

miVino

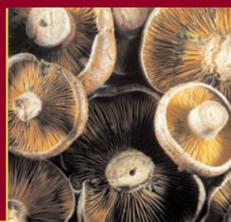
NÚMERO 112

OCTUBRE DE 2006

BODEGAS EJEMPLARES
VALSACRO-ESCUDERO

PRÁCTICA DE CATA
CONDE DE LOS ANDES RES. 98

SEPA DE LO QUE HABLA
EL VINO EN LATA



ARMONÍAS
NÍSCALOS Y
BLANCOS
CON MADERA

CABERNET SAUVIGNON
**YA CON SABOR
ESPAÑOL**

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



Fuerza Serena



Vinedos y Bodegas Áster
 Anguix - Burgos. Teléfono: 947.522.700
 www.riojalta.com/aster.htm
 De la familia de La Rioja Alta, S.A.

España es un país de gran tradición vitivinícola y, en ocasiones, de notables innovaciones enológicas que hoy quedan como testimonios imperecederos de nuestra capacidad de inventiva. Un orgullo, pero también un lastre cuando la herencia y tradición se convierten en el fácil comodín de los perezosos. Así ha ocurrido con el varietal francés Cabernet Sauvignon, motivo de alabanzas y pleitesías sin criterio; o de descalificaciones y menosprecios ignorantes. Muchos quisieron ver en su prestigio una salida fácil en los mercados internacionales; otros buscaron en su aportación técnica la consistencia que los varietales autóctonos parecían no poder dar. Dos falsas salidas que el tiempo ha puesto en su sitio. Ya han pasado muchos años desde que Miguel Torres elaborara los primeros Cabernet Sauvignon de calidad, y el varietal, tan denostado como alabado, se ha asentado en nuestras tierras como una opción más, ganando ese plus necesario de personalidad que sólo con el tiempo tierra y clima pueden aportar. Hoy el Cabernet Sauvignon es un ingrediente más en nuestra paleta ampelográfica que debe utilizarse con prudencia pero sin miedo. Pero esto no tiene que hacernos olvidar los riesgos que comporta su mal uso. El primero, y fundamental, la pérdida de carácter, lo que ocurre con cepas jóvenes y mal cultivadas. Entonces estamos ante un vino que podría ser de cualquier parte, perdiendo así uno de los atributos más valorados hoy en día, cual es el de la identidad. Eso, que era un mal habitual hace una década, incluso hace un lustro, hoy está en vía de feliz superación. Y es que todos hemos aprendido a tratar con este varietal gabacho de fácil cultivo y generosos frutos, pero que se muestra esquivo a la hora de regalar su magnificencia. No son muchos los que lo han conseguido. Felizmente, los tiempos cambian, los países innovan, los gustos evolucionan y los mercados se hacen cada vez más exigentes y competitivos. España no puede quedar al margen de estos grandes movimientos que están configurando el futuro. Así lo han entendido algunos elaboradores con visión y audacia empresarial. Ellos se han lanzado por el camino siempre difícil de la originalidad. El diseño, en definitiva. En Cataluña, Navarra, Alicante, Yecla, Andalucía, las dos Castillas..., los vinos sin prejuicios, originales y valientes, con un nivel de calidad notable que apuntan nuevas vías, han aportado vida a la viticultura española. Están dispuestos a dar la batalla de la imagen y la calidad con las mismas armas que sus competidores internacionales. Sin sacrificar un ápice del innegable atractivo de unos vinos tintos que, aunque se elaboren con Cabernet Sauvignon, no dejan de ser muy españoles. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Cabernet a la española

miVino

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 (rmiguel@opuswine.es). JEFATURA DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). COORDINADOR DE CARRS: Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es). LINA PUBLICACION DE: OpusWine. C/Retel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel.: 91 512 07 68 Fax: 91 518 37 83. e-mail: mivino@opuswine.es. COORDINADOR DE CARRS: Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es). LINA PUBLICACION DE: OpusWine. C/Retel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel.: 91 512 07 68 Fax: 91 518 37 83. e-mail: mivino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (m.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Buraguelo (c.buraguelo@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (p.garcia@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Ilean Bureo (i.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Buraguelo (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lulicar Minaya (l.minaya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES. C/Asé de Andrés, 11. Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel.: 91 890 71 20 • FAX 91 890 33 21. E-mail: A-E-S@telefonica.net. IMPRESIÓN: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdeaparra, 27. 28018 Alcobendas (Madrid). La revista MiVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.



12 BODEGAS EJEMPLARES VALSACRO ESCUDERO

Amador Escudero y sus hermanos han heredado de su padre un apego a la viticultura. Han restaurado cepas centenarias y, a la vez, han adoptado nuevas variedades nobles. Es la cuarta generación de una familia de bodegueros que ha reunido, junto a la decana Bodegas Escudero de 1858 en Grávalos, la innovadora Bodegas Logos en la D.O. Navarra. Con esa panoplia, nunca faltan novedades.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA

-Silencis 2005
-Enate Reserva Especial 2001
 El Silencis 2005 está elaborado con Xarel.lo, una de nuestras variedades blancas con mayor potencial. El 22% del vino se crió durante cinco meses en roble francés; el resto, en depósitos de acero con sus lias. Solo ha salido una serie limitada de 6.000 botellas. Enate hace un arte del vino y un arte en sus botellas. Este reserva está elaborado con Cabernet sauvignon y

Merlot. Largas maceraciones, malolácticas en barricas nuevas de Nevers, crianzas con sus lias finas y clarificación con albúmina de huevo.



14 UNIDOS POR EL PLACER NÍSCALOS Y BLANCOS CON MADERA

Cada otoño miles de aficionados tienen una cita con las setas. Si esta estación llega rica en lluvias, los bosques y prados se convierten en paraísos para los seteros. Una de las más conocidas es el «Lactarius deliciosus», la reina de los pinares, que recibe diversos nombres populares como niscalco, rovellón o rovelló, fongo rojo, ziza gorrí... y que admite muchos tratamientos culinarios. Fructifica desde el final del verano, en otoño, y hasta diciembre. Como acompañantes en la mesa, proponemos vinos blancos con madera, de acidez moderada, cremosos y persistentes.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 20 SEPA DE LO QUE HABLE. 22 QUESO Y SIDRA. 24 ENOTURISMO. 26 EL COLECCIONISTA. 27 DÍAS DE VINO. 28 AGUARDIENTES. 29 VINO Y SALUD. 30 EL VINO EN LA RED. 31 NUESTRAS D.O. 32 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 40 CRUCIGRAMA. 41 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 42 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

LA VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON INMIGRANTE CON PAPELES

La moda juega con el recuerdo igual que con el olvido. Puede parecer superficial pero sin duda insustituible en este modelo de sociedad. El vino, como objeto de consumo, no escapa a sus dictados, y su normal funcionamiento lo mismo crea divos que a continuación, con la misma facilidad, se puede olvidar de ellos. Por ello cabe preguntarse qué ha pasado con aquella Cabernet. Una variedad que irrumpió en España con una fuerza atípica hasta entonces, que fue capaz de mover la fuerza de gravedad de instituciones tan bien plantadas como el Consejo Regulador de la D. O. Rioja. La Cabernet aportaba nuevos valores aromáticos o sápidos, conocidos entonces por muy pocos aficionados, y, aún críticos, quienes lanzábamos loas a sus virtudes (potentes aromas de frutillas negras, especias, trufa, una fuerte estructura, o su poderoso final) al tiempo que nos quejábamos de ciertos defectos, como el «canto» de pimienta verde y su desmedida envoltura vegetal, como si aquello, que en el fondo no gustaba plenamente, fuese la solución para modernizar nuestros vinos.

4

LA VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON EN ESPAÑA *Ya con sabor español*

QLa moda juega con el recuerdo igual que con el olvido. Puede parecer superficial pero sin duda insustituible en este modelo de sociedad. El vino, como objeto de consumo, no escapa a sus dictados, y su normal funcionamiento lo mismo crea divos que a continuación, con la misma facilidad, se puede olvidar de ellos. Por ello cabe preguntarse qué ha pasado con aquella Cabernet. Una variedad que irrumpió en España con una fuerza atípica hasta entonces, que fue capaz de mover las fuerzas de gravedad de instituciones tan bien plantadas como el Consejo Regulador de la D. O. Rioja donde hubo discusiones muy serias sobre su inclusión en la denominación. En aquella vorágine que desató la emblemática variedad bordelesa se apreciaban sus defectos tanto como sus virtudes. La Cabernet aportaba nuevos valores aromáticos o sápidos, conocidos entonces por muy pocos aficionados, y, aún críticos, quienes lanzábamos losas a sus virtudes (potentes aromas de frutos negros, especias, trufa, una fuerte estructura, o su poderoso final) al tiempo que nos quejábamos de ciertos defectos, como el "canto" de pimiento verde y su desmedida envoltura vegetal, como si aquello, que en el fondo no gustaba plenamente, fuese la solución, la panacea para modernizar nuestros vinos. Son otros tiempos, su componente de novedad ha pasado a la historia, hoy nuestros Cabernet son cada día mejor concebidos y elaborados, en la punta de la pirámide hay grandes vinos elaborados con este varietal, de renombre internacional, y a continuación la mayoría posee la suficiente calidad para presentar batalla en ese difícil mercado donde prima una ajustada relación calidad/precio.

UNA FUERZA EN EXPANSIÓN

La facilidad de esta cepa para adaptarse a cualquier terruño y microclima, sin que merme excesivamente la calidad de sus uvas y menos aún su gran personalidad, hace que su esbelta figura aparezca en prácticamente todos los terrenos y zonas de España. Hay ejemplos de que lleva entre nuestros viñedos siglos, aunque de forma circunstancial. Como curiosidad he visto cepas-parras de enorme grosor (garantía de su ancianidad) en sitios tan insospechados como en Chantada, la subzona de la Ribeira Sacra. Pero raras aparte, hoy el Cabernet Sauvignon en España es posiblemente la cepa tinta foránea más plantada en nuestros viñedos, pues pasa en estos momentos de las

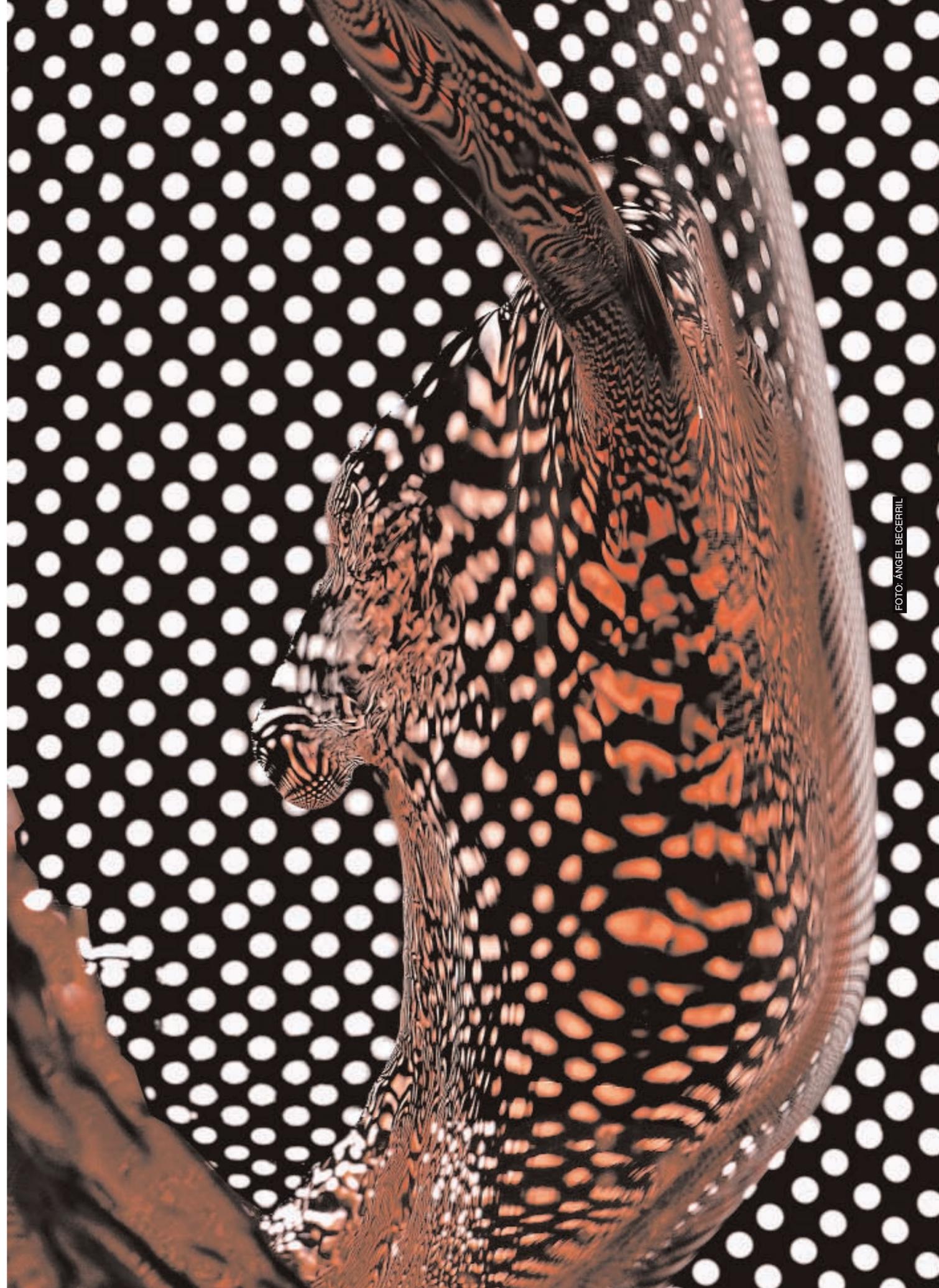
8.000 hectáreas bien repartidas, preferentemente donde se elaboran vinos tintos, que la necesitan no solo para elaborarla como varietal, sino para acompañar a otras, por las buenas amistades que hace con la Tempranillo. Hay en notable cantidad en Castilla-La Mancha, donde ha adquirido ya peso y personalidad, y en Cataluña, Aragón, Andalucía, Extremadura, Castilla y León, Valencia, Murcia, Baleares se puede encontrar sin esfuerzo. Aunque en estos tiempos en muchos puntos le ha salido una competidora de excepción: la Syrah.

LA EDAD ES NECESARIA

Los grandes vinos de Cabernet que se elaboran en España llevan casi ineludiblemente una mayor edad de sus viñedos, salvo alguna excepción. Así uno de los mejores es el siempre fiable Mas La Plana que elaboran en Torres. Sin movernos del Penedès, destacan el elegante Jean León y el potente Jané Ventura. Los viñedos de Raimat también fueron pioneros en la plantación de este varietal, y gracias a ello nos puede complacer con vinos como su Valcorba. Una marca que cada vez lo hace mejor es Abadal. Y con ese acento mediterráneo y con el valor añadido de sus cultivos ecológicos, están los de Albet i Noya y los baleares de Toni y Miquel Gelabert. En Castilla-la Mancha ha sido un hallazgo, la mayoría de los grandes vinos llevan algún porcentaje de esta uva. Como ejemplos magníficos están el Dehesa del Carrizal o Marqués de Griñón, recientes "Vinos de Pago", además del Vinícola de Castilla, uno de los primeros que se embotellaron.

Y como excepciones de vinos elaborados con viña joven los excelentes Pago del Ama y Arrayán. En Navarra lleva muchos años esta cepa y sirve de coupage a sus grandes vinos: uno de los más significativos es el Altar, que elabora Palacio de Otazu, posiblemente el mejor vino que ha hecho esta preciosa bodega. Uno de los lugares que mejor resultado se obtiene de la Cabernet es Aragón, concretamente en Somontano. Uno de los pocos que se embotellan en pureza es el de Enate, y a juzgar por su calidad se debería prodigar el ejemplo.

Aunque su nombre no desata la expectación ni el hechizo que suscitaba antaño, hoy esta personalísima variedad es un buen reclamo para aficionados y consumidores, porque su carácter es tan especial que se fija en los sentidos, es fácilmente reconocible y sus dotes difíciles de olvidar.



D.O. ALELLA

PARVUS ROSÉ 2005
Alta Alella. Tel. 934 644 949.
Un rosado bien dotado de color, con aromas a grosellas y regaliz rojo. Lo mejor, sus sensaciones táctiles en boca. Aguanta perfectamente el verano.

D.O. CARIÑENA

MONASTERIO DE LAS VIÑAS 2005
Grandes Vinos y Viñedos. Tel. 976 621 261.
Es muy floral (jazmín, violetas, lilas), con toques de hiedra y espliego. Su trago es agradable, sencillo e ideal para el chateo pues no satura.

D.O. CATALUÑA

RAMÓN ROQUETA 2004
Ramón Roqueta. Tel. 938 743 511.
Franjeza aromática: zarzamora, pimienta negra, sotobosque. En boca es amable, sin asperezas, con golosidad, fresca y carga frutal.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

VALLCORBA RESERVA 1996
Raimat. Tel. 973 724 000.
Muy entero de color. Perfil aromático fresco, maduro (casís, moras), mineral y armónico. Sedoso, pero, no se engañen, todavía tiene mucho que contar.

D.O. DEHESA DEL CARRIZAL

DEHESA DEL CARRIZAL 2001
Dehesa del Carrizal. Tel. 914 841 385.
Mejor tejido que otros años tanto en aromas como en boca. Sin distorsiones, fluye con elegancia, armonía entre los parámetros grasa-acidez-frutosidad.

D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA

MARQUÉS DE GRIÑÓN 2003
Dominio de Valdepusa. Tel. 925 597 222.
Tiene claras las preferencias: fruta y más fruta, muy expresiva, con recuerdos de arándano, casís y clavo. Excelente formación en boca, sin tosqueidades.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

CASTILLO DE PERELADA 2003
Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011.
Armas en torbellino. Poco a poco, fruta y madera, se ensamblan. La boca está más formada, grasa, muy granulosa y amplia.

D.O. JUMILLA

MAYORAL 2003
Bodegas 1890. Tel. 968 758 100.
La fruta reina limpia e intensa, tras una sensata crianza. El resultado, un equilibradísimo paso de boca. Muy carnoso.

MONASTERIO DE STA. ANA 2004

Casa de la Ermita. Tel. 968 783 035.
Lozano pero no por ello desmañado. Fruta bien perfilada, violeta, grosella, granada, aromas de sotobosque. Un trago jugoso.

D.O. LA MANCHA

ALLOZO FINCA LOMA LOS FRAILES 2005

Centro Españolas. Tel. 926 505 653.
Ha logrado deshacerse del lado más austero del Cabernet. Desarrolla notas de violeta y grosella en sazón, con un paladar graso y lozano.

FINCA ANTIGUA 2004

Finca Antigua. Tel. 969 129 700.
Mezcla armoniosa de frutillos silvestres y mermelada de arándanos. En boca, exento de aristas secantes, de exceso de estructura. Carnoso y amable.

PORTILLEJO 2004

Viñedos Mejorantes. Tel. 925 201 036.
Recuerdos de violetas muy atractivos, sin perder el toque silvestre y de hojarasca. Jugoso, hace salivar e incita al trago. Bueno para chatear.

SEÑORÍO GUADIANEJA G. RVA. 1993

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
Porte clásico. Evolución magnífica y armónica. Aromas de vainilla, tabaco, regaliz, pólvora. Suave y largo, de los que gustan para comer.

TORRE DE GAZATE G. RVA. 1999

Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004.
Se mueve en una franja de aromas delicados a vainilla, fruta pasa (mora-casís) y hoja de tabaco verde. Es suave y de largo final.

YUNTERO CRIANZA 2000

Coop. Jesús del Perdón. Tel. 926 610 309.
Madera mejor administrada que otros años. Aromas de regaliz y pimienta rosa que revelan su buena madurez. Su trago es fresco, sin aristas y sencillo.

D.O. MÉNTRIDA

ARRAYÁN 2003

Finca la Verdosa. Tel. 607 857 628.
Discreto en la madera, se nota la edad del viñedo (fruta más expresiva que otros años). Su trago es amable, estructurado, con un tanino muy elegante.

D.O. NAVARRA

ALTAR 2000

Señorío de Otazu. Tel. 948 329 200.
Tiene raza y, sobre todo, se diferencia de los Cabernet navarros. Esta es la línea. Madurez radiante, y buena elección de barrica. Suave paladar y succulenta acidez.

Un Goya

Es la variedad tinta más famosa del mundo. Se cree que procede de Francia, concretamente de la zona de Burdeos. En la actualidad, y gracias a las investigaciones de Montpellier, se sabe que el Cabernet Sauvignon procede de un cruce de Sauvignon Blanc (variedad blanca muy extendida hoy en la D.O. Rueda, principalmente) y Cabernet Franc, variedad tinta. La primera mención escrita acerca de esta variedad corresponde a Lucio Junio Moderato Columela, en el siglo I. Pero la Sauvignon no llega a España hasta 1862, traída por Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, al que a continuación se une Eloy Lecanda, de Vega Sicilia. Ya, en 1960, Jean León y Miguel Torres, acaban poniendo este varietal de moda.

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



Una copa de Pedro Ximénez es el acompañante perfecto para mis postres.

Xavier Pellicer. Restaurante Abac, Barcelona.



MELOCOTÓN ASADO CON PEDRO XIMÉNEZ.

NINGÚN OTRO VINO PUEDE REGAR CON TANTOS Matices ESTE DELICIOSO POSTRE, COMO EL PEDRO XIMÉNEZ. LA PRESENCIA DE ESTE VINO SIEMPRE DESTACA EN LA SOBREMESA. LA RECETA: ESCALDA EL MELOCOTÓN DURANTE 30" Y PÉLALO. DESPUÉS SACA EL HUESO Y RELLÉNALO CON MASA DE MAZAPÁN Y 20 GRs. DE CLARA DE HUEVO. ELABORA UN ALMÍBAR CON 200 ML. DE PEDRO XIMÉNEZ Y 80 GRs. DE MIEL BIEN MEZCLADO, COLOCA SOBRE ÉL EL MELOCOTÓN E INTRODÚCELO EN EL HORNO 20 MINUTOS A 200° C. REMOJÁNDOLO CADA 5 MINUTOS. CUELA EL JUGO DE LA COCCIÓN Y DEJA REDUCIR. PARA SERVIR, CALIENTA LOS MELOCOTONES, GLASÉALOS CON LA SALSA DE COCCIÓN Y ACOMPÁÑALOS CON HELADO DE ALMENDRA Y UNA COPA BIEN FRÍA DE PEDRO XIMÉNEZ. VERÁS COMO LO DISFRUTAS CON LOS CINCO SENTIDOS.



CONSEJO REGULADOR
WWW.SHERRY.ORG

JEREZ
SHERRY
XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

FERNÁNDEZ ARCAVA RVA. 1995 ●●●●●
Fernández de Arcaya. Tel. 948 640 072.
Muy equilibrado en fruta. Excelente madurez de aromas (ciruela, arándano), caja de puros, muy bien fundidos. Paso equilibrado, amable, de magnífica acidez.

OCHOA 2003 ●●●●
Ochoa. Tel. 948 740 006.
Afloran los caprichos de la botella: la reducción. Su perfume recuerda las violetas secas, las notas silvestres y la pólvora. Amable y franco.

PALACIO DE LA VEGA RVA. 2001 ●●●●●
Palacio de la Vega. Tel. 948 527 009.
Potente, aún los balsámicos de la madera y de la fruta con abundantes recuerdos de casís y cacao. Le falta redondearse pero ya manifiesta buena estructura.

SEÑORÍO DE SARRIA VIÑEDO Nº 9 2002 ●●●●
Bodega de Sarría. Tel. 948 267 562.
Aromas francos del varietal, rasgos rústicos de pimienta rosa, humo. Fiel a su estilo. Lozano, sin agresividades, deja un cálido fondo frutal.

D.O. PAGO GUIJOSO

VIÑA CONSOLACIÓN 2001 ●●●●●
Sánchez Muliterno. Tel. 967 193 222.
Recoge rasgos del terreno: romero, arcilla, limas. Un toque de violeta seca culmina su enriquecedora paleta aromática. Sabroso y suave al paladar.

D.O. PENEDÈS

BACH 2000 ●●●●
Masía Bach. Tel. 937 714 052.
En este momento de su vida despliega todo su potencial reductivo: cuero, tabaco, piel, clavo). Buqué muy atractivo. Excelente con platos de caza.

ÁNIMA GRAN RESERVA 1996 ●●●●●
Antonio Mascaró. Tel. 938 901 628.
Un Cabernet de libro: casís, caja de puros, cedro, pimienta-clavo, regaliz. Muy generoso en aromas. En boca, equilibrado, bien formado, fino y expresivo.

AUGUSTUS ROSÉ 2005 ●●●●●
Cellers Puig & Roca. Tel. 977 666 910.
Abundan los recuerdos de granada, hoja de frambuesa y regaliz rojo. En boca predomina el equilibrio y su frescura. Un estupendo rosado.

CASA VELLA D'ESPIELLS 2001 ●●●●●
Juvé & Camps. Tel. 938 911 000.
Aromas maduros de pimienta asado y especias. La madera está perfectamente elegida, ennoblece mucho al vino y le brinda un refinado paso de boca.

CLOS MASET 2000 ●●●●●
Masía Vallformosa. Tel. 938 978 286.
Buena madurez, un toque floral que aparece en los buenos Cabernet. Entrada golosa, bien desarrollada y con persistencia. Lo mejor de la bodega.

JEAN LEÓN RESERVA 2000 ●●●●●
Jean León. Tel. 938 995 033.
Elegante. En la caricia de su perfume se reconoce el grufito, los arándanos en sazón y las especias. Conviene decantarlo. En el paladar es muy sedoso, amplio y expresivo. De los mejores ejemplos.

LES PLANES 2005 ●●●●
Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361.
Elaboración impecable, buen entendimiento frutal. En boca no existen aristas. Es muy amable y persistente.

LOXAREL RESERVA 2001 ●●●●●
Loxarel. Tel. 938 978 001.
Magnífica base frutal, maduro y expresivo (aceituna negra, arándano), un toque de cedro. Crianza clásica que busca la suavidad. Carnoso y amplio.

MAS LA PLANA 2002 ●●●●●
Miguel Torres. Tel. 938 177 400.
Una orquesta donde ningún aroma desafina. Elegantísimo. A pesar de su fuerza en boca deja una aureola fresca y placentera. El presente es magnífico pero el futuro será aún mejor.

RENÉ BARBIER SELECCIÓN 2000 ●●●●●
René Barbier. Tel. 938 917 000.
Buena selección de aromas maduros de los hollejos (arándano, ciruela) y fina madera. Su paso es muy homogéneo, voluptuoso y amplio.

ALBET I NOYA COLECCIÓ 2001 ●●●●●
Albet i Noya. Tel. 938 994 812.
Esta bodega tiene tomado el pulso a este varietal. Fondo de pedernal y arcilla, y una elegante evolución de tabaco-cuero-mentol. En boca, sensación granulosa y fresca, gracias a la magnífica madera.

MAS VILELLA 2002 ●●●●●
Jané Ventura Tel. 977 660 118.
Aromas misteriosos, seductores y elegantes. Delicada madera, armoniosa y bien dosificada. Su vigorosa acidez y estructura anuncian un futuro prometedor.

D.O. PLA DE BAGES

ABADAL 3.9 2001 ●●●●●
Abadal Masies d'Avinyó. Tel. 938 757 525.
Algo tímido, al principio, pero franco. Buena señal. Tanto su color, aroma y estructura están dominados por la abundancia. No así la madera que reina por su discreción. Es magnífico, muy refinado.

D.O. PLA I LLEVANT-MALLORCA

JAUME MESQUIDA 60 ANIVER. 2000 ●●●●●
Jaume Mesquida. Tel. 971 647 106.
Maduro y bien elaborado. Tiene un principio tímido pero pronto se abre. Gran carga frutal, un deje mineral y de especias. De paladar brillante.

Su perfume

Hay muy pocas variedades con tanta personalidad aromática y gustativa como la Cabernet Sauvignon. Si no madura correctamente pueden aparecer aromas de pirazinas (pimiento verde, cacao y torrefacto). Bien maduro, desde joven desarrolla aromas de grosella, cereza negra, ciruela, zarzamora, sotobosque, hoja de frambuesa, eucalipto, moras; con la madurez aparecen aromas de casís, arándanos, regaliz negro, tinta china, monte bajo, cuero usado, tabaco, ceniza, trufa, caza. Conviene guardarlo pues su tanino y cuerpo necesitan suavizarse. En Burdeos, algunos vinos como Château Latour o Mouton-Rothschild, que incluyen en sus coupages una elevada proporción de esta variedad, pueden alcanzar en perfecto estado de salud más de cincuenta años de edad.



CASTILLO DE SAJAZARRA RESERVA 2001, EQUILIBRIO Y EXPRESIÓN.

Castillo de Sajazarra Reserva 2001 nace en nuestros viñedos de Sajazarra; un enclave único, rodeado de belleza, donde el concepto de château tiene su máxima expresión. Castillo, bodega y viñedo se unen para crear un vino de sensaciones únicas.



MIQUEL GELABERT 2003 ●●●●●●
Vins Miquel Gelabert. Tel. 971 821 444.
Prfume mineral, de casís, y cedro, magistrales. Al paladar es una verdadera delicia: ¡qué granulosidad, frescura y equilibrio de sabores! Para guardar.

TONI GELABERT 2004 ●●●●●●
Vins Toni Gelabert. Tel. 971 552 409.
Magnífica base de Cabernet (casís, arándano, especias), espléndida madera (taninos frescos). El conjunto aterriza en la boca como una delicada dama, desliziándose con elegancia y clase.

D.O. RIBERA DEL JÚCAR

ILLANA SELECCIÓN 2004 ●●●●●●
Illana. Tel. 969 147 039.
Todavía duerme en botella, pero aún así podemos aventurarle muy buen futuro. De color intenso, mucha fruta negra y taninos refinados. Para guardar.

TEATINOS 40 BARRICAS CR. 2001 ●●●●
Bod. Coop. Purísima Concepción. Tel. 969 383 043.
Carga frutal madura. La crianza en madera aporta recuerdos de pastelería (vainilla, canela) que adornan su perfil goloso. Un toque de violetas advierte del buen varietal.

D.O. SOMONTANO

CASTILLO DE MONESMA CR. 2000 ●●●●
Dalcamp. Tel. 973 760 018.
Buena potencia de aromas, maduros y concentrados de ciruela, mora. Es muy carnoso (casi se mastica) y suave. Conviene tomarlo fresco para amortiguar su calidez.

ENATE RESERVA 2001 ●●●●●●
Enate. Tel. 974 302 580.
Es obligatorio abrirlo una o dos horas antes. Algunos lo llegan a comparar con los grandes Burdeos. De fragante contenido frutal, exquisita madera y buqué. Sólido en su paso, con grasa, y una promesa de elegancia que, a buen seguro, adquirirá. Magnífico.

OLVENA CRIANZA 2003 ●●●●
B. y V. Olvena. Tel. 974 308 481.
Tiene personalidad gracias, seguramente, a la buena elección de las maderas. Está bien trabajado, sin aristas que molesten en boca, con un fondo especiado.

D.O. VINOS DE MADRID

ANTÍÑOS 2005 ●●●●
Valle del Sol. Tel. 918 101 075.
Varietal que muestra su rebeldía juvenil acentuando los aromas de monte bajo, la pimienta verde, aunque también hay grosella y regaliz rojo. Suculento, se extiende en frescura y expresividad.

D.O. YECLA

BARAHONDA 2004 ●●●●●●
Antonio Candela e Hijos. Tel. 968 790 281.
La ligera evolución positiva del vino enriquece su paleta aromática: hoja de tabaco, monte bajo, higos. Reina la suavidad, la sabrosura y la honestidad en su expresión final.

CASTAÑO 2005 ●●●●●●
Castaño. Tel. 968 791 115.
Es muy interesante su comportamiento aromático, desde las curiosas notas de algarroba, aceituna y granada. Potente y carnoso, envolvente y con mucha frutuosidad.

VALCORSO 2005 ●●●●
La Purísima. Tel. 968 751 257.
Su perfume es nítidamente mediterráneo. Es más, queda demostrado que los Cabernets murcianos adolecen de ese carácter rústico (tierra-hojas) que domina en la mayoría. Aquí, priman las notas de sandía, granada y gominola roja.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

PAGO DEL AMA 2004 ●●●●●●
Viñedos Cigarral Santa María. Tel. 925 252 991.
Emocionante de principio a fin, aunque recomendamos decantarlo. Posee un fondo aromático que embruja (capricho del terreno). Profundo, excelso. Un volumen que no está reñido con la elegancia. De elaboración minuciosa, capaz de sacar lo mejor de esta uva. Muy recomendable.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

ALTA PAVINA 1999 ●●●●●●
B. Alta Pavina. Tel. 983 681 521.
Decántenlo, ponga una copa ancha y prepárense a disfrutar de su fragancia y complejidad. En boca no tiene desperdicio: elegante, fresco, refinado en taninos. Está en su mejor momento, aunque intuimos que durará bastante.

PAGO VALDEBELLÓN 2000 ●●●●●●
Abadía Retuerta. Tel. 983 680 314.
No todos los años se elabora este Cabernet, es complicado porque no siempre llega a madurar. Cuando por fin sale, derrocha madurez, potencia, mineralidad y notas de jara. Al tacto es sedoso, vibrante y muy largo. Un vino de raza.

SALGÜERO 2000 ●●●●●●
Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900.
Hay que decantarlo. Tras este proceso aparece un vino de gran personalidad, con notas de hiedra, canela y ciruela pasa. Su buqué es magnífico, amplio y redondo. Está para disfrutarlo ya.

Fichada

La Cabernet Sauvignon es una uva todo terreno, de ahí su implantación en prácticamente todas las DD.OO españolas. Por sus inmejorables características resulta muy apropiada para dotar a los vinos de una vida más larga. Algunas bodegas lo venden como monovarietal o la utilizan en reducidos porcentajes junto a otras variedades. El racimo es pequeño, muy compacto y cilíndrico. Las uvas, igualmente, son pequeñas, de piel gruesa y buenas pepitas. Estas inmejorables características han hecho que muchas bodegas apostaran por ella, llegando a ser, en poco tiempo, tan conocida como la Tempranillo.

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.



La verdadera magia se esconde tras las piedras.

Un microclima en el corazón del río Tago, un microclima inigualable, un terreno formado por cantos rodados y piedras calizas. Piedras que retienen el calor y la humedad protegiendo y alimentando las 80 hectáreas de viñedos del pago que otorga el nombre a nuestro vino, FINCA VALPIEDRA. Cuando la naturaleza logra reunir las condiciones apropiadas en un suelo así de excepcional, sólo podía nacer un vino así de exquisito.

www.familiamartinezbuja.com
www.fincavalpiedra.es

VALSACRO- ESCUDERO



Las plantaciones "nuevas" han cumplido 30 años, y se suman a otras casi centenarias. La calidad del vino se recondea ya en una cava nueva, donde reposa en 2.500 barricas de roble.

El premio es la vendimia

Amador Escudero y sus hermanos han heredado de su padre un apego a la viticultura tan romántico como racional. Han restaurado cepas centenarias y, a la vez, han adoptado nuevas variedades nobles. Y cada año mejora el fruto.

Son la cuarta generación de una familia de bodegueros que ha reunido, junto a la decana Bodegas Escudero fundada en 1858 en Grávalos, la innovadora Valsacro, que se inauguró en 1997, y la benjamina Bodegas Logos en la D.O. Navarra.

Con esa panoplia, nunca faltan novedades. La más reciente ha sido la sala de crianza subterránea de Valsacro, con 2.500 barricas, 50% de roble francés y 50% americano.

ECOLOGÍA DE CORAZÓN

En todo momento se ha respetado el entorno, con el empleo de materiales tradicionales de la zona y vegetación autóctona. Porque consideran que lo primero es la tierra, y así la exhiben tras un cristal en el sótano, como altar, como ofrenda, como muestra de la generosidad de un suelo avaro, duro, pero ideal para la vid. Aunque ajenos a cualquier sigla de cultivo ecológico, desde hace casi 10 años no uti-

lizan fertilizantes químicos, solo abonos orgánicos, estiércol fermentado al aire libre. Los tratamientos preventivos de la vid son los de toda la vida: azufre y sulfato de cobre, y trampas de confusión sexual para eliminar los insectos. Se recuperan todas las aguas, pluviales y de limpieza, en tres balsas situadas en la parte inferior de la finca dónde se decantan y se limpian antes de ser reutilizadas como apoyo de regadío por goteo.

LAS CEPAS DE BÉCQUER

Con ese mimo y esa naturalidad vegetan y fructifican 130 hectáreas de viña. La mayor parte están situados en el Monte Yerga a una altura de 700 m. donde gozan de un microclima con diferencias importantes entre las temperaturas diurnas y nocturnas en verano.

Su viñedo se sitúa en un alto espectacular, en el mojón de los Tres Reinos, el otero fronterizo donde guerreaban castellanos, navarros y árabes, y donde se inspiró Bécquer para escribir sus mejores leyendas. El suelo es un collage de viñas leñosas como dinosaurios, cepas documentadas desde 1821 y que los Escudero han reunido y restaurado con pasión e infinita paciencia, es decir, con el ritmo que precisa el vino. Viñedos viejos. Los más recientes, Chardonnay de 25 años y Viura de 30. Las tintas -Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano- han cumplido una media de 80 años, plantadas muchas de ellas por el abuelo y bisabuelo. Y ahora ha llegado el momento más emo-

cionante y agotador del año: la vendimia, tardía, manual y larga ya que ha de seguir el proceso de madurez de cada variedad y cada mínimo pago, orientación, suelo... Se realiza a primeras horas de la mañana, en cajas de plástico que se trasladan a la bodega para ser seleccionadas.

En el proceso de vinificación sólo se utiliza la gravedad (no hay bombas de vendimia ni para remontar la uva durante la fermentación) para evitar el contacto de la uva con piezas mecánicas o con el aire de las tuberías que la puedan dañar. Y así, sana y seleccionada, se enfrenta a una larga maceración (más de 30 días) para extraer el máximo de color, aromas y taninos.

El proceso se completará con fermentación controlada y maloláctica en barrica, con bâtonnage semanal. La crianza en madera dura entre 10 y 24 meses. La sala de barricas está bajo tierra, y cubre el techo plano en forma de terraza un metro de tierra, para facilitar el "efecto botijo" durante los fuertes calores, manteniendo naturalmente la temperatura y humedad exacta.

Así nace la intensidad, la limpieza, la profundidad y el largo recorrido del Vidau, el Valsacro y el Valsacro Diuro, mientras en Bodegas Escudero se elaboran 325.000 l. de Cava Benito Escudero Abad y de Diuro Baco, basado en uva Chardonnay. Una línea, la de cavas, que estrena imagen esta temporada.

BODEGAS VALSACRO
Finca La Legua, Ctra. N.232, Km. 346
26510 Pradejón (La Rioja)
Tel. 941 398 008 Fax 941 398 070

BODEGAS ESCUDERO
Ctra. de Amedo, s/n.
26587 Grávalos (La Rioja)
Tel: 941 398 008 Fax: 941 398 070
www.bodegasescudero.es

www.elcorteingles.es



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.



UNIDOS POR EL PLACER

Níscalos y blancos con madera



FOTO: ANGEL BECERRIL

Cada otoño miles de aficionados tienen una cita con las setas. Si esta estación llega rica en lluvias y no se adelantan las heladas, los bosques y prados se convierten en paraísos para los seteros. Una de las más conocidas, consumidas y extendidas es el «Lactarius deliciosus», que recibe diversos nombres populares como níscalo, rovellón o rovelló, fongo royo, ziza gorri... Fructifica desde el final del verano, en otoño, y hasta diciembre, aunque más numerosos en octubre y noviembre, según los entendidos. Es muy común y abundante en toda España, se encuentra desde el litoral hasta los Pirineos. Vive asociado a los pinares, en suelos sueltos, arenosos y ácidos, producto de la descomposición de los granitos; raramente aparece en terrenos calcáreos.

Es muy fácil de reconocer por su inconfundible color anaranjado en la periferia que se va tornando blanquecino hacia el centro. Son muy apreciados en gastronomía precisamente por su aroma intenso a «carne vegetal húmeda». Su paladar intenso, ligeramente amargo, y su textura fibrosa se presta a muchas preparaciones. Constituyen una exquisitez, tanto si se preparan a la plancha, a la parrilla, en multitud de guisos, en salsas y cremas, en ensaladas... En su preparación hay que tener en cuenta que no deben ser sometidas a cocciones prolongadas para que no pierdan su singular textura y conserven el perfume y el sabor. Como acompañantes, elegimos vinos en consonancia con las texturas aromáticas y sápidas de los níscalos, como esta selección que proponemos de blancos con madera, de acidez moderada, cremosos y persistentes.

NUESTRA SELECCIÓN

DAURAT FB. 2005 ●●●●
Jaume de Puntiró Tel. 971 620 023.
Solemne expresión de peras frescas, incluso de la piel. Al paladar resulta armonioso, fundido, con un sutil toque amargo.

GISELE FB. 2005 ●●●●
Heretat Mas Tinell Tel. 938 170 586.
Tiene mucha fragancia, fruta blanca, petunia y heno. Graso, envolvente y de final fresco contenido. Muy agradecido.

LANIUS FB 2005 ●●●●●
Alta Alella Tel. 934 644 949.
Una mezcla de variedades muy acertada (Pansa Blanca, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Viogner) que aporta riqueza y exotismo.

LEGADO MUÑOZ FB. 2004 ●●●●
B. y Viñedos Muñoz. Tel. 925 140 070.
Es interesante los recuerdos de orejones, pan grillé y humo. Moderado en untuosidad gracias a su espléndida acidez.

MARTIN CENDOYA FB. 2005 ●●●●●
Heredad Ugarte Tel. 945 121 043.
Es todo un alarde encontrar un monovarietal de Malvasía en Rioja. Está muy trabajada, ambiciosos en aromas e intenso en boca.

PALACIO LA VEGA FB. '05 ●●●●●
Palacio de la Vega Tel. 948 527 009.
el mejor Chardonnay elaborado por la bodega, fresco en nariz, potente con un paso de boca equilibrado, sin pesadez. Espléndido.



TRANQUILIDAD
EL SILENCIO Y LA PENUMBRA.
EL AROMA DE UN VINO AÑEJO
QUE MADURA LENTAMENTE DURANTE
DIECIOCHO MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS, TOMANDO
INFINITOS Matices. ASI ES COMO
NUESTRO ATERCIOPELADO Y REFINADO
GRAN CORONAS ALCANZA PLENITUD.
CAPAZ DE DESCUBRIR LA NOBLEZA
EN NUESTROS PALADARES



TORRES



Un gran vino nace y se hace en casa.

TRANQUILIDAD - TEMPERAMENTO - TRADICION - TIERRA - TORRES



Copyright: MiVino Torres SA



Yo soy Pamplona.
Yo soy el Minotauro.

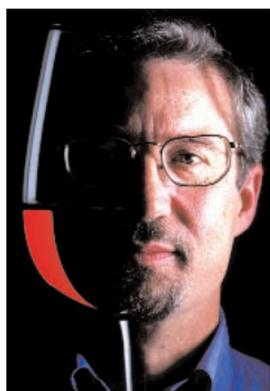
Yo soy el Minotauro. Yo soy el Misterio
y la Razón, el Sueño y la Vigilia.
Todos somos el Minotauro en los
hermosos laberintos de las calles de
Pamplona y de los valles navarros.

www.bodegasada.com

ADA
Lenga / NAVARRA
948 199 733

MINOTAURO AZUL / 2004

NAVARRA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Mucho más que diseño

A mediados de los ochenta Josep María Raventós i Blanc irrumpió en el mercado con fuerza innovadora, diseño poco visto hasta la fecha, presentación cuidadosa, productos de buena calidad y muchos detalles hasta entonces poco apreciados o escasamente explotados. No es que fueran nuevos en esto del vino o el viñedo (la familia se remonta al siglo XV en ese difícil oficio), es que el concepto de vino que rondaba en su cabeza era diferente al que imperaba en la zona en aquel momento. Así sus cavas adquirieron enseguida ese fulgor de fiables, por calidad y consistencia. Últimamente nos ha deleitado con vinos como este "Silencis" (en referencia a los silencios que se hacen en una cata) elaborado con Xarel.lo, una de nuestras variedades blancas con mayor potencial. Para hacer este vino Joana Viñas, directora técnica de la bodega, ha realizado una fantasía de encaje de bolillos: el 22% del vino criado cinco meses en roble francés, el resto en depósitos de acero con sus lías. Solo ha salido una serie limitada: unos 6.000 "Silencis".

ESPIRITU DE ARTISTA Enate hace un arte del vino y une vino y arte, en sus presentaciones de la botella y en sus bellas etiquetas. Pero lo mejor es que los vinos de esta casa, desde los más sencillos a los de alta gama, poseen la gran virtud de que no son vinos solo para catadores, sino para beber, para acompañar sin conflictos ni desarmonías en una buena mesa.

Su Merlot-Merlot o el "Varietales..." son un buen ejemplo, incluso este Reserva Especial. Digo incluso puesto que en verdad es especial. Porque de las 600 hectáreas de viñedo de su propiedad, más todas las que controla la bodega, Jesús Artajona, su excelente enólogo, ha elegido lo mejor de su Cabernet Sauvignon y su Merlot para embotellar solo unas ocho mil unidades. No ha dejado nada al azar para elaborar lo que él considera la mejor cosecha desde que trabaja en el Somontano. Largas maceraciones, malolácticas en barricas nuevas de Nevers, crianzas con sus lías finas y clarificación con albúmina de huevo. Tras la inquietante etiqueta del gran maestro José Beulas se encuentre un vino majestuoso y sereno.



SILENCIS 2005

Raventós i Blanc. Plaza del Roure -08770- Sant Sadurí d'Anoia (Barcelona)
Tel. 93 818 32 62. www.raventos.com. D.O. Penedès. Precio: 12,5 €.
Tipo: Blanco crianza. Variedad: Xarel.lo. Fecha de entrada: 12/9/2006.
Crianza: cinco meses en roble francés y depósitos de acero con sus lías.
Consumo óptimo aproximado: Tres años a 9/11° C. Puntuación: 8,4/10

1ª Cata: Atractivo y límpido color, amarillo pálido con tonos verdosos. Los aromas de fruta carnosa y madura compiten con los aromas florales en la nariz, también recuerdos especiados tan sutiles que no hacen sino reforzar su buqué. Hay una mayor incidencia del trabajo de lías, que aporta complejidad a la nariz y cremosidad y volumen al paladar. Un paso de boca equilibrado, de agradable frescor proporcionado por su justa acidez, se combina con la sugerente sensación especiada y de fruta madura del final.

ENATE RESERVA ESPECIAL 2001

B. Enate. Avda. de las Artes, 1 Salas Bajas (Huesca) Tel. 974 302 580. bodega@enate.es
D.O. Somontano. Precio: 64 €. Tipo: Tinto crianza. Fecha de entrada: 10/9/2006.
Variedades: 60% Cabernet Sauvignon, resto Merlot
Crianza: 18 meses en barricas de roble francés (Nevers).
Consumo óptimo aproximado: Diez años a 16/18° C. Puntuación: 9,5/10

1ª Cata: Es un vino mayor cuya virtud es la elegancia, y la distribuye con generosidad desde su mismo color rojo cereza y de capa media a la última sensación especiada que deja en el retornasal. Entre los dos extremos disfrutaremos de su expresividad aromática, fruta muy marcada, notas de especias, de tostados, chocolate amargo y un toque mineral. En la boca percibiremos ese difícil equilibrio que hay entre su concentración y la seda de un tanino que respaldará de finura; buena estructura para un poderoso final.



BioCórdoba

EL LUGAR DE ENCUENTRO DE LOS PROFESIONALES
DEL SECTOR ECOLÓGICO EN ESPAÑA

XI feria de agricultura ecológica

Córdoba 19, 20, 21 y 22 de octubre de 2006
palacio de la merced / diputación de córdoba

Tlfs.: 902 36 08 85 - 902 36 68 30. Fax: 957 32 28 00. e-mail: info@biocordoba.com

www.biocordoba.com



Aljibes Aljibes Syrah Viña Aljibes Tinto Viña Aljibes Rosado

Finca Los Aljibes

Chinchilla de Monte Aragón 02520 Albacete España
Oficina Central: 91 884 43 93
Visitas bajo cita previa: 967 89 00 20
www.aljibes.com - info@fincaosaljibes.com

Calidad, tradición
y modernidad



Vinos y
Cavas



Tels.: 93 891 03 18/ 33 27
mail: info@canalsimunne.com
http://www.canalsimunne.com

PRÁCTICA DE CATA

miVino

OCTUBRE DE 2006

18

Un clásico riojano



FOTO: ANGEL BECERRIL

Las entrañas de Ollauri, un pequeño pueblo riojano, albergan verdaderos laberintos bodegueros, un buen ejemplo de arquitectura histórica. Según se bajan escaleras, la luz se atenúa, la temperatura se refresca y da paso a maravillas como la bodega Conde de los Andes de Paternina. Esta bodega recientemente ha recibido el prestigioso premio internacional «Best of 2005» por la restauración llevada a cabo en sus calados. Un galardón que recompensa el esfuerzo de Paternina por mantener esta histórica bodega con su aspecto original.

Enclavadas en la parte más alta del macizo montañoso en que se sitúa Ollauri, sus bodegas cuentan con calados excavados en roca viva a 40 metros de profundidad, las más antiguas datan de finales del siglo XVI. Su temperatura uniforme a lo largo de todo el año, la hace idónea para la crianza y conservación de los vinos de Reserva y Gran Reserva que en ella se alojan. Aquí descansan las mejores cosechas logradas en la historia de la Rioja, desde su fundación hasta la actualidad. La bodega de Ollauri alberga como «Catedral del Vino» lo mejor y más selecto de su existencia, como el Conde de los Andes Reserva 98. Está elaborado con las variedades Tempranillo, Garnacha Tinta y Mazuelo, fue criado 24 meses en barricas de roble americano procedentes de Ohio y ha permanecido en botella durante largos años en quietud, silencio y oscuridad. Exhibe la complejidad aromática y gustativa de los grandes clásicos.

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

| CONDE DE LOS ANDES RESERVA 98 | |
|-------------------------------|---------|
| COLOR | ASPECTO |
| LIMPIDEZ | |
| INTENSIDAD | |
| TIPO | |
| ATAQUE | AROMA |
| EVOLUCIÓN | |
| DESCRIPCIÓN GENERAL | GUSTO |
| | |
| | |

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J

UNFILTERED



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

Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor



Protos



www.bodegasprotos.com

la calidad
por encima de todo



Cuando en la estrategia prima la calidad por encima de todo, se atesora una trayectoria envidiable de casi un siglo, con una clientela fiel que demanda nuestro vino por encima de la producción y se respaldan importantes inversiones para fortalecer un proyecto que se convertirá en referencia internacional de los vinos de alta gama. La clave del éxito es que son vinos que nunca defraudan.

LA IMAGEN DE CALIDAD, QUE HA SITUADO A PROTOS COMO REFERENTE DEL SECTOR NO SÓLO EN LA RIBERA DEL DUERO, SINO TAMBIÉN EN EL PANORAMA VITIVINÍCOLA NACIONAL, HA SIDO EL FRUTO DE MUCHO ESFUERZO, QUE COMIENZA DESDE LA VIÑA.

En la estrategia de primar la calidad, la bodega establece un rendimiento máximo de 5.000 kilos de uvas por hectárea. Las vides son sometidas a varias podas y aclareos de racimos, desde el cuajado, al invierno. A partir de septiembre se realizan constantes análisis y muestreos del azúcar, antocianos y polifenoles para determinar si esa uva se destinará a vino joven o a crianza.

El 50% de nuestra producción es elaborado con uvas de copa vieja vendimiadas en cajas de 19 kg, que posteriormente se controlan en meses de selección.

Tres el trasiego por los depósitos de acero inoxidable y realizar la fermentación, el vino se somete al proceso de envejecimiento en las 10.000 barricas con que cuenta la bodega en la actualidad, el 50% de ellas de roble francés.

vinos
de alta gama

Esta apuesta por los vinos de gama alta y la necesidad de contar con unas instalaciones emblemáticas y que marcarán un antes y un después en la Ribera del Duero han sido las razones fundamentales de encargar el proyecto de ampliación de la bodega al prestigioso arquitecto británico Richard Rogers.

Con una inversión de 30 millones de euros, la nueva bodega volverá a convertirse en referente en el novedoso mercado del enoturismo en nuestra región y logrará incrementar sus instalaciones sobre todo para envejecer sus caldos. Y es que la estrategia de Protos es una apuesta decidida por los caldos de crianza para mejorar su posicionamiento en los vinos de alta gama e incrementar así sus exportaciones en los mercados internacionales.



Nuevas instalaciones, Bodegas Protos

¿Alguien ha dicho vino en lata?

Para algunos, asociar el vino a una lata de aluminio parece un total atrevimiento, por la imagen de nobleza y el refinado proceso que se necesita para producir una bebida que es sinónimo de complejidad, elegancia y cultura. Sin embargo, esta forma de envase es, para otros, una manera distinta de popularizar y aumentar el consumo de tintos y blancos. Varias compañías de bebidas han comenzado a comercializar vino en lata, como la firma australiana Barokes Wines, la argentina Gargantas de Lata o el viticultor Niebaum-Coppola Winery de Francis Ford Coppola en el valle Napa de California. ¿Cómo va a recibir la idea el consumidor tradicional? En países como Australia y Japón el vino enlatado causa sensación, sobre todo en este último, país considerado el paraíso de las bebidas enlatadas.

A España ya han llegado los vinos enlatados de Barokes Wines y Gargantas de Lata, muy distintos, tanto en contenido como en continente. Barokes presenta dos vinos australianos: un tinto (coupage Cabernet, Syrah y Merlot) y un blanco (Chardonnay y Sémillon), ambos tienen también su variante con gas. Para Alberto Sábado, consejero delegado del importador exclusivo en España de Barokes, tras un detallado estudio sobre el mercado español, «entendemos el mercado en dos niveles: los consumidores activos, relativamente jóvenes (30-45 años) con una mentalidad abierta, que enseguida han aceptado el producto, y el consumidor latente, más clásico, que ve con sorpresa el producto. En el mercado europeo hay todavía poca experiencia en productos de este tipo, que no pretende sustituir al embotellado, sino ampliar el consumo a momentos donde la botella es incómoda o no accede, y la gen-



te deriva a otras bebidas». Por su parte, Garganta de Lata comercializa un vino tinto Malbec-Cabernet, y un blanco Chenin Blanc importados de Argentina. Para el creador de Iron Wine, un joven empresario llamado Jaime Travers, el destino de este producto «apunta a un segmento joven, aunque el objetivo es llegar posteriormente a consumidores expertos de mayor edad. Abrir el consumo con nuevas ideas».

¿Qué significan las siglas C.V.C.?

Simboliza un conjunto de varias cosechas. Indica que el vino procede de la mezcla de varias cosechas y que por este motivo no tiene derecho a ostentar la fecha de añada.

¿Se permite la utilización de uvas de cepas híbridas para elaborar vino?

No, pues se trata del cruce de una Vitis vinífera (tradicional) con otras Vitis silvestres (vid americana) no aptas para vinificación. Antaño tuvieron cierto auge, por ser más productivas y resistentes a enfermedades, pero, debido a los gustos extraños que ofrecían los vinos elaborados, se prohibieron.

do estudio sobre el mercado español, «entendemos el mercado en dos niveles: los consumidores activos, relativamente jóvenes (30-45 años) con una mentalidad abierta, que enseguida han aceptado el producto, y el consumidor latente, más clásico, que ve con sorpresa el producto. En el mercado europeo hay todavía poca experiencia en productos de este tipo, que no pretende sustituir al embotellado, sino ampliar el consumo a momentos donde la botella es incómoda o no accede, y la gen-

Donde esté el mejor plato, Viña Albali.



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

VIÑA
ALBALI
El acierto está asegurado



ABSUM
varietales '05

**ABSOLUTAMENTE
DIFERENTE**

Por su frescura, por su elegancia, por su sofisticación y porque está elaborado con uvas de vendimia nocturna, **Absum es absolutamente diferente.**

Nuevas sensaciones, sabores y experiencias, en un vino con estilo. Seductor.

La aplicación de la enología más avanzada y la selección de las mejores variedades hacen posible este innovador concepto.

Absum Varietales es el máximo exponente de la distinción, gracias a la sublime integración de Pinot Noir, Gewürztraminer y Chardonnay.

Un vino moderno y golosamente atrevido.

SOMONTANO



IRIUS

La bodega con un prisma diferente

Príncipe de Viana

FIRMA DE GRANDES VINOS



QUESO Y SIDRA

La llamada caprina

La seducción del campo y su entorno cada día seduce más al urbanita. El caso de Jesús Gutierrez, el propietario de la quesería, no es diferente. Él era Ingeniero Industrial y harto del estrés decidió refugiarse, junto con su mujer Pepi, de origen francés, en un pueblecito asturiano allá por el año 82. Para sobrevivir decidieron adquirir unas cabras y, con el tiempo, apostaron por la elaboración del queso. Fue una de las primeras iniciativas. Ahora poseen más de cien cabras y esperan aumentar a doscientas, más una cabaña de vacas.



El queso

LA CHIVITA LECHE CRUDA CABRA-VACA
La Chivita, S.C.
 Buelles 33579 Peñamellera Baja (Asturias)
 Tel. 985 925 299
 web:www.llantarbien.com
 e-mail: lachivitajesus@yahoo.es

ELABORACIÓN
 Es un queso artesano, de leche cruda. Al inicio de la elaboración se calienta la leche a 30° C, se añade el cuajo animal y los fermentos para permanecer, durante 45 minutos o una hora, hasta que coagule. Obtenida la cuajada, se corta con una lira, hasta que alcance el tamaño de un garbanzo. Se vuelve a calentar ligeramente para ayudar a desuervar y adquirir la textura deseada. Se introduce en moldes durante dos días y se aprovecha para salarlos en seco. Después, pasa al secadero durante un día y finaliza en la cámara de maduración (dos meses) donde adquirirá su característico moho natural.

D.O.: No tiene. **Forma:** cilíndrica. **Peso:** alrededor de 400 gr.
Cabaña: caprina y vacuna. **Raza:** granadina y frisona.
Curación: dos meses. **Cuajo:** animal. **Precio pieza:** 11 euros.

La sidra

SIDRA NATURAL TARECO
La Casería San Juan del Obispo
 San Juan del Obispo
 Tiñana, Siero (Principado de Asturias)
 Tel y Fax: 985 985 895
 E-mail: csanjuandelobispo@gmeana.com
 Web: www.caseriasanjuandelobispo.com

DO: No tiene. **Tipo:** sidra 100% natural. **Varietales:** Solarina, Verdialona, Raxao, Xuanina, Perico, Collaos.
Grado alcohólico: 6% vol. **Precio:** 2 euros.



Por su carácter natural, contiene ciertos precipitados sin importancia. Recomendamos agitar antes para homogenizar. Sus dos años de elaboración la califican como la mejor sidra española. Penetrante, de enfático perfume a manzana y espléndida armonía. Tomada con el queso asistiremos a un mutuo respeto, gracias al aporte de la leche de vaca.

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. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
 - E.C.I. FRANCESC MACÍ, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- BILBAO**
 - E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9
- CÁDIZ**
 - C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
 - HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
 - C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, S/N (ALGECIRAS)
 - E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- GRANADA**
 - E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
 - C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97
- LEÓN**
 - E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21
- LINARES**
 - E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N
- MADRID**
 - E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
 - E.C.I. GOYA, GOYA, 76
 - E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLAVEDE, 79
 - E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
 - E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
 - C.C. MÉNDEZ 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 (ARROYOMOLINOS)
- MÁLAGA**
 - E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
 - C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
 - E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)
- MURCIA**
 - E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
 - E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTON, 52 (CARTAGENA)
- LAS PALMAS**
 - E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
 - C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N
- P. MALLORCA**
 - E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
 - E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15
- SANTANDER**
 - C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N
- SEVILLA**
 - E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
 - E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
 - E.C.I. S. JUAN DE 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. ADEMILIZ, 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 Anchoa, la marea del verano

Hablar de artesanía, en materia de alimentos, suele englobar un concepto más romántico y publicitario que purista. Sin embargo, hay bocados que aún no han caído en la rutina de la industrialización, joyas comestibles que en pleno Siglo XXI añaden a su natural exquisitez el valioso trabajo humano, un proceso complejo, estudiado y cuidadoso que las convierte en piezas únicas.



La anchoa del Cantábrico es una de esas obras de arte de confección manual, artesanal, en cada paso, desde el mar a la mesa. ¡Y aún dicen que el pescado es caro!

Los pescados, los boquerones, anuncian el principio del verano cuando acuden desde el Atlántico Norte al Cantábrico a desovar, en forma de enormes nubes plateadas, de gigantescos bancos de peces. Los pescadores norteros desarrollaron un arte de captura que permite preservar las piezas íntegras y sin daño. Es el cerco con una red, antagonista de la agresiva y destructora pesca de arrastre.

UN BAÑO DE SALMUERA

Y así, aún vivos, entran en el puerto de Santoña, el primero español donde se estableció una empresa de salazón, y en todos los que han seguido su ejemplo. Se descabezan rápidamente, uno a uno, y se colocan en ordenadas capas en cubos con salmuera. Cuando el cubo está lleno se cubre con una tapa de madera y se le pone un peso encima, el justo para que pierda humedad, madure y gane consistencia. Así se conserva en frigoríficos durante medio año. El tratamiento posterior exige precisión y meticulosidad. Cada pieza se lava, se limpia, se divide en los dos lomos y, con infinita paciencia y buena vista, se desbarba, hasta eliminar hasta la más mínima espinita de las agallas. Generalmente, en las conserveras más serias,

cada operario se encarga de cada pieza, de principio a fin, de modo que se responsabilice personalmente de la calidad de su trabajo y del resultado. Y en verdad, cada mano imprime su toque personal, que no es imperceptible, aunque el control de calidad final garantiza la homogeneidad de la colocación en las latas, del peso, el volumen, el número de piezas, el orden, el tono de color y la definitiva capa de aceite que las preserva hasta el momento de ponerlas en la mesa.

REY DEL PESCADO AZUL

El resultado no solo es un prodigio de sabor sino un sano bocado de pescado azul, rico en ácidos grasos Omega 3, en yodo y magnesio, ácido fólico y otro puñado de vitaminas: A, B6, B2, B3. Y es, sobre todo, un exquisito recurso de fondo de despensa, versátil, apto para acompañar ensaladas crudas, para avivar rellenos, para alegrar salsas... Las preparaciones que ha seleccionado El Club del Gourmet del Corte Inglés para su marca son purísimas anchoas del Cantábrico, sin más que el punto de sal que recuerda su salazón, e impecable aceite de oliva virgen extra, una envoltura muy aprovechable para cocinar después de consumir las anchoas. Se presenta en tarros de cristal de 210 grs., en las latas habituales de 112 grs. y en latas ovales "abrefácil" que contienen entre 16 y 20 lomos. Para acompañarlas, lo mejor es un Jerez Fino, Oloroso seco o Amontillado, al gusto.



«Nos acercamos al liderazgo en negocio nacional en FENAVIN 2007»

Manuel Juliá, director de la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, FENAVIN, asegura en esta entrevista que una vez conseguido que este certamen alcanzase renombre internacional, la meta para esta edición está en conseguir un liderazgo en negocio nacional.

¿Qué objetivo se ha organizado el próximo año la feria? Creo que después de las tres ediciones anteriores, FENAVIN ha conseguido un importante y excelente hueco de negocio en nuestro país, sobre todo desde la perspectiva de los contactos comerciales internacionales. No olvidemos que en la edición anterior nos visitaron más de 700 compradores internacionales, básicamente importadores. Conseguido ya que FENAVIN tenga nombre internacional, tenemos, en esta edición que acercarnos a un liderazgo en negocio nacional. ¿Qué países se han comprometido a exportar vino español en FENAVIN 2007? Como en ediciones anteriores contaremos en esta cuarta edición con delegados en diferentes países: Rusia, Taiwán, El Salvador, Canadá, Alemania, China, Benelux, Polonia, República Checa, Japón, México, Estados Unidos, los países nórdicos, Reino Unido y Suiza, que captarán a los compradores más importantes en sus países de actuación para que asistan a la feria. Igualmente, nuestros delegados promocionarán en dichos países nuestro evento de negocio. ¿En qué se basa el programa de captación de compradores nacionales? Es un programa que pretende facilitar a los compradores, en este caso nacionales, la posibilidad de que en solo dos o tres días de asistencia a la feria realicen un trabajo que en otras condiciones superan

varios meses de su tiempo. Se basa fundamentalmente en tres actuaciones: realizar determinadas estrategias de información hacia los compradores; desarrollar lo que hemos llamado Galería del Vino, en la cual los compradores podrán catar los vinos presentes en la feria sin ningún tipo de molestias; y el Buscador de Negocios, un instrumento informático que ponemos a su disposición para que puedan seleccionar entre las alrededor de 1.000 bodegas y cooperativas que estarán presentes, aquellas que les interese conocer en función de criterios objetivos: zona, tipo de uva, precio, etc. La mayoría de los profesionales se han referido a la Galería del Vino como uno de los mejores aciertos organizativos de FENAVIN. ¿Qué aportación singular aporta este espacio para estar tan bien valorado? La Galería del Vino es sumamente importante en nuestra concepción de negocio ferial. La Galería del Vino es un instrumento de información al comprador de primer nivel, pues da la posibilidad de catar aquellos vinos que les interesa en unas excelentes condiciones ambientales (a su temperatura, información precisa

sobre sus características, etc), y sobre todo en una absoluta privacidad. El Buscador de Negocios que nació en FENAVIN 2005, ¿va a seguir siendo una herramienta clave para esta nueva edición? Efectivamente. En la pasada edición, la complementación del Buscador de Negocio y la Galería del Vino facilitó el trabajo a los compradores que asistieron a FENAVIN. Mediante el Buscador de Negocios los compradores podían seleccionar previamente las bodegas a visitar, y posteriormente, en la Galería del Vino, catar también previamente los vinos, y así, ir al stand del expositor con unos conocimientos previos sobre su producto. ¿Cuáles son las perspectivas para próximas ediciones? Seguir creciendo de manera ordenada en todos los aspectos, significando que habrá una importante mejora en la infraestructura. Con todo ello la imagen de

El Buscador de Negocios, un instrumento informático para poder seleccionar entre las cerca de 1.000 bodegas y cooperativas que estarán presentes en FENAVIN 2007.



Salón dos VÍÑOS e AUGARDENTES GALICIA 06
PALACIO DE EXPOSICIONS E CONGRESOS PALEXCO - A CORUNA
25, 26 e 27 de Novembro

Ven a mete-lo nariz

información: 981 217 267 - www.servino.net

ALSINA & SARDA

Caves: Les Tarombes, 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

GIRÓ RIBOT

Disfrute un nuevo concepto de Giro Ribot

Avant

Un cava vanguardista y tradicional.

información comercial: www.giroribot.es

Bodegas Aruspide

DESCUBRE LO NATURAL y DISTINTO DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN clásica

ágora

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

Armonía turbadora

EL COLECCIONISTA



Toledo es historia viva, pero también inevitablemente pasado, fábula o misterio. En sus calles, callejas y plazas, el tiempo detenido nos lleva por cientos de rincones casi desconocidos donde el viajero da rienda suelta a su fantasía y, cámara en ristre, desea inmortalizar lo que se ve y quizás lo imaginado. Hay, sin embargo, otra Toledo monumental menos conocida que muestra su esplendor desde una prudente lejanía. Desde las afueras, en los montes que la circundan, donde el ambiente huele a jara, lavanda, tomillo o romero, y donde, en el buen tiempo, miles de cigarras entonan su canción interminable y monótona. Abunda en aquellas empinadas cuestras la casa de campo que los toledanos dieron en llamar "cigarral" por razones obvias. La ciudad, vista desde esos privilegiados miradores, muestra una estampa mágica, verdaderamente armoniosa, evocadora de alguna de las "ciudades invisibles" que nos recrea con gran maestría el admirado Italo Calvino.

Una de las fincas, el Cigarral de Santa María, pertenece a Adolfo Muñoz, cocinero famoso, cuyo restaurante, Casa Adolfo, ha sido y sigue siendo el máximo exponente de la restauración toledana. Pero su mente inquieta e imaginativa no le deja ocuparse sólo de ese sacrificado oficio, también le conduce a su otra pasión: la cultura del vino. Y en su preciosa finca ha recreado una viña-jardín donde su hijo Javier juega a la búsqueda del vino exclusivo, de ese elaborado a base de paciencia, dedicación y tiempo. Unos cuantos líneas disputan el espacio de la ladera a plantas aromáticas, pinos o carrascas. La bodega, ubicada en los bajos del llamativo caserón, bien puede llamarse "de coleccionista". Todo es "mini" en aquel lagar. Los depósitos, la prensa, la mesa de selección o la embotelladora. Únicamente las soberbias barricas de roble francés aparecen a su tamaño normal. Las variedades, Cabernet, Tempranillo, Syrah o Merlot, son fermentadas por separado, y alguna de ellas no llega a proporcionar ni 600 kilos de uvas. Sus vinos son un ejemplo de artesanía y dedicación hasta el mínimo detalle, pero este Merlot supera a todos en personalidad y armonía. De la cosecha 2004 solo hay 445 botellas y 69 magnum. La exigua cantidad ya supone en sí misma un problema, pero, además, y por si fuera poco, estos vinos han sido descubiertos por grandes críticos extranjeros que los han colmado de halagos, cosa que agravará el problema de la escasez a corto plazo. Ciertamente su calidad recompensa el esfuerzo de su búsqueda con creces. Que haya suerte.

PAGO DEL AMA MERLOT 2004 MAGNUM
Viñedos Cigarral de Santa María
Cerro del Emperador, s/n.
45001 Toledo
Tel. 925 252 991
Precio: 95 eur os el magnum (botella de 3/4: 45 euros)

García Lorca: un carnaval de palabras vinícolas

Sólo trataré de reivindicar ese fabuloso carnaval de palabras que se encuentra en Lorca y en este caso toda la imaginería que rodea el mundo del vino lorquiano. Y es que para definirlo a él es suficiente recordar dos caracterizaciones de otros dos grandes. Buñuel, uno de sus amigos, nos dice: "La obra maestra era él"; y Vicente Aleixandre señaló: "No hay quien pueda definirle. Era tierno como una concha de la playa. Inocente en su tremenda risa morena, como un árbol furioso. Ardiente en sus deseos, como un ser nacido para la libertad".

Embebido por todos sus poros de su tierra natal, como Alberti nos lo plasma: "Sal tú, bebiendo campos y ciudades, en largo ciervo de agua convertido, hacia el mar de las albas claridades, del martín-pescador mecido nido", Lorca nos ofrece ese impactante zarpazo del duende en donde la razón patina y se vuelve perezosa. Ciertamente es que, en ocasiones, sus metáforas trasgreden los límites de distancia entre lo real y lo imaginario, pero siempre queda ese fulgor aplastante y poliédrico que otro de sus amigos, Dalí, refleja en el retrato que reproducimos.

Su niñez, vivida en contacto íntimo con la tierra, asoma en toda su poesía: «Contrabandista 2. ¡Eh, tú! ¡Espantanublos! La dichosa cancioncilla me abre las ganas de beber. ¡Trae vino de Málaga!» Vino y música de la tierra, unidas inextricablemente: "Venus del mantón de Manila que sabe/del vino de Málaga y de la guitarra". Y es que el vino, no hace falta decirlo, conforma buena parte de la esencia de su tierra. Un vino capaz de transformar nuestras tristes lágrimas en topacios: «Cocoliche. (Borracho.) Espantanublos, danos vino hasta que se nos salga por los ojos. Serán muy bonitas nuestras lágrimas; lágrimas de topacio, de rubí... ¡Ay, muchachos, muchachos!



Mozo! ¡Tan jovencillo! ¡Lo que nosotros no podemos permitir es que estés triste!» Siempre el vino debe abundar sin ningún melindre ni tasa: "Cristobita. Tendrás mucho vino, ¿verdad? Espantanublos. De todos los que usted quiera. Cristobita.. Pues todos los quiero, ¡todos! Espantanublos. (Turbado.) Hay vino dulce... vino blanco... vino... agrio, vino que vino..." No debe faltar el vino, por supuesto, en los lances felices del amor: "En los olivarios, niña, te espero, con un jarro de vino/ un pan casero./ A la flor..." Y su posible pérdida es la muerte de la misma vid: "Te puse collares/ con gemas de aurora./ ¿Por qué me abandonas/ en este camino?/ Si te vas muy lejos/ mi pájaro llora/ y la verde viña/ no dará su vino".

Al vino recurre Lorca para describir ese indescifrable misterio que envuelve todo el ser de ciertas mujeres: "Zapatero. (Enérgico, interrumpiendo.) ¡Qué rico vino! (Más fuerte.) ¡Qué requeterrico vino! (Silencio.) Vino de uvas negras como el alma de algunas mujeres que yo conozco".

Y ante el postrero acto de todas nuestras vidas se yergue altivo el vino como fiel y seguro acompañante: "Sin terror y sin miedo ante la muerte/ escarchado de amor y de lirismo./ Aunque me hiera el rayo como al árbol/ y me quede sin hojas y sin grito./ Ahora tengo en la frente rosas blancas/ y la copa rebosando vino". E incluso nos permite alardear de un desafío triunfante ante el máximo Hacedor: "Y entonces, ¡oh Señor!/ seré tan rico/ o más que tú, porque el vacío/ no puede compararse/ al vino/ con que Satán obsequia/ a sus buenos amigos".

El vino, en fin, como corporeidad narcisista, pura y líquida, en la que se sumerge y se deja aniquilar todo nuestro ser: "Cristobita. Me gustaría ser todo de vino y beberme yo mismo".

Carlos Iglesias

DÍAS DE VINO

Los sueños locos

los ejecutan los luchadores natos

los disfrutan los felices cuerdos

ZUAZO GASTON

Las Narias, 2 | 01320 Oyán. Rioja Alavesa | Tel.: 945 601 526
www.zuazogaston.com

PRECIPITACIONES ABUNDANTES EN PALANCA
TEMPERATURA templada y en ascenso
SONRISAS SOLERAS. VIENTOS DE AMISTAD
¿EL MICROCLIMA CREA EL VINO?
¿O ES EL VINO EL QUE CREA EL MICROCLIMA?

ENATE

LA VIDA
HAY QUE
BEBERSELA

www.enate.es

Claro, Javier de Juan. Técnica: ultravioleta por hecho a mano



Destilerías Panizo acaba de lanzar al mercado dos nuevos licores. El Orujo Tostado y el Aguardiente de Orujo Verdejo, éste último completamente nuevo en el sector de los licores de Orujo.

Son una empresa con una larga tradición en el sector de bebidas alcohólicas (licores y orujos) cuya enseña siempre ha sido la innovación y su capacidad para adaptarse a los nuevos gustos de los consumidores. Destilerías Panizo acaba de sacar al mercado dos nuevos licores de orujo, el licor de Orujo Tostado y el Aguardiente de Orujo, que se añaden a su amplia oferta de licores: el Orujo con Hierbas, el Orujo con Café, el Orujo con limón, el Orujo con Miel y la Crema de Orujo.

El Aguardiente de orujo verdejo es totalmente nuevo en el sector. Destilado a partir de los orujos de dos tipos de uva blanca, verdejo y sauvignon blanc, este nuevo Aguardiente de 50% Vol, posee un color cristalino y un aroma y paladar muy especiales.

Por su parte, el licor de Orujo Tostado Panizo, está elaborado a partir de aguardiente de orujo endulzado con azúcar tostado. Sorprende por su color caramelo y su fino paso de boca, que lo convierten en un licor fácil de beber.

Si por algo se diferencian los licores Panizo es por su sabor y por su calidad. Una calidad que empieza en los alambiques de cobre que subliman los orujos de la uva y extraen todo su potencial aromático, y que son algo más que la imagen de unas destilerías respetuosas con una tradición y una cultura. "Nosotros hacemos el destilado de nuestros orujos y controlamos la calidad durante todo el proceso" –señala Jerónimo Panizo, gerente de las destilerías. "Esa es quizá nuestra principal ventaja competitiva frente a la competencia."

La rápida recogida de los orujos para evitar su deterioro, su adecuado transporte y su cuidada maceración es otra de las claves del exquisito sabor de los licores de orujo Panizo, conocidos bajo la marca de La Cepa de Cristal. Su Orujo con Hierbas destaca por su suavidad y por sus aromas, y es uno de los que goza de la predilección del público. Se obtiene a partir de aguardiente de orujo macerado durante tres meses con 33 clases de hierbas. Hierba Luisa, manzanilla, naranja, nuez moscada, palulu... su sabor evoca la esencia de la naturaleza. La transparencia de su color se debe al tratamiento de frío que sirve para filtrar las impurezas. "Somos la única destilería que lo hace" –apostillan. La originalidad de sus frascos de cristal, dotadas de un vertedor especial diseñado por la propia empresa- que evita que el licor se derrame es otro de sus valores añadidos.

Otra de las elaboraciones que gusta del favor de los consumidores es la Crema de Orujo Panizo. Elaborada a partir de crema de leche mezclada con aguardiente de orujo, la Crema de Orujo Panizo sorprende por su suavidad, su aroma y su fino paladar, que la convierten en un licor exquisito y muy fácil de beber.

Pacharán, otra copa



El pacharán es una bebida genuinamente Navarra. Sus raíces se hunden en la tradición y el consumo hogareño. En sus orígenes, se usaba como remedio estomacal hasta que, en la década de los cincuenta, pasó a consumirse como licor. El pacharán fue un éxito comercial, sobre todo en la década de los 70 y 80, popularizándose por toda la península, demanda que obligó a modernizar las instalaciones

La materia prima para elaborar el pacharán es el arañón o, como se conoce fuera de Navarra, la endrina. Su nombre proviene de los "arañazos" que provoca en los brazos la recolección del fruto, un arbusto muy espinoso y enmarañado. Esta fruta pertenece a la familia silvestre de las ciruelas, el prunus espinosa. El arbusto, puede alcanzar una altura de cuatro a seis metros y producir unos 30 kilos de endrinas. Es muy productivo y rentable. Los frutos, de color negro azulado con hueso, maduran a finales de verano o principios de otoño. El aroma recuerda al casís o las cerezas de marrasquino. Su sabor es ácido (19 y 21 gramos de málico), astringente y tan poco dulce (menos de 3gr/l) que ni los pájaros se las comen.

Para disponer durante todo el año de esta materia prima, las empresas utilizan cámaras frigoríficas (a -20° C) para su perfecta conservación. Su naturaleza silvestre y los nuevos hábitos de vida trajeron como consecuencia el abandono de su recolecta. Asimismo, los productores de pacharán navarro tuvieron que importar endrinas de otros países, principalmente de Europa del Este. Hoy cada productor, de los cinco que hay, tiene su propia plantación pasando así a la domesticación del arbusto.

Dentro de la Denominación Específica Pacharán Navarro está prohibida la adición de aditivos. Tampoco se puede utilizar fruta que no sea el pacharán y otras especias diferentes al anís. Una mezcla habitual podrían ser: entre 125 y 180 gr/l de arañones con 150 gr/l de azúcar disueltos en un litro de anís a 30% vol. En las elaboraciones caseras se suelen añadir, además de los habituales, granos de café, canela en rama o corteza de limón. En total, Navarra elabora unos siete millones de litros de pacharán al año, siendo el Zoco el mayor productor, seguido de La Navarra, Baines, Olar (Guipúzcoa) y Las Endrinas (La Rioja). También se elabora en Cadiz.

La forma más habitual de tomar un pacharán es en copa de balón con una o dos piezas de hielo, en la sobremesa. La vida de un pacharán suele rondar el año, muy similar a la de los vinos rosados. Estos son bajos en polifenoles (antioxidantes), observándose con el tiempo tonalidades de piel de cebolla u ojo de perdiz. Para ello, en cada contraetiqueta se indica la añada y la fecha de embotellado. Algunas de las propiedades beneficiosas son la prevención de riesgo de trombosis o problemas cardiovasculares. También sirve para suavizar la garganta. Otros productos similares al pacharán se elaboran en Rumania, Bulgaria o Inglaterra, el más parecido (Sloe Gin).

Vino en pequeñas cantidades y a diario



No será la primera vez que oímos hablar sobre los aspectos beneficiosos del consumo moderado de vino, cada día se llevan a cabo investigaciones en todas partes del mundo, sobre los componentes que dentro del organismo actúan beneficiosamente. Y es que el vino, bebido con moderación, es una fuente inagotable de satisfacciones y salud.

Días atrás apareció publicado en el «British Medical Journal» un nuevo estudio, cuyo objetivo fue valorar los riesgos de contraer enfermedades cardiovasculares en consumidores moderados de vino. Este estudio se ha realizado en Dinamarca por el equipo del doctor Morten Gronbaek, director de Investigación del Instituto Nacional de Salud Pública de Copenhague y profesor asociado de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Copenhague, además de pertenecer al Comité Científico de la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN).

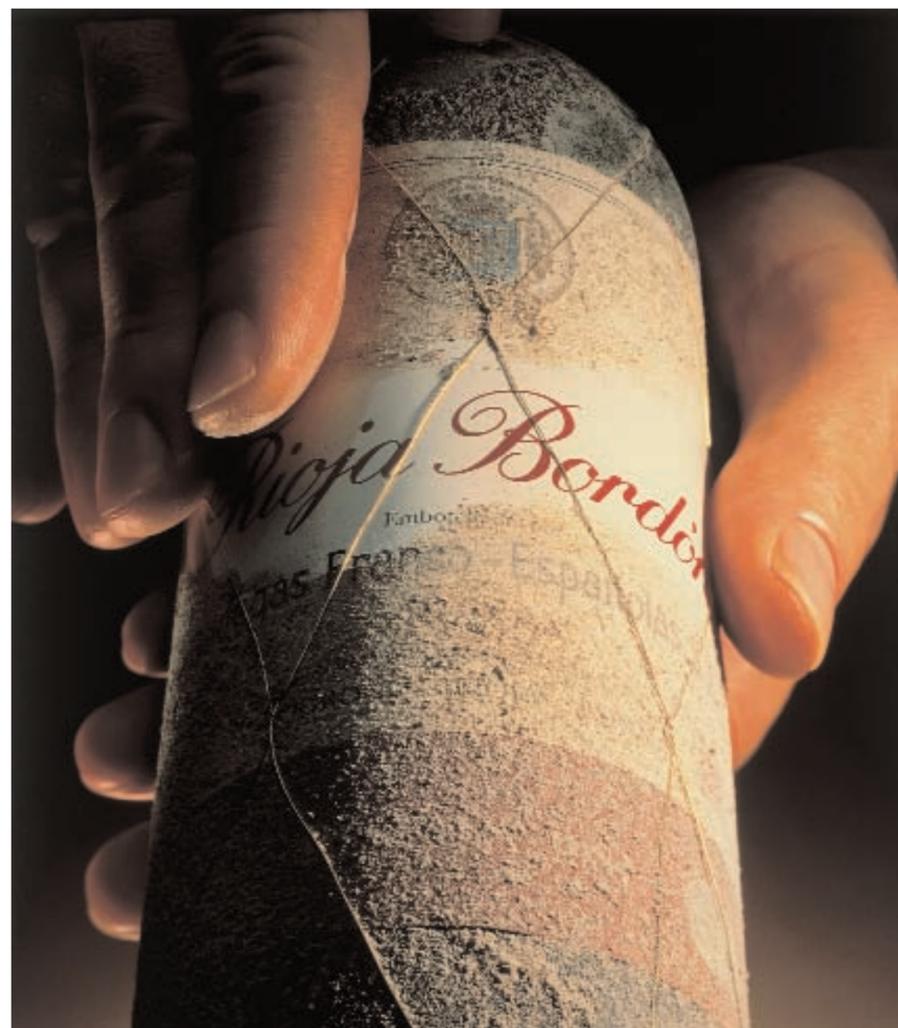
En el estudio participaron 28.448 mujeres y 25.052 hombres, sin enfermedad cardiovascular antes del estudio y con edades comprendidas entre 50 y 65 años.

Analizando los riesgos de sufrir enfermedades cardiovasculares de diferentes personas, con una frecuencia de consumo de vino diferente, se observó que el riesgo más bajo estaba en los hombres que bebían vino diariamente, por debajo de los hombres que

consumían vino una vez por semana. Entre las mujeres el resultado demostraba que aquellas que toman alcohol al menos una vez a la semana tienen menos riesgo que las mujeres cuya frecuencia de consumo es más baja y ocasional.

Gronbaek afirma que «es importante saber que es beneficioso para la salud beber en pequeñas cantidades y frecuentemente, beber en pequeñas cantidades pero irregularmente no aporta ningún efecto beneficioso». El Dr. Gronbaek estuvo recientemente en España para hablar de su estudio, con ocasión de la celebración de la Feria Alimentaria, donde FIVIN organizó una jornada científica. Durante su conferencia declaró que «el inicio en el consumo moderado de vino entre los jóvenes, puede ayudar a unos hábitos de alimentación más saludables y a una mejor educación, evitando el abuso en el consumo».

La enfermedad cardiovascular, y, en concreto, las complicaciones arteriales coronarias y las trombóticas, asociadas ambas al infarto miocárdico, son las principales causas de mortalidad en los países industrializados y en vías de desarrollo.



NOMBRADO RIOJA

Bodegas Franco-Españolas

www.francoespanolas.com



B O D E G A S F O N T A N A



OFICINAS

Avda. Menéndez Pelayo, 2 - 6º Izda. 28009 Madrid
Tfno.: 915 783 197 Fax: 915 783 072

BODEGA

Extramuros S/N Fuente de Pedro Naharro 16411 Cuenca
Tfno.: 969 125 433 Fax: 969 125 387

E-mail: bf@bodegasfontana.com

EL VINO EN LA RED

Prever las compras



Resulta sarcástico hablar de previsión cuando, en general, somos el país de la imprevisión. Pronto llegarán las navidades con los problemas clásicos de las compras de vino a última hora: subida de precios y escasez de algunas grandes marcas. La solución, anticiparse al evento, realizando una lista de vinos en torno al suculento menú o elaborar el menú en base a nuestros vinos favoritos. Llegados a este punto tenemos dos opciones: una, ir a nuestra tienda especializada de vinos o solicitarlo desde nuestro ordenador. Para este fin, existen en la red algunas web que asesoran sobre la mejor armonía plato-vino e incluso también, si se facilita el menú, se atreven a recomendar los vinos que mejor combinen. Entre ellas están:

- vinsilicorsgrau.es
- todovino.com
- lavinia.es
- bouquetaromes.com
- reservaycata.com
- vilaviniteca.es

Para comprar existen infinidad de sitios en la red que, hemos agrupado en Clubes y tiendas on-line. Los clubes de vinos más destacados son:

- www.vinoselección.com
- www.gourmets.net
- www.todovino.com
- www.elmundovino.com
- www.abc.es
- www.verema.com
- www.accua.com
- www.aporvino.com
- www.bouquetaromes.com
- lagarnacha.com
- bodegasleopoldo.com

Algunas tiendas cuentan con clubes que ofrecen venta por internet:

- www.vilaviniteca.es
- www.vinsilicorsgrau.es
- www.lafuente.es
- www.santacecilia.es
- www.lavinia.es
- www.elcorteingles.es
- www.reservaycata.com
- www.apoloyvaco.com
- www.vivirelvino.com
- www.lacartedesvins.com

Esta segunda opción ofrece la oportunidad de, en caso de alguna anomalía, reclamar en la tienda física. También existe otra opción, que cada día está más de moda, y consiste en pedir el vino directamente a la bodega elaboradora, siempre que tenga venta directa al público en la red. Recomendamos pagar en la mayoría de los casos contra reembolso y asegurarnos, una vez tenemos el paquete, que las botellas están sanas y salvas.

NUESTRAS D.O.

Méntrida en desarrollo

A los pies de la Sierra de Gredos, en la provincia de Toledo, Méntrida comprende 55 municipios en tres comarcas: Talavera, Torrijos, y Sagra-Toledo, si bien la parte más significativa de su superficie vitícola se concentra en Torrijos y la Sagra-Toledo.



Las altitudes se encuentran comprendidas entre 400 y 600 metros, aunque existen municipios de La Sierra de San Vicente, que alcanzan los 800 m. La superficie de viñedo limita al sur con el río Tajo, y se riega por sus afluentes, Guadarrama por la derecha y Alberche, por la izquierda.

A lo largo de los siglos, Méntrida se ha caracterizado por elaborar vinos tintos de alta graduación alcohólica, a partir de la variedad Garnacha, dirigidos principalmente hacia la venta a granel. Primero fue feudo señorial latifundista, donde las grandes extensiones de cereal reservaban los linderos para la vid, con buen acierto, ya que se trata de los terrenos menos fértiles. Después fue coto cooperativista, y los recios vinos salidos de sus tinajas de barro regaban las tabernas de Madrid y la Mancha.

Incluso hoy, la comercialización de vino con D.O. sólo supone el 10% de la producción de la zona, y el embotellado, apenas el 5%. Los destinos del vino son muy variados, y la incipiente exportación es una de las prioridades que se ha propuesto el Consejo Regulador, que ya encamina sus pasos a países de la Unión Europea y algunas zonas de Centroamérica.

La evolución de los gustos del consumidor, cada vez más entendido, más crítico y a la vez y más interesado en probar vinos con una buena relación calidad/ precio, hace que la D.O. Méntrida sea cada vez más competitiva. A ello hay que sumar el gran potencial en cuanto a condiciones climáticas y edáficas, un reclamo que hace que importantes firmas se instalen en la zona. El primer visionario fue Carlos Falcó, Marqués de Griñón, en su finca de Malpica, y ante el éxito consolidado, se van construyendo bodegas de elaboración y crianza que se esmeran en revelar las posibilidades de la Garnacha histórica y de las nuevas plantaciones de variedades nobles que ya admite la reforma del reglamento, como la Petit Verdot, la Sirah...

El objetivo que se ha marcado el Consejo Regulador es dar un impulso cualitativo y comercial a la zona, protegiendo la identidad pero con una mentalidad abierta y de futuro; promoviendo la formación de los profesionales y controlando rigurosamente los vinos que ostenten su contraetiqueta. Admitiendo esas nuevas variedades que permitirán elaborar unos tipos de vinos más adaptados a los gustos actuales, una mejor introducción en los mercados y un mayor reconocimiento de la Denominación de Origen.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO : AVDA. CRISTO DEL AMPARO, 16, 45510 FUENSALIDA (TOLEDO).
TEL. 925 785 185 FAX: 925 784 154
EMAIL: d.o.menrida@domentrida.es
WEB: www.domentrida.es
PRESIDENTE: Juan Alonso Cuesta
SECRETARIO: Fernando Simón
SUPERFICIE DE VIÑEDO: 10.605 Has.
REGISTRO DE VITICULTORES: 1.838
BODEGAS: 24
VARIETADES TINTAS: Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot.
VARIETADES BLANCAS: Albillo, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Verdejo.
PRODUCCIÓN MEDIA: 50 mill. de Kg.

100% vinos de autor



- Lleiroso 2002 - Tempranillo de Oro
- Luzmillar 2003 - Tempranillo de Plata
- Luzmillar 2004 - Zarcillo de Oro
- Lleiroso 2004 - Tempranillo de Oro
- Luzmillar Crianza 2003 - Tempranillo de Plata



LLEIROSO

BODEGAS Y VINEDOS

Ctra. Monasterio, s/n - 47359 Valbuena de Duero - Valladolid - España
Tel: 34 983 68 33 00 - Fax: 34 983 68 33 01 - www.bodegaslleiroso.com

Iniciativa sin precedentes de la Fundación Castilla La Mancha Tierra de Viñedos Prueba de alcoholemia superada



En una iniciativa sin precedentes, la Fundación Castilla La Mancha Tierra de Viñedos se ha sometido a una prueba de alcoholemia ante la Policía Local de Tomelloso y en presencia de un notario, para demostrar de forma nítida y contundente que comer con vino no es sólo saludable si no que también es del todo legal en cuanto a tráfico se refiere. Así, los responsables de la Fundación convocaron a los presidentes de las diferentes DD.OO. vinícolas de Castilla-La Mancha, dos periodistas (mujeres), el director general de Mercados Alimentarios, Federico López, el gerente y el presidente de la Fundación, Francisco J. González y Rafael Torres, respectivamente, para, después de una comida en un restaurante de Tomelloso en la que se sirvieron un par

de copas de vino para cada comensal, demostrar que esa cantidad de vino resultaba irrelevante para el alcoholímetro. A la comida también asistió el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas, invitado por la Fundación. Antes de concluir la comida, hizo presencia en el restaurante la Policía Local con los alcoholímetros calibrados y certificados, que le fueron presentados al notario. El resultado: en el caso de todos los caballeros, la medida dio 0.00 y en el caso de las señoritas, 0.10 para una y 0.04 para la otra. Conviene recordar que la tasa mínima establecida en la presente Ley de Tráfico es de 0.25, no alcanzando en ningún caso la tasa citada, por lo que se pueden consumir dos copas de vino durante una comida sin temor a infringir norma alguna al conducir.

Su primer aceite de oliva Virgen Extra Oro Líquido de PradoRey

PradoRey está de enhorabuena y sin duda, el 2006 está siendo un año de expansión. Tras posicionar sus vinos entre los mejores de la Ribera del Duero, se lanzó al mercado de los blancos con una bodega en el corazón de Rueda. En mayo presentó con éxito Bribón, un Verdejo cien por cien. Pero los proyectos de Real Sitio de Ventosilla no se centran únicamente en el sector vitivinícola. La ambiciosa empresa se ha propuesto otro objetivo: el aceite de oliva. Ahora su primer «oro líquido», un aceite de Oliva Virgen Extra que, bajo el nombre PradoRey, espera conquistar el nuevo mercado. La finca olivarera, de nombre Villamejor, se ubica en el límite entre la provincia de Madrid y Toledo, y consta de 1.500 hectáreas de terreno dedicado al cultivo diverso y monte bajo. El aceite PradoRey Oro Líquido se extrae de aceitunas de la variedad Arbequina, únicamente mediante procesos mecánicos y extracción en frío.



Rutas del Vino y el Brandy de Jerez Puesta en marcha definitiva

Las Rutas del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, integradas en el proyecto «Rutas del Vino de España» promovido por la Asociación de Ciudades del Vino de España (ACEVIN) con el respaldo de la Secretaría General de Turismo y Turismo, han dado un paso de gigante para su puesta en marcha definitiva, con la firma del acuerdo para la constitución formal de la Asociación que va a gestionar su implantación. Alcaldes y representantes de los ayuntamientos de Chiclana, Chipiona, Jerez, Lebrija, Rota, Trebujena, Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María y Puerto Real, junto a los presidentes de los Consejos Reguladores del Vino y el Brandy de

Jerez, Jorge Pascual y Evaristo Babé, respectivamente, firmaron la constitución formal y los estatutos de la nueva «Asociación de las Rutas del Vino y el Brandy del Marco de Jerez», que integra a la totalidad de los nueve municipios que forman las DD.OO. Tras la constitución definitiva de este órgano gestor, se van a dar los pasos necesarios para obtener, en los próximos meses, la certificación de la marca «Rutas del Vino de España». Para ello, se han de cumplir una serie de estándares y requisitos de calidad que serán auditados por la Secretaría General de Turismo, según lo establecido en el Manual del Producto Turístico Rutas del Vino de España.

Vinos de Vallformosa Al gusto de Wine Spectator y con medallas en Japón

Wine Spectator, la revista vitivinícola más conocida a nivel internacional, con sede en EE.UU., ha otorgado a Vallformosa Clos Maset la puntuación más elevada en la categoría de vinos con D.O. Penedès -con un total de 86 puntos- en su último número, correspondiente al 30 de septiembre. Pero este no ha sido el único vino de la bodega que ha destacado la revista en los últimos meses, pues dos de los vinos que componen la línea D.O. Ca Rioja, los Primum Vitae Crianza y Reserva, obtu-

vieron 86 y 84 puntos, respectivamente, en la edición anterior. De acuerdo a la campaña actual de Vallformosa, la de acercarse al público especializado de ámbito internacional, la bodega presentó hace algunos meses estos tres vinos para que fuesen degustados y puntuados en la sección fija de «Estrenos» de la revista. Además, el vino Vallformosa Clos Maset ha obtenido una medalla de plata en el concurso «Japan Wine Challenge», mientras que el Claudia de Vallformosa logró una medalla de bronce.



LA RIBERA, POR AGUA, TIERRA Y VINO



Dehesa de los Canónigos

En la diversidad de las rutas del vino español, la Ribera del Duero ha de ser una de las primeras coordenadas para el enoturismo. Tanto por la calidad y fama de sus bodegas como por el peso del pasado histórico que reviven los castillos, la arquitectura religiosa y el austero paisaje que riega el Padre Duero. Vamos a visitar Dehesa de los Canónigos.

Una hilera de chopos será la guía. En esta tierra sin notables accidentes, sin más que otros de vigía, cualquier hito vertical es un referente. Choperas y alamedas señalan el curso del río y el trascurso del tiempo: el de las estaciones pintadas en el color de sus hojas. Nunca son tan bellas como cuando anuncian otoño. Su fulgor amarillo deslumbra sobre la tierra parda y ciega el contraste sobre el límpido azul del cielo castellano. "Río Duero, río Duero, nadie a acompañarte baja Nadie se detiene a oír tu eterna estrofa de agua... Y entre los santos de piedra y los álamos de magia pasas llevando en tus ondas palabras de amor, palabras..."

El romance de Gerardo Diego sigue vigente, la soledad es un atractivo más, por ejemplo, para dejarse llevar en piragua desde Fresnillo hasta Aranda de Duero. Entre la vegetación que puebla las orillas: chopos, álamos, alisos, sauces nadan o revolotean aves acuáticas como la garza real, garcetas, cormoranes y algún martín pescador. Y por encima de las copas asoma la espadaña de la iglesia de Fresnillo de las Dueñas, y en Aranda de Duero la chimenea de la vieja fábrica azucarera, la presa de la central eléctrica, el puente nuevo, y el del ferrocarril, hasta desembarcar en el parque El Barriles.

La vía fluvial es insuperable, pero quien prefiera una segura "carretera y manta" ha de poner pie en la Ribera del Duero ascendiendo al castillo de Peñafiel, convertido en Museo del Vino, un moderno montaje estético y didáctico que preserva la magnífica estructura del monumento. Y la espléndida vista.

EL CAMINO SECO

Se puede adivinar hasta la villa de Pesquera y, muy cerca, una bodega auténtica pero diferente. Dehesa de los Canónigos, que se levanta a orillas del Duero, no es una de las numerosas bodegas modernas de cemento y ladrillo que jalonan la Ribera, ni por el contrario, una de esas edificaciones sencillas, de corte rural. Su aspecto muestra el devenir histórico de una explotación agropecuaria en la que el vino, según épocas, tuvo mayor o menor importancia.

Un conjunto de pequeñas edificaciones se agrupa en torno a un caserón que sigue siendo vivienda, y en el que vive el hoy propietario, Luis Sanz, con su familia. Los muros encalados y la estructura arquitectónica en forma de "u" dan al conjunto el aire de una venta de pasado floreciente. Ahora, con la construcción de salones para reuniones, eventos, presentaciones, catas y bodas, junto a una ermita, la bodega da respuesta a los requerimientos de un público cada vez más exigente y que va más allá de la propia elaboración de unos vinos de calidad. La bodega Dehesa de los Canónigos es una finca histórica cuyos orí-

genes en el cultivo de la vid se remontan al siglo XIX, aunque no es hasta 1989 cuando comienza a elaborar sus propios vinos. El gusto, el derroche de pasión romántica que han derrochado en la restauración de casa y viñedo, es un atractivo para el enoturismo. Es un ejemplo en el que se conjugan modernidad y tradición, aúnan las últimas tecnologías, con el reconocimiento de su larga trayectoria y experiencia en el cultivo artesanal de la uva, en un microclima privilegiado y un suelo que garantizan vinos de calidad.

Además en la zona se da cita una amplísima oferta turística, gastronómica y cultural, en la vecindad del Castillo y de la sede de la D. O. en Roa de Duero.

Un camino que habrá que repetir muchas veces.



Dónde dormir:
Hotel Ribera de Duero (Peñafiel) Tel.983 881 616
Molino de la Aceña (Quintanilla) Tel. 983 680 910

Dónde comer:
Mesón de la Villa (Aranda-Burgos)
El Molino de Palacios (Peñafiel) Tel.983 88 05 05
Casa el Agapio (Olivares del D.) Tel. 983 680 495

Qué ver:
Santuario de la Virgen de las Viñas (Aranda.)
Castillo-Museo del Vino (Peñafiel)
Monasterio de la Vid

WINE PC 10 de Fondis Bloque puerta climatizador

Tener una bodega para una buena conservación de los vinos no resulta accesible a todos. Falta de espacio, viviendas desprovistas de bodegas enterradas... Son numerosas las configuraciones que no permiten a los aficionados ver envejecer sus mejores vinos. Con el fin de aportar los cuidados indispensables y transformar los lugares más restringidos en verdaderas bodegas, Fondis amplía su gama de climatizadores de bodegas WineMaster® y lanza WINE PC10. Este bloque puerta climatizador permite muy fácilmente transformar la despensa contigua

a la cocina en una verdadera bodega refrigerada. El bloque puerta reúne las condiciones necesarias para garantizar una perfecta conservación de los vinos: oscuridad completa y una temperatura constante entre 8 y 14° C gracias a su puerta constituida por un doble revestimiento de acero aislado con poliuretano, un aislante de gran rendimiento. Ofrece también una ventilación permanente. Todos los elementos en movimiento del Wine PC10 están montados sobre amortiguadores de caucho con el fin de amortiguar las vibraciones que alteran la calidad del vino.



De color blanco, esta puerta permite muy fácilmente transformar la despensa contigua a la cocina en una verdadera bodega refrigerada.

El templo del vino en La Roca Village La Vinoteca de Torres



La Roca Village Outlet Shopping (Barcelona) ha sido el lugar escogido por la familia Torres para inaugurar un nuevo concepto de establecimiento que pretende acercar la cultura del vino al gran público: La Vinoteca Torres. Este templo del vino es un espacio de moderno diseño en el se puede degustar cualquiera de los más de 50 vinos y brandies elaborados por la familia

Torres en Cataluña, Penedès, Conca de Barberà, Ribera del Duero, Chile y California. El centro comercial de La Roca Village recibe cada año más de 2,5 millones de visitantes entre los cuales se encuentra una gran presencia de extranjeros, hecho que contribuirá a dar a conocer más la cultura de los vinos Torres en los más de 140 países donde se exportan actualmente.

En Aranda de Duero Récord Guinness de Cata



Campos Góticos, Mosaico de Baco, Callejo (todas de Ribera del Duero) así como Abadía Retuerta (Vinos de la Tierra de Castilla y León) participaron en el intento de batir el «Récord Guinness de Cata» que ostentaba la ciudad de San Francisco desde 1986. El récord fue batido al reunir a 5.095 personas en la plaza de toros de Aranda de Duero. Se hizo la cata el pasado mes de septiembre, y contó para su desarrollo con la presencia de un grupo de expertos catadores formado por Ángel Anocibar, Félix Lanz, José Peñín y

Bartolomé Sánchez. La concurrencia resultó masiva, tanto de público, en su mayoría jóvenes, como de medios. De tal modo que muchas personas que se acercaron al evento para participar se quedaron fuera por falta de aforo. Los datos hablan por sí solos: en un principio se contó con descorchar 600 botellas por bodega y repartir 4.500 copas; sin embargo, estas cifras se elevaron a 720 botellas por bodega y 5.095 copas. Pasadas las 23 horas concluyó la cata, quedando constituido un nuevo Récord Guinness.

Restaurante El Bodegón Un mesón con historia

Como rezan las escrituras recogidas por la familia propietaria de El Bodegón, hay constancia desde el año 1728 que este local era un herradero de mulas y molino de aceite. En 1795 ya consta como «la bodega del Grillo», la cual fue una obra muy laboriosa, al ser las tinajas de las que consta la bodega, y habiendo sido hechas en el sitio. «El Grillo», como así se denomina a los aún dueños del bodegón, fue un bodeguero y mozo de labranza de los mejores de la época,

siendo requerido en todos los campos de Daimiel y alrededores. La bodega funcionó hasta 1975, año en el que el abuelo cerró sus puertas. En 1979 y con el propósito de dar un cambio a su vida, los herederos de la bodega decidieron hacer lo que es hoy en día un precioso restaurante. Los dueños actuales (tataranietos del abuelo Grillo) han seguido la línea de su padre, apoyando al pueblo de Daimiel y cuidando con esmero la auténtica cocina tradicional de esta tierra.



«Ambassadeurs du Champagne» Campeona nacional

Mercedes González Rodríguez, sumiller y delegada en Lugo de la Asociación de Sumilleres Gallaecia, acaba de proclamarse en Barcelona campeona de la final española del concurso «Ambassadeurs du Champagne 2006-2007» que convoca el Comité Interprofesional del Vino de Champagne. Mercedes participará en la final mundial que se celebrará a finales del presente mes de octubre en la localidad de Epernay, capital de la región de Champagne. El jurado de la final española estuvo compuesto por Bartolomé Sánchez, director de catas de la revista Vinum y MiVino; Ignasi Ramos, profesor de la escuela superior de hostelería y turismo «St. Ignasi»; Luis L. Paadin, sumiller y máster en enología por la Universidad de Vigo; Delphine Gèraud, enóloga del Comité Interprofesional de Champagne, y Nuria Gené, directora del Centro de Información del Champagne en España.



Propuesta pionera en España El vino sobrante, a casa

A partir de ahora, los consumidores españoles podrán llevarse el vino sobrante del restaurante a casa. Los clientes recibirán una bolsa especial en la que introducir la botella y así poder transportarla cómodamente. La iniciativa, denominada «El disfrute se prolonga en casa», está impulsada por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja y la Asociación Euro-Toques, dos entidades referentes en los campos del vino y la gastronomía, respectivamente, y se enmarca en un acuerdo global encaminado a fomentar el consumo responsable del vino en la sociedad española. «Las bolsas, que estarán dispuestas en los restaurantes, servirán para ayudar a los españoles a identificar el gesto de llevarse el vino a casa como una muestra de responsabilidad en el disfrute del vino», afirma Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja. Los clientes podrán llevarse el vino a casa en los restaurantes



asociados a Euro-Toques, una asociación que promueve el patrimonio culinario europeo y que cuenta con más de 3.500 cocineros de 18 países, entre ellos españoles de prestigio internacional como Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Sergi Arola, Martín Berasategui, Karlos Arguiñano, Francis Paniego, Andoni Luis Aduriz o Joan Roca.

Frutos del Duero

CALDERONA
177
Conde de Siruela
MURUVE
www.bodegasfrutosvillar.com



tiempo
sabor
tierra
viento
sol



CARRAMIMBRE
ALTAMIMBRE



BODEGAS PINGÓN

CTRA. NACIONAL 122 • KM. 111
47300 PEÑAFIEL - VALLADOLID - SPAIN
TELF. Y FAX: +34 983 88 06 23

www.bodegaspingon.com

SON NOTICIA

Distribuidora de vinos de calidad Cita anual de Atem

Como sucediera hace cinco años cuando Atem Vinos se dió a conocer, el madrileño hotel Wellington volvió a ser el escenario de la anual y particular «muestra» que esta distribuidora celebra para dar a conocer la gama de vinos que comercializa. Continúa con su prioritario objetivo de contar con vinos españoles de calidad, de las zonas más representativas: Vinos de Ribera del Duero (Hermanos Sastre), Rueda (Bodegas Pedro Escudero), Rioja (Compañía Bodeguera de Valenciso, Bodegas y Viñedos Pujanza y Diosares), Priorato (Viñedos de Ithaca), Jumilla (Bodegas B.S.I.), Rías Baixas (Lusco do Miño y Gerardo Méndez Lázaro), Tierra de Castilla (Finca Vallegarcía), y Vinos de Madrid (Viñas del Regajal). Ahora se acaban de incorporar dos bodegas más: Pago de Larrainzar (Navarra) un proyecto del empresario Miguel Canalejo Larrainzar, que ha vuelto a poner en marcha la tradición familiar abandonada en los años 70, y «14 Viñas» (Montes de Toledo) donde el ex-jugador de fútbol Manolo Sanchís, gran aficionado al mundo del vino, ha creado una bodega para elaborar vinos de alta calidad, involucrando a un grupo de 16 personas de distintos ámbitos profesionales. Ambas cuentan con el asesoramiento técnico de Ignacio de Miguel. Todos los vinos de estas bodegas emergentes fueron seleccionados por Luis Miguel Martín, sumiller y propietario de Atem Vinos.

Mas La Plana Acumula premios

Un pequeño viñedo de 29 has., donde se cultivan las más selectas uvas de Cabernet Sauvignon, da vida al más prestigioso tinto de Miguel Torres, reconocido mundialmente y de producción muy limitada. Este vino cuenta con numerosos premios, y goza de los parabienes de la prensa internacional, como Wine Enthusiast. Esta revista acaba de publicar una cata con los mejores Cabernet del mundo y entre los siete mejores destacan al Mas La Plana 2001, al mismo nivel que el Château Latour o el Almaviva de Rothschild.

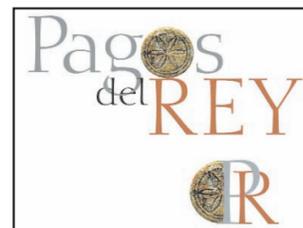


Estudio-Museo de M. Pedraza Donación de elogio

Manuel Pedraza Roca, «barman» y sumiller internacional, ha donado su prestigioso «Estudio-Museo» a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, una donación que refleja toda su dilatada vida profesional (libros, artículos, material fotográfico, premios...). Este material, de gran importancia didáctica, pretende motivar y ayudar a todos los jóvenes a que se animen a estudiar Hostelería.

Proyecto de Félix Solís Bodegas Pagos del Rey crece

La familia de bodegas de Pagos del Rey es fruto de la apuesta de Félix Solís Bodegas por tener una presencia destacada en las mejores zonas vitivinícolas del país, trasladando el buen hacer de este importante grupo vitivinícola, iniciado en la década de los años 50 del pasado siglo en Valdepeñas, a las más destacadas DD.OO. de prestigio. Con el fin de dar a conocer el abanico de vinos con el que cuenta esta «familia», el proyecto se convocó a la prensa especializada en el restaurante El Palacete de Madrid, que brillantemente dirige Miguel Ángel Almodóvar, sociólogo, periodista y divulgador en nutrición y gastronomía. Los vinos que acompañaron a la comida fueron los blancos Analivia Verdejo



2005 y Analivia Sauvignon Blanc 2005 (ambos de la D.O. Rueda) y los tintos Condado de Oriza Crianza 2003 y Reserva 2002 (D.O. Ribera del Duero). La saga Pagos del Rey -que compartirán nombre, aunque especificando la D.O. a la que se adscriben- se irá completando en los próximos años, en el ánimo de potenciar la variada cartera de productos que ofrece en la actualidad Félix Solís Bodegas (D.O. Ca. Rioja, D.O. Rueda, D.O. Ribera del Duero, D.O. Valdepeñas, Vino de la Tierra de Castilla...). Así, para la campaña de vendimia de este año está prevista inicialmente la inauguración de la bodega Pagos del Rey Rioja, que se está construyendo en estos momentos en la localidad de Fuenmayor.

Bodegas Tera y Castro Novedad en Rueda

Asentados desde el año pasado en una finca de 20 hectáreas, dentro de la comarca de La Seca (Valladolid), las cepas de uva Verdejo de la Bodega Tera y Castro, ya empiezan a dar sus frutos. Cuenta con dos marcas de vino blanco de la D.O. Rueda. El vino joven Pentio, fresco, alegre y frutal, y Dilectum, un vino elegante, cremoso, criado en barricas de roble francés, que estará próximamente en el mercado.



Vinícola de Tomelloso Premio Mundusvini

Los vinos de Vinícola de Tomelloso han triunfado un año más en Alemania, donde han logrado dos medallas (Torre de Gazate Crianza 2003 y Finca Cerrada Tempranillo 2005), dos de plata (Añil Macabeo 2005 y Finca Cerrada Macabeo 2005) y un diploma de calidad (Finca Cerrada Crianza 2003) en el concurso internacional Mundusvini 2006. Este certamen vinícola es uno de los más prestigiosos del mundo.

SON NOTICIA

Sólo grandes vinos,
repite Excelencia



EMILIO CLEMENTE
CRIANZA 2002



EMILIO CLEMENTE

Carrino de San Blas, s/n.
Tel: 96 517 55 81
Fax: 96 517 57 26

46340 RIQUENA (Valencia)

SHOPPING

Saber, catar y gozar

El almizcle, el musgo de roble, el arroz basmati, el caballo... son olores que pocos pueden reconocer. Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse.

Un segundo paso, arriba a la derecha, para especialistas, se contiene otro estuche con doce aromas que definen los defectos del vino, desde el acorchado al azúfre.



LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"

Los aromaniacos pueden disfrutar de los 12 aromas más expresivos que el roble otorga al vino. Son aromas que ya están en estado natural en la madera del roble, como la nuez de coco o el clavo, otras aparecen durante las distintas etapas de la fabricación de la barrica y, sobre todo, durante su tostado (vainilla, especias y tostado). Si usted es fabricante de barricas, usuario o catador de vinos ahora podrá adivinar de qué tipo de roble se está hablando.



LA NARIZ DEL CAFÉ. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión (en la foto), con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un entrenamiento para conocer y poner palabras a las sensaciones más evanescentes. La presentación en estuches de madera lo convierte en un precioso y preciado regalo.

La Nariz del Cigarro. El sistema se reproduce, con seis aromas, en La Nariz del Cigarro, una invitación a disfrutar los puros, distinguiendo cada fase de la degustación en un orden lógico para diferenciar, no sólo la calidad, sino las procedencias y las marcas más famosas.



FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- Transferencia bancaria al hacer el pedido.
- Contra reembolso (más gastos de correo).

Gastos de envío hasta 2 kg.: 7 euros; hasta 10 kg.: 12 euros (precios para la Península, IVA incluido)

LA NARIZ DEL VINO:
12 aromas blancos, 75 €
12 aromas tintos, 75 €
24 aromas, blancos y tintos, 142 €
54 aromas, 336 €
12 defectos: 75 €.

LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO":
12 aromas, 80 €.

LA NARIZ DEL CIGARRO:
6 aromas, 33 €.

LA NARIZ DEL CAFÉ:
6 aromas (Tentación), 33 €.
36 aromas (Revelación), 200 €

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 l.minaya@opuswi-

SHOPPING

De copa en copa

La cultura floreciente del vino ha vuelto más exigente el mercado de las copas para su degustación. Ya no son sólo los catadores profesionales los que necesitan una refracción determinada del cristal, un grosor máximo, un brillo específico o una forma adecuada a cada tipo de vino. Los buenos consumidores ya demandan parecido equipamiento al de los profesionales para un mayor disfrute en la mesa.

Breathable, las copas que respiran



Son copas que logran oxigenar el vino en pocos minutos, como si el vino hubiese estado en un decantador más de 1 hora. ¿Cómo ocurre este milagro?... gracias a un especial tratamiento de oxigenación de la superficie del cristal. Se venden envasadas en cajas de cartón de regalo de 6 unidades. Existe la posibilidad de venderlas individualmente en un cartucho de presentación con un coste adicional de 1,50 euros.

Estos son los precios por unidad:

Nº 11: 14,49 € Nº 161: 26,28 € Nº 2: 13,68 € Nº 21: 14,49 €
Nº 3: 14,00 € Nº 31: 13,14 € Nº 71: 13,68 €

Para abrir y degustar



The Vintner: Diseño en madera de caoba con regulador y cilindro de nitrógeno ocultos en la parte trasera. Cilindro perfecto para conservar y servir hasta 24 botellas.
Ref. PV-WK102: 298,75 €

The Keeper: Cilindro válido para conservar y servir hasta 24 botellas.
Ref. PV-WK101: 84,90 €



De buen grado

Tomar la temperatura a la botella es ahora más fácil con este termómetro de banda digital.

Ref. 540/01: 5 €.



zifar



UN NUEVO PROYECTO,
UN EXCELENTE VINO.

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

SIN IR MÁS LEJOS,
EL BIERZO EN VANGUARDIA

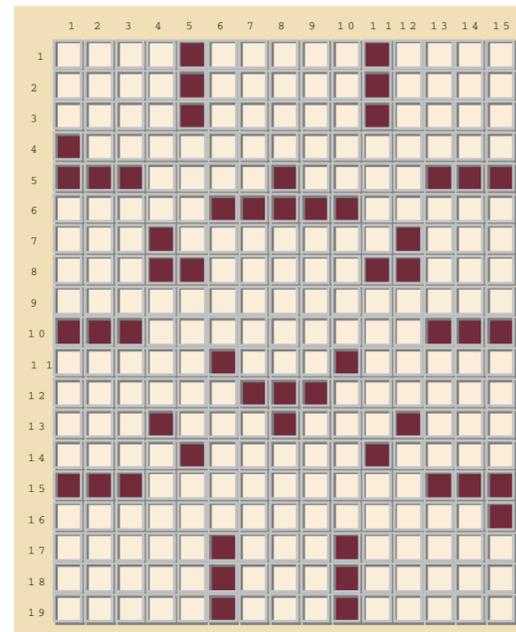


DOMINIO DE TARES

Bierzo Alto - San Román de Bemibre, León, España
Tel.: +34987514550 - Fax: +34987514550
www.dominiodetares.com - info@dominiodetares.com

Un toque floral

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. Bodega de Prado Enea. Especiar una cinta de lomo. Llamada del lactante. 2. Preparad la escalibada. Tinta de Borgoña. Veloz mentalmente. 3. Traspasó el impermeable. Nota necrológica. Firma vinícola de Haro. 4. Pensadora y revolucionaria polaca. 5. Aparatos del malabarista. Música de James Brown. 6. Obstaculice el paso. Engañoso y falso. 7. Zona del 747. Sacase parcialmente. Heredera de la EGB. 8. Operadora telefónica de USA. Caracterizada por su grandiosidad. Y más que no menciono. 9. Presidenta de Nicaragua de 1990 a 1997. 10. Señalar un destino. 11. Suegra bíblica de Rut. Enemiga del FLN. Hilo transparente. 12. Variante del mosto. Denominación vinícola leonesa. 13. Ilustre veraneante de Yalta. Coletilla de URL. Secador de pasas. Page ___ found, mensaje de navegación. 14. Igualmente, Casivis. Mover las palas. Vino de Zamora. 15. Estriado. 16. Actriz contemporánea de María Guerrero. 17. Os dirigíais. Reconfortantes bebidas. Salida de agua. 18. Capital de Mohamed VI. Peine el terreno. César libertino. 19. Trató con gran reverencia. Reserva de Fuenmayor. Actuase con coraje.

VERTICALES. 1. PC de Cupertino. Tel ____. Ultra de Cabaret. No quita ojo. 2. Valerse de. Mono pigmeo. Hablad con Él. Líder de la comunidad. 3. Compatriota de Panoramix. Se decantó. Letra de testarudos. Matamoscas natural. 4. Juntar las viviendas. Repaso el Chupa Chups. Lengua húngara. 5. Espacio delimitado. Rey parricida de Tebas. Honesto. 6. Nombre de 17 cohetes espaciales. 6-4 y 3-6, en Wimbledon. No dar pie con bola. 7. Roger Rabbit y semejantes. Prácticamente negro. Del aparato reproductivo. 8. Piedra semipreciosa. Millonésima parte del metro. Aficionada a la más popular infusión argentina. 9. Muestras de alegría. Sonido de estornudo. Curasen viandas. 10. Emplazamiento del neutrino. Adquisición de GM en 1990. Producto limpiametales. 11. Comida de autoservicio. Ingenio balístico. Decoroso. 12. Mancha. Exponga a la corriente. Bodega de Viña Esmeralda. 13. ¡Hasta la vista, Josu! Complemento de escribir. Siniestro personaje de 007. Picnic campestre. 14. Dinastía de jarrones (?). Campo de estudio de la NASA. Ave enmascarada. Naves de Mars Attack. 15. Mezcló en el crisol. Mercado pintoresco. Postura del faquir. Canal de la BBC.

*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 110

ABADÍA DA COVA MENCIA '03
Alberto Sánchez Gómez
C/Mayor, 15 - 4º
34007 Palencia

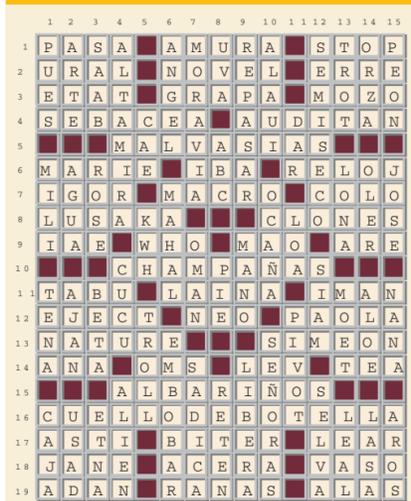
Carlos Hortigüela Yuste
C/ Rufino Martín, 22. 3º-1º
05002 Ávila

María García Munuesa
C/ Manuel de Falla, 11-3º B
30320 Fuente Álamo
(Murcia)

María Luisa Gómez
C/ Feria de Jerez, 11 Portal
4-2º B 29640 Fuengirola
(Málaga)

Marta Ramos Berdote
Plaza Armerías, 13 -8º B
20011 San Sebastián
(Guipúzcoa)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 111



GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 111

Servando López Salcedo, Ernesto Suárez Lama, Manuel F. Santalices Diéguez, Anselmo Linares Cid, Luis Enrique D. Fernández, Luis Gálvez Montesinos, Ignacio Méndez Luna, Santiago Ibáñez Pérez, Ágel Luis Soto Sánchez, Eusebio J. Bernárdez Gancedo.



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 €

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine)

Transferencia bancaria BBVA: 0182/6196/63/0010201149

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

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

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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



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

| RESTAURANTES/TIENDAS | BLANCOS | TINTOS | ESPECIALES |
|--------------------------------|---|--|--|
| ALDEBARÁN Badajoz | José Pariente '04 Belondrade y Lurton '04 Fransola '04 | Protos Cr. '02 Pago de Carraovejas '02 Remelluri Rva.'01 | Château Montpellier Château Molet Lamothe Tokaji 5 Puttonyos Oremus |
| D'VINOS Málaga | Sanz Verdejo Clásico '05 Viñas del Vero Gewürztraminer '05 Enate Chardonnay '05 | Linaje de Garbea Cr. '01 Manuel Manzanegue Cr. '01 Chinchilla '05 | Carpe Diem Dulce Natural Ferret Rosado Esp. Carb. Natural Coto de Haya Mistela |
| EL RINCÓN DE ANTONIO Zamora | Lidia '04 José Pariente Verdejo '04 Naia Verdejo '04 | Colegiata G.Rva. '98 Numanthia '99 Pintia '03 | Manzanilla La Gitana Semi-Dulce Fariña |
| JOLASTOKI Getxo (Vizcaya) | Fransola '05 Txakoli Itsasmendi '05 Marqués de Riscal Sauv. Blanc '05 | Viña Sastre Cr. '03 Contino Cr. '03 Viñas de Gain Cr. '03 | Gran Feudo V.T. Itsasmendi V.T PX Noé |
| LUKAS Zarautz (Guipuzcoa) | Palacio de Bornos '04 Aura Verdejo '04 Txakoli Txomin Etxaniz '04 | Abel Mendoza Selcc. Personal '03 Remelluri Rva. '01 Valserrano Finca Montevejo '02 | Ochoa Moscatel PX Noé Molino Real '03 |
| MAESTRAL Alicante | Señor de Sirera '05 O'Vedo Bodeguero '05 Marina Alta '05 | Ad Gaudé '03 Pago de Carraovejas '03 904 G.Rva. '04 | Casta Diva Cosecha Miel '03 Ledua Miel |
| SIGUERO Madrid | Terras Gauda '05 Palacio de Bornos Verdejo '04 Enate Gewürztraminer '04 | Viña Izadi Cr. '01 Imperial Rva.'95 904 G.Rva. '04 | Agustí Torelló Mata B.N. '02 Codorniu Pinot Noir B. R. Casta Diva Cosecha Miel '05 |
| VÍCTOR MONTES Bilbao (Vizcaya) | Terras Gauda '05 Txakoli Señorío de Ocharan '05 Enate 234 '05 | San Vicente '01 Izadi Rva. '01 Sierra Cantabria Cr. '02 | PX Noé Don PX G.Rva. Chivite Rosado '05 |

Prado Rey

en blanco y negro

Clin. Anacleto-Palencia Km. 68 109443 | Cuartel de Morcuelo | Burgos | Spain
Tel. 011 34 947 146 900 | Fax 011 34 947 146 889 | bodega@pradorey.com

www.pradorey.com



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfafara), EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA CORRÁ (La Felguera), 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), REAL BALNEARIO (Salinas), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISSANO (El Tiemblo). **Badajoz:** AL ALBA, ALDEBARÁN. **Baleares:** KOLD 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 FABES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), ENOLOGIC BCN, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, LA SANTA (El Masnou), SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María), EL LEGADO RESTAURACIÓN S.L. (Chiclana). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empúria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), GRANAS PAU (Avignonet de Puigventós), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Madrid:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Taíra-Alta), SILLARES (Las Palmas). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterriabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PUNTA-CICIO DEL CARRON (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, TONI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRACÓN. **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, COHORZANO LOCO, CRÁTERA, CURRITO, DE PUÑA CEPA, DOMINUS, DON GIOVANNI, 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 CHAFIÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horcajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNTITO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALSÓN, 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, OXIE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRINCIPE DE VIANA, PUÑA CEPA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAJADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLLILLERO (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), SIDRERÍA KIXIXA (Ochagavía), TUBAL (Taifalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATIÁS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTO-LIO, 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, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), 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 BOHIO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICIN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL, S.L. (Utiel), GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), NIBS, PELEGRÍ, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdacano), BAR MENDI (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), 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 CIÁ (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (El Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VIN-YATER (Iaón), 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 GALLEGU (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 (San 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 SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solità 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 (Mlanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), C' DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERIA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERIA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, EL TALL PRODUCTES SELECTS, S.L. (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), ER. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), ESADE SANT IGNAZI, GUY MON-REPOS, LA MALVASIA (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 (Mlanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINÓ (Mlanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Rio), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarón) LA VIEJA TIENDA (Santoña). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, DIVINO (Alzamora), 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 VINATERÍA (Hostalric), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, LA BODEGA DE LLANCA (Llanca), MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafreguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafreguell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarauz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Gavín). **J León:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrrrega), EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINA-COTECA, 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:** ARTESAS BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VINANCO (Briónes, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Brñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Madrid:** ARM, BACCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS PIPLO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Morzarzal), CUENILLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRE-RA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), ENOTECA BAROLO, GALERIAS BURMA (Algete), GOLD GOURMET, HISPVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VIANDA ASTURIANA, LA VINOTECA DE BARDECHERA (Getafe), LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO SA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuencabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATAADORES, VELA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANIA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUE-NA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, ANDREVM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), 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 ALIADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Aguilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINO-TECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutila Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS, LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), CIA. DE VINOS CATALUNA BAGAZO (Campelo-Poio), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadomía). **Portugal:** gKNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑIA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRI-CHINO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS (Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falses), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANA-RIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN GOUR-MET, PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alicorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOU-QUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valencia). **Valladolid:** EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), VINOVAL, VIÑA MAGNA-TIENDA DE VINOS (Medina del Campo). **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICIT, FONCEA, LA BOTILLERIA (Ejea de los Caballeros), 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 Aldesa.



EL VINO CON NOMBRE PROPIO:

ALEJANDRO FERNÁNDEZ

Enamorado del vino.



dispone de 200 hectáreas de tempranillo a partir de las que Alejandro Fernández crea algunos de sus vinos más personales. Además, se está convirtiendo en una parada obligada para todos aquellos que los fines de semana prefieren el enoturismo y las visitas a las bodegas.

Para la bodega manchega en Ciudad Real, se adoptó el nombre de la antigua bodega de los padres de Alejandro: El Vínculo, lo que constituye a la vez, un homenaje y una continuación en la tradición vinícola de los Fernández.

En 19/2 nace una de las bodegas más importantes dentro del sector vitivinícola, no sólo en este país, también a nivel internacional.

Bodegas Alejandro Fernández se crea en Pesquera de Duero de la mano de un personaje genial, que lo es todo en el mundo del vino. Al principio nadie daba un duro por plantar vides en lugar de remolacha en aquella zona. Solamente un "loco" enamorado del vino hizo posible que esa zona sea una de las más importantes en cuanto a vinos de calidad se refiere.

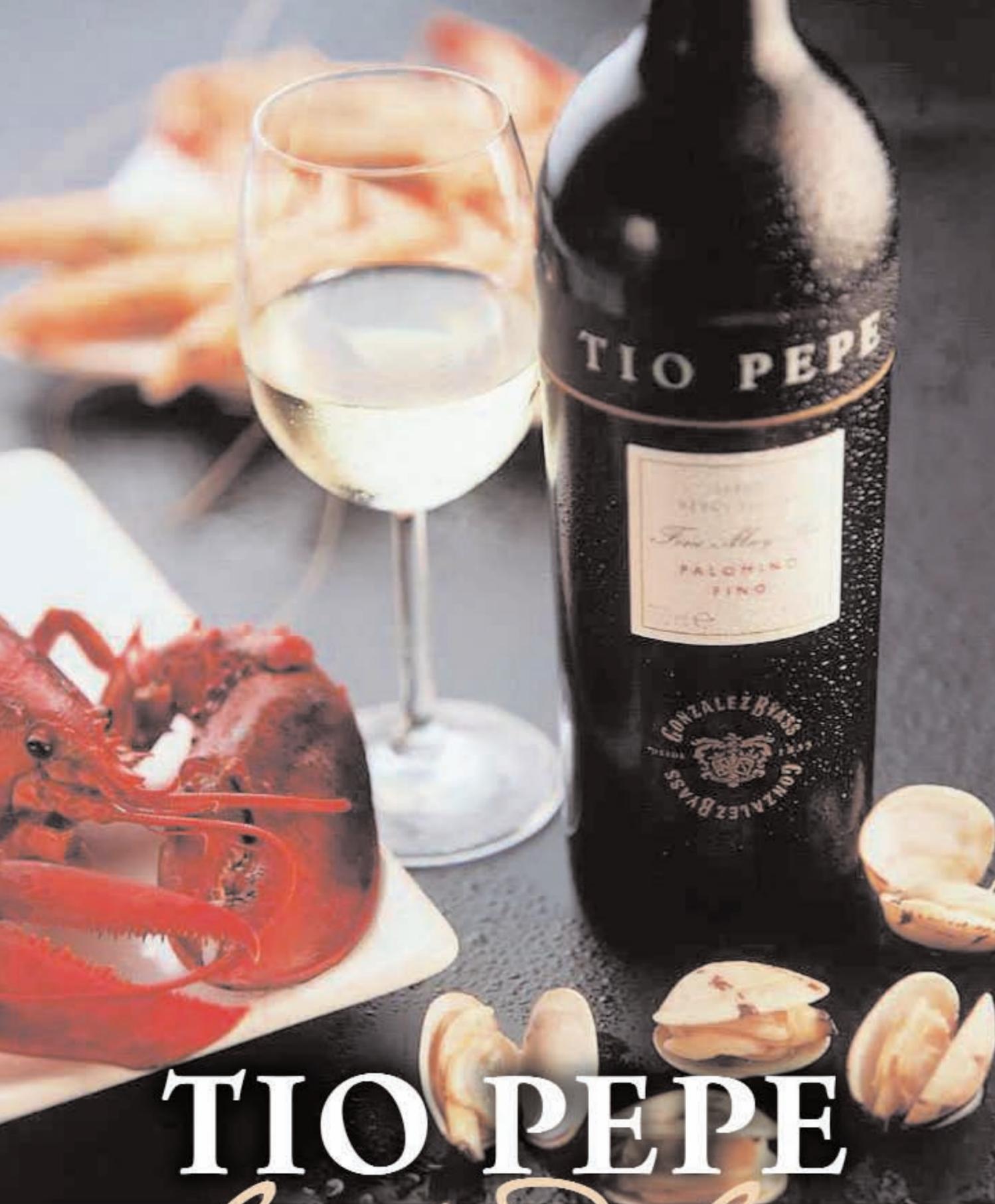
En estas tres décadas de historia el Grupo ha pasado a ser un modelo de buen hacer, un modelo a imitar en todas las regiones vinícolas del mundo.

La primera bodega, en Pesquera, fue el pistoletazo de salida para que poco a poco Alejandro fuera creando el imperio que ahora tiene en el mundo del vino.

Condado de Haza, en la burgalesa localidad de Roa, reúne un impresionante conjunto de sobrios edificios castellanos, rodeados por viñedos plantados por el propio Alejandro, al estilo de un "chateau" francés adaptado a la Meseta Norte.

Dehesa la Granja, la tercera bodega situada en tierras zamoranas, es una antigua ganadería de reses bravas y que





TIO PEPE
el sabor del sur