



ARMONÍAS
PEZ ESPADA
CON TINTOS
ROBLE

CAVAS DE GAMA ALTA MUCHO MÁS QUE UN BRINDIS



Clima perfecto para grandes vinos

Solamente en condiciones perfectas, un buen vino puede madurar en reposo y desarrollar todo su sabor. Los armarios bodega de Liebherr, están provistos de la última tecnología en climatización y ofrecen las condiciones ideales para disfrutar de un buen vino a su temperatura ideal de servicio.



Con la garantía

frigicoll

Tel. 93 480 33 22 – Fax 93 371 59 10
e-mail: frio.comercial@frigicoll.es
www.frigicoll.com

LIEBHERR

La más avanzada técnica del frío

Hace 10 años aparecía el primer número de nuestra revista. Segunda quincena de noviembre de 1996: en aquel final de otoño, lleno de incertidumbres, nacía un proyecto cargado de incógnitas. Una apuesta arriesgada en la que ganar significaba sobrevivir, y perder... bueno, mejor no imaginarlo. Seis socios, con un exiguo capital a base de créditos personales. Y una idea por todo bagaje: publicar mensualmente una revista especializada para la inmensa minoría de amantes del buen vino, con una tirada de ensueño en este tipo de publicaciones: 40.000 ejemplares. Lo hizo posible la confianza depositada en nosotros por unas pocas bodegas, entre las que se encontraban las más importantes del país como Freixenet, Codorníu, Miguel Torres, Marqués de Cáceres, Faustino, González Byass, Marqués de Riscal, Olarra-Ondarre, Martín Códax, Terras Gauda, la Coop. del Ribeiro, Juvé&Camps, Chivite... Bodegas y directivos que creyeron en la idea, incluso cuando sólo era eso, una idea plasmada en una maqueta provisional. Y depositaron su confianza en una aventura sin precedentes en el sector del vino: la prensa gratuita. Finalmente, a ese grupo inicial de bodegueros se han incorporado el resto de las principales empresas vitivinícolas españolas, tanto grandes como pequeñas. Todas han comprendido la importancia de un medio de comunicación especializado, independiente, leído por más de 400.000 personas cada mes. Pero cuando empezamos, pocos daban un duro por su continuidad. Decididamente, el mundo es de los audaces. En este tiempo hemos tenido que afrontar las dificultades de distribución de una revista que se reparte entre los clientes de los mejores restaurantes y más prestigiosas tiendas especializadas del país. Por eso, porque iba a exponerse en locales de tan elevada categoría, en los que el vino es algo más que una bebida para ser tratado como la manifestación más honda de nuestra cultura, tuvimos que esmerarnos en la presentación, la calidad del papel, la creatividad gráfica, la impresión en suma. Entre otras cosas, para atender la elevada exigencia en recursos publicitarios de una publicación gratuita. Los primeros años fueron, a qué negarlo, difíciles, pero el esfuerzo pronto se vio recompensado con la creciente demanda de ejemplares, hasta situarnos en los 65.000 actuales, certificados por OJD. Han sido nuestros lectores los que han sancionado la pervivencia e idoneidad de la revista. De hecho, afrontamos esta nueva etapa con un nuevo reto: alcanzar los 100.000 ejemplares mensuales. Una poderosísima contribución a la cultura del vino y, por ende, al aumento necesario y responsable de su consumo entre nosotros. Sin el cual no hay futuro... *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Diez años, y creciendo



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

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



12 BODEGAS EJEMPLARES FARIÑA

El Ayuntamiento de Toro ha nombrado hijo adoptivo a Manuel Fariña en agradecimiento por su labor como impulsor de la D.O. y embajador de Toro en el mundo. Un merecido reconocimiento a quien ha encumbrado los vinos de Toro a los primeros puestos. Un premio a su perfil emprendedor, su clarividencia para adelantarse a los tiempos y su generosidad al colaborar para que otras bodegas pudieran asentarse en la Denominación.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Albariño Fefiñanes III Año 2003 -Palacio de Otazu Altar 2000

Al Albariño de Fefiñanes le cabe el honor de haber sido el primer albariño embotellado. Viendo como se expresa ahora el excelente 2001, se le puede augurar un gran futuro a este espléndido 2003. Elste Altar lleva en sus venas lo mejor de la bodega, un espléndido Cabernet Sauvignon, un sosegado Tempranillo y un Merlot elegante.

Estilo moderno, de largas maceraciones de los hollejos, y crianza en una madera excelente de los bosques franceses.



14 UNIDOS POR EL PLACER PEZ ESPADA CON TINTOS ROBLE

Es una especie muy valorada en las regiones mediterráneas. Sus espinas se eliminan con facilidad, y la calidad de su carne, de intenso sabor y aroma, admite un buen número de preparaciones. Pide un tratamiento sencillo, sin demasiados condimentos y salsas que puedan enmascarar su sabor. Un pescado no siempre nos pide un vino blanco como acompañante. El pez espada, al ser un pescado semi-graso, de carne fina, sabrosa, tierna y musculosa, admite estos tintos roble de la Ribera del Duero, cuyo aporte de taninos restará esa sensación grasa al plato.



Y LAS SECCIONES

19 PRÁCTICA DE CATA. 20 ¿SEPA DE LO QUE HABLA. 22 QUESO Y VINO. 24 COLECCIONISTA. 26 DÍAS DE VINO. 29 AGUARDIENTES. 31 NUESTRAS D.O. 32 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 44 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 45 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 46 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

4 CAVAS DE GAMA ALTA MUCHO MÁS QUE UN BRINDIS

De nada vale que los buenos expertos y amantes del espumoso señalen con vehemencia, en cuanto la ocasión se brinda, su disfrute y provecho a la hora del aperitivo, en especial en esos días en los que el calor aprieta, además de las buenas relaciones que mantiene este vino chispeante con la gastronomía de todo el año. Pero sabemos que esa es una labor lenta a la que no renunciamos. En cualquier caso, estamos obligados por unas pautas marcadas por no sé que ocultas (y absurdas) razones que nos incitan a concentrar su consumo en un mes del año, despreciando sus deliciosas cualidades como compañero de la cocina de todas las temporadas y todas las regiones. Nos hemos acostumbrado a que el 80% del espumoso en general se consuma en las fiestas de fin de año como la cosa más natural. Asumido el hecho, las bodegas del sector preparan la campaña con la mejor de las disposiciones, preparando para estas fechas sus productos más sobresalientes, lo mejor de sus cavas, su espuma mejor valorada.



LOS CAVAS DE GAMA ALTA

Mucho más que un brindis

El hombre es un animal de costumbres, hay que admitirlo. De nada vale que los buenos expertos y amantes del espumoso señalen con vehemencia, en cuanto la ocasión se brinda, su disfrute y provecho a la hora del aperitivo, en especial en esos días en los que el calor aprieta, además de las buenas relaciones que mantiene este vino chispeante con la gastronomía de todo el año. Sabemos que esa es una labor lenta a la que no renunciamos. En cualquier caso, estamos obligados por unas pautas marcadas por no sé que ocultas (y absurdas) razones que nos incitan a concentrar su consumo en un mes del año, despreciando sus deliciosas cualidades como compañero de la cocina de todas las temporadas y todas las regiones.

Nos hemos acostumbrado a que el 80% del espumoso en general, y del cava en particular, se consuma en las fiestas de fin de año, Navidades y Nochevieja como la cosa más natural. Asumido el hecho, las bodegas del sector preparan la campaña con la mejor de las disposiciones, preparando para estas fechas sus productos más sobresalientes, lo mejor de sus cavas, su espuma mejor valorada.

Hemos constatado en la extensa cata que presentamos en este número de noviembre, que se trata de vinos muy especiales, en donde el profesional ambiciona dejar su particular impronta e introducir un carácter singular que haga destacar su cava sobre el mar de burbujas de las fechas que se avecinan. Y lo cierto es que tenemos un mercado muy sugerente y pujante, en el que se advierte una cuidada puesta en escena, de botellas originales, rellenas de cavas con largas crianzas cuyo vino base había sido criado en barricas nobles de roble. Los hay impacientes que buscan el intenso y especiado aroma de la barrica nueva, y también los que apuestan por una madera más domada, de dos o más años, para que nada estorbe a los aromas de crianza en rima.

ALGO SE MUEVE EN EL PAÍS DEL CAVA

Un consumo tan estacional, tan ligado a unas fechas, convierte al cava en un sector demasiado vulnerable a los vaivenes del mercado. Bajo la iniciativa de unos cuantos profesionales del sector, se ha creado una asociación de pequeños y medianos cavistas, con más de 80 asociados, con el fin de reivindicar la imagen del cava como producto de calidad, su relación directa con el terruño como los grandes vinos, recuperar la fama de las variedades que forman su coupage, la manera ya centenaria de elaboración, y divulgar la imagen del cava como un producto exclusivo,

aliado de la mejor gastronomía, como algo más que el instrumento para un brindis. Una de sus primeras acciones para darse a conocer ha sido la celebración del Primer Salón Pimecava, en Barcelona, un escaparate de los muchos tipos de cavas artesanos, algunos de ellos casi desconocidos para el gran público, reflejo de la riqueza escondida de vinos tan tradicionales.

≠

LO MEJOR DE CADA CASA

Hoy la mayoría de las bodegas posee un cava con años de envejecimiento, un vino que representa su sentido de la excelencia, la manera particular de concebir el cava de la casa. Hay para todos los gustos. Los que mantienen una difícil regularidad y los rabiosamente novedosos que buscan un sitio en el difícil podio de la fama. Entre las clásicas prende la personalidad de Recaredo como un cava de peso, serio y con magnífica estructura. La frescura casi impensable de Llopart a pesar de sus largas crianzas. La elegancia de Gramona, un vino con más de cuatro años de crianza en rima. De la fortaleza de Jaume de Codorníu se encarga su "cuveé" tan especial. Alsina i Sardá tiene en su Gran Reserva uno de los cavas más equilibrados. Y la espectacular botella de Parxet, el 85 Aniversari, que una vez en la mesa conserva misteriosamente el cava frío durante más tiempo que las botellas clásicas, de un vino contundente, arropado por un roble notable. El Elisabet de Raventós i Blanc es un vino maduro, corpulento pero con esa fina elegancia que alcanzan todos sus productos. Al Castell de Sant Antoni lo someten a largas crianzas en barricas, y también la nueva línea de Castell de Vilarnau luce una madera casi inapreciable. Los vinos ecológicos están de moda, y son buenos. Como el Privat Evolución que elabora Josep Maria Pujol-Busquets o el de Albet i Noya. Uno de los más sorprendentes por su fuerza y equilibrio ha sido el Blanca Cusiné, de Parès Baltá.

Nos quedan muchos más que resaltar, algunos excelentes de estas mismas casas, que no se conforman con hacer solo uno de alta calidad. Quede, en cualquier caso, constancia de que en MiVino sólo tienen cabida vinos que han pasado con nota nuestro primer filtro de calidad. Tenga por seguro que la elección de cualquiera de ellos no le defraudará.

En general se trata de vinos potentes, bien estructurados y de larga vida si se guardan en condiciones adecuadas de humedad y temperatura. De esta manera podrían aguantar (y crecer) durante un par de años. Si tenemos paciencia.



1+1=3 FERMENTADO EN BARRICA €€€€€👍
u més u fan tres. Tel. 938 974 069.
Fruta y madera fundidas con arte. Fresco y complejo con una estructura deliciosa, cremoso y amplio en aromas. Una novedad bien venida.

A. TORELLÓ MATA R. BARRICA '02 €€€€€€
Agustí Torelló. Tel. 938 911 173.
Nariz con un cierto dominio de la madera. La cremosidad del carbónico casi es grasa, realzando su elegancia. Mejor fundido y ensamblado que otros años.

AGUSTÍ-VILARET EXTRA BRUT €€€€€€👍
Cavas Mont-Ferrant. Tel. 934 191 000.
Golosidad-acidez muy bien entendida, con magnitud del carbónico. Formación frutal envidiable aunque ha aumentado la presencia aromática del licor de expedición (notas anisadas y de laurel). Largo recuerdo de pan grillé por la calidad de sus lías finas.

ALBET I NOYA 21 BARRICA BRUT €€€€€€
Albet i Noya, SAT 992. Tel. 938 994 812.
Espuma casi vaporosa. Fragancia llena de matices (membrillo, mandarina, humo) y rasgos minerales (tiza, grafito) espléndidos.

ALSINA & SARDÁ BN G. RVA. 2001 €€€€€👍
Alsina Sardá. Tel. 938 988 132.
El carbónico está en un momento precioso, cremoso y, a la vez crujiente. Rasgos minerales muy definidos, nutrido abanico aromático (lichis, chirimoya, grosella y pan grillé). Un año encomiable.

ARGENT BRUT RVA. 2003 €€€€€€
Gramona. Tel. 938 910 113.
Nunca Francia estuvo tan cerca de España como con esta elaboración. Un alarde de finura y complejidad (trufa, mantequilla, pomelo y hoja de grosella). Estupendo para platos sólidos.

ARTEMAYOR BN €€€€€€
Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570.
Es una interpretación muy particular de un cava con crianza en madera, quizá algo dominado por ésta. Su entrada es golosa, abundante en fruta y fresca.

AVANTGARDE BRUT RVA. BARRICA €€€€€€
Giró Ribot. Tel. 938 974 050.
El conjunto espléndido, fundido con el fino carbónico, crujiente. Frutosidad que recuerda al níspero, la camomila, el melón y, el cedro (crianza). Muy generoso al olfato.

BENITO ESCUDERO BN €€€€€👍
Escudero. Tel. 941 398 008.
Mejoría notoria con respecto a otros años, tanto en sus aromas limpios y bien formados que recuerdan al níspero, la pera de agua y flor de azahar, como en boca. El mejor hasta la fecha.

BERTHA S. XXI BN G. RVA. 2002 €€€€€
Josep Torres Sibill. Tel. 938 910 903.
Reducción positiva que advierte de su complejidad. Carbónico cremoso, delicado, con un punto crujiente delicioso. Su acidez y amargor hacen un equipo magnífico con los aromas de espliego, pera y madroños.

BLANCA CUSINE BRUT 2003 €€€€€€
Cavas Parés Baltà. Tel. 938 901 399.
Ya en boca se vaticina la búsqueda de la originalidad, los aromas a roble fresco, a flores blancas (pan de higo) y la contundencia frutal (fruta de la pasión, melón, albaricoque).

BRUT BRUTÍSIMO BN G. RVA. 2002 €€€€€
Cavas Hill. Tel. 938 900 588.
No es tan bruto como su nombre indica, más bien es refinado, de gratas sensaciones frutales y carbónico diminuto, fundente y muy conseguido.

CANALS&MUNNÉ BRUT L'AVI '00 €€€€€👍
Canals & Munné. Tel. 938 910 318.
Destaca por la textura de su burbuja, en su delicadeza y notas ahumadas deliciosas. Sus aromas piden espacio pues están algo reducidos (espliego, flor marchita); nada grave.

CARLA BRUT RVA €€€€€👍
Masía Vallfornosa. Tel. 938 978 286.
Desarrolla un carbónico fino, bien integrado, que se liga a la perfección con la fruta y no desentona con la acidez. Un ejemplo de buen cava tradicional.

CASTELL S. ANTONI BN G. BAR. €€€€€€👍
Castell Sant Antoni. Tel. 938 183 099.
Lucha de poderes entre la fruta y la madera que, a buen seguro, tendrá un final feliz. Generoso en perfumes (lichis, pomelo), con expresión y esponjosidad de la espuma. Muy conseguido.

CRISTINA MAS TINELL EXTRA BRUT G. R. 2001 €€€€€€
Heretat Mas Tinell. Tel. 938 170 586.
Interesante carga frutal, textura grasa proporcionada por el carbónico, envolvente y profuso. Aromas cristalinos a papaya, pomelo, con un fondo de pan recién horneado delicioso.

CUVÉE ANTONIO MASCARÓ EXTRA BRUT G. RVA. €€€€€👍
Antonio Mascaró. Tel. 938 901 628.
Burbuja acariciante, su aroma se vuelve perfume. Un compendio aromático entre fruta fresca y madura excelente, así como de fina mantequilla. Una cuvée para no olvidar.

DE LA TIETA BN G. RVA €€€€€
Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286.
Su sencillez no apunta a un vino vacío; es más, el conjunto está conseguido, con un buen paso de boca, equilibrado y de aromas lozanos.

Degüelle

Esta palabra, muy utilizada en el argot de los elaboradores de cava, anuncia el fin de su crianza con lías (los sedimentos y partículas en suspensión de la fermentación), de su formación de espuma, de su salida al mercado. Este sedimento, provocado por la autólisis (muerte) de las levaduras en la segunda fermentación es extraído mediante congelación del cuello de la botella. No es habitual encontrar en las etiquetas de espumosos que se comercializan la fecha de degüelle. Quines sí lo hacen ennoblecen a su bodega y, además, guían al consumidor sobre la frescura del cava.





Por placer

SEÑORÍO DE GUADIANEJA GRANDES RESERVAS Y RESERVAS ESPECIALES

Vinícola de Castilla S.A. Tel. 926 64 78 00 Fax. 926 61 04 66 www.vinicoladecastilla.com

DUC DE FOIX BRUT RVA. ESPECIAL €€€€

Covides Tel. 938 172 762.

Un cóctel de buenas maneras, un cava muy equilibrado. Sus aromas surgen cristalinos (paraguaya y piña) y francamente delicados.

ELÍAS-TERNS BN G. RVA. €€€€€€

Parató Vinícola. Tel. 938 988 182.

Licor de expedición muy presente, aromático (almondra garrapiñada, cacao, canela y tostados). Poderosa acidez, y fuerza aromática. Un cava para guardar.

ELISABET RAVENTÓS 2001 €€€€€

J. M. Raventós i Blanc. Tel. 938 183 262.

Otro buen ejemplo de cava para guardar o tomar, pues en boca se aprecia la potencia de su fruta, el crujir de su carbónico y la acidez casi mordiente. Perfume complejo, amplio, fruto de una larga crianza.

EMENDIS BN €€€€

Masia Puigmoltó. Tel. 938 186 119.

Su acidez es el verdadero epicentro. Penetra como una cuchilla que invita a salivar. Aromas curiosos de notas de lima, hoja de higuera y boj.

EX.VITE BRUT €€€€€€

Llopart. Tel. 938 993 125.

Se calza en el paladar como un guante, equilibrado, de espuma sensual, estructurado y muy fresco en el final del recorrido. Perfumes que recuerdan las lilas frescas, el pomelo, el membrillo y ciertos minerales.

EZEQUIEL FERRET BN G. R. '98 €€€€€€

Cavas Ferret. Tel. 938 979 148.

Calibrado con mimo, de burbuja impecable y persistencia de lías finas excepcional. Una golosina. Aromas de arrebatadora madurez.

FERRÉ I CATASÚS BN RVA. €€€€€

Castell del Mirall. Tel. 938 974 558.

Expresividad los aromas de los varietales (flores, fruta de hueso y piel de manzana). Frescura y complejidad comedida, ideal para un arroz.

FREIXA RIGAU BN RVA. DE LA FAMILIA €€€€

Freixa Rigau. Tel. 972 549 012.

Lozano, aromas de frutas frescas (manzana verde, pera, pomelo) y un buen suministro de acidez en boca. Ideal para el aperitivo o el marisco.

GRAN CLAUSTRO BN 2003 €€€€€

Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011.

Bien estructurado, un toque de grasa, buena dosis de carbónico. Recuerdos de crianza (miga de pan, trufa, cereales). Muy completo en su conjunto.

GRAN DUCAY BN €€€

Gran Ducay. Tel. 976 620 425.

Expresivo licor de expedición, tanto en nariz como en boca, recuerda a los higos, el cedro, las guindas en licor. Muy abundante en perfumes.

GRAN TORELLÓ BN G. RVA 2001 €€€€€€

Torelló. Tel. 938 910 793.

Pese a ser un Gran Reserva, abundan los aromas a fruta. Tampoco desmerece la fortaleza de su carbónico, crujiente y desmelenado en el paladar.

HEREDAD BRUT RVA. 2002 €€€€€€

Segura Viudas. Tel. 938 917 070.

Muy bien conjuntado. Destaca agradablemente su acidez, cosa que agradecemos. Hay aromas armoniosos de fruta blanca y pan grillé.

HERETAT VALL-VENTÓS ROSÉ BN €€€€€

Joan Raventós Rosell. Tel. 937 725 251.

Equilibrado, sin excesos de golosidad, un rosado muy placentero. Profuso en fruta roja que recuerda la granada, los fresones y las lilas. Muy limpio y directo.

HUGUET BN G. RVA. 2003 €€€€€

Can Feixes. Tel. 937 718 227.

Es contundente, se palpa su cuerpo y volumen frutal. De una riqueza aromática seductora, con delicadas notas de mandarina y de cebada malteada.

JANÉ VENTURA BN G. RVA. 2002 €€€€€

Jané Ventura. Tel. 977 660 118.

Aromas de fruta verde (manzana, pera) y madura (pera asada, melocotón en almíbar). De sabor ácido integrado, bien ligado con la fruta. Muy apetitoso.

JAUME CORDONÍU BRUT €€€€€

Codorníu. Tel. 938 183 232.

Su larga crianza ha hecho que aumente el volumen frutal y que el carbónico se haya vuelto más delicado, casi efímero. Está en un buen momento para disfrutarlo ahora, es elegante y complejo.

JAUME SERRA BN €€€€

Jaume Serra. Tel. 938 936 404.

Nuevamente, al igual que en el Roura, encontramos esa reducción elegantísima de pan grillé, humo y trufa. Boca fresca y bien arropada por su espuma.

JUVE Y CAMPS

BN RVA. FAMILIA '02 €€€€€€

Juvé & Camps. Tel. 938 911 000.

Complejo como siempre y, en esta añada, más espléndido de aromas frutales. Goza de gran estructura, bien amortiguada por su acidez-carbónico. Largo en su recorrido y perfume final.

MARÍA CASANOVAS BN G. RVA. €€€€€€

María Casanovas i Roig. Tel. 938 910 812.

Incita a la reflexión en la copa. Su desfile aromático es incansable: grosella fresca, pomelo, piña y lilas. Fluye con armonía. Magnífica elaboración.

MARQUÉS DE GELIDA BN G. R. 2001 €€€€€

Marqués de Gelida - l'Anzinar. Tel. 938 912 353.

Una base de fruta que irradia frescura, de espuma crujiente, acidez afilada y notas abundantes de manzana verde. Recomendado para abrir boca.

Aprobado

El Consejo Regulador del Cava, después de sopesar las sugerencias de los bodegueros, ha aprobado varios cambios. Uno de los más importantes, que ya era un secreto a voces, ha sido la incorporación de la variedad francesa Pinot Noir para todo tipo de elaboraciones. Algunos defensores de la trilogía todavía hoy no están muy conformes. La segunda aprobación, muy vista ya en las etiquetas aunque todavía no estaba reglamentada, es la mención de "Reserva". Para ello se exigirá un mínimo de 15 meses de crianza con sus lías. Por lo tanto, para los estilos joven se exigirá un mínimo de nueve meses, como un parto, el reserva lo dicho anteriormente y el gran reserva deberá tener un mínimo de 30 meses, aunque la mayoría lo superan con creces.



caja 2014 zurich international bank

Loft 210m 5a avenida, ny

Yate Ferretti 185 Fly

BMW Z4 Roadster

Harley-Davidson 45

EL CANDADO - PEDRO XIMENEZ



MARRUGAT BN G. RVA 2003 €€€€€

Pinord. Tel. 938 903 066.
Añada, la de 2003, que exprime el lado más floral de las uvas (flor de almendro). Un vino jovial, muy fresco y bien conjuntado.

MAS XAROT BN G. RVA. €€€€

Catus i Casanovas. Tel. 934 592 227.
Aromas del coupage muy expresivos (níspero, pomelo, flor blanca), así como un buen desarrollo de su crianza. Es muy fresco y bien desarrollado.

MASIA S. XV BN G. RVA. 2000 €€€€€

Rovellats. Tel. 934 880 575.
Cava fresco, equilibrado tanto en espumabilidad como en longitud de aromas a crianza. Licor de expedición bien ligado con la fruta del mosto.

MESTRES BN 2003 €€€€€

Cavas Mestres. Tel. 938 910 043.
Muy fresco -degollado en junio de 2006- de frutas verdes (pomelo, manzana) y flores secas. Burbuja notable, abundante, crujiente pero cremosa y fundente.

MM BN G. RVA. €€€€€

Masía Can Mayol. Tel. 938 978 001.
Ha logrado extraer aromas nítidos de frutos rojos como ningún otro cava. Aparece la grosella, las hojas de fresas, las lilas en una melodía magistral.

NADAL ESPECIAL BN G. RVA. 2001 €€€€€

Cavas Nadal. Tel. 938 988 011.
Al paladar es cremoso (por su carbónico), de elegante amargor final. Aroma reducido, que pronto se des-
perezza, a lías, manzana verde y flores marchitas.

ORIOI ROSELL BN R. PROPIETAT '01 €€€€€€

Oriol Rosell. Tel. 977 671 061.
Mejor en el paladar que en nariz, ha logrado desarrollar un buen buqué (tabaco, canela, miga de pan), fundido todo con habilidad.

PARISAD EXTRA BRUT G. RVA. 1999 €€€€€€

Can Ràfols dels Caus. Tel. 938 970 013.
Más equilibrado y mejor conjuntado. Le queda mucha vida y, lo mejor de todo, de una gran personalidad gracias al licor de expedición.

PARXET 85 ANIVERSARIO BN 2005 €€€€€€

Parxet. Tel. 933 950 811.
Aromas maduros, muy apurados, que desvelan un carácter meloso, de mandarinas y membrillo. Sin embargo, es en el final de boca donde sobresale su crianza (ahumado, mantequilla).

PRIVAT OPUS EVOLUTION BN RVA. €€€€€€

Carmenet. Tel. 934 644 949.
Muy fresco. Un estímulo para los sentidos: color oro, aromas de chirimoya, paraguayana, tiza y levadura fresca. Para degustar con guisos.

RAMÓN CANALS CANALS BN

GRAN RVA. 2000 €€€€€€

Ramón Canals Canals. Tel. 937 755 446.
De una frescura, junto con la espumabilidad, muy conseguida. Muy lozano en boca. Los aromas, en nariz, son más "serios", es decir, menos afrutados y más dominados por las notas de crianza: lías, flor marchita y camomila.

RECAREDO BN G. RVA. 2001 €€€€€€

Recaredo. Tel. 938 910 214.
La acidez, su punto álgido, bien calibrada despierta el paladar con ternura. Su perfume refinado, envolvente y magníficamente desarrollado, invita a comer. Funde perfectamente la fruta, madura y abundante, con los recuerdos de crianza a humo, trufa y mantequilla. Un cava con raza.

RESERVA REAL BRUT €€€€€€

Freixenet. Tel. 938 917 000.
Busca un trago equilibrado, bien atemperado de acidez y con una moderada dosis de carbónico (fruto de su larga crianza con lías). Es complejo y dilatado en el final de boca, con un elegantísimo amargor.

REYES DE ARAGÓN BN RVA. FAMILIA €€€€

Langa Hermanos. Tel. 976 881 818.
Fresco y de agradable textura del carbónico, muy fundida sin estridencias. Su perfume oscila entre las notas verdes de hierba y manzana o el plátano y las limas.

ROGER GOULART EXTRA BRUT €€€€

Roger Goulart. Tel. 934 191 000.
La búsqueda del equilibrio entre acidez-dulzor ha tenido su recompensa, está conseguida. Sus aromas, delicados, recuerdan la fruta tanto blanca como roja.

ROURA 5* BN RVA. €€€€€

J. A. P. Roura. Tel. 935 403 148.
A veces, algunos cava logran crear reducciones positivas en botellas fascinantes, mas no siempre ocurre con todas las botellas, aunque sean de la misma partida. Posee este cava aromas penetrantes de anacardos tostados, de pan grillé y trufa sorprendentes.

SUMMARROCA PINOT NOIR ROSÉ €€€€€

Bodegues Sumarroca. Tel. 938 911 092.
Rosado de lujo. Elaborado con mucho tacto, de perfume casi espiritual, a grosellas y fresas en sazón, fina bollería. Sin un ápice de oxidación aromática, todo un logro. Su espumabilidad casi levita en el paladar.

VILARNAU BRUT G. RVA. €€€€€

Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361.
Muy cuidado en todos los aspectos tanto en aromas, bien definidos por sus variedades (flores, manzana verde, acacia, pomelo) como por su crianza (humo, tiza, pan grillé). Un cava para disfrutarlo con platos mediterráneos.

Lo que dura

Se estima que un espumoso joven, es decir, con nueve meses de crianza con sus lías suele disfrutar de una vida "corta", aproximadamente un año los mejores y seis meses los peores. Como los rosados. Sin embargo, en los estilos de alta gama, como el reserva o gran reserva siempre Brut Nature o Brut, donde doblan su crianza, se utilizan uvas de mejor calidad. Los vinos base para su elaboración están dotados de mejores parámetros. Por lo tanto, su vida será más prolifera, en torno a tres o cinco años, en el mejor de los casos, pero, a cambio, la espumabilidad se reducirá haciendo más elegante el conjunto.

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.



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.
Seducor.

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

BODEGAS FARIÑA



Como las cepas viejas, los Fariña, con Manuel y Bernardo al frente, cosechan los mejores frutos de su concienzudo trabajo. En la nave de barricas se elige la obra que vestirá al joven Primero.

El embajador de Toro

El Ayuntamiento de Toro ha nombrado hijo adoptivo a Manuel Fariña en agradecimiento por su labor como impulsor de la D.O. y embajador de Toro en el mundo. Un merecido reconocimiento a quien ha encumbrado los vinos de Toro a los primeros puestos del podio internacional.

El alcalde de Toro, Jesús Sedano, destacó su perfil emprendedor, su clarividencia para adelantarse a los tiempos y su generosidad al ceder sus propios derechos y colaborar, con la bonhomía que caracteriza a su talante, para que otras bodegas pudieran asentarse en la Denominación.

Manuel Fariña, ha sido el visionario bodeguero moderno y primer presidente del Consejo Regulador de la DO Toro, pero es capaz de compartir ese gran honor en su discurso con todas las personas -políticos, estudiosos, empresarios y prensa- que trabajaron con él en los años difíciles, cuando la D.O. Toro era todavía su sueño.

El camino hasta llegar aquí, no ha sido fácil. Hace muy poco tiempo que Manuel tenía que recorrer restaurantes y salones con sus botellas bajo el brazo, poco menos que para forzar a catadores y degustadores a probar su primer Colegiata. Salvar los prejuicios contra los recios vinos de toro históricos fue su primer logro. Aunque, por supuesto, antes había conseguido sentar las bases del moderno vino de Toro: cultivar la tempranillo local, la potente tinta de Toro, con visión enológica y no con codicia de agricultor; elaborarla inventando los que luego se han generalizado como usos actuales, extrayendo color, preservando ligereza y exhibiendo toda la complejidad y profundidad de la fruta.

Buena muestra de esos vinos vuelan ahora a todo el mundo, unos como exportación,

que crece día a día, y otros en manos de relevantes personalidades oficiales invitadas en la zona. El más reciente fue el ex presidente de la República de Portugal, el socialista Jorge Sampaio, que el pasado 15 de septiembre fue nombrado Hijo Adoptivo de Alcañices (Zamora), y recibió una botella Magnum de Fariña cuya etiqueta había sido personalizada para el evento.

El bodeguero se mostró encantado de colaborar, puesto que el expresidente portugués siempre ha abogado por mejorar las relaciones a ambos lados de la raya, una colaboración, sobre todo en materia vinícola, en la que desde hace años vienen trabajando los Fariña.

VISIÓN DE FUTURO

Buena parte del futuro soñado ya está aquí, la D.O. crece, la bodega crece -en calidad que no en cantidad- y crecen la vitrina de premios internacionales y la colección de arte en la que se selecciona cada año la etiqueta de Primero, su vino de maceración carbónica, que este año ha correspondido a la obra del valenciano Antonio Carretero.

Ahora la ilusión y el trabajo se enfocan hacia la creación de un Museo del Vino para Toro que sirva de acicate y complemento a las visitas a las bodegas y a la ciudad de Toro. Para eso Manuel ha solicitado la colaboración de todas las instituciones, así como para fomentar el enoturismo, cubriendo necesidades tan básicas como mejorar las comunicaciones y asfaltar los caminos agrícolas, lo que permitiría la construcción de bodegas en el campo al estilo de los chateaux franceses y la visita

de los turistas a los viñedos y al enorme patrimonio natural de Toro.

Manuel propone también que el centro de formación profesional en viticultura y lácteos que se va a crear en Toro se extienda al área de conservas, para aprovechar todo el potencial de la fruta toresana. Y que el olivo, gracias a la técnica de riego por goteo, se incorpore a un futuro rentable, próspero y sostenible de la agricultura de la región, tal como él mismo viene experimentando con sus aceites.

LA CASA Y EL MUNDO

El mundo está en su cabeza y a sus pies ahora que puede depositar el trabajo diario, la bodega, en tan buenas manos como las de su hijo Bernardo, tan tenaz como creativo, tan amante del campo -de las variedades nobles y la restauración de autóctonas olvidadas- como del rumor del vino en los hermosos tinos gigantes de madera o el aroma de las barricas nuevas. Y con esos mimbres amplía el ya amplio catálogo de la bodega, donde caben desde los tintos más rotundos, como el Gran Colegiata Campus o el Roble Francés, a los blancos mas delicados y más golosos, como Val de Reyes.

La materia prima se mima en 290 has. de viña propia, en la que perviven cepas prefloréticas que han cumplido entre 60 y 140 años, la herencia que ni siquiera imaginó el abuelo, allá en la primitiva bodega de Casaseca.

BODEGAS FARIÑA

Camino del Palo, s/n
49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 57 76 73.
Fax. 980 57 77 20

mail:comercial@bodegasfariña.com
www.bodegasfariña.com



LA CESTA DE LA COMPRA

El Club del Gourmet en El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor selección de alta Gastronomía que pueda encontrar. Con la bodega más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales: Foie de oca, caviar iraní, auténtico salmón noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, conservas, mariscos y frutas.





PAGOS DE
ARAIZ
www.pagosdearaiz.com

Pez espada con tintos roble



El pez espada (*Xiphias gladius*) perteneciente a la «familia» de los pescados azules, es bastante conocido y apreciado desde la antigüedad. En muchas pescaderías, antes de que fuera obligatorio el etiquetado de los pescados, se vendía el emperador con el nombre de pez espada. Incluso muchos creen que son dos formas de llamar al mismo pez, pero no es así. De hecho, el emperador es otra especie (*Luvarus imperialis*), y muy diferente. Lo podemos encontrar en el mercado durante todo el año, aunque su mejor temporada es la que va de septiembre a marzo. Aparte de venderse fresco, es fácil encontrarlo congelado (en filetes). Aunque, a veces, se descongela en la pescadería, donde luego se vende fresco. Últimamente también se puede encontrar ahumado, ideal para preparar unos originales aperitivos.

Es una especie muy valorada en las regiones mediterráneas. Tiene la ventaja de que sus espinas se eliminan con facilidad, y la calidad de su carne, de intenso sabor y aroma, admite un buen número de preparaciones. Pero lo mejor es cocinarlo de manera sencilla, sin demasiados condimentos y salsas que puedan enmascarar su auténtico sabor. A la parrilla, a la plancha o al horno resulta muy sabroso, si bien hay que tener la precaución de no guisarlo demasiado para que su carne no se reseque, y resulte dura. Para asombro de algunos, un pescado no siempre nos pide un vino blanco como acompañante. El pez espada, al ser un pescado semigraso, de carne fina, sabrosa, tierna y musculosa, admite estos tintos roble de la Ribera del Duero, cuyo aporte de taninos restará esa sensación grasa al plato.

NUESTRA SELECCIÓN

BALBÁS BARRICA 2005

Balbás.

El paladar está muy trabajado, con los taninos fundentes, grasos y un final brillante que recuerda los arándanos y los fresones.

BRACAMONTE 2004

Grupo Yllera.

La añada marca la profundidad frutal, aleja el roble y domina en todos los aspectos. Embalsama el paladar de fina grosella y especias.

CONDADO ORIZA ROBLE '04

Pagos del Rey.

Además de la fruta tiene un toque floral muy interesante que se funde con las notas de fina vainilla. Goloso y muy envolvente.

LA PLANTA 2005

Arzuaga Navarro.

Cargado de fruta negra y buenas maneras que se desbordan por la copa. Es un remanso de carnosidad, estructura y longitud.

LUZMILLAR ROBLE 2004

Lleiroso.

Una apuesta segura. La base frutal es de órdago, con un punto de confitura excelente. Muy carnosos, envolventes y refinados.

RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA 2005

Resalte de Peñafiel.

Se nota la estricta selección de la uva, sus aromas cristalinos, la prudencia de madera. El conjunto camina por sí solo. Un placer.



D.O. Penedés



D.O. CAVA



D.O. CATALUÑA



D.O. Ca RIOJA



Vallformosa

VINOS & CAVAS

4 D.O.

TRADICIÓN FAMILIAR

desde

1865

Cuatro Denominaciones de Origen o, lo que es lo mismo, cuatro de las más prestigiosas regiones vinícolas de España para elaborar nuestra cuidada selección de vinos y cavas. Cada D.O. con sus propios conocimientos y técnicas de elaboración, sus costumbres, mitos y leyendas, para aprovechar al máximo el producto de la tierra, del sol y de la larga tradición de una familia de viticultores barceloneses. Degusta los mejores momentos con Vallformosa.



RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



Los mejores Restaurantes
las utilizan

Serie Extreme Restaurant

Importado por:



La historia recuperada



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Al Albariño de Fefiñanes le cabe el honor de haber sido el primer albariño embotellado y el único que enseñaba su historizada etiqueta en los restaurantes de fuera de su ámbito, en Madrid o Barcelona. Toda una historia enológica nacida en pleno centro de Cambados (Pontevedra), en el precioso palacio de Fefiñanes, construido a mediados del siglo XVII. Juan Gil de Araujo, su responsable director, ha sabido enlazar aquella etapa valerosa con los nuevos vinos que han surgido en la comarca. Elabora una variada gama de vinos (joven, con crianza en barricas), pero este III año es un vino equiparable a los grandes albariños de todos los tiempos. He tenido la

suerte de catar todas las añadas surgidas hasta la fecha, y viendo como se expresa ahora el excelente 2001, se le puede augurar un gran futuro a este 2003. El único inconveniente (aunque grave, eso sí), es que sólo dos mil y pocas botellas han salido al mercado, lo que lo convierte en un vino de coleccionista.

EL FUNDADOR DE SUEÑOS

Apenas ocho kilómetros separan Pamplona de Bodegas Otazu. En un precioso valle verde, al lado de un palacio de reminiscencia medieval, rodeado por 115 hectáreas de terreno, con sus cuidados viñedos, se encuentra una de las bodegas más espectaculares de España. No faltaron críticas al proyecto de su administrador, Patxi Cabasés, emigrante navarro en Venezuela. Hubo «expertos» que vaticinaron que nunca se podría hacer buen vino en esas tierras tan al límite de la Navarra vinícola. La paciencia de aquel y la fuerza organizativa de Pedro Bañares, durante mucho tiempo su alma mater, hicieron que después de 15 años de historia podamos disfrutar con vinos como este Altar. Lleva en sus venas lo más granado de la bodega, un espléndido Cabernet Sauvignon que recuerda su procedencia bordelesa, un sosegado Tempranillo y un Merlot elegante. Su elaboración ha seguido las pautas del moderno quehacer, largas maceraciones de los hollejos durante veintitantos días y crianza en una madera excelente de los bosques franceses.



ALBARIÑO FEFIÑANES III AÑO 2003

B. del Palacio de Fefiñanes. Plaza de Fefiñanes, s/n 36630 Cambados (Pontevedra)
Tel. 986 542 204. fefinanes@fefinanes.com. D.O. Rías Baixas. Precio: 27 €.
Tipo: Blanco crianza. Variedad: Albariño. Crianza: 18 meses en depósito con sus lías.
Fecha de entrada: 5/9/2006. Consumo óptimo aprox: Seis años a 9/11° C.
Puntuación: 9,2/10

1ª Cata: Pertenece este vino a esa raza de albariños en los que parece que el tiempo se detiene. Y lo muestra desde su mismo color amarillo pálido y sus deliciosos aromas florales, franco, fresco, sin apenas reducción. Más adelante saldrán las notas de fruta madura (manzana) y el toque final de miel. Es en la boca una mina de equilibrio, de sabores diamantinos que se distinguen perfectamente, el tono goloso, la perfecta acidez, un recuerdo salino y el elegante amargor final. Largo, plétórico y distinguido. Embelesado nos deja el paladar.

PALACIO DE OTAZU ALTAR 2000

B. Otazu. Señorío de Otazu. 31174 Echauri (Navarra). Tel. 948 32 92 00
comercial@otazu.com. D.O. Navarra. Precio: 28 €. Tipo: Tinto crianza
Variedades: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo, resto Merlot.
Crianza: 18 meses en roble francés, resto en botella. Fecha de entrada: 7/10/2006.
Consumo óptimo aprox: diez años a 16/18° C. Puntuación: 9/10

1ª Cata: No es fácil hallar un Cabernet sin esos marcados tonos vegetales, que no «cabernée» como suelen. Este navarro, que se comporta con la elegancia de un pura sangre, posee una trama aromática compleja, con sus frutillos negros, su toque especiado, su madera apenas perceptible. Y, finalmente, el atractivo toque mineral. Tiene carnosidad y bastante concentración, un tanino graso, maduro y sedoso que aporta amplitud y fluidez en el paso de boca. Una magnífica acidez que lo salva del agobio que pudiera originar su concentración.



FINCA ANTIGUA
Creación contemporánea.

www.famillamartinezbujanda.com
www.fincaantigua.es



ESTE TINTO
ES EXCELENTE



ÉSTE,
SOBERBIO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO

LA CALIDAD ANDALUZA **ESTÁ DE LUJO**

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



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía
al máximo



Moscatel en espumoso



PRÁCTICA DE CATA

Bodega Cheste Agraria, asociada a uno de las mayores cooperativas agrarias de España, el Grupo Anecoop, fue fundada en 1918, con sede en Cheste, dentro de la comarca La Hoya de Buñol, a 30 km. al oeste de Valencia. El actual nombre es el resultado del proceso de fusión acometido en 1992 por las tres entidades Cooperativas Agrarias existentes en el municipio de Cheste, integrando a las cooperativas Cheste Vinícola, Cheste Al Campo y Productora Vinícola en una sola cooperativa. Las instalaciones de la bodega han sufrido una total transformación en los últimos años, con la instalación de depósitos de acero inoxidable y fermentación controlada, criomaceración, autovaciantes y moderna tecnología que permiten obtener la máxima calidad de sus vinos.

Esta bodega se caracteriza por elaborar, además de vinos tranquilos blancos, tintos y rosados monovarietales de alta calidad, vinos de aguja de fermentación natural y toda una gama de vinos espumosos a partir de la variedad Moscatel de Alejandría, como el Reymos de esta práctica. Es un vino único, que lejos de competir con otros espumosos valencianos, viene a completar la gama de este tipo de vinos, ya que presenta unas características que lo convierten en un producto original, cuyo singular sabor, como podrá comprobar, rompe con la idea tradicional de un espumoso. Su principal particularidad es el método de elaboración, conocido como método Charmant, en el que la fermentación se realiza en el depósito en lugar de en botella.

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.

REYMOs ESPUMOSO DE MOSCATEL

COLOR

LIMPIEZA

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

ASPECTO

AROMA

GUSTO



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



TAURUS
PURO TORO



SEPA DE LO QUE HABLA

Vino «kosher»



Cualquier vino podría ser «kosher», pero lo que le diferencia del resto es que para conseguir su certificación necesita que durante todo el proceso de elaboración una persona cualificada de religión judía lo supervise de principio a fin.

¿Cómo se certifica un vino kosher? En primer lugar, debe ajustarse a unas normas estrictas, que son especialmente rígidas en Israel. El viñedo tiene que tener al menos cuatro años y las cepas crecer solas. El último abonado orgánico ha de efectuarse dos meses antes de la vendimia. Cada séptimo año, el suelo ha de reposar, aunque esta regla se puede eludir si el viñedo cambia de propietario durante ese año. Las uvas deben transportarse en cajas o remolque sin que se rompan, porque deben llegar enteras, sanas y bien maduras. Todas las máquinas y objetos que entren en contacto con las uvas, el mosto y el vino tienen que haber sido limpiados anteriormente bajo la vigilancia de un rabino. Durante la vinificación está prohibido el empleo de levaduras seleccionadas, enzimas y bacterias. No se puede fermentar en barricas de madera, sino en cubas de acero inoxidable. Únicamente se puede clarificar con el mineral de arcilla Bentonita, porque otros productos de origen animal son impuros.

La elaboración del mosto y del vino sólo puede estar en manos de judíos muy creyentes. Los enólogos de otras creencias, como mucho, pueden dar consejos. Pero no durante el sábado: desde la velada del viernes hasta la del sábado no se trabaja. Tras el embotellado, en botellas nuevas, un 1% se vende en beneficio de los pobres. Si el rabino considera que se han cumplido todas las reglas, estampará su sello Kosher. En nuestro país hay cerca de 20.000 judíos. La primera elaboración de vino kosher en España se le atribuye a las bodegas Capçanes en 1995. En la actualidad se elabora vino kosher en otras zonas como Navarra, Valdeorras, Jerez, Utiel-Requena, Penedès, Ribera del Júcar y Madrid.

¿Por qué algunos vinos huelen a cebolla?

Este aroma de cebolla, ajo o gas natural es provocado por el etanotiol, es decir, la mezcla de etanol y sulfuro de hidrógeno. Es muy desagradable y suele encontrarse en vinos evolucionados.

¿Por qué hay cavas muy ácidos?

Este tipo de acidez (málica) se consigue dejando el vino sin realizar la fermentación maloláctica, que le daría más suavidad. Normalmente, se efectúa este método en vinos blancos y cavas, pues en tintos resultaría muy agresivo (en su conjunto con los taninos).



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.


BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA
RIOJA ALTA . ESPAÑA

100% vinos de autor



Lleirosos 2002 • Tempranillo de Oro
Luzmillar 2003 • Tempranillo de Plata
Luzmillar 2004 • Zarcillo de Oro
Lleirosos 2004 • Tempranillo de Oro
Luzmillar Crianza 2003 • Tempranillo de Plata



LLEIROSOS
BODEGAS Y VIÑEDOS

Ctra. Monasterio, s/n • 47359 Valbuena de Duero • Valladolid • España
T: +34 983 68 33 00 • Fax: +34 983 68 33 01 • www.bodegaslleirosos.com

QUESO Y SIDRA

Crema inmortal

En poco tiempo esta quesería ha logrado acaparar la atención de muchos devotos del queso por su incesante lluvia de premios. Su secreto, ninguno. Aunque es cierto que manejan la tecnología más vanguardista, no han olvidado que lo más importante es la materia prima. El proyecto fue creado en diciembre de 2004, pero hasta el 19 de enero de 2006 no nace su primer queso. Desde entonces comenzó una carrera vertiginosa para atender la demanda creciente. Actualmente, han doblado su producción, y esperan triplicarla muy pronto.



El queso

VIRGEN DEL PRADO (LECHE CRUDA)
Quesería Monte del Casar C.B.
Pol. Ind. Charca del Hambre, nave-6
10109 Casar de Cáceres (Cáceres)
Tel. y fax. 927 291 412
e-mail: montedelcasar@telefonica.net

ELABORACIÓN

A la recepción de la leche de oveja, se introduce en unos tanques que la mantienen a 26 y 28° C durante todo el proceso. Se añade el cuajo vegetal hasta que coagula. Se corta con una lira hasta obtener el tamaño de un grano de arroz. Mediante la técnica de agitación, que dura entre 10 y 15 minutos, se sigue eliminado suero. Después, la cuajada se pasa a moldes de acero inoxidable, para prensarse durante dos o tres horas. Luego se sumergen en salmuera, de dos horas y media a tres, para continuar en la cámara de frío a 5° C durante 15 ó 20 días. Permanecerá así durante 60 días -a 7 u 8° C y 87 ó 90% de humedad- par afinarse.

D.O.P.: Torta del Casar. **Tipo:** pasta blanda. **Forma:** cilíndrica. **Peso:** entre 700 gr. y 1 kg. **Cabaña:** ovina. **Raza:** merina y entrefina. **Curación:** dos meses. **Cuajo:** vegetal. **Precio kg:** 16 euros.

El vino

DANZA GODELLO BRUT
Adegas Día-Noite
Ctra. Carballal, s/n
32356 Petín de Valdeorras (Ourense)
Tel y Fax: 988 311 462
E-mail: galiciano@galiciano.com
Web: www.galiciano.com

DO: Valdeorras. **Tipo:** espumoso. **Varietal:** Godello.
Grado alcohólico: 12,5% vol. **Precio:** 10,40 euros.



Es un cava personal, como era de esperar. Abundan los aromas de albaricoque y de limas muy expresivas. Tiene cuerpo, y mantiene muy bien el tipo frente a los profundos aromas lácteos, ligando a la perfección gracias al tacto untuoso del queso. Para tomar nota.



EL VINO CON NOMBRE PROPIO:

ALEJANDRO FERNÁNDEZ

「 Enamorado del vino. 」



En 1972 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

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.



Tacto de seda



Decía Séneca, -y eso que no conoció el Pedro Ximénez- que «el vino asegura la curación de la tristeza». Desde la sabiduría que el filósofo y poeta cordobés nos legó en sus obras se advierte su amor por las cosas sencillas, digno nativo de una tierra que irradia alegría vital, de un pueblo que aprecia con naturalidad los placeres de la vida. Los viticultores cordobeses, gente observadora y sabia, dominan como nadie el arte de sacar el mayor provecho en las condiciones más adversas. De esa relación tan estrecha con la tierra que mora, con el clima, con sus uvas, y su luz, ha sabido producir una esencia única en el tórrido país del sol: los vinos dulces de Pedro Ximénez.

Montilla es la ciudad elaboradora más célebre, donde asegura la leyenda que aquel soldado de los tercios de Flandes puso las primeras varas de la famosa cepa renana. Ahí trabaja Robles una bodega de larga tradición vinícola, que ahora, gracias a la pasión por la ecología de su director-gerente Francisco Robles, gran parte de sus viñedos constan como cultivo ecológico y sus vinos son como una avanzadilla en Andalucía. Aunque no reniegan de los vinos dulces clásicos que proporciona un sol de justicia en las postrimerías del verano sureño. En esa operación de extrema trascendencia, la evaporación del líquido sobrante del racimo, extendido en esas grandes esteras llamadas "pase-ros" a pleno sol, está la clave para que el mosto-esencia consiga más de 300 gramos de azúcar por litro. Después, la destreza, el arte, la maestría del bodeguero serán indispensables, porque para finalizar la obra, vendrá la adición cuidadosa y metódica del alcohol, su larga crianza en vetustas botas de roble y el sistema de soleras. Este «Solera Fundacional» es el máximo exponente del Pedro Ximénez de la casa. Un vino cuya concentración es tan considerable que da la sensación de denso néctar cuando se escancia en la copa. Lo mismo delata su color topacio con tonos oscuros, o los profundos y complejos aromas de frutas pasificadas, dátiles, cacao, café, frutos secos, especias o maderas nobles. Y lo mejor es su tacto de seda que, como una dulce caricia, se adueña del paladar. Un verdadero lujo de coleccionista: 50 años en el fondo de una bota esperando que nuestras manos liberen de su botella a ese genio genial. Su piel oscura y su tacto de seda nos pondrán que soñemos no con tres, sino con miles de deseos que nuestra imaginación tratará de hacerlos realidad.

PEDRO X SOLERA FUNDACIONAL
Bodegas Robles.
Ctra. Córdoba-Málaga, km. 447
14550 Montilla (Córdoba)
Tel. 95765 00 63
info@bodegasrobles.com
www.bodegasrobles.com
Precio: 230 €

EL COLECCIONISTA

Los sueños locos

los ejecutan los luchadores natos

los disfrutan los felices cuerdos

ZUAZO

GASTON





CRIANZA

Alcorta

RIOJA

Denominación de Origen Calificada
TEMPRANILLO

Juan Alcorta

Alcorta. *Pasión por Rioja*

Ovidio: un vate esclavo del amor y del vino

Desde mediados del siglo II a.n.e. hasta el cambio de era se producen los mayores cambios en la elaboración y consumo del vino, cambios que resultaron fundamentales para que el vino tuviera una calidad cada vez mayor. Diodoro constata este cambio y nos dice: «Entre los vinos, el que no ofrecía más que un agrado mediocre era despreciado, mientras que el Falerno, el Chío y todos sus rivales eran objeto de un consumo sin freno, así como los mejores pescados y otras delicadezas de la mesa». A Publio Ovidio Nasón le toca vivir este cambio vinícola, una vida que bien podríamos denominar placentera. Un tanto libertino y adinerado, su popularidad no se ha resistido a lo largo de la historia. Y como amante del bien vivir, el vino le sirve como medio de comunicación en sus aventuras amorosas: «Preséntate antes que tu marido..., y ocultamente roza mi pie... Sin hablar, expresaré mis pensamientos con el gesto, y leerás palabras en mis movibles dedos y en las gotas de vino que vierta sobre la mesa», hasta el punto de convertirse en pura tinta expresiva: «Tus ojos no supieron callar, trazaste con vino en la mesa lo que querías, y hasta tus dedos se convirtieron en letras. No os riáis a mi costa; he comprendido vuestros coloquios, descifré las palabras ocultas en las señas que habíais convenido». El vino, empleado arteramente, es también



un aliado para conseguir el fin deseado: «Insta a tu marido a que beba sin cesar, mas no acompañes tus ruegos con los besos; mientras bebe, echa furtivamente vino en la copa, y cuando caiga amodorrado por el vino y la embriaguez, tomaremos consejo del lugar y la ocasión». Acompañante fiel de los momentos involuables: «Así, el amor, un poco de vino en la cabeza y la guirnalda que se deshoja en mis cabellos perfumados, son mis únicos compañeros... Las horas de la noche vuelan; corre el cerrojo de la puerta.», el vino, con el amor y la noche, rompen las barreras de la moderación y del miedo: «La noche, el amor y el vino nunca dan consejos de moderación: aquélla desconoce el pudor, el vino y el amor desafían al miedo». El vino, dulce bálsamo que cuida y envuelve nuestras vidas, nos resguarda de los avatares que zarandean nuestra existencia: «El vino predispone los ánimos a inflamarse enarde-

cidos, ahuyenta la tristeza y la disipa con frecuentes libaciones. Entonces reina la alegría; el pobre, entonces, se cree poderoso, y entonces el dolor y los tristes cuidados desaparecen de su rugosa frente; entonces descubre sus secretos, ingenuidad bien rara en nuestro siglo, porque el dios es enemigo de la reserva.»

Pero, ante todo, el vino es el compañero y aliado. Por eso es necesario establecer una estrategia en la que todo es lícito: «Así, cuando asistieres a un festín en que abunden los dones de Baco, si una muchacha que te atrae se coloca cerca de ti en el lecho, ruega a este padre de la alegría, cuyos misterios se celebran por la noche, que los vapores del vino no lleguen a trastornar tu cabeza... escribe en la mesa con gotas de vino dulcísimas ternuras, en las que tu amiga adivine tu pasión avasalladora, y clava en los suyos tus ojos respirando fuego... Arrebata presuroso de su mano el vaso que rozó con los labios, y bebe por el mismo lado que ella bebió... Ingéniate, asimismo, por ganarte al esposo de tu amada; os será muy útil a los dos el tenerlo por amigo... Concédete la honra de beber primero y regálale la corona que ciñe tu cabeza; ya sea tu igual, ya inferior a ti, déjale que tome de todo antes y no dudes dirigirle las expresiones más lisonjeras.»

Carlos Iglesias

miVino & vinoselección
1973 el placer del vino

te invitan a la noche del vino más intensa,
el próximo 15 de noviembre

the-winenight®
www.nochedelvino.com

Participa y gana una de las 20 invitaciones VIP enviando un e-mail a:
lminaya@opuswine.es



Sin excusas



Por su frescor,
por sus elegantes aromas afrutados,
por su perfecto equilibrio en boca
tu vino, sin excusas

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. CORNELIÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELIÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 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. VILLAVARDE, 27
- 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 (ALCORNÓN)
- 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 ANTÓN, 52 (CARTAGENA)

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

Un picoteo de lujo

Hablar de aperitivos es bucear en un mar de bocados caprichosos, de estímulos para despertar el paladar, entre los que se encuentran las mayores exquisiteces del mundo. Pero aunque todos pueden considerarse un lujo, por la selección o por la elaboración, no siempre se trata de alimentos inalcanzables. Y si lo son, se justifica con creces.



Quite cuidadosamente -por el exterior y por el interior- todas las venillas y la hiel del hígado de pato o de oca, y sumérjalo en agua salada durante 6 horas. Escúrralo y séquelo muy bien con un paño. Salpimentar cuidadosamente por fuera y entre los lóbulos. Envolver en papel de aluminio y guardar en el refrigerador durante 24 horas. Al día siguiente derretir en una "cocotte" grasa de oca, sumergir el hígado y cocerlo a fuego lento durante unos 30 minutos. Dejarlo enfriar y guardarlo en una tarro hermético de vidrio, cubierto con la grasa aun líquida y templada. Habrá soltado su propia grasa y, en el mejor de los casos, habrá perdido "solamente" 1/3 de su peso. Guardarlo en la nevera al menos tres días antes de sacarlo a la mesa. Parece complicado ¿verdad? Pues en la práctica aún lo es más. Si a eso se une la crianza y la alimentación forzada de los patos y las ocas que se

dedicarán a Foie-gras, el largo proceso de cebado manual con granos de cereales y el delicado sacrificio y despiece, para que los hígados se conserven íntegros e intactos de cualquier contacto con la hiel, queda justificado con creces el precio de ese bocado exquisito que es el auténtico foie-gras.

El foie-gras (literalmente "hígado graso") es un placer mítico para los gourmets, una obra de arte representativa de la más alta gastronomía, esa que requiere un proceso complejo, refinado por el ingenio, la tradición y los siglos. Exactamente desde que Clause, un cocinero de Estrasburgo, se lo sirviera al gobernador de Alsacia en 1784. La noticia llegó al Rey Luis XVI, quien le premió con 25 pistolas de oro y, por supuesto, con un prestigio que le sirvió para abrir con éxito una tienda de foies y patés en su villa.

El secreto de la calidad de un perfecto foie radica en la buena alimentación, de forma controlada, de las aves, y en la selección previa de las razas más adecuadas para el engorde. Así lo exige el Club del Gourmet de El Corte Inglés para su marca, lo que garantiza obtener un producto de élite por su sabor, textura, punto de cocción y sal y, en fin, las cualidades que le han dado fama universal.

La conservación al vacío hace que mantenga sus virtudes durante largo tiempo. Para servirlo bastan unas tostadas y el acompañamiento clásico: un Cava o Champagne de reserva, o un vino blanco dulce natural tipo Sauternes, moscatel Casta Diva o Málaga Tres Leones.

AL OLIVO SUBÍ

Pero también hay lujos excelsos de aspecto más humilde, como esa joya mediterránea que son las aceitunas. Ese fruto oleoso de tan distintas variedades y tan ingeniosos tratamientos es un bocado muy delicado, y debe ser sometido a un control de calidad muy riguroso. Las dos presentaciones del Club del Gourmet, las aceitunas manzanilla rellenas de anchoas del Cantábrico o rellenas de pimientos del piquillo, son cuidadosamente deshuesadas y rellenas con anchoas o con pimiento de sabor y tacto delicado, obteniendo de esta combinación un refinado y delicioso aperitivo. En la cocina, sobre todo como caprichosa decoración, son ideales para acompañar variadas recetas.



Tequila con pedigrí



AGUARDIENTES

El tequila, que goza de un prestigio internacional de más de cien años, suele tomarse en España en vaso de chupito, "a palo seco", con un poco de sal y limón, seguramente para disfrazar su virulencia. Un buen tequila derrocha tal personalidad que quien lo prueba queda gratamente sorprendido. Esta bebida, de origen mexicano, se elabora a partir del Agave "tequilano weber variedad azul". Existen unas 200 especies, producidas en todo México, con las que también se elaboran otras bebidas alcohólicas similares que reciben el nombre genérico de "mezcal" y que, además, toman el apellido de la población donde nacen. Para evitar imitaciones, desde el 16 de diciembre de 1993, se ha creado una Denominación de Origen. Aproximadamente existen 105 productores de tequila repartidos en cinco zonas: Nayarit, Guanajuato, Jalisco, la más grande, Tamaulipas y Michoacán.

El agave tequilero, con forma de piña gigante, de color azul, con enormes hojas rígidas, muy puntiagudas, es rico en azúcares e incluso se puede consumir al natural. Antes de utilizarlo para la fabricación del tequila, la planta tenía otras formas de aprovechamiento como papel, tejas, punzones, tejidos o jabón obtenido de las cenizas de las pencas secas (hojas).

Para la elaboración del tequila únicamente se utiliza la parte central (corazón, piña o cabeza), que pesa unos 35 kg., aunque puede llegar a pesar 100 kg. Su madurez llega a los ocho o diez años. El Jimador, agricultor experimentado, será el encargado de desenterrar la piña que yace sobre el terreno semienterrada. Una vez limpia, la piña es cocida en hornos con la finalidad de sacar sus azúcares simples (glucosa y fructosa). El fabricante de tequila decidirá cuál de las dos categorías quiere elaborar: tequila (permite adición de hasta un 49 % de otros azúcares) o 100% agave (su propio azúcar). Este líquido es introducido en tanques de acero inoxidable, barro o pipas de madera para su fermentación. Concluida esta fase, se destila mediante alambiques o columnas.

El producto final presentará un grado alcohólico de entre 35 y 55 % vol. que puede ser introducido en toneles de roble o encina o envasarse sin envejecer (tequila blanco). Tanto del 100% agave (sólo se produce en México y no se puede exportar a granel) como del tequila se elaboran cinco estilos: blanco, joven u oro (ligera crianza y adición de jarabe de azúcar), reposado (de dos meses a un año de crianza), añejo (mínimo un año de crianza) y extra añejo (mínimo tres años de crianza). El mayor consumidor, después de su país de origen, es EEUU, con un 80% del tipo tequila (adición de azúcar de remolacha). Aunque lo mejor es tomarlo, si es bueno, solo. Está muy popularizado su uso en cócteles como la «sangrita» (naranjas frescas troceadas, sal y chile rojo en polvo).

De oro...

Dos medallas de oro en Burdeos y Bruselas. Los mejores catadores del mundo han sido seducidos por su encanto. Delicado, con suave aroma a rosas, el Reserva Especial Señorío de Sarria nos acerca al vecino territorio del amor*. Disfrútelo.

y rosas.

*Expresión acuñada por el escritor Mario Benedetti en su poema "Lovers go home", incluido en el primer libro publicado por la Biblioteca del Señorío de Sarria.



CHALLENGE DU VIN (BURDEOS)

El concurso más antiguo y prestigioso. Han competido 5.000 vinos de 30 países. El Reserva Especial Señorío de Sarria ha sido el único DO Navarra premiado con la medalla de oro en la categoría de Reservas, junto a otros cinco vinos españoles.



MONDE SELECTION (BRUSELAS)

Han participado vinos de más de 20 países, sobre todo de Francia, España y Portugal. El Reserva Especial Señorío de Sarria ha sido el único vino español que ha obtenido la máxima calificación.

SEÑORÍO DE SARRÍA
POR AMOR AL VINO

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCION C&J

UNFILTERED



PRODUCIDO POR

BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.

POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA

TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202

casa.gualda@retemail.es

*Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor*



**PERTENEZCA AL MÁS SELECTO
CLUB DE VINOS DEL MUNDO**
(Priorato, Toro, Penedes, Ribera, Rioja)

**TENEMOS EL CAVA DE MODA
MiniDuke**

Solicite información en los teléfonos
93 573 76 28 / 93 573 76 27

Cosecha 2006

PRIMER'06

NOVENA MUESTRA DE VINOS
DE MACERACIÓN CARBÓNICA

15, 16 Y 17 DE DICIEMBRE DE 2006
PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID
PASEO DE LA CASTELLANA, 99. 28046 MADRID

Bierzo, Cariñena, La Mancha, Navarra,
Rías Baixas, Rioja, Sierra Norte de Sevilla,
Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena,
Valdepeñas, Valle de la Orotava,
Vinos de Calidad de Tierras de León,
Vinos de la Tierra de Castilla, Yecla

Viernes (de 18 a 21 h.) sólo profesionales.
Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.) abierto al público.
Domingo (de 12 a 15,30 h.) abierto al público.



Organiza
C/Teruel, 7. Col. Los Ángeles. 28223 Pozuelo. Madrid. España.
Tel. 915120768 Fax 915183783 CIF. B81572943

Valdeorras



NUESTRAS D.O.

La zona de producción de esta D.O. gallega ocupa gran parte de la cuenca de los ríos Sil, Zares y Bibei, en la provincia de Ourense. Linda con la leonesa del Bierzo, con la cual comparte numerosas características, y cuenta con una tradición vinícola que se remonta a épocas romanas, se afianza en el medioevo en torno a los monasterios, y toma cuerpo, registrada y documentada como una de las primeras D.O. de España, que ha celebrado su 60 cumpleaños.

El clima es más seco que en el resto de Galicia, combina la influencia atlántica con rasgos continentales, y aunque disfruta muchas horas de sol, también las precipitaciones son abundantes. Los valles fértiles, la riqueza minera de sus montañas y su ubicación en una de las entradas naturales a Galicia, facilitaron su poblamiento desde antiguo, una larga historia y una interesante arquitectura.

Los suelos son bastante variados. Los más apreciados son mágicas terrazas inexpugnables que se apoyan sobre pizarras, con abundantes piedras y texturas limosas; otros lo hacen sobre materiales graníticos, más profundos y ricos en arena; y más abajo se asientan sobre sedimentos, donde suelen abundar los cantos rodados.

Jugar sabiamente ese sustrato, con las dos variedades reinas, la Godello y la Mencía, es lo que ha transformado el panorama vitivinícola de la zona, lo que ha hecho descubrir sus posibilidades y demostrar en cada nueva vendimia una rara y envidiable calidad.

Los vinos de terreno pizarroso están demostrando excelsas cualidades en zonas muy reconocidas, pero es aquí, en una villa como El Barco, donde el crecimiento económico de los últimos tiempos se basa precisamente en eso, en su privilegiada situación sobre pizarra, algo que ha venido a revivir el glorioso pasado sobre un mineral más brillante pero no más enriquecedor, el oro.

En la zona se investigan y se aprecian fundamentalmente esos dos vinos monovarietales. El primero y más emblemático, el blanco de Godello, de fino aroma afrutado, color amarillo, dorado o pajizo, y buena estructura en boca, con una graduación alcohólica media de 12,5°. Es la paciente restauración de unos cientos de cepas desperdigadas, por parte de ingenieros de campo y enólogos visionarios. En el 1976 se realizó la primera elaboración de la variedad por separado, y el resultado ha llevado a un sensible cambio de orientación, auspiciado y potenciado por la política del Consejo Regulador.

En tintos destacan los elaborados con Mencía, de intenso color púrpura y elegante aroma afrutado, sabrosos, con buen equilibrio alcohol-acidez, apetitosos y de retrogusto intenso y prolongado.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO: Ctra. Nal. 120 Km. 463
32340 Villamartín de Valdeorras (Ourense)
Tel. 988 30 02 95 Fax. 988 336 887
E-MAIL: CONSELLO@DOVALDEORRAS.COM
WEB: WWW.DOVALDEORRAS.COM
Presidente: José Luis García Pando
Vicepresidente: Ángel Jesús López Vicente
SUPERFICIE DE VIÑEDO: 1.329 HAS.
BODEGAS 44
VARIEDADES TINTAS : MENCÍA, GARNACHA TINTORERA,
TEMPRANILLO, MERENZAO, GRAO NEGRO, ALBARELLO.
VARIEDADES BLANCAS: GODELLO, DONA BLANCA,
PALOMINO, MOSCATEL.
PRODUCCIÓN 2005 8.783.000 KG.
CALIFICACIÓN: 01 (B), 02 (Ex), 03 (B), 04 (B), 05 (MB)

Salón dos VIÑOS e AUGARDENTES

GALICIA 06

PALACIO DE EXPOSICIÓN E CONGRESOS

PALEXCO - A CORUÑA

25, 26 e 27 de Novembro

De 11:00 a 14:30 e de 17:30 a 23:00 horas

información: 981 217 267 _ www.servino.net



ALLIED DOMECQ



foto:xurxo lobato

Pulltex®
wine concepts for wine lovers



wine concepts for wine lovers

www.pulltex.com

En las principales vinotecas y tiendas de regalo.

Bodegas Privilegio del Condado Visita exclusiva a Doñana



El Parque Nacional de Doñana es la mayor reserva ecológica de Europa.

Bodegas Privilegio del Condado sorteará 100 excursiones, en las que se podrán conocer los inigualables ecosistemas de Doñana, entre los compradores de vino blanco Miro, a través de la promoción «Visita con Miro el Parque Nacional de Doñana». La excursión es una oportunidad única para conocer la flora y fauna de un privilegiado entorno. El Parque Nacional de Doñana se consi-

dera la mayor reserva ecológica de Europa y tiene fama universal; es un mosaico de ecosistemas (marismas, playas y dunas) que albergan una biodiversidad única. Terminada la visita por el Parque, la firma andaluza invitará a los 100 afortunados a conocer la bodega. La promoción estará en vigor hasta el próximo 31 de diciembre; realizándose la visita durante los primeros días de marzo del 2007.

Los vinos de Rioja Triunfan en EE.UU.

Las exportaciones del vino de Rioja a EE.UU. durante el primer semestre del año superan por primera vez los tres millones de litros, todo un hito que convierte al país norteamericano en el cuarto importador del mundo de vino Rioja tras Gran Bretaña, Alemania y Suiza. El crecimiento con respecto al mismo periodo de 2005 ha sido del 11 por ciento, según datos de la Dirección General de Aduanas que se han hecho públicos coincidiendo con el evento «Spains 10: Cocina de vanguardia», que ha promocionado la gastronomía española en Nueva York y que ha reunido a diez chefs españoles de referencia, como Ferrán Adriá, Martín Berasategui o Juan Mari Arzak, en el prestigioso recinto neo-

yorquino Guanavino's. El evento ha sido organizado por el Centro Culinario Internacional, en colaboración con el ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior, Foods



El renombrado cocinero Ferrán Adriá, demostraron sus técnicas culinarias.

and Wines from Spain), Madrid Fushion y la Fundación James Beard, y ha contado con el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja como principal patrocinador.



DESDE 1927 BODEGAS PROTOS
www.bodegasprotos.com

Bodegas
Aruspide

DESCUBRE LO NATURAL
y distinto de UNA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
clásica

ágora

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



CUVÉE MILLENNIUM, GRAN BRUT, GRAN RESERVA, GRAN BARRICA, GRAN RESERVA ROSAT

CASTELL SANT ANTONI S.L.

Passeig del Parc, 13 • Tel./Fax: 93 818 30 99 • 08770-Sant Sadurní D'Anoia (Barcelona)

E-mail: cava@castellsantantoni.com • www.castellsantantoni.com



Corcovo
Reserva



Corcovo
Crianza



Corcovo
Media Crianza

Corcovo

Bodegas J. A. Megía e Hijos, S.L.
C/ Magdalena, 33
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
España

Teléfono: +34 926 34 78 28
Fax: +34 926 34 78 29
E-mail: jamegia@corcovo.com
www.corcovo.com



Corcovo
Tinto Joven



Corcovo
Rosado Joven



Corcovo
Blanco Joven



Caves: Les Tarumbes, 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

De Osborne y Cinco Jotas Estuche «Gourmet»



Sorprender durante las fiestas navideñas con un regalo especial y exquisito se convierte cada año en una tarea más difícil. Por eso, Osborne Vinos y Sánchez Romero Carvajal unen sus más exquisitos productos y ofrecen un estuche gastronómico para los amantes del mejor jamón ibérico puro y de los vinos elegantes y francos: el estuche «Gourmet», com-

puesto por una botella de Montecillo Gran Reserva Edición Especial y un jamón Cinco Jotas ibérico puro de bellota, en un formato de cuidada y elegante presentación. Además, el estuche incluye una útil bandeja de cerámica y un DVD sobre el arte de elaborar, cortar y degustar este manjar (PVP: aproximadamente 450 euros). Un regalo especial y muy sabroso.

Champagne que comercializa CVNE Boizel llega a España

CVNE presentó en Madrid el champagne francés Boizel, que a partir de ahora distribuirá en España. Se trata de una alianza alcanzada por dos casas a las que les une una filosofía común: unir la historia y la tradición a la pasión por las cosas bien hechas. Boizel y CVNE además compar-

ten una historia muy similar: las dos son centenarias y continúan, cinco generaciones después, en manos de las mismas familias desde su fundación. Boizel es una firma francesa que nace en Epernay en 1834, cuya evolución está marcada por la búsqueda de la calidad y la perfección.

Premios Cincho 2006 de Castilla y León Los mejores quesos

En octubre tuvo lugar en Ávila la entrega del VI Concurso Nacional de Quesos Premios Cincho Castilla y León 2006, organizado por el Instituto Tecnológico Agrario de la Consejería de Agricultura y Ganadería, que acabó superando todas las expectativas de éxito para el futuro de los quesos de esta región. El presidente de la Junta afirmó que en

esta edición se han cumplido todos los objetivos en cuanto a participación, superando casi en un 25% a la anterior, destacando Castilla y León con 163 participantes. Los tres oros fueron: en quesos frescos, Lácteos Díbela; en quesos de leche pasteurizada de oveja, Las Nieves; y en quesos de leche cruda de oveja, El Palacio.

Sidra

denominación de origen

www.sidradeasturias.es

de Asturias





vinicolatomelloso.com



EcoRacimos 2006

Premio Especial Diputación de Córdoba

Campos Góticos Roble, Finca Campos Góticos

EcoRacimos de Oro

Caballero de Mesasrubias, Bodegas Parra Jiménez

Arbanta, Biurko Gorri, S.A.L.

Aroa Tempranillo, Bodegas Aroa

Castillo de Alicante, Bodegas Bocopa

Pedro Ximénez Piedra Luenga, Bodegas Robles

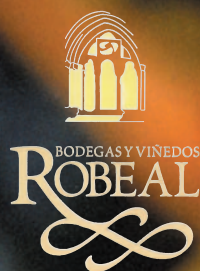
Campos Góticos Crianza, Finca Campos Góticos

Viña Ilusión, Martín Andrés. Alonso Etayo

VII Concurso Nacional de Vinos Procedentes de Agricultura Ecológica



BioCórdoba
www.biocordoba.com



Ctra. de Anguix, s/n

Roa - Burgos - España.

Tel.: 947 48 47 06

Fax: 947 48 28 17

export@bodegasrobeal.com

info@bodegasrobeal.com

www.bodegasrobeal.com



El Sabor de Toro en su Copa



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

Grupo Garvey Bodegas *La Lidia, la manzanilla para comer*

El Grupo Garvey Bodegas presenta La Lidia, la nueva manzanilla de la D.O. Manzanilla de Sanlúcar, que quiere ocupar un lugar preferente y destacado en las mejores mesas. La manzanilla, un tipo de vino único en el mundo, se considera el milagro enológico de la crianza biológica bajo velo de flor. Su estricto control y su peculiar y minucioso sistema de envejecimiento de criaderas y soleras da como fruto un vino especial, delicado, ligero y con una amplia

expresión aromática que obliga a consumir el vino una vez abierto. En esta crianza, La Lidia adquiere muy lentamente sus grandes cualidades organolépticas, y destaca por sus aromas florales. Este vino, elaborado con la variedad Palomino Fino, es delicado, suave, ligero y fresco. Es el acompañante ideal, como indican sus creadores, para la gastronomía mediterránea de hoy, en la que se busca una dieta equilibrada, con productos naturales que aporten nutrientes y proteínas al organismo. Está elaborada por Vinícola Soto (D.O. Jerez), perteneciente al grupo.



Organizada por Entrevinos *Muestra de vinos en la calle*

La Escuela de Cata Entrevinos plantea una nueva visión del mundo del vino. Cumpliendo su promesa de acercar el vino a los ciudadanos organizó, días atrás en Zaragoza, la primera «Muestra de Vinos en la calle». Veinte grandes bodegas de enorme prestigio nacional como Azpilicueta, Laus, Meler, Idrias, Grandes Vinos y Viñedos, Viñas del Vero, Bodegas y Viñedos del Jalón, Reino de los Mallos, Bodegas Guelbenzu, Bodega Santo Cristo, Estada, Solar de Urbezo, Bodegas Lomablanca,

Bodegas Osca... colaboraron en el acto ofreciendo sus vinos de una forma diferente y coloquial. El visitante pudo recorrer toda la calle peatonal TurRoger de Tur y catar más de cien vinos diferentes. A lo largo de la tarde, acudieron más de 600 personas: profesionales y aficionados. Fue sorprendente la respuesta de un público cada vez más joven, lo que constató que el auge de la cultura del vino es una realidad. En esta muestra, además, se presentó la copa Kwart de la compañía Mikasa.



NOMBRADO RIOJA

Bodegas Franco-Españolas

www.francoespanolas.com



Vinya Olagosa

San Asensio - Rioja Alta - España



BODEGAS PERICA S.L.

Avda. de La Rioja, 59 / 26340 San Asensio / La Rioja-España

Tel.: 941 457 152 / Fax: 941 457 240

correo@bodegasperica.net / www.bodegasperica.net

Delegación en Madrid: 630 713 984

LA EVOLUCIÓN



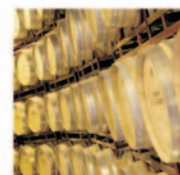
INTHELINE

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

En Bodegas Luis Alegre, la tradición es un activo, y la innovación una filosofía.

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

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



BODEGAS LUIS ALEGRE

Ctra. Navaridas, s/n
01300 Laguardia (Álava)

T.: +34 945 600 089
F.: +34 945 600 729

E.: luisalegre@bodegasluisalegre.com
www.bodegasluisalegre.com



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



Cava Pinot Noir Rosado

Tradición, modernidad, sofisticación, exotismo



SUMARROCA

Oficina Comercial:
SELFODS S.A.
Tel. 93-475 01 25
www.sumarroca.es



SHOPPING

Saber, catar y gozar



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 se contiene en otro estuche con doce aromas que definen defectos del vino, desde el acorchado al azufre.

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 bodega 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@opuswine.es

el espíritu de la real

VEGA IBOR

BODEGAS REAL

PALACIO DE IBOR
FINCA MARISÁNCHEZ
FINCA MARISÁNCHEZ
CHARDONNAY
VEGA IBOR

www.bodegas-real.com
Tel. 91 457 75 88

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



De la mano de Planeta Vino llega a España Winekeeper, un sistema de uso doméstico para conservar, durante semanas, nuestros vinos de forma absolutamente profesional. El funcionamiento es tan simple como eficaz: mientras nos servimos una copa de vino, la botella se llena de nitrógeno, impidiendo así que el vino se oxide para que sus cualidades permanezcan intactas. Además, permite que la botella se pueda conservar refrigerada.

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-WKI02: **298,75 €**

The Keeper: Cilindro válido para conservar y servir hasta 24 botellas.

Ref. PV-WKI01: **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 €**.



SHOPPING

ADA MINOTAURO ROJO 2003



ADA Minotauro Rojo 2003 ha reposado cuidadosamente durante un año, antes de pasar a dormir en botella durante otros doce meses. Descúbralo. Despiértelo.



ADA

BODEGAS ADA / Tel. 948 733 259
www.bodegasada.com

De
cada
botella,
una
obra
de
arte



BODEGAS PRADO DE OLMEDO S.L.
Telf y Fax: 947-54.69.60
prado@olmedo.com
www.prado@olmedo.com

Abrir, servir y vivir

El primer paso del servicio del vino parece ser algo tan básico como abrir la botella, pero aún antes es preciso mantener todos los utensilios en perfecto orden de revista. Elegirlos con atención, comprobando tanto la utilidad como la estética, el mantenimiento y la resistencia.

Si el vino es la expresión de genio y delicadeza, así han de ser sus útiles y sus juguetes.

Lo fundamental

Abrir y cerrar, a veces todo en uno.

Corky es una ergonómica combinación de sacacorchos y cierre para botella. Formas redondeadas, una exquisita combinación de plateado y negro, metal mate de tacto satinado y un mango sintético, cálido y adherente, que permite sujetar el abridor con firmeza. Y el cierre se adapta al cuello de cualquier botella de 750 cl. Mide algo más de 10 centímetros, y el tirabuzón es profundo y bien afilado. Ref. AR-1152: **15,80 €**



Vacuvin, uno de los catálogos crecederos que más se van adaptando a las nuevas necesidades, presenta como un clásico el abridor que incorpora bomba de vacío. **Wine saver** es un invento estupendo para evitar que el vino se oxide en la botella abierta. Basta aplicar la boquilla de goma al gollete y bombear hasta que el interior cobre resistencia. Eso sí, no intenten emplearlo en bebidas gaseosas.

Ref. CH-0105: **23,20 €**

Cork Remover es sencillo y evidente, apenas esa ayudita que la mano necesita para girar con suavidad, sin esfuerzo y sin movimiento la botella de espumoso ya que, como es bien sabido, el corcho satinado suele resbalar entre los dedos si no se ayuda con un paño, o mejor, con una tenaza como ésta.

Ref. 3216: **24 €**



Lo más exquisito

El decantador es un recipiente delicado y bello, y muy útil si se emplea con buen criterio. No es un adorno de mesa, aunque pueda parecerlo, ni un simple separador de posos, sino un pulmón de acero para insuflar vida, oxígeno, a un vino dormido o hibernado.

Koala Internacional, ofrece un complemento que viene a acelerar y perfeccionar esa función del decantador. Es un aireador fabricado en cristal de Bohemia, un curioso embudo que distribuye el vino hacia las paredes del decantador y produce así un plus de oxigenación, sin necesidad de moverlo mucho. Los detalles se pueden encontrar en www.koala.es

Ref. K-4012: **9,80 €**



Lo más ingenioso

Pues sí, el uso del decantador o «decanter» es delicado en cada paso, y uno de los más complicados es la limpieza para que no conserve o adquiera ningún aroma que pueda influir en el vino que ha de contener. Ni el recuerdo de otro vino, ni un atisbo de humedad por no haberlo secado bien tras el lavado, ni siquiera el inconfundible toque mineral que deja en nariz un agua dura o calcárea.

Pulltex viene a resolver la eliminación de posos del vino o de residuos calizos de la propia agua. Es una tira a la vez rígida y flexible, de material ligeramente abrasivo y absorbente, de modo que se puede adaptar a esas formas caprichosas e imposibles y diferentes de cada decantador, y llegar a todos los rincones. El resultado es, literalmente, claro y evidente.

Ref.P-1009: **12 €**



SHOPPING

Lo más completo

De la misma casa **Pulltex** procede este estuche en el que han reunido lo más básico para servir el vino en perfectas condiciones.

Lo primero es un sacacochos con descapsulador y cabeza móvil, es decir, un clásico no superado y, además, infalible porque corta bien, pincha bien y cuida de no romper ni perforar el corcho.

Un anillo antigoteo para salvar de manchas el mantel y la propia etiqueta, un termómetro con buen tamaño y sujeción para poderlo introducir en la botella y mantenerlo allí hasta que el vino adquiera la temperatura deseada.

Y como punto final, un tapón con dos anillas de goma flexible, por si, después de tanta perfección, hay quien no se termina el vino de la botella.

Ref.P-0223: **60 €**



Lo más de lo más

Una bodega doméstica es el sueño de cada aficionado al vino y al bien beber. Cada vez en más casas se transforma un armario, un garaje o incluso el cuarto de los niños que crecieron y volaron, en ese espacio especial donde preservar las botellas elegidas, los regalos, los recuerdos de un viaje o de la escapada enoturística. Y para conservarlos en perfectas condiciones, el primer paso es analizar el ambiente en el que se conservan con una estación meteorológica, para conocer en cada momento la temperatura, presión y humedad del aire, lo que permitirá corregirlas y mantenerlas dentro de los parámetros ideales.

Ref.P-0114: **17 €**



Hoyo de la Vega

Único



Aromas extraídos de la tierra

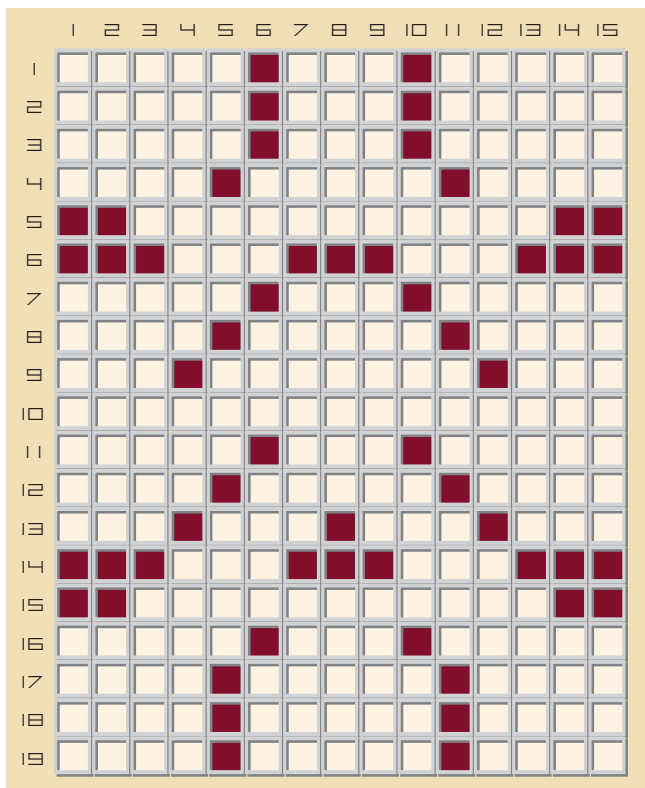


Ribera del Duero

Bodegas Valle de Manzón S.L.
Telf y Fax: 947-54.56.94
bodega@vallemonzon.com
www.vallemonzon.com

Con mucho cuerpo

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. Región vinícola citada en el himno de Hungría. Profesión del MIR. Tacos de billetes. 2. Ciudad de Ucrania, conocida como la perla del Mar Negro. Pareja de Imanol en Cuéntame. Primario, secundario o terciario de un vino. 3. Escenario de CSI. Connif cantante. Decoran. 4. Pariente del odre. Documentos fundacionales. Prefijo de forestal. 5. Terrorífico autor de la novela El cuerpo. 6. 16% del PVP. Decano de los periódicos madrileños. 7. Acobarda. Mire entre líneas. Imagen comercial. 8. Poetisa de Grecia. Frase aguda. Como la Ciudad de los valdepeñas. 9. Pugilístico padre de Laila. Cortina corrediza. Letras de plástico. 10. Polémica escritora de Beatriz y los cuerpos celestes. 11. Modalidad motorística. Riega los viñedos alsacianos. Gigante petroquímico holandés. 12. Personaje pintado con una hoja de parrá. Sant de Cataluña. Tened arrestos. 13. Personalidad del jugador. Mensaje con seis puntos. Solar rustico. Estamos en Londres (?). 14. Rival de Galileo. Armonioso Feng. 15. Escultural actriz conocida como El Cuerpo. 16. Ringo a la percusión. Organismo de los JJ OO. Compañero de aquí. 17. Encarnación de monsieur Hulot. Madera de barricas. Subir el velamen. 18. Localidad de Gerona. Árbol temblón. El californiano valle de la Uvas. 19. Fruta del plum cake. Aparatos de musculación. Cerámica de cocina.

VERTICALES. 1. Raider de videojuegos. Robar el bandolero. Señal de cruce. 2. Deseo de venganza. Hombre tosco e ignorante. Derribo forestal. 3. Literato inglés contemporáneo de Byron. Parte del BOE. Breves instantes. 4. Sufridor de ahogos crónicos. Gibson biógrafo de Lorca y Dalí. Caseta del centinela. 5. Alai deportivo. Primera en caer en la tentación. D.O del Alto Turia. Estandarte de las legiones. 6. Org. de padres. Tradicional herramienta de estrujado. ____ Jon Imaz, líder del PNV. Música breakdance. 7. Familia de banqueros menorquines. Periodos quinquenales. Donde aprenden los enfants. 8. Bodega de Somontano. Trago milagroso. Novias de Akela. 9. Moshé general israelí. Salvador de Chile (?). Sra. Picapiedra. 10. Ritmo de Jamaica. Prov. de los jumilla. Hacer mutis. Réflex de Canon. 11. División alimentaria de la ONU. Multinacional informática de USA. Ejército secreto. Sala de estudio. 12. Poner el motor en marcha. Vecina de Pi. Libro de adivinación chino. 13. Lúdico Mah. Obra hidráulica. Hurgar en la basura. 14. Khayyam cantor del vino. Darle vueltas a la cabeza. Tropezón de la paela. 15. A veces, por donde se corta. VIP del municipio. Mesas litúrgicas.

* 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 111

P. XIMÉNEZ VIÑA EL ÁLAMO
Gloria Ronda Martínez
C/ Blasco de Garay, 57 7º
Izda. 48003 Bilbao (Vizcaya)
Inmaculada Márquez
C/ Buendía, 18- 3º A
28053 Madrid
José Coscolla Alabau
Mayor de Nazaret, 109 - 1a
46024 Valencia
Lourdes Alcubilla
Travesía Verbena, 6 - 4º B
47005 Valladolid
Mario Javier García
Muñoz-Seca
C/Luz Arriero, 6-2º A
41010 Sevilla

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 112

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 112

Ignacio Alfonsín López, Juan Luis Lerma Gracia, Luis Fernando Salmerón Méndez, Juan Sánchez Sánchez, Esteban Sanahúja Alerce, Ramón Grandal Subijana, Sebastián F. Ruipérez Pérez, Miguel Fernández Iglesias, Félix Andújar Barahona, Víctor Maestre Vázquez.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

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

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

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

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

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
CASA BERNAL El Palmar, Murcia)	Gessamí '05 Martivillí Sauvignon Blanc '05 Naia '05	Monte Castro '03 Corral de Campana '05 Valtosca '05	Ochoa Moscatel '05 Castaño Dulce Vi de Gel '04
CASA OJEDA Burgos	Marqués de Riscal '05 Gran Bazán Ambar '05 Castillo de San Diego '05	Viña Pedrosa Cr. '03 Viña Ardanza Rva. '99 Arroyo Cr. '03	PX Alvear '04 Secua '04 Vi de Gel Gewürztraminer '04
CELLER CAN PUJOL Vilanova i la Geltrú (Barcelona)	Torrents Carbó Xarel·lo F.B '04 Fefiñanes '05 Allier 110 Aniversario '04	Conde de Valdemar Cr. '02 Torrents Carbó Cr. '02 Martín Verdugo Cr. '03	Llopart Brut Nature Torrents Carbó Rva. Vivace PX Duquesa Sánchez Romate
EL PALACIO DEL NEGRALEJO Coslada (Madrid)	Guitián '04 Fransola '02 Marqués de Riscal Sauv. Blanc '05	Marqués de Vargas Rva. '01 Aster Rva. '00 Mas Irine '00	Ochoa Moscatel La Gitana Noé
LAFUENTE LORENZO Barcelona	Palacio Bornos Verd V. Selec. '00 Raventós i Blanc Silencis '05 Manuela Naveran Chardonnay '04	Pago de los Capellanes Cr. '03 Marqués de Vargas Rva. '01 Altolandon '03	Agustí Torelló Mata Brut Nature Vi de Gel Gewürztraminer '04 Garnacha de L'Empordà 12 años
O'PASATEMPO Betanzos (A Coruña)	Terras Gauda '05 Veigadares '05 Mar de Frades '05	El Puntido '02 Arabarte de Autor '04 Conde de San Cristóbal '03	Vi de Gel Riesling '04 Noé Tokaji Oremus 5 Puttonyos
PAZO VILLARIZA Arteixo (A Coruña)	Morgadío '05 Gran Reboreda '05 Mar de Frades '05	Dinastía Vivanco Cr. '02 Viña Izadi '03 Roda I '02	Osborne 20 Years Old
ZALACAÍN Madrid	Pazo de Señorans '05 Viña Mocén '05 Cañada del Valle '04	Pesquera Cr. '02 Delicia de Baco '01 Viña el Olivo '01	Colección 125 V. Tardía '03 Ochoa Moscatel '05. Casta Diva Cosecha Miel '04

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

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



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfafara), EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA RIBERA (Luanco-Gozón), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** AL ALBA, ALDEBARÁN. **Baleares:** KOLDO ROYO, LUA (Puerto de Soler, Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argentona), CENT DIVUIT (Castelldefels), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), 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 HUÉCAR, 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 (Empurià Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), MIRAMAR (Llança), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta), SILLARES (Las Palmas). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O'CARRO, 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, CORAZÓN LOCO, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DON GIOVANI, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATA CALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horcajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNTIITO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LOS CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRINCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, PURA CEPA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFI (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACAIN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Menorca:** VITIS VINACOTECA (Ciudadela). **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), SIDRERIA KIXKIA (Ochagavía), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario). **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA VIOLETA (Sépulveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guarda), LA TABERNA DEL ALABARDERO. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), GALLAU (Cambrils), L'ASPIC (Amposta). **Tenerife:** EL CATAVINOS (Costa Adeje), LA CAVA DEL MENCEY. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL, S.L (Utiel), GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), NIBS, PELEGRÍ, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (El Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), DIVINO (Jávea), JAMONES JUAN GARGALLO, LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibiza), 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). **Andorra:** EL RINCÓN GOURMET. **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), 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), ESENSYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, EL TALL PRODUCTES SELECTS, S.L (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), ESADE SANT IGNASI, GUY MONREPOS, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRÓ&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSE-RIA 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 (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, CORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarrón), LA VIEJA TIENDA (Santón). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), LA CASA DE BACO, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan), VINOTECA. **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfrr), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERIA SERRA (Palafuquell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafuquell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEJA (Zarauz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Gavin). **Jaén:** BODEGA DON SANCCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCIVINS (Tàrraga), EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSSELLA (La Seu d'Urgell), VINACOTECA, VINYES NOBLES. **La Coruña:** AQUA TERRAE, COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.), LEÓN: ARTESA, BOCA Y MANTTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Madrid:** ARM, BACCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Morazzaral), CUENLLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPAVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, 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 CATÁ, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANÍA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, ANDREVM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó), VITIS VINACOTECA (Ciudadela). **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), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS, LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), CIA. DE VINOS CATALINA BAGAZO (Campelo-Poi), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS(Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (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 CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa), RINCÓN DEL GOURMET (Andorra). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valgucia). **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:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

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

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



*Mi cocina busca grandes contrastes
dentro y fuera del plato.*

Manuel de la Osa. Restaurante Las Rejas,
Las Pedroñeras (Cuenca).



CORDERO A LA MIEL DE PINO CON DÁTILES, LIMA, MEMBRILLO
Y ENSALADA DE HIERBAS ACOMPAÑADO DE UNA COPA DE CREAM.

LA RECETA: ASA 4 BRAZUELOS DE CORDERO DURANTE 3 HORAS CON 4 AJOS APLASTADOS,
UN LIMÓN, ROMERO, UN CHORRITO DE ACEITE Y TODO CUBIERTO CON AGUA. REHOGA AJO, ROMERO,
TOMILLO Y MENTA. CARAMELIZA CON LA MIEL DE PINO Y DESGLASEA CON MEDIO LIMÓN. MÓJALO
CON CALDO DE ASAR, REDÚCELO Y CUÉLALO. HORNEA EL CORDERO Y GLASÉALO CON LA SALSA
LIGADA. SÍRVELO CON DÁTILES RELLENOS DE MEMBRILLO, COMPOTA DE LIMÓN, FINAS TIRAS DE
MENTA Y ALBAHACA Y UNA SALSA DE YOGUR CON JENGIBRE Y LIMA.

DISFRÚTALO ACOMPAÑADO DE UNA COPA DE CREAM, UN VINO CON CUERPO Y ELEGANTE,
EQUILIBRADO, CON UN SUTIL TOQUE DE DULZOR. SERVIDO ENTRE 17° Y 18°, PODRÁS EXTRAER
DE ÉL TODOS SUS Matices Y CONTRASTES. UN PLACER.

Cream



CONSEJO REGULADOR
WWW.SHERRY.ORG

JEREZ
SHERRY XERES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN



The Brand of The Tower
www.caveduke.com



Bodegas Climatizadas, desde 20 hasta más de 10.000 botellas

BODEGAS CLIMATIZADAS

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

WINE DISPENSER PATENTADO

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



Solicite catálogo sin compromiso

Tel.: 93 562 51 11 . Fax: 93 562 50 94 . Móvil: 656 31 73 19 . e-mail: caveduke@caveduke.com
PRECISAMOS DISTRIBUIDORES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL