeve» en colaboración con la bodega Chantal Comte. La producción de rones añejos agrícolas es de las más raras dentro del mundo de los destilados. No quedan más que 9 destilerías en Martinica y 3 en la isla Marie-Galante que elaboren este tipo de producto, mientras existen centenas de destilerías de whisky escocés, de armagnac y de cognac. Chantal Comte, gran dama del mundo del vino y figura emblemática de la denominación Costières de Nîmes, decidió hace algunas décadas hacer suya la Ruta del

Ron, retomando un antiguo negocio familiar en la Martinica. Guiada por André Depaz y Paul Hayot, el gran experto de la destilación en Martinica, Chantal Comte importa y distribuye en Europa Ron Añejo Agrícola desde hace una veintena de años. Los rones presentados fueron: L'Arbre du Voyageur VSOP, L'Arbre du Voyageur Millésimée-5 años, Plantation de la Montagne Pelée y Brut de Fûts de Marie Galante.



Bodegas David Moreno Enoturismo y cultura del Rioja

«Bodegas David Moreno, Enoturismo y Cultura del Rioja» ha sido el lema que ha enmarcado un acto presidido por el presidente del Gobierno de La Rioja, Pedro Sanz Alonso, en el que esta bodega familiar, ubicada en Badarán, ha presentado sus últimas iniciativas desarrolladas en su afán por contribuir al desarrollo y promoción de la historia, cultura y turismo rioja-



nos. La jornada ha supuesto un paso más en el firme compromiso de la bodega de unir vino y turismo. Su enclave privilegiado junto al Monasterio de San Millán de la Cogolla, cuna de la lengua castellana y Patrimonio de la Humanidad, hace que «David Moreno» se haya concebido tanto para elaborar vinos de calidad como para compartir su cultura con los aficionados al vino.

Los Reyes de España en Galicia Visita al corazón del Ribeiro

El pasado mes de julio SS.MM. Don Juan Carlos y Doña Sofía visitaron la provincia de Ourense dentro de la gira que realizaban por la comunidad gallega. El acto principal del viaje fue la comida celebrada en el Mosteiro de San Clodio, ubicado en Leiro, verdadero centro neurálgico de la comarca del Ribeiro. Al almuerzo asistieron destacadas personalidades políticas (Emilio López Touriño, presidente de la Xunta; Anxo Quintana, vicepresidente de la Xunta, Elena Espinosa, ministra de Agricultura; Manuel Ameijeiras, delegado del Gobierno en Galicia; Dolores Villarino, presidenta del Parlamento gallego,...) así como medio centenar de empresarios gallegos. José Antonio

Bouza Escudero, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ribeiro, fue uno de los acompañantes de los Reyes en la mesa presidencial. Tras la comida -a base de ingredientes típicos de Galicia y, naturalmente, regada con un vino blanco y un tinto de Ribeiro- Don Juan Carlos quiso en su alocución dirigirse de manera especial a la provincia de Ourense, alabando sus grandes vinos y felicitando a los «ourensanos» por haber sabido preservar, de manera ejemplar, la lengua y la cultura gallegas. El Rey también felicitó especialmente a los empresarios «por haber sabido aprovechar las tradiciones gallegas, convirtiéndolas en instrumentos de creación de empleo y prosperidad».

Monasterio Rocamador Un hotel para viajeros

Tiene Carlos Trisancho una tajante filosofía con el hotel Monasterio Rocamador (en Almendral, Badajoz): y es que prefiere al viajero que al turista. Quizá por ello cuesta encontrar el hotel escondido en lo más alto de las dehesas de aquella zona. En verdad es un «castillo» gastronómico en medio de la dehesa y en un sitio tan apartado que para descubrirlo hay que ir expresamente a ello. Es uno de los hoteles más inquietos por la gastronomía de España. Desde abril de este año está en marcha un ambicioso proyecto de alta cocina para las cuatro estaciones, cuatro maneras distintas de ver la cocina e interpretar el producto que se plasma a través de seis grandes cocineros: Andoni Luis Aduriz (la pasada primavera), Xavier Pellicer (este verano), Sergio y Javier Torres (otoño 2006) y Manolo de la Osa (invierno 2007).



Promoción del sello «Calidad Certificada Por las playas andaluzas



La Consejería de Agricultura y Pesca ha desarrollado por segundo verano consecutivo una campaña de promoción del sello "Calidad Certificada" en las playas andaluzas de Huelva, Cádiz, Málaga, Granada y Almería, para difundir entre la población las ventajas de los alimentos producidos y elaborados siguiendo unos requisitos muy exigentes de calidad y respeto medioambiental. Para llevar a cabo esta campaña promocional se han seleccionado las playas que tienen un mayor interés desde el punto de vista turístico. En estos lugares se ofrecieron degustaciones de un producto andaluz avalado por el sello Calidad Certificada «tan emblemático» en la época estival como es el gazpacho, junto a regalos sorpresa como toallas, cometas o CDs de Navajita Plateá que incluyen el tema «Está de Lujo» -banda sonora del anuncio audiovisual del marchamo.

SON NOTICIA

Escuela de Cata Airén en Madrid Para particulares y empresas

Acaba de abrir sus puertas en Madrid la Escuela de Cata Airén (C/ Santísima Trinidad, 30 2º 10, esq. José Abascal. Tel. 696 20 70 52) el primer centro «móvil» impulsor de la cultura del vino de nuestro país. En su afán por llevar a todos los rincones de nuestra geografía la pasión que sus fundadores sienten por lo que llaman «el descubrimiento de nuevas sensaciones», la Escuela de Cata Airén, bajo la atenta supervisión del director-sumiller,

Antonio González Risueño, nace con un amplio abanico de cursos y programas que se diseñan de manera personalizada y con un interesante valor añadido, pues no es necesario acudir al aula de cata, sino que, si se prefiere, trasladan su equipo al lugar donde sean requeridos. De este modo contribuyen a la «democratización» del vino, dando la posibilidad de que cualquier persona interesada pueda acceder a este tipo de conocimientos.



XIX Jornadas Gastronómicas «Aprenda con los Maestros» Cocina de autor con influencias regionales

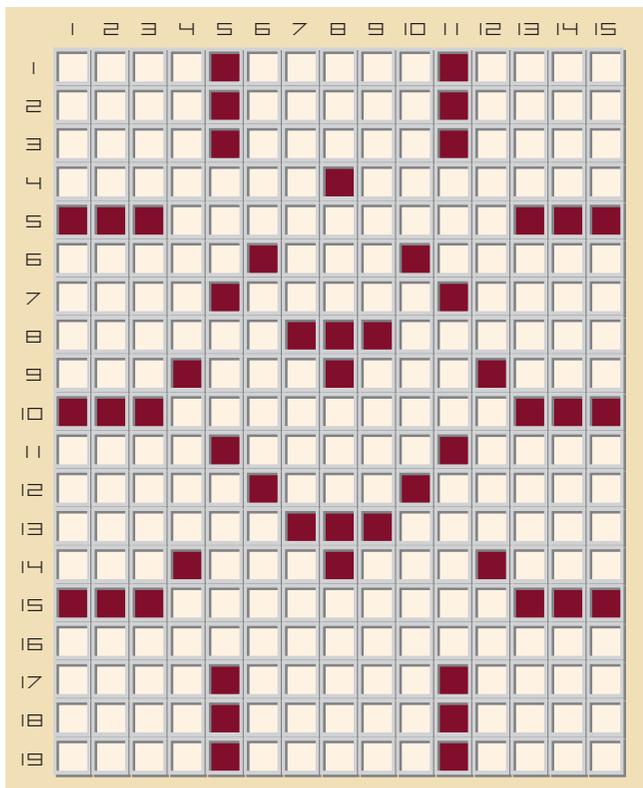


Considerado como uno de los eventos más esperados por los aficionados a la buena mesa, las XIX Jornadas Gastronómicas «Aprenda con los Maestros», organizadas por Miguel Torres, celebradas en el restaurante madrileño Pedro Larumbe, se convirtieron nuevamente en el epicentro de la llamada cocina de autor con influencias regionales. En esta

ocasión, fueron los chefs José Carlos García (Rest. Café de París, Málaga), Iñigo Lavado (Rest. Iñigo Lavado, Irún), Gonzalo Pañeda (Rest. La Solana, Gijón, en la imagen), Marc Gascons (Rest. Els Tinars-Llagostera) y Javier Sierra (Rest. Pedro Larumbe), los artistas de los fogones que deleitaron a la numerosa asistencia con sus imaginativas creaciones.

Quedarse en blanco

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. Tropezón del plum-cake. Costado del barco. Saltárselo, resta puntos. 2. Río de Ucrania. Recién estrenado en el oficio. Letra de testarudos. 3. Coup d'__. Sujeción de folios. Camarero joven. 4. Tipo de glándula. Comprueban las finanzas. 5. Blancos volcánicos de Canarias. 6. Espirituosa Brizard. Se ponía en camino. Omega, para algunos. 7. Ayudante de laboratorio. Objetivo de naturalistas. Pasó por un tamiz. 8. Capital de Zambia. Enemigos del Jedi. 9. Pariente del IRPF. Doctor de la BBC. Adversario de Chiang. Dé una vuelta a la tierra. 10. Blancos burbujeantes de Francia. 11. Fruta prohibida. Fino de Domecq. Por un lado atrae, por otro repele. 12. Tecla de expulsión. Héroe de The Matrix. Una de las Domingué. 13. Brut de reserva. Santo estilista. 14. Kurnikova tenista. Sección médico de la ONU. Moneda de Bulgaria. Merienda de Milord. 15. Blancos emblemáticos de Galicia. 16. Lugar de difícil paso. 17. Espumoso de Italia. Refresco elaborado por KAS. Rey de Britania. 18. Fonda de cine. Pasillo con vado. Ración de vino. 19. Novedad del sexto día. Saltarinas del estanque. Prótesis de ícaro.

VERTICALES. 1. ¡__ no sé que decirte! Prefijo de bares. Manolo de Tocar madera. Envío de vinos. 2. Alta creación. Alternativa al vino. Restan prestancia. Servios. 3. Subsidiaria sueca de GM. Chica de oro. Versión de prueba. Vino de Sicilia. 4. Célebre cueva santanderina. Sonido relojero. Polizonte del Nostromo. 5. Baja a plomo. Unidad electr. Monstruo escandinavo. 6. Trompetista apocalíptico. Taj monumental. Dejar abortar y admirado. 7. Tinta autóctona de Cuenca y Albacete. Golfo de Arabia. Propensa a la crueldad. 8. Mercancía destinada al lagar. Lo más elemental. Parte de la copa. Destacamento de refuerzo. 9. Tarea previa al examen. Petición de pretendiente. Quita las cadenas. 10. Dinastía de Marruecos. Español ganador de un Tour. Mujeres casadas. 11. Satisfacer la demanda. Celebra poéticamente. Puesto de baloncesto. 12. Cava intermedio. Tailandia hasta 1949. Escenario de Tazán. 13. Fox bailable. Tela de la carpa. Apellido vinculado a Chandon. Digno de confianza. 14. Estabilizador del velero. Fase de la cata. Planta terapéutica. Bastante escasa de fuerzas. 15. Miembro de la cuadrilla. Peñín crítico de vinos. Duérmete niño, por ejemplo. Abrazaderas de la duelas.

*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 109

LUIS ALEGRE CRIANZA 2003

Cristina y Judith
C/ Príncipe de Viana, 31
25004 Lleida

Juan Manuel Ramírez
C/ Mártires, 3 4º B
06200 Almendralejo
Badajoz

Marceliano Esquiliche
C/Granaderos, 2 -2º A
41010 Sevilla

Michele Concato
C/ Siro Muela, 10
28027 Madrid

Migueltxo Goñi
C/ Lerín, 31 - 3º C
31013 Ansoain
Navarra

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 110

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 110

Salvador Pumares Sanz, Celestino Linares Gancedo, Manuel Fernández de los Dolores, Mario Sastre García, Manuel Gonzaga Lis, Eduardo Gómez Viza, Fernando Sebastián Gúrpide, Aitor Zabaleta Salaverría, Antonio Luis Ginastera Calvo, Federico Humanes Laiglesia.



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
CASA FERMIN Gijón (Asturias)	La Calma '02 As Sortes '04 Finca Vallegarcía Viognier Fb. '02	Puntido '03 Gran Elías Mora '03 San Martín '01	PX Antique Ochoa Moscatel '05 Moscatel de la Marina '05
ENOTECA BAROLO Madrid	Finca Vallegarcía Viognier Fb. '02 Llercavonia '05 Morlanda '04	Baltasar Gracián Gar. V. Viejas '04 Estancia Piedra Azul '04 Valdelago Cr. '03	Moscato d'Asti Braida '05 Care Rosado '05 Ochoa Moscatel '05
O GAITERO A Coruña	Gallocanta '04 Pazo de Señorans '05 Coto de Gomariz '05	La Cueva del Contador '03 Lynus Aurea '01 Carlets '04	Bollinger Special Cuvee Penfolds Bortrytis Riesling '00 Vintage Rozes '97
PEDRO LARUMBE Madrid	Waltraud Riesling '04 Pazo San Mauro '05 Finca Vallegarcía Viognier Fb. '02	Viña San Román '02 Pétalos del Bierzo '04 El Regajal '04	Gran Feudo Moscatel v.t. '05 Veuve Ciquot Ponsardin Brut Manzanilla Papirosa
PURA CEPA Murcia	Airola Gewürztraminer '05 José Pariente '05	Lavia Monastrell/ Syrah '04 Neo '03 Finca Terrazo '02	Palo Cortado Emilio Lustau Jean Got Viot Vintage '02 Silvano García Monastrell '04
TABERNA ENTREVINOS Madrid	Oremus Tokaji Mandolas '03 As Sortes '05 Ijalba Viura '05	Alain Grailot '03 Tanajara Baboso Negro '04 Baltasar Gracián Gar. V. Viejas '03	Cava Llopart Brut Nature Manzanilla Pasada Pastrana Perelada Garnatxa 12 años
VINOTECA LA FISNA Madrid	Doña Rosa Albariño '04 Care Chardonnay '05 Enate Gewürztraminer '05	Care Syrah-Tempranillo '04 Abadía Retuerta Sel. Especial '01 Laderas del Sequé '05	Agustí Torello f.b '02 Pinot Noir Codorníu Casta Diva Cosecha Miel '05
VINITECA LA POSELLA La Seu d'Urgell (Lleida)	Cristiari '05 Albet i Noya Xarel.lo '05 Blanc de Seré '05	Can Feixes '03 Bárbara Forés '02 Gran Mets '03	Don PX Toro Albalá El Grifo Malvasía Dulce '05 Vi de Gel '04

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

¿ES EL MICROBIOMA EL QUE CREA EL VINO?
¿O ES EL VINO EL QUE CREA EL MICROBIOMA?

ENATE

LA VIDA
DEL VINO
DEBESERLA

www.enate.es

© 2006 Enate. Todos los derechos reservados. Hecho en España.

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS



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 GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **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), SIDERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDERÍA 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 (Argentona), 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:** ANTAIVIANA (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 (Allovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERSATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARISSO (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:** ESTRAGON. **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 CEPA, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATACALDOS, 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 PUNTIITO (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, OXICE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, PURA CEPA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAJADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, PLAZAOLA (Pamplona), SIDERIA KIXKIA (Ochagavía), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario). **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PÉMAR (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 (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), 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 (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriendas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA 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 (Vilafraña 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 (San Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVE, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), XARCTERIES 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 (Santoria). 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 Montferr), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERIA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEZIA (Zarauz), 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 SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODEGA (Andújar). **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCANIES (Tàrraga), EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINACOTECA, VINYES NOBLES. **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 (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUINA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **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 (Moralarzaral), CUENLLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPAVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AUGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHU, 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, LICORLANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO SA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRAGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATAADORES, VELA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANÍA, 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), JAMONERIA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINO-CALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churrriana). **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 (Puentevecinos), 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 (Mutilla 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 (Campelo-Poio), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑIA 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 VINATERIA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALTANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedaví), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valguencia). **Valladolid:** EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), VINOVAL, VIÑA MAGNA-TIENDA DE VINOS (Medina del Campo). **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

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

Premios Baco 2005

VINOS
JOVENES

XX CATA
CONCURSO
NACIONAL
COSECHA
2005

Madrid, Junio 2006



U.E.C.

Unión
Española de
Catadores



GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

HEREDAD CANDELA MONASTRELL
Bodega Señorío de Barahonda S.L. (D.O. Yecla)

BACO DE ORO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

HEMAR TINTO JOVEN
Bodega Hemar (D.O. Ribera del Duero)

BACO DE ORO

LA VILLA REAL
Coop. Agrícola Remediadora (D.O. La Mancha)
FINCA LA COLINA VERDEJO
Vinos Sanz S.A. (D.O. Rueda)
MESACHE BLANCO
Bodega Pirineos S.A. (D.O. Somontano)
ILEX ROSADO
Bodegas y Viñedos Castiblanco S.L. (Vino de la Tierra de Castilla)
VINA NORTE MACERACIÓN CARBÓNICA
Bodegas Insulares de Tenerife S.A. (D.O. Tacoronte-Acentejo)
TORREDEROS
Bodegas Torrederos S.L. (D.O. Ribera del Duero)
ALMA DE TOBIA BLANCO
Bodegas Tobia (D.O. Ca. Rioja)
ESTE DE BODEGAS ALTO ALMANZORA TINTO
Bodegas Alto Almanzora S.L. (Vino de Mesa)
QUADERNA VÍA MACERACIÓN
Bodegas Quaderna Vía S.L. (D.O. Navarra)
MARICUBAS ROSADO SEMIDULCE
S.Coop. San Antonio Abad (Vino de la Tierra de Castilla)



BACO DE PLATA

FINCA ANTIGUA BLANCO
Finca Antigua S.A. (D.O. La Mancha)
ALBARINÓ SEGREL
Bodegas Pablo Padín S.L. (D.O. Rías Baixas)
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON
Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal S.A. (D.O. Rueda)
MURVIEDRO ROSADO
Bodegas Murviedro (D.O. Valencia)
FINCA LUZÓN
Bodegas Luzón (D.O. Jumilla)
CARMELO RODERO TINTO JOVEN
Bodegas Rodero S.L. (D.O. Ribera del Duero)
LAUS FLOR DE CHARDONNAY
Bodegas Laus S.L. (D.O. Somontano)
MONTALVO WILMOT SYRAH
Bodegas Montalvo Wilmot (Vino de la Tierra de Castilla)
9 COTAS ROSADO
Viñedos Campos de Castilla S.L. (Vino de la Tierra de Castilla)
FONDONET
Bodega Cooperativa de Aigueña (D.O. Alicante)



BACO DE BRONCE

EL YUGO BLANCO
Soc. Cooperativa Cristo de la Vega (D.O. La Mancha)
LAXAS
Bodegas As Laxas S.A. (D.O. Rías Baixas)
BLANCO NIEVA SAUVIGNON
Viñedos de Nieva (D.O. Rueda)
ILAGARÉS ROSADO
Bodegas San Martín Soc. Coop. (D.O. Navarra)
CONDELIZE TINTO
Pedro Casis Martínez (Vino de Mesa)
LAR DE BARROS TEMPRANILLO
Bodegas Inviola (D.O. Ribera del Guadiana)
LAGAR DO MERENS BARRICA
José Merens Martínez (D.O. Ribeiro)
FLOR DEL MONTGÓ OLD VINES MONASTRELL
Vinnico Export S.L. (D.O. Yecla)
PIEDRALUENGA BIO PX
Bodegas Robles S.A. (D.O. Montilla-Moriles)
OCHOA MOSCATEL
Bodegas Ochoa S.A. (D.O. Navarra)
PIEDEMONTA MOSCATEL
Bodegas Piedemonte (D.O. Navarra)



Con la colaboración de



ESCUELA
SUPERIOR DE
HOSPITALIDAD
Y TURISMO
DE MADRID



Caveduke
BODEGAS CLIMATIZADAS

The Brand of The Tower
www.caveduke.com



Bodegas Climatizadas, desde 20 hasta más de 10.000 botellas

BODEGAS CLIMATIZADAS

La manera más perfecta de conservar, madurar y servir sus Vinos

WINE DISPENSER PATENTADO

Sirve el vino y mantiene la botella ABIERTA
de 2 a 4 semanas
manteniendo todas sus cualidades



Solicite catálogo sin compromiso

Tel.: 93 562 51 11 . Fax: 93 562 50 94 . Móvil: 656 31 73 19 . e-mail: caveduke@caveduke.com

PRECISAMOS DISTRIBUIDORES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL