



ARMONÍAS
PATO LACADO
CON TINTOS
MENCIA

UNA SELECCIÓN NAVIDEÑA NUEVOS GRANDES TINTOS



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

Brandy Gran Reserva



Un clásico,
a la vanguardia.

Brandy de solera, con una
destilación de vinos seleccionados
de Málaga (Añejos, Dulces
y Secos).

Elegante color, limpio y brillante.

www.bodegasmalagavirgen.com

Bodegas Málaga Virgen

C/ Canadá, 10. 29006 Málaga. Tel. 952 319 454. Fax. 952 359 819. e-mail: bodegas@bodegasmalagavirgen.com



En España, con una impresionante riqueza y variedad de zonas, el mejor vino ya no es el que está bien elaborado -resulta cada vez más difícil encontrar vinos con defectos-, sino el que ofrece como atributo principal su personalidad, expresión del terroir, alma de enólogo, pureza de varietal. Vinos basados en nuestra gran variedad climática, las mil y una colinas orientadas a todos los puntos cardinales, las impresionantes horas de luz, la complejísima dinámica de vientos, la increíble facilidad de adaptación de variedades foráneas. Y aquí estamos, tras una década prodigiosa y un lustro explosivo, con una oferta de vinos extraordinaria, maravilla de propios y extraños. Cada año, contagiados por una febril ansia de mostrar lo mejor de nuestra viticultura, aparecen vinos nuevos, fundamentalmente tintos, en los que se une la más alta calidad enológica con la recuperación de variedades o cepas injustamente relegadas por su baja productividad. La mayoría son los que se conocen como vinos de "Alta Expresión", término tan sugestivo como polisémico, que lo mismo acoge un tinto de terroir cargado de gloriosos taninos dulces y aromáticos, que un producto oportunista del marketing mal entendido. El hecho es que la epidemia de los tintos cargados de color, carnosos, de leves pero nuevas maderas (americana, francesa, rusa, bosnia) y paladar plético de frescas frutas maduras, está sirviendo de revulsivo vitivinícola del país; demostración palmaria de que en España se dan todas las condiciones para estar entre los grandes. Sólo faltaba querer y saber. Y en eso estamos. La mayoría de los nuevos grandes vinos han surgido en Rioja, donde Barón de Chirel abrió el camino, seguido ahora con entusiasmo por un número cada vez mayor de bodegas de todas las zonas del país. Una sensacional muestra de buen hacer que ya no se circunscribe exclusivamente a Rioja, Ribera del Duero, Toro o Priorato, sino que incluye a denominaciones de origen hasta hace poco casi desconocidas como Bierzo, Cigales, L'Empordà, Costers del Segre, Conca de Barberà, Mérida, Yecla, Bullas, Utiel-Requena... y un largo etcétera que guarda en sus entrañas realidades esperanzadoras de la magnitud vitivinícola de La Mancha, Aragón, o Navarra. No todos son vinos fáciles, ni rinden su plenitud y elegancia al primer sorbo, sobre todo si tenemos el gusto anclado en el pasado. Y, desde luego, no son baratos, aunque su precio sigue siendo ajustado si tenemos en cuenta su notable calidad. No son tintos para beber todos los días, pero estaría bien que les diéramos una oportunidad estas Navidades. El gozo está asegurado. *Carlos Delgado*



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Nuevos grandes vinos

miVino

Directores: Carlos Delgado (c.delgado@opuswine.es), Subdirector: Bartolomé Sánchez (b.sanchez@opuswine.es), Coordinadora General: Ana Ramírez (a.ramirez@opuswine.es), Director de Foros: 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 Cajas: Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es), UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine, C/Retel, 7, 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83. e-mail: mivino@opuswine.es. Coordinador de Cajas: Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es). DIRECCIÓN COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (p.garcia@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Ileana Bureo (i.bureo@opuswine.es). COORDINADORA: Lucía Miralles (l.miralles@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES. C/ José de Andrés, 11, Bloque 3, Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 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.



14 BODEGAS EJEMPLARES EMPORDALIA

A un lado, el mar, al otro, el Pirineo, nevado a veces, y en medio, un valle ondulado, pendientes pizarrosas, terrazas de granito desmenuzadas. Tierra pobre y agreste que ve nacer, por contraste, los vinos tintos más dulces y amorosos. El año pasado se materializó la unión de dos históricas cooperativas de vino y aceite del Empordà, las de Pau y Vilajuïga. La fusión concentra una producción de más de dos millones y medio de kilos de uva.

18 LOS VINOS DE MI BODEGA - Vicuana 2004 - Ferratus 2004

El Vicuana es todo un manual de vino moderno, vivo, con plenitud de fruta en gloriosa armonía con una madera delicada y nueva de los bosques franceses, alejado del "estilo clásico de la Estación". El Ferratus, de la Ribera del Duero, cuenta con las instalaciones precisas para hacer un buen vino, mesa de selección, y barricas nuevas la mayoría de roble francés y algunas de americano,

que siempre viene bien para domar la fortaleza de los buenos riberales como este. Por ahora sólo hay veintitantas mil botellas.



16 UNIDOS POR EL PLACER PATO LACADO CON TINTOS MENCIA

Este plato es el rey de la cocina Pekinés. El pato al estilo de Pekín, al que suele llamarse «pato lacado» o «laqueado», en principio fue un manjar de gente poderosa y hasta de emperadores. En esta delicia gastronómica crujiente y exquisita se funden los más complejos sabores de tostados y grasas perfumadas. Una fiesta para los ojos, el olfato y el gusto al que se suma la estructura y elegancia de esta selección de vinos de Valdeorras, elaborados con la variedad Mencía, unos tintos de marcado carácter atlántico, con aromas definidos y muy carnosos en boca.



Y LAS SECCIONES

21 PRÁCTICA DE CATA. 22 SEPA DE LO QUE HABLA. 25 QUESO Y VINO. 26 EL COLECCIONISTA. 28 VINO Y SALUD. 31 DÍAS DE VINO. 32 ENOTURISMO. 35 AGUARDIENTES. 36 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 48 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 49 LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 50 DIRECTORIO.

UNA SELECCIÓN NAVIDEÑA NUEVOS GRANDES TINTOS

Hace diez años, cuando nació la revista MiVino, había muy pocos blancos capaces de soportar con entereza el paso del tiempo, los grandes generosos se hallaban más infravalorados que ahora y no había un mercado consistente para los dulces. La opción lógica para recomendar vinos que fueran capaces de ofrecer ganancias a sus inversores era plantear una selección basada en los excelentes tintos que se elaboraban, muchos de ellos con presencia internacional, prestigio entre los conocedores y absolutamente todos con aptitudes óptimas para su guarda y envejecimiento. Ya a la sazón, el vino tinto español comenzaba a tener fama fuera de nuestras fronteras. Nuestros técnicos nos han enseñado que poseen el suficiente bagaje profesional para que sus obras se puedan exponer en cualquiera de los expositores del mundo. Y sobre todo se vuelve a confiar en nuestros viñedos, en los tesoros enológicos poco explotados, variedades con sabor propio que se alejan de los gustos estandarizados de las cepas más famosas.

4

UNA SELECCIÓN NAVIDEÑA

Nuevos grandes tintos

Retengo todavía en la memoria la reunión para diseñar el primer ejemplar de Mivino. Era mediados del 96 y aquella mesa hervía de inquietud, de ilusiones, de grandes planes y magníficos propósitos. El tema elegido para la primera puesta en escena era "Invertir en vino", argumento por entonces sugestivo y de actualidad, porque se comenzaba a popularizar el genial sistema de ventas de nuestros vecinos franceses. (No hay que explicar que los profesionales conocían el mercado de los vinos "en primeur" muchísimos años antes).

Por entonces había muy pocos blancos capaces de soportar con entereza el paso del tiempo, los grandes generosos simplemente se hallaban más infravalorados que ahora y no había un mercado consistente para los dulces. La opción lógica para recomendar vinos que fueran capaces de ofrecer ganancias a sus inversores era plantear una selección basada en los excelentes tintos que se elaboraban, muchos de ellos con presencia internacional, prestigio entre los conocedores y absolutamente todos con aptitudes óptimas para su guarda y envejecimiento.

Ya a la sazón, el vino tinto español comenzaba a tener fama fuera de nuestras fronteras. Nuestros técnicos nos han enseñado que poseen el suficiente bagaje profesional para que sus obras se puedan exponer en cualquiera de los expositores del mundo. Y sobre todo se vuelve a confiar en nuestros viñedos, en los tesoros enológicos poco explotados, variedades con sabor propio que se alejan de los gustos estandarizados de las cepas más famosas.

CRECER AL COMPÁS DEL VINO

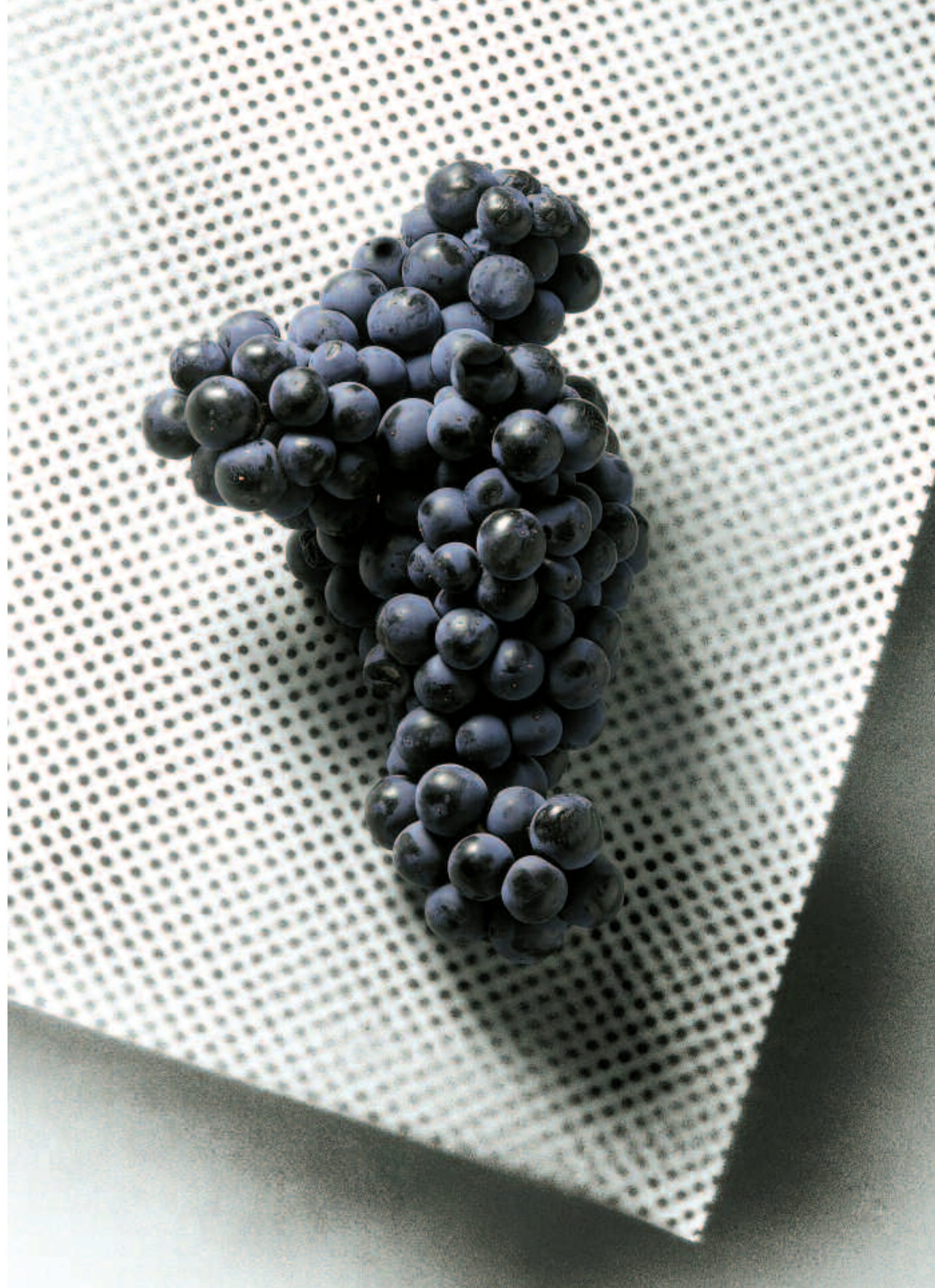
Ahora, cuando celebramos los diez años de vida de la revista sin morir en el intento, otra gran selección de tintos maravillosos llenan nuestras páginas con todos sus atributos, lo que constata que aquel movimiento no se quedó estancado, sino que, muy al contrario, el mundo del vino en España ha experimentado un salto espectacular. Asistimos a un ciclo prodigioso por el que hemos visto desfilar lo mejor de la enología española desde sus inicios y que hemos tratado de reflejar en nuestras páginas. Cientos de marcas que en el 96 no existían, o eran simples proyectos, actualmente son indispensables si se decide configurar una lista de nuestros mejores tintos. Lo mismo

ocurre con muchas de las bodegas que son ahora pura vanguardia: tal es su prestigio que parece cimentado desde hace lustros, cuando realmente apenas cuentan con diez años de historia. Un ejemplo significativo es el Trasnocho, de Fernando Remírez de Genuza, uno de los mejores vinos que ha dado Rioja. También prácticamente todo lo que ha creado Miguel Ángel de Gregorio, después de su marcha de Bretón, desde su Finca Allende (con sus magníficos vinos Aurus y Calvario) a su aventura de la Mancha o Cariñena, o los vinos de Benjamín Romeo, sobre todo su Contador. Son sólo unos pocos ejemplos que nos vienen a la memoria de una larga lista.

FABRICANTES DE ILUSIONES

En estos años también se han movido las fronteras de las denominaciones de origen, se han hecho divisiones de interés en la Mancha como Ribera del Júcar y Uclés. Tantas zonas que desde su caminar bastante desconocido y ambiguo para el aficionado, han pasado a tener un protagonismo internacional, como es Toro, Bierzo, Cigales, las denominaciones del Levante, Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Jumilla, Bullas y hasta Yecla, que ahora asimismo despierta. Castilla-La Mancha asombra, desde la denominación llamada La Mancha a los «vinos de pago». Aragón es un continuo hervidero de nuevas marcas, bien sean las bodegas ciclópeas (que tiene más mérito) o las pequeñas que elaboran grandes vinos. Incluso las islas de los dos archipiélagos se sumaron a este movimiento renovador, con vinos tan originales que nos darán pronto agradables sorpresas. El movimiento ha sido considerable, tanto, que más de una vez se ha oído decir que las han surgido tantas denominaciones que es imposible llevar la cuenta de tantísimos nuevos tintos. Creo que para ser el país con más viña del mundo todavía son muy pocas las zonas, comarcas, vinos de la tierra y denominaciones. Si lo comparamos con Francia o Italia es incluso ridículo.

Es difícil, muy difícil destacar de esta selección de auténtico lujo, alguno de los grandes tintos que hemos tenido la gloria de catar. Por lo tanto lo mejor es que nos guiemos por nuestros gustos de variedades, de zonas o de productores porque todos nos encajarán perfectamente con los brindis que en estas fiestas nos acechan.



904 GRAN RVA. 1995 (★★★★★)

La Rioja Alta. Tel. 941 310 346 D.O. Rioja Calificada. Sabe tan seductor como huele: a canela, pimienta negra y fram-buesas maduras. Textura aterciopelada, apetitoso.

AALTO 2003 (★★★★★)

Aalto. Tel. 947 540 781 D.O. Ribera del Duero. A pesar de la calidez que le impone la añada, hay cierta virginidad frutal. Muy recomendable.

ABSUM COLECCIÓN MERLOT 2004 (★★★★★)

Irius. Tel. 902 122 211 D.O. Somontano. Con el perfil del varietal y eso es mucho decir en España. Fruta intensa y jugosa, denso y largo, con taninos aún jóvenes.

ALTOS DE LUZÓN 2003 (★★★★★)

Finca Luzón. Tel. 968 784 135 D.O. Jumilla. Menos expresivo que otros años, algo más anguloso y robusto, pero lleno de carácter. Puede madurar y mejorar.

ARTADI PAGOS VIEJOS 2002 (★★★★★)

Artadi. Tel. 945 600 119 D.O. Rioja Calificada. Soberbio. Un vino con raza, inusualmente vigoroso, con mucha expresividad y un final largo marcado por la fruta, de intenso y fresco tanino, apoyado por las notas de barrica.

ARZUAGA RVA. ESPECIAL 2003 (★★★★★)

Arzuaga Navarro. Tel. 983 681 146 D.O. Ribera del Duero. Mantiene su habitual estilo, agradablemente frutal y especiado; posee una gran elegancia y una finura rara en esta añada, con taninos gustosos y frescor.

AURUS 2002 (★★★★★)

Finca Allende. Tel. 941 322 301 D.O. Rioja Calificada. Fragancia a grosellas. Concentrado, denso, vigoroso aunque, debido a su robustez, algo duro todavía en la boca.

BARÓN D'ANGLARE RVA. 1998 (★★★★★)

Franco Españolas. Tel. 941 251 300 D.O. Rioja Calificada. Gustoso, equilibrado, bien hecho, maduro para beber: ya se disfruta ahora; algo menos concentrado que la línea general, posee un gran equilibrio y frescor.

BARÓN DE CHIREL RVA. 2002 (★★★★★)

Marqués de Riscal. Tel. 945 606 000 D.O. Rioja Calificada. Personal, con identidad, la madera especiada combina bien con los taninos. Posee carácter, y en él reside su encanto.

BLECUA 2002 (★★★★★)

Blecua. Tel. 974 302 216 D.O. Somontano. Increíblemente seductor, con taninos finos bien trabajados pero firmes y frutalidad madura de uvas pasas. Muy logrado su equilibrio acidez-cuerpo.

CAMPILLO RVA. ESPECIAL 1996 (★★★★★)

Campillo. Tel. 945 600 826 D.O. Rioja Calificada. Con enorme concentración y, sin embargo, un paso de boca redondo, elegante y sedoso. De un buqué para meditar (tabaco de pipa, cuero, vainilla).

CANFORRALES SELECCIÓN 2005 (★★★★★)

Campos Reales. Tel. 967 166 066 D.O. La Mancha. Si les entusiasma su vino joven, considerado el mejor de España, añadan más concentración de fruta y el toque justo de madera. El resultado será un lujo para el paladar.

CARE BANCALES 2003 (★★★★★)

Bodegas Añadas. Tel. 976 793 016 D.O. Cariñena. Combinación arriesgada y conseguida de dos variedades opuestas, Garnacha y Cabernet. Aunque esta última está todavía recia, conviene no guardarlo demasiado tiempo.

CARMELO RODERO V.S. 2001 (★★★★★)

Rodero. Tel. 947 530 046 D.O. Ribera del Duero. Un vino increíble. Enamora por su estilo aterciopelado y especiado, y no se puede negar que beberlo ya es un placer: si quiere alcanzar la gloria, déjelo dormir unos años.

CASA GUALDA C&J 2003 (★★★★★)

Nuestra Señora de la Cabeza. Tel. 969 387 173 D.O. La Mancha. Muy agradable. Perfume estrechamente cuidado, textura cabalmente redondeada por la madera, final largo, aún marcado por la madera pero también frutal.

CASTAÑO COLECCIÓN VIÑAS VIEJAS 2004 (★★★★★)

Castañó. Tel. 968 791 115 D.O. Yecla. Mediterráneo, aromas de confitura de arándanos; su presencia mineral lo refresca y atempera su calidez. Excelente uva. Con fuerza y jugoso.

CHIVITE 125 COLECCIÓN RVA. 2001 (★★★★★)

Julián Chivite. Tel. 948 811 000 D.O. Navarra. Hoy presenta fuerza y fruta, cierta robustez y un densidad de textura inusual. Un premio para nuestros paladares.

CIRSIÓN 2004 (★★★★★)

Roda. Tel. 941 303 001 D.O. Rioja Calificada. Arrollador con su estilo nitidamente frutal y mineral, especiado, denso y aterciopelado; muestra tipicidad y resulta muy largo.

CLOS DE L'OBAC 2001 (★★★★★)

Costers del Siurana. Tel. 977 839 276 D.O.Q. Priorat. Cumple sobradamente con las expectativas que se pedía a la zona, más fresca y menos aspereza. Y, como siempre, se añade un remanso de mineralidad y amplitud.

CLOS MARTINET 2004 (★★★★★)

Mas Martinet Viticultors. Tel. 629 238 236 D.O.Q. Priorat. Concentrado, personal, de marcados tostados de la madera. Mejor todavía de boca. Un deleite.

CLOS MASET 2000 (★★★★★)

Masia Vallformosa. Tel. 938 978 286 D.O. Penedès. Buena madurez y un toque floral. Su entrada es golosa, bien desrollada y con persistencia. Lo mejor, hasta ahora, de la bodega.

CLOS MOGADOR 2004 (★★★★★)

Clos Mogador. Tel. 977 839 171 D.O.Q. Priorat. Ha sabido atemperar su vino marcando más la elegancia y aunque irradia su carácter mediterráneo, no resulta nada pesado. Demuestra una gran finura y precisión.



{ SI LLEVA CORBATA 220 DÍAS AL AÑO ¿POR QUÉ LE REGALAS SÓLO UNA? }

www.olimpo.es

 OLIMPO
PIEL Y SEDA

COLECCIÓN JAIME RODRÍGUEZ 2002 (★★★★★)

Granja Ntra Sra. de Remelluri. Tel. 945 331 801 D.O. Rioja Ca. Equilibrado y armónico, cercano a la perfección. De gran potencial aromático, estructura, densidad, longitud...

CONDADO DE ORIZA RVA. 2002 (★★★★★)

Pagos del Rey. Tel. 947 551 111 D.O. Ribera del Duero. Tras la madera se esconde una fruta de espléndida expresión, notas a violetas y fresón. Aún indómito, será un gran vino.

CUMAL 2004 (★★★★★)

Dominio Dostares. Tel. 987 514 550 V.C. Tierras de León. Prieto Picudo concentrado. Un compendio de fruta, toffe, arándanos, violetas... Aún está tierno pero muy expresivo.

DALMAU 2002 (★★★★★)

Marqués de Murrieta. Tel. 941 271 370 D.O. Rioja Calificada. Maravilloso, con jugosidad, peso de fruta, plenitud y fogosidad, los taninos y la acidez hacen soportables la opulencia, la riqueza alcohólica y el dulzor de la fruta. Marca aún más la diferencia.

DEHESA RUBIALES 2003 (★★★★★)

Dehesa de Rubiales. Tel. 980 667 095 V.C. Tierras de León. ¡Qué madurez y frutuosidad! Cerezas y moras en infusión. Crianza acertada, lo que aumenta su potencial frutoso. Llena la boca sin ser pesado: asombrosa la uva Prieto Picudo.

DOMINIO DE SEXMIL SUMMA 2004 (★★★★★)

Teso Blanco. Tel. 980 577 820 V.C. Tierra del Vino de Zamora. Una bomba. Tipicidad, fuerza y extracto, nada pesado ni alcohólico, madera integrada, taninos sabrosos: un vino para recordar.

EMERITVS 2002 (★★★★★)

D. de Valdepusa. Tel. 925 597 222 D.O. Dominio de Valdepusa. Tiene una buena porción de elegancia y refinamiento, junto con una buena elaboración. Absolutamente recomendable.

ENATE RVA. ESPECIAL 2001 (★★★★★)

Enate. Tel. 974 302 580 D.O. Somontano. Un vino con una casi inmejorable relación calidad-disfrute. Además de fresco y pleno, revela ya algo de su futura elegancia.

ESTRECHO MONASTRELL 2004 (★★★★★)

Enrique Mendoza. Tel. 965 888 639 D.O. Alicante. Viñedos muy viejos, de diferentes terrenos, aportan profundidad y complejidad aromática. Es, sin embargo, su frescura y refinados taninos la parte inolvidable. Un vino mediterráneo insólito.

FELIX CALLEJO 2003 (★★★★★)

Felix Callejo. Tel. 947 532 312 D.O. Ribera del Duero. De su cambio ya hemos hablado, pero es que cada añada describe con más contundencia su fruta, nítida, fresca y tremendamente ancha en su paleta aromática.

FINCA GARBET 2003 (★★★★★)

Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011 D.O. Empordà-Costa Brava. Se agradece, en esta añada, una calidez más contenida, comparada con la anterior. Es más fresco, anguloso y estilizado.

FINCA MARISANCHEZ ROBLE 2004 (★★★★★)

Bodegas Real. Tel. 926 338 001 V.T. Castilla La Mancha. Aromas de bayas oscuras y especias; gusta por su frescor y fruta, los taninos fundentes y algo amargos. Mejorará.

FINCA MONASTERIO 2004 (★★★★★)

Barón de Ley. Tel. 948 694 303 D.O. Rioja Calificada. Crianza magistral, que resalta la frutalidad. Es un compendio de arándanos en sazón que parecen no tener fin.

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2001 (★★★★★)

Martínez Bujanda. Tel. 945 622 188 D.O. Rioja Calificada. Las notas a frambuesa son un distintivo generoso, elegante, amable. Taninos amables. Un trabajo perfecto.

FRA GERAU 2003 (★★★★★)

Viñas del Montsant. Tel. 977 831 309 D.O. Montsant. Fruta negra confitada y mineralidad. Aunque en aromas es más robusto, al paladar resulta más comedido, fragante.

GARCILASO 2003 (★★★★★)

Grupo Yllera. Tel. 983 868 097 D.O. Toro. Un Toro de gran finura, expresividad a fruta fresca, arándanos y cacao. Su profundidad aumenta su potencial.

GAUDIUM GRAN VINO 2001 (★★★★★)

Unión Vitivinícola. Tel. 941 454 000 D.O. Rioja Calificada. Más denso, refinado y complejo que otros años, mantiene sus notas de cedro, vainilla, tabaco. Seguramente nos sorprenderá su evolución en botella.

GENERACIÓN I 2003 (★★★★★)

Vicente Gandía Plá. Tel. 962 524 242 D.O. Utiel-Requena. Espectacular carta de presentación: fruta y más fruta. El tiempo hace que fruta y madera se fundan. Sabroso y nada cálido.

GRAN CALZADILLA 2001 (★★★★★)

Uribe Madero. Tel. 969 143 020 V.T. Castilla La Mancha. Refleja la personalidad del terruño. Merece la pena guardarlo unos años para disfrutar de una finura y buqué prodigiosos.

GRAN COLEGIATA CAMPUS 2002 (★★★★★)

Fariña. Tel. 980 577 673 D.O. Toro. Seductoras notas de frutillos muy maduros; en boca, por el contrario, no resulta nada cálido, ni denso, más bien es jugoso, y vivaz en taninos, lo que realza su frescura.

GRAN RESALTE 2000 (★★★★★)

Resalte de Peñafiel. Tel. 983 878 160 D.O. Ribera del Duero. Imprescindible decantarlo. Es generoso en fruta, mineralidad y prudencia con la madera. Fresco en boca, granulosidad tánica, nada estridente, y la personalidad que marca el terruño.

HIRU 3 RACIMOS 2003 (★★★★★)

Luis Cañas. Tel. 945 623 373 D.O. Rioja Calificada. Metan en una coctelera grosella, moras, fresas, y el aroma que despierta será muy parecido al de este Hiru. Seductor y floral.

IZADI EXPRESIÓN 2001 (★★★★★)

Viña Villabuena. Tel. 945 609 086 D.O. Rioja Calificada. Un vino fuera de lo común. Pura expresividad, largo, denso y fresco. Podría revelarse como la mejor añada de la bodega.

LA CAPILLA 2004 (★★★★★)

Robeal. Tel. 947 484 706 D.O. Ribera del Duero. Finura, complejidad y mineralidad. Un vino encantador. Su fogosidad está bien ligada con los taninos, acidez y cuerpo. Su presente es magnífico pero su futuro será aún mejor.



Clásico. Moderno.

CODORNÍU

LA NIETA 2004 (★★★★★)

Vinados de Párganos. Tel. 941 334 080 D.O. Rioja Calificada. Armonía, profundidad varietal, jugosidad y nobleza. Un modelo de autenticidad y casta, de densidad y simetría, excelente hasta la médula. Para guardar muchos años.

LAN 2003 (★★★★★)

Lan. Tel. 941 450 950 D.O. Rioja Calificada. Alegre especiado con notas de regaliz rojo y frutillos, estructura jugosa; sólo un final vivaz de taninos.

LLEIROSO CRIANZA 2004 (★★★★★)

Lleiroso. Tel. 983 683 300 D.O. Ribera del Duero. Profundo, notas minerales y de fruta elegante, jugoso, bien ceñido al roble. La añada, que promete, tendrá la última palabra.

LOS ALJIBES SELECTUS 2004 (★★★★★)

Finca los Aljibes. Tel. 967 890 020 V.T. Castilla La Mancha. Fruta negra, tinta china y minerales. Un vino más continental que mediterráneo por su frescura. Taninos vigorosos.

LOS DOMINIOS DE BERCEO «PREFILOXÉRICO» 2004 (★★★★★)

Berceo. Tel. 915 930 905 D.O. Rioja Calificada. Notas superficiales de madera, espléndida expresión frutal, más fresca y refinada que otros años. Mejorará con el tiempo.

LUBERRI CEPAS VIEJAS 2003 (★★★★★)

Luberrí Monje Amestoy. Tel. 945 606 010 D.O. Rioja Calificada. De la concentración a la parte floral, violetas, zarzamora: aromas más alegres y menos densos que otras añadas. Paladar jugoso.

MALLEOLUS DE SANCHOMARTÍN 2003 (★★★★★)

Emilio Moro. Tel. 983 878 400 D.O. Ribera del Duero. Increíblemente elegante, enigmático, concentrado. En el paladar, casi es tridimensional, muy gustoso y con clase. No defrauda.

MANU VINO DE AUTOR 2004 (★★★★★)

Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030 D.O. Vinos de Madrid. Atrás quedaron esos taninos fríos e incomprensidos para el público. Ahora está mejor calibrado, más noble y conjuntado, en especial la expresividad frutal.

MARBORÉ 2003 (★★★★★)

Pirineos. Tel. 974 311 289 D.O. Somontano. Un vino hecho para comer. Porte robusto, bien combinado con el extracto; en el paladar, muy agradable y seductor.

MARQUÉS DE ARIENZO R.V.A. ESP. 2001 (★★★★★)

Domecq. Tel. 945 606 001 D.O. Rioja Calificada. Moderno, con delicadeza aromática compleja, penetrante, sin distorsiones, que se trasladan al paladar; suave y aterciopelado.

MAS LA PLANA 2002 (★★★★★)

Miguel Torres. Tel. 938 177 400 D.O. Penedès. Elegante, tanto en aromas como al paladar. A pesar de su fuerza en boca deja una aureola fresca y placentera. Para guardar.

MAURO VENDIMIA SELECCIONADA 2002 (★★★★★)

Mauro. Tel. 983 521 439 V.T. Castilla y León. Un gran vino. Una matrícula de honor a la fruta, al estilo aromático, a su fragancia y textura aterciopelada. Para disfrutarlo de principio a fin.

MURUVE ÉLITE 2001 (★★★★★)

Frutos Villar. Tel. 980 690 795 D.O. Toro. Decididamente sabroso, fresco y frutal con ese estilo amable y goloso que impera en los vinos de Frutos Villar. Muy seductor.

OLIMPO PRIVILEGIO 2003 (★★★★★)

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800 V.T. Castilla La Mancha. Rara vez nos impresiona tanto la conjunción de los clásico y lo nuevo, de estilo e interpretación, de tradición y modernidad, como este privilegio, que está espléndido, complejo y abundante en recuerdos.

OXIA GARNACHA VIEJA 2002 (★★★★★)

Aragonesas. Tel. 976 862 153 D.O. Campo de Borja. Si creían que la uva Garnacha era débil, quebradiza, golosa, atrevanse con esta. Es un monumento a la robustez, a la estructura y fogosidad. Todo está en la uva y su sabia elaboración. Magistral.

PAGO DE LAS SOLANAS 2000 (★★★★★)

Matarromera. Tel. 983 107 100 D.O. Ribera del Duero. Un esbozo del buen potencial que posee el pago y sus aromas singulares. Paladar refinado, mineral y pleno. Para los amantes del terruño.

PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL PICÓN 1999 (★★★★★)

Pago de los Capellanes. Tel. 947 530 068 D.O. Ribera del Duero. Este tipo de vinos demuestra que la Ribera del Duero es grande, que se pueden hacer vinos con autoridad, magnificando la uva, su densidad y potencia. Entre nuestros favoritos.

PAGO DE NEGRALADA TEMPRANILLO 2002 (★★★★★)

Abadía Retuerta. Tel. 983 680 314 V.T. Castilla y León. Todavía cerrado en esta fase, además de frutuosidad y vigor, también tiene una buena dosis de elegancia y terciopelo.

PESQUERA MILLÉNIO R.V.A. 2002 (★★★★★)

A. Fdez. Tinto Pesquera. Tel. 983 870 037 D.O. R. del Duero. Máxima finura y al mismo tiempo increíble aromaticidad varietal, densidad, frescor y aromas especiados; jugoso, de magnífica duración y aromas de especias. Apasionante, arrollador.

PONCE DE VELILLA 2004 (★★★★★)

Grandes Bodegas. Tel. 947 542 166 D.O. Ribera del Duero. Lozano, sin notas licorosas o excesos de tostados que estorben a la fruta. Boca fresca, con taninos de calidad y elegancia.

PRADO REY ÉLITE 2003 (★★★★★)

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900 D.O. R. del Duero. Jugoso, sabroso y fresco, ¿deberíamos echarle en cara que ya se puede disfrutar hoy? Esa es ya su gran virtud.

PRINCIPE DE VIANA 1423 R.V.A. 2002 (★★★★★)

Príncipe de Viana. Tel. 948 838 640 D.O. Navarra. Marcadamente robusto en su perfume, aún falta por fundirse. En boca demuestra fuerza, carnosidad y viveza. Para guardar.

QUERCUS 2003 (★★★★★)

Fontana. Tel. 969 125 433 V.T. Castilla. Porte frutal de múltiples capas, en boca tiene mucho extracto pero también frescor, taninos angulosos magistrales, final largo marcado por la frambuesa y apoyado en el cuerpo. Un valor seguro.



este gran tinto
podría
mejorarse.

sólo cambiando
la música.



TINTOS DE NAVARRA
COMO DEBEN SER



CONSEJO
REGULADOR
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
NAVARRA

www.vinonavarra.com



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



OFICINAS

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

BODEGA

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

E-mail: bf@bodegasfontana.com

GRANDES VINOS ESPAÑOLES

SECRETO RVA. 2001

Viña Mayor. Tel. 915 006 000 D.O. Ribera del Duero. Frescor y frutalidad en una añada donde los vinos tienden a ser más bien pesados. Todavía puede madurar a mejor.

SOLIDEO RVA. 2001

Dehesa los Canónigos. Tel. 983 870 359 D.O. R. del Duero. Intenso y lleno, grosella, con nervio y longitud, aunque también golosidad. Mucho carácter.

TORRE MUGA 2003

Muga. Tel. 941 311 825 D.O. Rioja Calificada. Equilibrado, fruta, textura, fina madera, granulosidad, y elegancia. Estructura en su justa medida.

TRASNOCHO 2003

F. Remírez Ganuza. Tel. 945 699 022 D.O. R. Calificada. ¡Un vino colosal!, es el alma del Tempranillo, tan puro, tan profundo, tan interesante,... Realmente nos ha enamorado.

URBEZO RVA. 2002

Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968 D.O. Cariñena. Las castas foráneas se imponen con aromas de fruta madura y herbáceos. Carnoso en el paladar, atemperado y pleno.

VALBUENA 5º 2001

Vega Sicilia. Tel. 983 680 147 D.O. Ribera del Duero. Más fino, elegante, fruta delicada que recuerda a algunos Borgoñas. Fresco, firme, aromático y de larguísimo final. Esta añada demuestra que no busca la concentración superficial. Es la pura elegancia.

VALLOBERA CRIANZA 2004

San Pedro. Tel. 945 121 204 D.O. Rioja Calificada. Un crianza subido de tono, más cargado de fruta y extracto de lo habitual. Muy sabroso en boca.

VENTA DEL PUERTO Nº 12 2004

Coop. Vinícola La Viña. Tel. 962 290 052 D.O. Valencia. Elaboración moderna, fruta concentrada y fresca. Arándano, casís, cedro y notas de hiedra. Comedido en el paladar, envolvente y de buena tanicidad fundente.

VIDAU 2004

Valsacro. Tel. 941 398 008 D.O. Rioja Calificada. Magnífico. De una frescura cautivadora, denso, maduro... Pero nada resulta excesivo ni dulce, de alcohol recatado.

VIÑA DEL OLIVO 2004

Viñedos del Contino. Tel. 945 600 201 D.O. R. Calificada. Un vino individualista. Nariz volcada en la expresividad, perfectamente conjuntada con el roble. Denso, pura seda.

VIÑA SATRE PESUS

2003

Hermanos Sastre.

Tel. 947542108 R. del Duero.

Parece imposible meter en un

vino tanta fruta, tanta perfección.

Es imprescindible que madure

mucho. Para guardar largamente.

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.



TORRES QUIZ MASTER

La Competición más trepidante del mundo del vino

El pasado día 23 de Octubre se celebró en Barcelona la segunda edición del Torres Quiz Master (TQM), un concurso de preguntas y respuestas rápidas que ponen a prueba los conocimientos vitícolas y enológicos de los participantes, así como su temple y sangre fría.



Pere Tapias presentó la II Edición del TORRES QUIZ MASTER en hotel Hilton de Barcelona

El marco escogido fue el hotel Hilton Diagonal Mar, situado en la moderna zona Fórum.

Allí se dieron cita los 18 participantes seleccionados de una larga lista de sumilleres y profesionales del mundo de la restauración, entre los que estaban Albert Subirós, Eva López, Jose Antonio Ortega, Manel Pla, Ramon Cabiscot, Manu Martín, Antonio Roales, Rafael Luque, Rubén Mora, Francisco Miguel Terol, Alvaro Prieto, Vanesa Rodrigo, Joan Arboix, José Luis Sicilia, Meritxell Falgueras, Francisco Sánchez Rico, José

Quindós y Rodrigo Cebrian.

A las cinco de la tarde, Miguel Torres Maczasseck dió la bienvenida a todos los participantes y cedió el turno al comunicador y gastrónomo catalán, Pere Tapias, que actuó como presentador del concurso, con su característico estilo que contribuyó a mantener el ritmo trepidante de certamen.

Después de la primera ronda, los 6 semifinalistas pasaron a la prueba práctica de reconocimiento de aromas en una cata a ciegas.



Finalmente quedaron 3 finalistas entre los cuales se eligió como ganador Manel Pla, sumiller y propietario del restaurante El Jardí de Igualada. El premio, una vuelta al mundo vinícola de Torres, visitando las bodegas de Chile, California y Vilafranca. En segundo y tercer lugar quedaron Rafael Luque, del restaurante Casa Luque de Málaga y Francisco Miguel Terol del restaurante Dársena de Alicante, respectivamente.

Como jurado del evento actuaron Mauricio Wiesenthal - periodista,

gastrónomo y escritor de reconocido prestigio- Francesc Navarro, Director Editorial de Salvat y Albert Puig, Director de Relaciones Públicas y Comunicación de Bodegas Torres.



Manel Pla, ganador del Torres Quiz Master 2006

El acto se clausuró con un cóctel donde todos los asistentes pudieron degustar todos los vinos de finca de Torres, desde Fransola hasta Reserva Real, en una cata excepcional.



Esta previsto celebrar próximas ediciones del Torres Quiz Master tanto en España como en el extranjero, repitiendo la experiencia realizada ya en Londres.

Organizado por:



Sponsors:



Colabora:



EMPORDALIA



Un valle ancho y ondulado, pizarra y granito, son la cuna de las variedades tradicionales, Garnacha y Cariñena, capaces de envejecer con color, potencia y profundidad.

Vinos delicados de la Costa Brava

A un lado, el mar, al otro, el Pirineo, nevado a veces, y en medio, un valle ondulado, pendientes pizarrosas, terrazas de granito desmenuzadas. Tierra pobre y agreste que ve nacer, por contraste, los vinos tintos más dulces y amorosos.

El paraíso lo barre la Tramontana. Cuando ahora, en puertas del invierno, sopla en el Ampurdán y en la Costa Brava ese viento norte, enloquecedor, las nubes huyen hechas jirones, con el rabo entre las piernas. Vuelve el azul intenso y el sol deslumbrante, y el horizonte crece hasta el infinito si se mira desde el faro de Cabo Creus. Es el triunfo del Mediterráneo y de lo mediterráneo interior, donde a un lado y otro del camino alternan olivos de alto porte y viñas viejas.

El año pasado se materializó definitivamente la unión de dos históricas cooperativas de vino y aceite del Empordà, las de Pau y Villajuiga. La fusión concentra una producción de más de dos millones y medio de kilos de uva, pero sobre todo supone el éxito de un trabajo concienzudo en pos de modernizar y mejorar sensiblemente la calidad de los vinos. Un empeño que ha liderado el grupo de socios más dinámicos con el gerente, Simón Casanovas, al frente.

FE, INVERSIÓN Y SELECCIÓN

El proceso comenzó en 1991 como respuesta a la crisis del vino de aquella época. Fue entonces cuando decidieron embotellar y comercializar su producción en vez de seguir elaborando graneles sin nombre. Eso exigía seleccionar y controlar la producción de cada socio y valorar y pagar en justicia su calidad.

Y así se hizo, con tres controles permanentes sucesivos: el del viñedo de cada cooperativista- por razones como el suelo, exposición a sol y vejez de las cepas-, el de la vigilia de vendimia, analizando la madurez óptima antes de cosechar y, por último, el análisis químico de la uva al llegar a las tolvas.

Todos entendieron la necesidad de una transformación rigurosa, y gracias al esfuerzo común actualmente Empordalia es una sólida y reconocida firma, la primera bodega de la D.O Empordà-Costa Brava en cuanto a volumen de producción y número de socios.

Disponen de 350 hectáreas de viña, básicamente con las variedades tradicionales del Empordà, Carinyena y Garnatxa para tintos, y en los blancos, Macabeu (Viura) y Garnatxa blanca. En las nuevas plantaciones se ha incorporado algo de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Elaboran anualmente entre millón y medio y dos millones de litros que suponen de un 15% a un 20% de la producción de la D.O Empordà-Costa Brava, puesto que la fusión de las dos cooperativas ha logrado la unificación de los vinos en una sola gama, los Sinols.

EN BOCA DE LOS CRÍTICOS

Las dos bodegas vecinas se transforman, los depósitos de hormigón dan paso al acero que, según el enólogo Emilio Esteve, es igual de eficaz pero mucho más cómodo para trabajar. Con la obra en ciernes nacerá una zona social en Pau, presidida

por una histórica prensa de aceite, nace una sala de crianza semienterrada y climatizada, mientras el edificio de Villajuiga se reserva para elaboración y guarda de vinos especiales: los golosos que siempre le han dado fama y aún se venden al público en espectaculares toneles, e incluso algún espumoso que están experimentando.

LAS NOVEDADES

Las novedades que ya están en el mercado son el Sinols blanco y tinto 2005 y el Sinols Reserva 2001 que se reflejan en un nuevo diseño de sus etiquetas, y simbolizan el espíritu artesanal de la cooperativa. La gama Sinols mantiene los vinos que desde hace años vienen cosechando premios en España y en el mundo, como el Sinols Antima -edición limitada- y el Coromina. Y por supuesto preservan esas joyas tan originales de la bodega y de la región, los delicados y a la vez explosivos vinos dulces de Garnatxa, de uva Cariñena y de blanca Moscatel, jóvenes o criados con mimo en una salita propia, perfumada y golosa. Vinos cuya cosecha de este año fue calificada con más de 90 puntos por el prestigioso crítico de vinos, Robert Parker, y recientemente por Stephen Tanzer.

Vinos caprichosos como la Garnacha elaborada por el sistema de soleras, desde 1981, o las crianzas en barrica de cerezo, de acacia o castaño. Experiencias tan sorprendentes como deliciosas al paladar.

EMPORDALIA

Ctra. de Roses, s/n
17494 PAU – Alt Empordà (Girona)
Tel. 972 530 140 Fax 972 530 528
pauroses@paurosescooperativa.com
www.empordalia.com

MONCLÓS
OSCA
FÀBRIGAS
LALANNE
VIÑAS DEL VERO
ENATE
PIRINEOS
VALDOVINOS
BLECUA
DALCAMP
OTTO BUSTUÉ
OLVENA
SIERRA DE GUARA
LAUS
BALLABRIGA
ALDAHARA
BASO HUETE
ABINASA
THIUS
MULIER



consejo regulador de la denominación de origen

SOMMONTANO

SENTIR EL VINO

Pato lacado con tintos Mencía



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Este plato es el rey de la cocina pekinesa, o al menos, el más conocido en occidente. El pato al estilo de Pekín, al que suele llamarse «pato lacado» e incluso «pato laqueado», en principio fue un manjar de gente poderosa y hasta de emperadores. Las primeras referencias se remontan a la dinastía Song, de mediados del siglo X hasta el XIII. Por aquel entonces, la capital no estaba en Pekín, sino en Nankín, y los patos usados para la cocina eran los negros de Nankín, no los blancos de Pekín. La dinastía Ming trasladó la corte a Pekín, a principios del siglo XV, y es con ella cuando el plato se instaló en la cocina imperial.

No es una receta fácil de hacer en casa, pero siempre se puede intentar. Primero, con el ave desplumada y limpia, se bombea aire bajo la piel para que se hinche y se separe de la carne. Se lava bien por dentro, se cuelga en un gancho y se escalfa en agua hirviendo. Es entonces cuando se laca. Para ello, se unta la superficie exterior de la piel con una mezcla a base de grasa de pato o aceite, miel y salsa de soja (aunque cada uno puede incluir otros ingredientes a la mezcla) y se deja secar. Sólo queda asarlo y que el pato se torne de color rojo intenso, como barnizado. En esta delicia gastronómica crujiente y exquisita se funden los más complejos sabores. Una fiesta para los ojos, el olfato y el gusto al que se suma la estructura y elegancia de esta selección de vinos gallegos (D.O. Valdeorras) elaborados con la variedad Mencía, unos tintos de marcado carácter atlántico, con aromas definidos y muy carnosos en boca.

NUESTRA SELECCIÓN

EREBO 2005  

Carballal.

Posee la extravagancia aromática de las Mencías nortenas, sus notas de zarzamora, carbón y hiedra. Es muy jugoso.

JOAQUÍN REBOLLEDO 2005  

Joaquín Rebollo.

Sus laderas más soleadas hacen que tanto en aromas y sabor se muestre más concentrado y, gracias a su acidez natural, equilibrado.

VALDERROA CARBALLO '03   

Valderroa, S.A.T.

Tiene hechuras y personalidad, aunque todavía es un esbozo. Es carnosos, amplio en fruta. Muy recomendable para comer.

GALICIANO NOITE 2005  

Día-Noite.

Varietal muy lozano, rico en golosidad y fruta, con un toque especiado muy típico. Es robusto sin ser austero. Muy cuidado.

PAGOS DEL GALIR SELC. ROSA RIVERO CR. 2003   

Vixen de Galir.

Es, por el momento, el mejor tinto de crianza de la zona. Concentrado en fruta, con roble estilizado, anguloso, amplio y moderno.

VIÑAREDO CRIADO EN BARRICA 2002

Santa Marta S.A.T.

La Mencía evoluciona bien y este es un claro ejemplo. Cuero viejo, tiza, canela. Largo y complejo. Es conveniente decantarlo.



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

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clásico"
Medalla de Oro, Vinalies Internacionales París 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLÁSICO

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



www.bodegascamposreales.com

D O M I N E
B A R R E S T A U R A N T

Conde Duque, 13 - 28015 Madrid
Tel. 91 547 71 76 - @ mail.dominelclubdomin.es

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



WWW.BODEGASREGALIA.ES

Un clásico de última generación

En el origen buscamos el conocimiento, la razón y la técnica siguiendo los dictados de la memoria; en el origen exploramos caminos ignorados, después de compartir lo ya conseguido, desde la exigencia, la voluntad y el atrevimiento; en el origen encontramos la emoción de los sentidos, nuevos principios para otros finales.

Regalía de Ollauri
BODEGAS

LOS VINOS DE MI BODEGA

La hora de la renovación



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Alguien que no haya seguido la trayectoria de Bodegas Bilbaínas en los últimos años se quedaría de piedra si degustara este Vicuana a ciegas y luego le dijeran su procedencia. Porque resulta un manual de vino moderno, vivo, con plenitud de fruta en gloriosa armonía con una madera delicada y nueva de los bosques franceses. ¿Qué ha pasado en Bilbaínas? Pues que Pepe Hidalgo, uno de nuestros mejores enólogos y responsable de la bodega desde hace años, se ha recreado en él hasta conseguir hacer un producto que se aleja definitivamente del "estilo clásico de la estación". Desde su llegada a la empresa trató de cambiar el estilo del vino que allí se producía, dentro del cambio que una casa felizmente centenaria como Bilbaínas y su fiel clientela podrían admitir. Marcó el camino de la modernidad La Vicalanda, un tinto ya nacido con otro carácter, pero el Vicuana se olvida hasta de la contraetiqueta y sale al mercado como «cosecha», cuando perfectamente puede ser crianza, o reserva, incluso, si se cumpliera el tiempo apropiado en botella.

telata podrían admitir. Marcó el camino de la modernidad La Vicalanda, un tinto ya nacido con otro carácter, pero el Vicuana se olvida hasta de la contraetiqueta y sale al mercado como «cosecha», cuando perfectamente puede ser crianza, o reserva, incluso, si se cumpliera el tiempo apropiado en botella.

FORTALEZA DE FIERRO María Luisa Cuevas eleva el ritmo de trabajo a unas revoluciones que difícilmente se pueden seguir. Es el alma mater de uno de los nuevos proyectos de la Ribera del Duero más sólidos y atractivos. Una pequeña bodega familiar fundada hace solo tres años, situada en un paraje precioso del término de Gumiel. De momento apenas elaboran unas veintitantas mil botellas y quieren crecer hasta hacer el doble pero muy despacio, sin abandonar la meticulosidad y el carácter de una bodega controlable. Ya el Ferratus que llaman "Sensaciones" me pareció uno de los mejores 2003 que se elaboraron en la Ribera, (su primera añada) pero lo vendieron todo antes de que pudiese recomendarlo. Este recién nacido 2004 no le va a la zaga y dará muy buenas satisfacciones a los conocedores. Recibe M^a Luisa una ayuda fundamental en las tareas de enología de Benigno Garrido, su enólogo, y cuenta con las instalaciones precisas, mesa de selección, y barricas nuevas la mayoría de roble francés y algunas de americano, que siempre viene bien para domar la fortaleza de los buenos riberas como este.



VICUANA 2004

B. Bilbaínas, Estación, 3 - 26200 Haro (La Rioja), Tel. 941 31 07 44. codinfo@codorniu.es
D.O. Rioja Calificada. Precio: 24 €. Tipo: tinto crianza.
Variedades: Tempranillo y Graciano. Crianza: 15 meses en barricas nuevas de roble Allier.
Fecha de entrada: 20/11/2006. Consumo óptimo aproximado: diez años a 16/18° C.
Puntuación: 9,1/10

1ª Cata: Un color muy seductor, rojo picota y de capa media. Muestra enseguida su vigor y domina en nariz un fondo de fruta roja fresco (frambuesa, arándano), luminoso, de tonos balsámicos, florales, notas de romero o monte bajo y especias dulces. Su textura se basa en la armonía, y aunque su carnosidad es evidente, hay buena fluidez y en ningún momento resulta pesado. Aunque es un vino que se puede disfrutar ya de él, dado su excelente tanino, puede (y debe) pasar unos años bajo nuestro control para apreciar su evolución.

FERRATUS 2004

B. Cuevas Jiménez. Ctra. Madrid-Irún N. 1, km 140 09370 Gumiel de Izán (Burgos)
Tel. 638 007 140. bodega@ferratus.es. D.O. Ribera del Duero
Precio: 20 €. Tipo: tinto crianza. Variedades: Tinto fino (Tempranillo)
Crianza: 14 meses en barricas de roble. Fecha de entrada: 20/11/2006
Consumo óptimo aproximado: ocho años a 16/18° C. Puntuación: 9,1/10

1ª Cata: Tiene un color impresionante, picota y cubierto, gozoso, con la lágrima teñida. Aunque se muestra limpio a la nariz, su aireación es casi imprescindible en estos momentos. No es que tenga una reducción pertinaz, es porque nos encontraremos con otro perfil más elegante, pleno de frutillos (mora), cacao, algo de lácteos y una buena madera especiada, final de regaliz y un recuerdo mineral. Buena estructura y poderoso paso de boca, un tanino maduro que se expande y deja el paladar colmado de buenas sensaciones.



Fuerza Serena

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

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. UREA, UREA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TIJERA-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
- C.C. CORNELLA, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLA DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- E.C.I. PASEO ANDRÉU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)
- 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, C/V (ALGECIRAS)
- E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- CASTELLÓN**
- E.C.I. PASEO DE MORELLA, 1
- GRANADA**
- E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97
- LEÓN**
- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21
- LINARES**
- E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N
- MADRID**
- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLAVEDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- E.C.I. CIRCUNVALACIÓN DEL NORTE C/V AL BULEVAR DE LA ESTACIÓN. GETAFE
- 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)
- E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2
- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)
- MURCIA**
- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTON, 52 (CARTAGENA)
- NAVARRA**
- E.C.I. C/ ESTELA, 9 PAMPLONA
- 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. ADEMILZ, AVDA. PIO XII, 51
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37
- VALLADOLID**
- E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132
- VIGO**
- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27
- ZARAGOZA**
- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3

Novedades Club del Gourmet
Navidad, dulces momentos

Es una de las golosinas emblemáticas del mundo, uno de los dulces más antiguos del catálogo gastronómico y, además, un bocado nutritivo y natural. Se exporta desde España a todos los rincones del globo, sobre todo a latinoamérica, que comparte nuestras tradiciones. Por encima del arbolito y la lotería, Turrón es sinónimo de Navidad.



Tradición y modernidad. Pocas recetas se han conservado durante tantos siglos como el turrón, el mazapán, los alfajores y, en general esos dulces medievales, joya del recetario español y legado de un momento de fusión cultural entre las tradiciones cristiana, árabe y judía. Se han preservado, prácticamente inmutables y con idéntica elaboración artesanal, hasta hace muy pocos años, cuando la tentación innovadora se ha convertido en una pugna entre marcas en busca de variedad, de sabores impensables, de combinaciones sorprendentes en las que caben sugerencias de otros dulces, como el chocolate, la trufa o el tiramisú, o la ligereza de frutas frescas, licores y aromas como piña, fresa o coco, brandy y todo lo imaginable.

EL ALMA DE LA TRADICIÓN
Pero el fondo, el alma, pervive. Se compone de miel y almendra, tal como recoge la receta del Libre del Sent Sovi, del Siglo XIV, donde ya se hace mención de los vendedores ambulantes que, hasta bien entrado el siglo pasado, fueron los proveedores habituales de estos dulces estacionales, a pesar de las Campañas del Consejo Regulador de Jijona. Hoy se pueden encontrar durante todo el año en El Club del Gourmet de El Corte Inglés, donde su marca es garantía de selección y frescura, con su fecha típica en el calendario, pues raramente se consumen fuera de diciembre y enero. Los clásicos turrónes del tipo Jijona y Alicante tienen la misma composición: azúcar, miel y almendra, y solo se diferencian en que la almen-

dra sea entera o molida, lo que proporciona una textura más crujiente o más cremosa. La Torta Imperial es un turrón tipo Alicante con mayor proporción de almendra y quizá algo de clara de huevo batida para hacerlo más quebradizo y delicado.

ESCULTURAS DE MAZAPÁN
El Mazapán también lleva clara de huevo, incluso a veces yema, lo que permite moldearlo antes de hornear, y crear así las inconfundibles figuritas animales, doradas y apetitosas, famosas en la provincia de Toledo. Es una mezcla parecida el Franchipan que exportó Catalina de Médicis desde Italia a Francia, junto con su persona, al acudir para contraer matrimonio con el que sería rey Enrique II. Mantecados, empiñonados, cocadas y polvorones completan ese surtido imprescindible que amenizará las tardes de juego familiar, las veladas de cantos de villancicos, las sobremesas que transportan del almuerzo a la cena sin transición y, en fin, el cultivo de ese espíritu de capricho, de regalo, de felicidad para cuerpo y espíritu que ha de ser la Navidad. Sobre el acompañamiento también está todo inventado, Champagne o Cava, pero no sólo los refrescantes del año sino espumosos de Reserva, con carácter, e incluso dulces, con un marcado licor de expedición, esos que son los únicos que se acomodan a la hora del postre y de los brindis.

Carácter mediterráneo



La familia de los «Icono», gama de monovarietales elaborados por la Bodega La Viña de Font de Figuera (Valencia), nació como resultado de una estrategia de reconversión y modernización de la producción y de la firma, para adaptarla a los nuevos requisitos del mercado y a las modernas tendencias en el consumo, que evidencian la predilección de los aficionados por este tipo de producto. Una estrategia que ha dado sus frutos no solo con el éxito de los «Icono», sino con otros vinos como el tinto Sequiot o los nuevos tintos Venta del Puerto. Fundada en 1944, con 3.600 hectáreas de viñedo y 1.700 socios, La Viña, perteneciente al Grupo Anecoop Bodegas, es uno de los principales centros de empleo y riqueza agraria de la Font de la Figuera, una zona ideal para la elaboración de tintos de calidad con intenso color, producto de largas maceraciones, y gran cuerpo. Su trayectoria empresarial, basada en la experiencia, el buen hacer, y el desarrollo de proyectos de I+D+i tanto en bodega como en campo y en mercado, garantiza vinos excelentes capaces de competir en los principales mercados. El nombre de Icono acoge a siete vinos monovarietales elaborados con las uvas Syrah, Monastrell, Monastrell Dulce, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Chardonnay, con personalidad propia y un marcado carácter mediterráneo. En esta ocasión elegimos el Icono Syrah 2005, un vino que cuenta con los parabienes de la crítica especializada y que ha logrado diversos premios internacionales.

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

ICONO SYRAH 2005		
COLOR	ASPECTO	
LIMPIEZ		
INTENSIDAD		
TIPO	AROMA	
ATAQUE		
EVOLUCIÓN		
DESCRIPCIÓN GENERAL		

PRÁCTICA DE CATA



Pérez Barquero S.A.



Av. Andalucía, 27 - Ap. 108
14550 MONTILLA
T: (+34) 957 650 500
F: (+34) 957 650 208
info@perezbarquero.com
www.perezbarquero.com

busca tu tiempo,

DOMINIO DE TARES

milvino

DICIEMBRE DE 2006

22

SEPA DE LO QUE HABLA

Las copas huelen



Cuántas veces en el restaurante, cuando nos sirven la primera copa del vino que hemos elegido para acompañar la comida, despide un olor desagradable que no conseguimos definir. El aficionado acaba de introducir la nariz en la copa y se lleva una muy desagradable sorpresa. Examina con suspicacia la etiqueta aparentemente fiable y empieza a pensar qué fallo puede tener el contenido de la carísima botella que acaba de abrir: ¿corcho, sulfhídrico, acidez volátil, moho...?

Todo los resortes se activan, y hay que tener seguridad en uno mismo, en su memoria olfativa y gustativa, para devolver una botella en condiciones no satisfactorias. Pero a menudo es injusto echar la culpa al vino. A veces el problema está en la copa. Aunque hace años que se investiga la forma óptima de las copas, no es posible evitar que el propio material absorba olores del entorno. Incluso los profesionales lo olvidan a menudo. Así, en ocasiones pueden verse en ferias vinícolas copas colocadas cabeza abajo sobre plásticos o mesas de madera barnizada. En los restaurantes no es infrecuente que se coloquen con el cáliz hacia abajo sobre bayetas húmedas. A los pocos minutos huelen a plástico o a barniz, o permiten adivinar el lavavajillas empleado. Las copas guardadas en armarios o cajas también huelen a menudo a cerrado.

¿Cómo puede evitarse esto? Olfatee la copa antes de llenarla. Si no es absolutamente inodora, lávela con agua corriente o con el vino que va a catar y degustar. Esto último se denomina técnicamente «envinar». Si tiene usted prisa, también puede limpiarla con aire: tome una copa en cada mano por el pie y muévalas rápidamente de forma que se oiga silbar el aire. Pero hágalo con cuidado para evitar catástrofes...

¿Se pueden decantar vinos blancos?

Sí, pero en realidad es para ayudarles a oxigenarse. Es aconsejable hacerlo con vinos blancos de Borgoña, con más de cinco años, de la variedad Chardonnay, y con algunos blancos alemanes de la variedad Riesling, principalmente. El decantador debería mantenerse en frío, dentro de una cubitera con poco agua.

¿Cómo puedo detectar el olor a corcho?

Primero oliendo el propio corcho, después, el vino. Si no lo detecta, añada agua mineral para aislar el aroma a corcho. No falla. Otra solución es añadir una bola de celofán. El defecto del «olor a corcho» desvirtúa las características del vino, defecto que no se arregla con la aireación. Muy al contrario, el mal olor se hace más ostensible según pasa el tiempo.

Juvé y Camps

“Las raíces familiares,
una garantía de calidad”



el Bierzo en Vanguardia

www.dominiodetares.com

El sabor del pecado

Esta quesería-bodega familiar está dirigida por tres hermanos: José, encargado directamente del queso, Julián, el del vino, y Ana que ayuda a ambas partes. Todos con el apellido Ruiz Villanueva que da nombre al vino manchego. Empezaron hace 20 años, aunque su bisabuelo ya se dedicaba a este noble arte. Aunque antiguamente pertenecieron a la D.O., con el tiempo se dieron cuenta que esto encarecía el precio final del queso y repercutía en el bolsillo de los clientes. Curiosamente venden más del 70% en la propia quesería, a viajeros de paso.



El queso

"Trillo" LECHE DE OVEJA CRUDA
Quesería artesanal "El Jarillo"
C/ Luna, 11
45790 Quero (Toledo)
Tel. 926 575 068 Fax. 926 577 084
e-mail: ecobruno@terra.es

ELABORACIÓN

Cuando la leche ha reposado, se calienta a 30° C y se añade el cuajo animal. Una vez coagulada y solidificada la leche, se corta con una lira y, nuevamente, se calienta a 36° C para ayudar a que desuere mejor. Pasado un tiempo, se mete en moldes y, a la media hora, se les da una vuelta para permanecer entre cuatro y cinco horas prensándose. Se meten en salmuera -cada 2,5 kg, un día y medio-, se dejan orear dos horas y se pasan a la cámara de curación (entre 75% humedad y 11° C). Aquí permanecerá seis meses, dando una vuelta al queso cada semana, hasta su completa afinación.

D.O.: No tiene. **Tipo:** pasta dura. **Forma:** cilíndrica.

Peso: 2,5 kg. **Cabaña:** ovina. **Raza:** manchega.

Curación: seis meses. **Cuajo:** animal. **Precio kg:** 9,80 euros.

El vino

Viña MAUREL Fb. 2005
Bodegas Can Bonastre de Santa Magdalena
08783 Masquefa (Barcelona)
Tlf: 937 726 167 Fax: 937 727 929
e-mail: canbonastre@canbonastre.com
web: www.canbonastre.com

DO: Penedès. **Tipo:** blanco con madera.

Varietal: 90% Chardonnay y 10% Xarel.lo

Grado alcohólico: 13,5% vol. **Precio:** 10,50 euros.

No nos cansamos de recomendar un vino blanco con hechuras, fresco y aromático para los quesos mantecosos e intensos como este, algo que a muchos tintos intimida. En este caso, la fusión entre queso y vino es magistral: ese punto mantecoso funde a la perfección con la acidez, y el fondo aromático resulta ser un difusor de notas lácteas, mantequilla, ahumados... Un placer.

QUESO Y VINO

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 usada por el escritor Mario Benedetti en su poema "Cançons al home". Publicado 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 D.O. 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, entre todos de Francia, España y Portugal. El Reserva Especial Señorío de Sarria ha sido el único vino español que ha obtenido la máxima calificación.

SEÑORIO DE SARRIA
POR AMOR AL VINO

caja 2014 zurich international bank

Loft 210m 5a avenida, ny

Yate Ferretti 185 Fly

BMW Z4 Roadster

Harley-Davidson 45

EL CANDADO - PEDRO XIMENEZ



EL CANDADO®
Un placer reservado

VALDESPINO

2007
Un Año más...



Llegarán
Tres Reyes

Nuevos vinos, nuevas ilusiones
y siempre Aljibes.



B O D E G A

Los Aljibes

BODEGA LOS ALJIBES: Chinchilla de Montearagón (ALBACETE)
OFICINA CENTRAL MADRID: Tel. 91 884 34 72
www.aljibes.com • info@fincalosaljibes.com

Ensayo sobre la Bobal



Cólo hay que desviarse unos kilómetros de la rápida autovía A-3, perderse por una de aquellas estrechas carreteras interiores, parar en un alto donde la vista domine, para sentir la comarca de la Manchuela bajo otro prisma. La tierra rojiza se contrae, entre pequeñas colinas que ofrecen una panorámica relajante, donde el espíritu se recrea y goza de su limpieza de aromas o de la intensidad cromática, desde los verdes oscuros de los pinos, los vistosos campos de cereal que, según la estación, cambian de tonalidad, la blancura de los pueblecitos y, cómo no, las hileras bien formadas de la viña. Aunque sea una visión bucólica del campo conquense la verdad es que no es fácil la vida del viticultor en esa comarca donde un kilo de uva no vale gran cosa, procedente generalmente de pequeños majuelos que pocos recuerdan cuando se plantaron. Vides que buena parte de ellas han sobrevivido a la filoxera y que apenas si dan unos cuantos gramos por cepa. Durante muchos años esta maravillosa materia prima ha pasado a engrosar el limbo del granel de las cooperativas con más pena que gloria. En los últimos tiempos parte de ellas han sido rescatadas por personas que saben lo difícil que resulta obtener estos productos. Como José Antonio Ponce, que después de realizar los estudios de viticultura y enología ha vuelto a Iniesta, su lugar de nacimiento, para trabajar los viñedos de la familia. Y trae una filosofía muy racional: hacer una viticultura totalmente ecológica para rescatar del olvido esas uvas de la variedad Bobal en pureza. Se hizo cargo de unas 22 hectáreas de viña, la más joven con más de treinta años pero también descubrió un pequeño majuelo de media hectárea! con más de 60 años y cepas prefiloxéricas que le causó gran impresión. Esas uvas las vinificó aparte, el mosto resultante lo acomodó en barricas de roble francés y se crió con sus lías finas durante once meses, al cabo de los cuales se embotelló sin clarificar y filtrar. El vino expresa la originalidad de la Bobal, su gran dimensión aromática, su boca carnosa, concentrado, de generosa graduación alcohólica; es decir, posee todos los ingredientes para aguantar en botella unos años, evolucionando a mejor. El inconveniente es que solo 1.500 botellas han visto la luz y muchas de ellas ya han rendido pleitesía a la impaciencia de sus propietarios. Si por suerte cae algún ejemplar en nuestras manos erraremos con la eterna duda existencial (de nuestra existencias, claro): ¿abrir o no abrir?

P F 2005
Bodegas y Viñedos Ponce
C/ La Virgen, 34 – 16235 Iniesta (Cuenca)
Tel. 677 43 45 23
ponce@iniestahoy.com
Precio: 15 euros.



FINCA ANTIGUA
Creación contemporánea.

www.familiamartinezbujanda.com
www.fincaantigua.es

FERNANDO
DE CASTILLA



Un delicioso protector



Desde hace largo tiempo el vino ha sido reconocido como bebida para acompañar la comida principal, y en Europa ha venido siendo utilizado por lo menos desde el siglo XVII como estimulante del apetito y ayuda digestiva. El alcohol contenido en el vino puede ser considerado como fuente primaria de calorías (1 gr. de alcohol proporciona 7 kcal).

Las bebidas alcohólicas también proporcionan algunos micronutrientes como el hierro, en el caso del vino, aunque un consumo elevado de alcohol puede desplazar otros alimentos, y por lo tanto nutrientes, ocasionando de este modo unas graves deficiencias. Algunos estudios han demostrado que la relación entre las enfermedades cardíacas coronarias y el consumo de etanol puede ser inversa según el nivel de consumo del alcohol.

Un buen número de estudios ha demostrado también que en relación a la incidencia de apoplejía, y en especial las apoplejías isquémicas, es menor entre los bebedores moderados que entre los no bebedores. Se han propuesto distintas explicaciones para justificar estos descubrimientos. Se cree que el alcohol eleva los niveles de la lipoproteína de alta densidad del colesterol pero también puede ejercer sus efectos por medio de una disminución del fibrinógeno, o en la agregación de las plaquetas.

Aunque el alcohol es el principal ingrediente farmacológicamente activo, existen otras sustancias, ya sean naturales en la piel de la uva o formadas durante la fermentación, responsables de actividades fisiológicas.

Los compuestos fenólicos del vino están implicados en la prevención de las enfermedades del corazón y en el bloqueo de las células cancerosas.

Se ha demostrado que el resveratrol, una sustancia fitoquímica abundante en la piel de la uva y en el vino, y más especialmente el vino tinto, muestra «una actividad quimiopreventiva del cáncer». Se ha señalado el transresveratrol como un potente antagonista de la adherencia de los estrógenos, lo cual puede aportar efectos beneficiosos en el área del cáncer de mama. Los compuestos antioxidantes del vino, como la quercetina, la catequina y el resveratrol, parecen ser responsables de la reducción de la proporción de la fracción mala del colesterol, la formación de plaquetas y el aumento de grasa en las arterias.



Alcortá. Pasión por Rioja

Liberación
recursos financierosVariabilización
de costes

Servicio flexible

Expertos en logística

Optimización
de procesos

Control de costes

Monitorización

Transparencia

Trato directo

Motivación

Crecimiento

Brouwer: el triste beber cotidiano



No siempre la bebida arrastra tras de sí esas connotaciones alegres, llenas de vida. También existe ese lado telúrico, triste, del vino, o más bien diríamos de la persona aferrada al beber por beber. Pocos como Adriaen Brouwer (1605-1638) han sabido reflejar esa vida cotidiana sórdida, aunque no exenta de cierta ternura. Peleas, juegos, escenas de taberna, figuras distorsionadas y grotescas desfilan por sus cuadros, pero todo plasmado con un refinamiento estilístico brillante y poderoso. No extraña que Rembrandt y Rubens coleccionaran sus obras. Las tabernas, a las que tan asiduo era, aparecen en sus obras como un espacio social, alejado, por una parte, del espacio íntimo y, a la vez, del espacio multitudinario; un recinto, en progresivo auge, en el que las fronteras entre lo público y privado se difuminan, para amalgamarse en nuevo espacio social en el que se relacionan las clases populares. Brouwer conocía bien estos lugares y casi con toda seguridad esas escenas que pinta las vivió de forma directa. En este cuadro que reproducimos no aparece para nada ese «blasón del cuerpo civilizado» del que nos habla Erasmo en su libro La urbanidad pueril, cuyo tema central gira en torno al cuerpo y todas sus diversas manifestaciones externas en cuanto lo que éstas tienen de comportamiento cívico. Es la postura, el dominio de la actitud corporal, una cultura del cuerpo que ofrece «el aspec-

to más inmediato de la personalidad.»

Un cuerpo civilizado que se hace añicos en las clases bajas de la sociedad. Se podría decir que estos cuerpos grotescos de Brouwer en las tabernas son el contramodelo de esa construcción social del cuerpo que el «proceso de civilización» intentaba imponer, y cuya meta era la represión de las expresiones del cuerpo y la imposición de los buenos modales, relegadas a partir de este momento al ámbito de la pura interioridad. No se pliega Brouwer a ratificar esa sociabilidad imperante. No se presta a construir ese marco de una retórica expresiva en la que las figuras, en este caso los bebedores, emanen

una tranquilidad que al mismo grado cero de la pasión y por tanto de la expresión. Pero este bebedor rompe cualquier canon que sólo quiera atenerse a una comedia expresividad. Ni sus cabellos, ni su vestimenta carente de cualquier clase de adorno, ni menos aún toda esa catarata de expresiones faciales que chorrean todo menos sociabilidad. La botella bien sujeta y el recipiente dispuesto de nuevo a recibir el líquido. Aquí sólo existe orgía tribal, desenfreno de las pasiones más animalescas y ninguna contención corporal. Todo el cuadro vibra de esa furia desatada que propicia la bebida, detrás de la cual se encuentran esas vidas ordinarias, rotas por la brutalidad y dureza del quehacer cotidiano, tan a menudo presente. No existe ningún elemento en el cuadro que haga distraer la mirada de esa densa violencia. Los caracteres fisiognómicos no tratan de esconder la verdadera naturaleza del personaje, más bien expresan la matriz identificativa del individuo y de su estatus social. La propia botella y el pequeño tazón para beber tienen una forma más bien anodina. Lo que importa es lo que exhala de esa figura próxima, de medio cuerpo, que resultaba algo insólito dentro de los cánones de la composición pictórica. Lo que Brouwer trata es de acercarnos a un trozo de la intimidad de ese hombre, condensada en un momento de furia y bebida.

Carlos Iglesias

Conocemos el mejor producto. Y lo cuidamos

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

Pasión por las viñas

www.torelló.es



ARZUAGA NAVARRO



Duerme, como duerme el vino

El rojo de las cepas ya se ha tornado pardo, el bullir de los tinos y los depósitos es ya silencio. Casi ha terminado la fermentación, y los valientes pueden, en bodega y a pie de cuba, probar el resultado de la última vendimia. Es una experiencia inolvidable que invita a carretera y manta. Por ejemplo, a la Ribera, a la bodega y al hotel Arzuaga.

La carretera se llama Aranda-Valladolid pero, en buena lógica, también puede recorrerse al revés, y así se hace cuando el viajero llega en avión, diviso desde el aire el panorama austero y desolado de Castilla en invierno y el milagro de las líneas de vid que han dado nombre a esa ruta de la Ribera del Duero: «la milla de oro».

ROMÁNICO Y CASTILLOS

El vino, como Santiago, bien merece una peregrinación. La ruta, a pie o en bici puede ser un sendero bautizado como Gran Recorrido-27, que bordea la ribera del río Esgueva, paralelo al Duero pocos kilómetros al norte. La G.R. 27 es, como corresponde a Castilla, una ruta de castillos que llega a Burgos, La despedida ritual de la ciudad no puede ser otra que una mirada a la Catedral, a la fachada barroca que construyó Churriguera para concluir la sobria y esbelta obra de Juan de Herrera. A 5 kilómetros está Renedo con otra magnífica construcción barroca, su parroquia. En Castronuevo, hay que cruzar el río por el Puente romano que recuerda el trazado de la calzada que recorría todo el valle, y admirar lo que asoma de sus bodegas excavadas en la cuesta del páramo. En Villafuente hay que parar en el Castillo, bien conservado, con una imponente torre del homenaje y otras tres cilíndricas. El castillo vecino, de Encinas es del S XII, y estuvo habitado hasta el S. XIX, pero en

los años 50 se construyó un silo en su interior, destruyendo su interior medieval. Cerca del pueblo hay que parar en el embalse, reserva de pesca y paraje de recreo, una placida lámina de agua que es un raro regalo en estas áridas tierras. El camino hacia el Duero cruza Roa y el impresionante puente medieval. Allí se encuentra la sede de la D.O. Ribera del Duero, anfitriones de la zona, dispuestos a ofrecer información a los «enoturistas» sobre bodegas, vinos y trayectos. Y por Pesquera, hasta la joya arquitectónica que es el monasterio cisterciense de Valbuena, la plenitud del románico. En los capiteles del claustro, un canto a los pámpanos y las uvas.

NATURALEZA Y VINOS

En Quintanilla de Onésimo, a pie de la ruta, se alza la inconfundible imagen de la bodega Arzuaga Navarro, las cristaleras del restaurante cara a los rosales y las viñas, y detrás, en el silencio, un hotel calificado con 4 estrellas. Sobre la mesa, su propio aceite, Arzuaga, la acertada elección de lomo y habitas diminutas y, por supuesto, sus vinos. Tan sólidos como la arquitectura de piedra y sillar, como la forja de las rústicas lámparas medievales, como las robustas maderas convertidas en escalinatas, vigas, muebles, cabeceros, barricas o murales. Pero antes que el hotel e incluso que la bodega, estos parajes eran la escapada de

su propietario, Florentino Arzuaga, que hace más de veinte años reunió una finca, La Planta, vallada a lo largo de 14 kilómetros, donde hozoan los jabalíes y los muflones, o se puede escuchar la sobrecogedora berrea de los ciervos, bajo los pinos y las sabinas.

Pioneros en la D.O. y en el enoturismo, se les ha quedado pequeño el hotel, y se amplía con 48 habitaciones y un Wine Spa, un balneario de vino. La estancia incluye visita a la bodega que rige el enólogo Jorge Monzón, con explicación de todo el proceso, y una cata comentada y degustación de productos, pero los servicios del hotel pueden incluir rutas especiales guiadas y con chófer o alquiler de bus para grupos y celebraciones. Basta contactar con el encargado, Gonzalo Calvo en el Tel. 983 681 146.



Dónde dormir:

Hotel Arzuaga, Teléfono reservas: 983 687 004

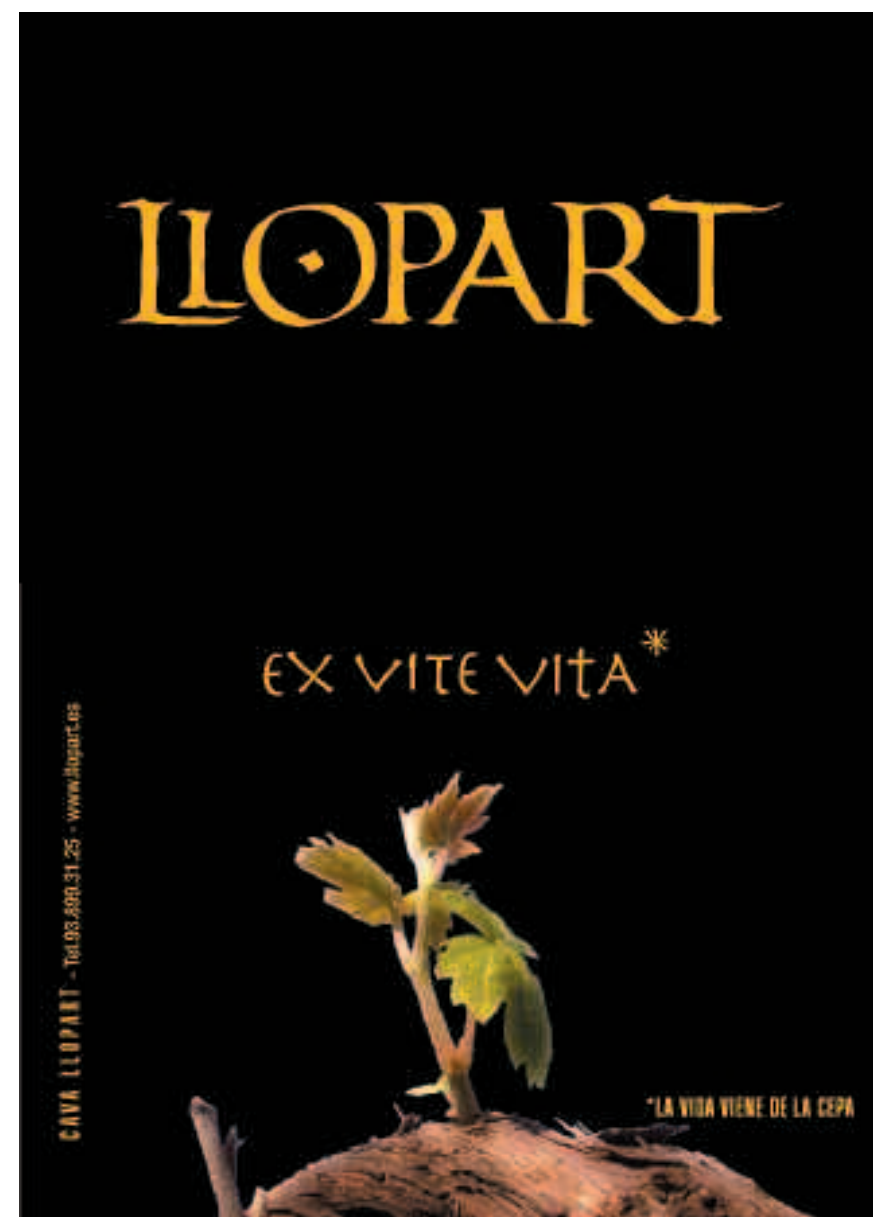
Dónde comer:

Hotel Arzuaga. Coc. castellana clásica. Lechazo. Meson de la Villa (Aranda-Burgos). Tel. 947501025
La Criolla (Valladolid) Tel. 983 373 822
Mewsón Panero (Valladolid) Tel. 983 301 673

Qué ver:

CLAVIN (Recorrido por la arquitectura del Vino).
Aranda, Tel 947 51 04 76
Santuario de la Virgen de las Viñas (Aranda)
Casa de Cervantes y Casa de Colón (Valladolid)
Castillo-Museo del Vino (Peñafiel)

ARZUAGA NAVARRO Ctra. N 122 Aranda-Valladolid, km. 325. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) Tel.983 687 004. Fax. 983 687 099
www.arzuaganavarro.com. E-mail: hotel@arzuaganavarro.com



Pulltex®
wine concepts for wine lovers



www.pulltex.com

En las principales vinotecas y tiendas de regalo.



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

**Bierzo, Cariñena, Costers del Segre,
La Mancha, Navarra, Rías Baixas, Rioja,
Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena,
Valdepeñas, Valle de la Orotava,
Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra,
Vinos de Calidad de Tierras de León,
Vinos de la Tierra de Castilla,
Ycoden-Daute-Isora, 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

Coalla Gourmet



En el año 2004 la guía gastronómica "Gourmetour" concede a Ramón, propietario-responsable de Coalla Gourmet, el premio al "Mejor director propietario de España", y este año recibe el premio a la mejor boutique gastronómica del año en "Lo mejor de la Gastronomía". Fundada en 1955, cumplía en 2005 cincuenta años de singladura, desde la apertura de una pequeña tienda de alimentación en la calle Uría de Gijón.

No existe duda que los premios son importantes, pero más importante aún es, para los amantes de la gastronomía y el vino, el hecho de tener un punto inexcusable de encuentro en el que puedas encontrar una amplia y seleccionada gama de vinos que ya alcanza las 3.000 referencias, en la que las marcas internacionales de pequeños productores, sobre todo de la vieja Europa (Francia, Italia, Alemania, Portugal, Austria...), tienen un protagonismo destacado. Y no menos importante es la parte propiamente gastronómica.

Productos asturianos, nacionales e internacionales se han ido asentando, tras comprobar su calidad, en los anaqueles a lo largo de la historia de la tienda. Quesos asturianos como el Gamoneu del Puerto (una verdadera joya cada día más difícil de localizar), quesos de Cabrales de aquilatados productores..., quesos internacionales de leche cruda del maestro bordelés Jean D'Alos. Cuidada selección de conservas: Anchoas de Don Bocarte, Lolín y Telva de Lastres; gallegas de Ramón Peña, y Asturianas de Remo...

Ahumados de Domínguez, sal y especias de Halen Mon y Francisc Colléll, azúcar de Beghin Say, además de un amplio surtido de productos de calidad de la gastronomía asturiana y un elegido muestrario de productos ibéricos. No falta la venta de refinados accesorios del vino, y una cuidada selección de licores.

Una tienda climatizada para preservar la guarda de los vinos, un aula de catas y cocina en la que se imparten y ofrecen servicios de cursos de vinos y cocina, catas, formación de personal de hostelería, presentaciones de productos y toda clase de actos que tengan que ver con el mundo del vino y de la gastronomía. Todo ello con el asesoramiento de especialistas en cada materia.

Desde su tienda on-line distribuye vinos y productos gourmet. La casa-madre ("Alimentación Coalla") sigue su propio ritmo de calidad.

COALLA GOURMET
C/ Munuza, 7
33206-Gijón-Asturias
Tfn 985 133 262- 985 348 400
coalla@coallagourmet.com
www.coallagourmet.com

GENTE DE VINO



Presentación de la distribuidora madrileña Puesta de largo de Cavinsa

La recién creada distribuidora Cavinsa presentó en Madrid su selecto portafolio de bodegas y pasó la prueba con nota. Los vinos presentados, de distintas variedades y zonas vitícolas, cautivaron tanto a los críticos y especialistas como al público en general. El acto tuvo lugar en el Hotel Wellington y ha sido calificado por los representantes de la propia distribuidora como todo un éxito. Cada bodega eligió lo más selecto de su gama de vinos para la presentación, un paseo por lo mejor de cada D.O. En los tintos se cataron desde elegantes mencías bercianos, a los potentes tempranillos riojanos; en los blancos, desde los godellos gallegos a los consagrados verdejos de Rueda, muy



de moda entre el público madrileño y un gran Xarelo de Pardas. Un total de quince bodegas y casi cincuenta vinos, entre ellas Pardas, Ánima Negra, Valdesil, Luis Cañas, Convento de San Francisco, Il Victorias, Meritxell Pallejà, Mas Tinell, Vinos de Fábula, Carmenet, Piedemonte, Virgen de Lorea, Martín Berdugo, Lobecaso y Charles Mignon. El equipo de profesionales de Cavinsa, capitaneados por su gerente Carmen Fernández-Shaw, procuró que las más de setecientas personas que se dieron cita en el hotel, disfrutasen de la presentación. Los asistentes pudieron degustar un excelente maridaje, con quesos (QuesArte) y los soberbios jamones de Aurelio Castro González.

Espumoso de Rueda Carrasviñas Brut

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo, empresa familiar localizada en Pozaldez (Valladolid) y acogida a la D.O. Rueda, lanza al mercado su nuevo proyecto: Carrasviñas Vino espumoso Brut, cien por cien Verdejo. Con la misma materia prima, uvas Verdejo, la joven enóloga Ángela Lorenzo Heras se ha embarcado en la elaboración de este Brut que, tras 9 meses en rima, sale al mercado con una producción de tan solo 5.000 botellas con el respaldo de una bodega consolidada, símbolo de calidad, y una uva especial. Un diseño moderno que refleja el aire fresco e innovador de su creadora.



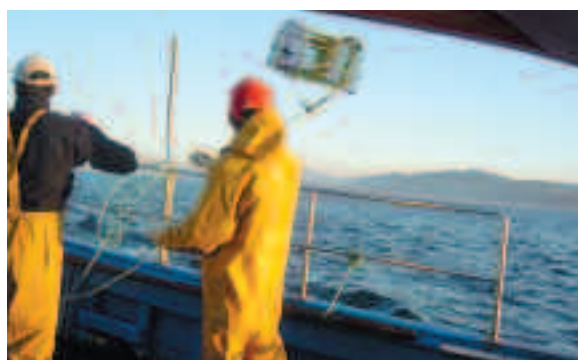
Esencia de Jerez Vinagre 501

Bodegas 501 desembarca en el mundo del Vinagre de Jerez con el lanzamiento de su nuevo Vinagre 501 que se comercializará desde comienzos de año a través de sus distribuidores habituales y en las grandes cadenas de alimentación y distribución. Vinagre 501 presenta un color caoba intenso, con un aroma limpio que recuerda a la crianza de criaderas y soleras típica de los vinos de Jerez de los que procede, con un sabor suave e intenso y un retrogusto muy agradable. Se presenta en botella de cristal de 0,25 l. y con una acidez de 7 grados.



Lonxanet Directo, pescado a la carta y en casa Consumo responsable de productos del mar

En el año 2001 nace en Galicia una empresa para comercializar los productos de la pesca artesanal y marisqueo gallegos. Nace por la necesidad de resolver algunos problemas en el sector pesquero y provocar un cambio social en el mismo. Lonxanet Directo es una empresa participada accionarialmente por inversores privados y por los pescadores a través de sus organizaciones: las Cofradías de Pescadores. ¿Cómo funciona Lonxanet? Una vez que el cliente toma contacto con Lonxanet (a través del teléfono o de su página Web), se atienden los pedidos. Las personas responsables de Lonxanet en cada cofradía



reciben el encargo y compran mediante subasta lo solicitado por el cliente. Se embala el producto cuidadosamente y se envía por una empresa logística a destino.

El destinatario recibe en su domicilio el pedido sin necesidad de desplazarse. Todo el proceso se hace en 24 horas aproximadamente (y a veces en menos). Además, a cada producto le acompaña una certificación firmada por el responsable de cada cofradía declarando la procedencia de los productos expedidos en ellas. Las ventajas: para el consumidor final, la confianza en la procedencia y calidad del producto; para el pescador y las cofradías, un precio más justo y mayor valor añadido de los productos locales; y para el ecosistema marino, una regulación natural de las capturas.

Lo mejor de España Sumiller Rioja

El Consejo Regulador de la DO Ca. Rioja, junto con la Unión Española de Catadores (UEC) y el Grupo Peñín, presentan el I Concurso Nacional «Premio Sumiller Rioja 2007», una iniciativa destinada a encontrar al sumiller que mejor transmita la esencia y la cultura de los vinos de Rioja. El concurso se compone de cuatro semifinales que se desarrollarán en Madrid, Barcelona, Zona Norte y Sevilla y que tratarán de abarcar al mayor número de sumilleres de España. La primera de las semifinales se celebrará el próximo sábado 16 de diciembre en el Hotel Westing Palace de Madrid, y convocará a sumilleres de la Zona Centro (Comunidad de Madrid y Castilla-La Mancha). A lo largo del último trimestre de 2007 se celebrará en Logroño la final del concurso. El periodo de inscripción para esta primera fase termina el 12 de diciembre. Más información en www.uec.es.



Bibemus
Nada en vano, todo en Vino

TORCECUELLO, D.O. Rueda, Verdejo.
VERBUM TERRAE, D.O. Ribera del Duero, Roble.
DAIMON, D.O. Toro, Roble.
BIBEMUS, D.O. Cava, Brut Nature.

Seleccionamos distribución especializada.
e-mail info@bibemusonline.com Teléfono 646875479

TORRE DE GAZATE
ANIL

www.vincolaborerrioja.com

BODEGAS Y VIÑEDOS ROBEAL

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

LA CAPILLA

Presentación cosecha 2005 Ribeiro y alta cocina



El Consejo Regulador de la D.O. Ribeiro presentó en el hotel Ritz de Madrid su cosecha de vinos 2005. Un encuentro entre la más alta gastronomía y este vino gallego, al que asistieron los más destacados restauradores, sumilleres y maîtres españoles. En esta convocatoria presentaron sus productos veinticuatro reconocidas bodegas de esta zona vinícola. Mario Sandoval, jefe de cocina del restaurante Coque, de Humanes (Madrid), presentó el acto. En su intervención destacó el auge que, cada día con mayor fuerza, va tomando el vino de Ribeiro, tanto dentro como fuera de España. El presidente del Consejo, José Antonio Bouza, puso de relieve en su exposición el esfuerzo que realizan las bodegas que integran este organismo por mejorar la calidad del producto finalmente ofrecido y cómo el campo de O Ribeiro ha visto reconducir sus viñas para obtener una uva plenamente acorde con los gustos y preferencias actuales. Jorge González, chef del hotel Ritz, presentó un cóctel en el que se maridaban a la perfección los exquisitos manjares servidos con el vino ofrecido. Todos los asistentes al acto recibieron como obsequio una botella genérica del Consejo Regulador de la cosecha 2005.

Cavas de Castell Sant Antoni Colorear la Navidad

Castell Sant Antoni de Sant Sadurní d'Anoia, dedicada a la elaboración de cavas de gama alta, nos brinda dos nuevos cavas para la Navidad o cualquier otra celebración. El primero es el Gran Rosat Pinot Noir Brut Nature, un monovarietal elaborado con vino procedente de la uva Pinot Noir de la cosecha 2004. Envasado en botella de «diseny italiano», cuyo vidrio transparente realza el atractivo color rojo luminoso y brillante. El otro es el 37.5, que se elabora en Brut Nature y Brut. Esta capacidad de 37.5 cl. hace de este nuevo cava su característica más diferenciadora. Un espumoso elaborado con un ensamblaje de vinos procedentes de las variedades Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Chardonnay, también de la cosecha 2004.



Bodegas urbanas Vinus&Brindis en Madrid

Vinus & Brindis, una de las cadenas de vinotecas líder en España, llega a Madrid, al Centro Comercial ABC Serrano. Con ésta ya son 12 las bodegas urbanas (11 de ellas en Cataluña) con las que cuenta esta cadena, una serie de espacios para hablar de vinos, conocer su inmensa cultura, adquirir los mejores productos con una buena relación calidad/precio... En definitiva, un espacio donde los aficionados pueden obtener respuesta a todas las inquietudes con un trato personal y selecto. Vinus & Brindis, una iniciativa familiar promovida por su fundador y actual director, Santiago Peribañez, ofrece, junto a sus más de mil referencias de vinos, un amplio abanico de servicios y productos: accesorios, delicatessen, productos y servicios para empresa y restauración, cursos y catas, y visitas a bodegas, entre otras actividades. Su plan de expansión prevé cincuenta tiendas, propias y franquiciadas, en toda la península. La siguiente se abrirá en breve en Zaragoza.



Grial de Avalon 2003 Arva Vitis revela su secreto

La Bodega Arva Vitis presentó, en el Museo «Manuel López Villaseñor» de Ciudad Real, un nuevo tipo de vino llamado a figurar, según dicen sus creadores, como uno de los más interesantes de España. Más de 250 personas de distintos ámbitos asistieron a la puesta de largo del Grial de Avalon 2003, del que sólo existen 6.900 botellas. Peter Schoonbrood, acompañado de Otilia Romero de Condés y Diego Pérez, los tres propietarios de la firma, habló de la filosofía de Arva Vitis. Para este vinatero holandés afincado en España, «Grial de Avalon es una aventura como empresario en el que innovamos sin perder la tradición». El objetivo era elaborar un vino «Premium» con las uvas de un viñedo muy especial, situado a 3 kms. al este de Manzanares. Este viñedo ecológico está plantado con cepas de Tempranillo, con sus originales raíces, de pie franco, un tipo de viñedo muy escaso en

Europa ya que tras la plaga de filoxera de principios del siglo XX hubo que injertar sobre raíz de viñedo americano el viñedo europeo de la variedad Tempranillo. La calidad de los vinos de Arva Vitis viene avalada por numerosos reconocimientos internacionales.

De izquierda a derecha: Peter Schoonbrood, Otilia Romero de Condés y Diego Pérez, junto al enólogo Vicente Sánchez-Migallón.



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

La Feria
de los
Grandes
Vinos

vino
élite

La Feria de los Grandes Vinos

en Feria Valencia
18/20 - abril - 2007

FERIA VALENCIA

GENERALITAT
VALENCIANA

www.feriavalencia.com

www.feriavalencia.com · ferivalencia@feriavalencia.com · tel.: (9034) 902 74 73 30 · fax: (9034) 902 74 73 45

MiVino estuvo en «The-winenight» celebrada en Madrid Noches blancas... y tintas con Vinoselección

El pasado mes de noviembre, convocada por el club de vinos Vinoselección, se celebró en Madrid, bajo la carpa de un gran Circo instalado junto a la Plaza de Toros de las Ventas, una fiesta insólita. La Noche del Vino/«The-winenight» que cumple su segunda edición arropada en moda y glamour y rebosante de sorpresas, para reflejar una imagen joven del vino, creativa y cosmopolita, al gusto de un público urbano, sofisticado y divertido.

Seis bodegas españolas con talante vanguardista apoyaron la iniciativa. Enate, Pesquera, Bodegas Faustino, Adegas Galegas, Viña Pedrosa, y Martínez Bujanda han entendido la necesidad de buscar nuevos espacios de consumo, de acercarse a una clientela aún virgen en su propio espacio y en sus horas de ocio. Es una respuesta ingeniosa a la disminución del consumo de vino en este país, una tendencia continua según las cifras del Ministerio de Agricultura. En 25 años hemos pasado de consumir 70 litros per capita a apenas 26. Otro dato es que en España, a diferencia de la mayoría de paí-



ses, el vino se consume mayoritariamente en el canal de hostelería y restauración y es ahí donde se resienten mayores signos de retroceso, sea por motivos ligados al tráfico y las multas o a la economía en general. Por eso hay que ingeniar nuevos ámbitos y clientes con la participación de todo el sector -hostelería y bodegas- para favorecer un consumo moderado, razonable e

inteligente del vino en el restaurante o el bar. Y esa es la acertada campaña orquestada por Vinoselección.

Los verdaderos protagonistas no se hicieron de rogar, bajo la carpa a la hora del desfile de modas o en torno a la barra hasta bien entrada la madrugada menudeaban numerosas caras populares del cine, la música, la moda y la televisión: Fernando Tejero, Melanie Olivares, Ramoncín, Hugo Silva, Juan Alfonso Baptista «Gato», Pepón Nieto, Ruth Gabriel, Raquel Sánchez Silva, Concha Cueto... Euphoria Lab presentó en la pista, entre elefantes y tigres albinos, su Style Trend Show®, un desfile deslustrante, un espectáculo de moda, luz y música preparado por estilistas de vanguardia como son Carlos Díez Díez, Amparo Ultrilla, José Carlos de la Osa y Paloma Tovar con un montaje colorista y evocador de la mano del diseñador Parolio. La revista MiVino estuvo presente con un stand junto a otros medios también creadores de tendencias. La próxima edición está prevista para la primavera de 2007, y Vinoselección no suelta prenda sobre el cómo y el dónde. Será otra sorpresa.

Juntos, Torre Muga y Prado Enea Caja exclusiva de Muga

Con la idea de aunar, en un solo gesto, tradición y modernidad, Bodegas Muga lanza al mercado una caja exclusiva con dos de sus mejores vinos: Torre Muga y Prado Enea. La fuerza clásica de Prado Enea se une a una nueva generación de vinos más potentes, como el Torre Muga, logrando un equilibrio casi perfecto en la mesa. Dos formas de

beber el vino nacidas de una de las bodegas con más solera de La Rioja. La caja, con un dibujo que simula un racimo de uvas realizado con la base de una copa impregnada con los vinos que contiene en el interior, constituye el embalaje ideal para un regalo en estas Navidades que, como indican sus creadores, complacerá los paladares y los gustos más refinados.



En el «Wine & Spirit Competition» Domecq, productor del año

En el Old Billingsgate de Londres tuvo lugar la entrega de premios que todos los años concede el prestigioso concurso internacional, «International Wine & Spirit Competition» (IWSC), donde Domecq Bodegas ha obtenido el premio al «Productor de Vino Español del Año». Juan Antonio Mompó, director general de Domecq Bodegas, recogió el galardón. El Concurso, en su tradicional «Banquete de Premios Anual», elogia los logros de aquellos miembros del mercado del vino y de los licores que realizan una contribución destacada al sector. Tanto la personas como las compañías premiadas son las que marcan línea a



De izquierda a derecha: Miguel Torres, Juan Antonio Mompó y Anthony Von Mandl, presidente del IWSC.

seguir al resto del sector, e influyen en la calidad, la variedad, el valor y la información educativa transmitida al consumidor de vino y licores.

La Vida es Bella La imaginación al poder

La Vida es Bella es una empresa especializada en la creación de experiencias originales. Su objetivo es hacer realidad los sueños de sus clientes atendiendo a un nuevo concepto de ocio y entretenimiento, el del marketing de experiencias. Ya sean éstas a petición del cliente o bien incluidas en su catálogo, La Vida es Bella ofrece la posibilidad de realizar actividades de muy diferente índole y presupuesto, destinadas a todas las edades. Desde una sesión de maquillaje o de fotografía personalizada hasta viajar al espacio, convivir con tus amigos en un castillo en Escocia o practicar la pesca de tiburones... las posibilidades son ilimitadas. No existen restricciones en cuanto a espacio, pues su ámbito de actuación va de lo local a lo planetario. Tampoco de presupuesto, ya que existen productos para todos los bolsillos. Son más de 1.000 experiencias distintas abiertas a la imaginación de sus clientes.

Frutos del Duero

Calderón

Conde de Siruela

Murove

Frutos Villar

Ctra. Burgos-Portugal, Km. 115 (Vía de servicio) Tlf. 983 98 60 60 • 983 51 04 60 47270 Cigales • Valladolid

OCHOA

ROSADO DE LÁGRIMA

2006

FINCA EL BOSQUE

single vineyard

SELECCIÓN

Javier Ochoa

Rosado, de Navarra, y de Ochoa

Rosado de Lágrima 2006

Elaborado con uvas Garnacha y Cabernet Sauvignon procedentes de los viñedos de nuestra finca El Bosque.

Sírvelo frío y disfrútalo en los mejores momentos.

Pebrero 2008

Wine & Spirit Competition Club de Sommeliers de Navarra Medalla de Oro Challenge International du Vin Bordeaux Medalla de Plata Concurso Mundial Bodegas Navarra Medalla de Plata Medalla de Plata Concurso Mundial de Vinos de España Medalla de Plata VI Concurso Bodegas España Medalla de Plata Concurso World Wine Awards Inglaterra

OCHOA

VIÑEDOS Y BODEGAS

A. Mallatín, 2 - 31390 Olite - Navarra

Tf: +34 948 740 006 - F: +34 948 740 048

info@bodegasochoa.com • www.bodegasochoa.com

II Salón de Vinos y Aguardientes de Galicia El gran escaparate de los vinos gallegos

El alcalde de A Coruña, Javier Losada, inauguró el II Salón de Vinos y Aguardientes de Galicia, organizado conjuntamente por Servino y Palexco con la colaboración de la Asociación de Sumilleres «Gallaecia», y que se celebró en el Palacio de Exposiciones y Congresos de La Coruña, Palexco. El Salón reunió sesenta de las más importantes bodegas y «colleiteiros» de las cinco denominaciones de origen gallegas (Monterrei, Valdeorras, Rías Baixas, Ribeiro y Ribeira Sacra), del indicativo geográfico Vinos da Terra de Betanzos, así como de aguardientes y licores tradicionales que se elaboran en las bodegas gallegas. Igualmente se dieron cita tostados do Ribeiro y algunos de los espumosos que se están elaborando actualmente en Galicia. Esto significa una presencia que supera las 300 marcas. En el marco del salón se celebraron diversos concursos. Los ganadores del III Campeonato de Sumilleres «Ganímedes 06», organizado por la Asociación de Sumilleres «Gallaecia» reunió en la ciudad herculina a los mejores sumilleres de España. El campeón de Ganímedes 06 fue



Catadores de distintas procedencias durante la celebración de «HEBE'06».

el sumiller gallego, Xurxo Rivas, del restaurante O Secreto de La Coruña, que representará a Gallaecia en el prestigioso Campeonato Custodio Zamorra. La subcampeona ha sido Susi Fornela, del restaurante Hornillos, de León. En las distintas «Mesas» los ganadores fueron: Lista de vinos, José Quindós, del hotel Quindós de León; Armonías, David Expósito, del hotel Arts de Barcelona; Servicio de Espumoso, Sergio Bergara, del hotel Guadalpin de

Marbella; Cata de vino, Álvaro Prieto, del restaurante Lágrimas Negras, de Astorga; Decantación, Rocío Muño López, de la Vinoteca Don Juan, de Valdovino; Orujos de Galicia, Hugo Moreno, del restaurante Amén Corne, de La Roca del Vallés, Barcelona.

El I Concurso de Catadores «HEBE 06», un certamen que permitió competir por primera vez entre sí a catadores de distintas procedencias -sumilleres, enólogos, técnicos, periodistas especializados, distribuidores y aficionados- dio como vencedores: Primero, Xosé Lois Sevio, de Bodegas María Álvarez do Ribeiro; Segundo, Álvaro Prieto, del Restaurante Lágrimas Negras de Astorga; y Tercero, Susi Nistal, del Hotel Quindós de León.

Los Premios a los mejores vinos y aguardientes del salón recayeron en Veigadares 2005 (Adegas Galegas), en la categoría de blancos; VX Cuveé Caco 2004 (Adegas María Álvarez Serrano), en tintos; y Aguardiente Valmiñor (Adegas Valmiñor), en licores. Un éxito total, según la organización de la más importante muestra de vinos de Galicia.

Bodegas Montecillo Viña Monty, aires renovados

Bodegas Montecillo lleva más de un siglo dedicada a la elaboración de vinos de calidad, con personalidad y apegados a la tierra riojana. Una conjunción armónica que ahora está también presente en un renovado Viña Monty, una marca que Jesús M^o Lezáun, enólogo y gerente de la bodega, recupera del pasado y nos lo trae al presente con una gran visión de futuro. Viña Monty es la nueva referencia de la D.O. Ca. Rioja para aquellos que quieran disfrutar de todo el sabor de las elaboraciones artesanales y sublimar el gusto por los colores intensos, la fruta y sus aromas, tanto el Viña Monty Crianza 2003 (Tempranillo), como el Viña Monty Reserva 2001 (Tempranillo y Graciano). Dos vinos, fruto de una cuidada selección de los mejores racimos de Rioja Alta, con los que Montecillo se renueva sin sucumbir a modas pasajeras, manteniendo el estilo que ha dado forma y prestigio a más de 130 años de historia y con los que pretende satisfacer curiosos paladares. Clásicos renovados que sorprenden pero sin abandonar sus orígenes; francos, elegantes, para compartir y sobre todo, para recordar.



Salón Internacional del Vino Los pilares del cambio

El Salón Internacional del Vino abrió sus puertas por séptima vez, en el pabellón 3 del Recinto Ferial Juan Carlos I (IFEMA) de Madrid. Este certamen, según la organización, ha querido consolidar su sitio en el calendario ferial, y por ello ha contado con los compradores más relevantes del mundo, especialmente los de países emergentes en el consumo como Japón o China. Dado el cambio que está viviendo el salón y el plan de promoción establecido, el número de visitantes profesionales, así como del público aficionado,

aumentó significativamente, según las primeras estimaciones, alcanzando las 7.000 visitas diarias. Un salón más divertido y moderno, que busca el compromiso de todos los participantes. Para ello se organizaron diversas actividades como microcatas, espacios de desarrollo de las sensaciones que produce el vino, lugares para descubrir variedades olvidadas y, para los profesionales, el mejor lugar de intercambio y negocio, con compradores internacionales, con catas comentadas y debates sobre temas de actualidad empresarial.

Ecoracimos, un concurso con futuro Prestigio de los vinos ecológicos

El creciente prestigio y reconocimiento internacional de los vinos ecológicos españoles quedó plasmado en la última edición del concurso Ecoracimos, celebrado en el marco de BioCórdoba 2006, del que dimos cumplida cuenta en el número pasado. Es uno de los tres únicos concursos nacionales oficialmente reconocidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimen-

tación (MAPA) (junto con los «Premios Baco» y los «Premios Manojos») y el único existente en España de vinos ecológicos. Su objetivo, que se mantendrá en las próximas ediciones, es poner de manifiesto la calidad alcanzada en los últimos años por las bodegas que elaboran esta tipología de vinos, así como dotar del protagonismo que se merecen a los denominados vinos «Bio».



Vinos con D.O. Rueda. cuestión de estilo
www.dorueda.com



espírituGALLEGO *Rías Baixas*
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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



Aromas extraídos
de la tierra



Bodegas Valle de Monzón S.L.
Telf. y Fax: 947-54.56.94
bodegavallemonzon.com
www.vallemonzon.com

Saber, catar y gozar

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



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse. Existe un segundo kit para especialistas, que contiene doce aromas para definir los 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, 78,50 €
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

De copa en copa

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

Breathable, las copas que respiran



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

Estos son los precios por unidad:

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

Para abrir y degustar



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

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



De buen grado

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

Ref. 540/01: **5 €.**



De
cada
botella,
una
obra
de
arte



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



ADA Minotauro Rojo 2005 ha reposado cuidadosamente durante un año, antes de pasar a dormir en botella durante otros doce meses. Descúbralo. Despiértelo.



ADA

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

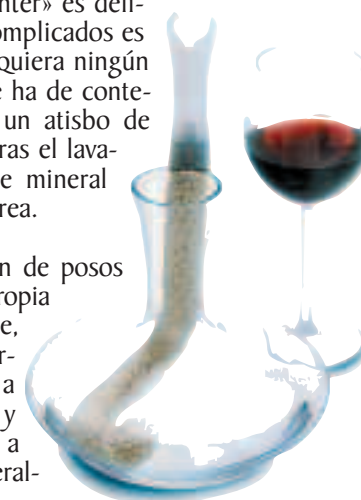
El decantador es un recipiente delicado y bello, y muy útil si se emplea con buen criterio. No es un adorno de mesa, aunque pueda parecerlo, ni un simple separador de posos, sino un pulmón de acero para insuflar vida, oxígeno, a un vino dormido o hibernado. **Koala Internacional**, ofrece un complemento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



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 sacacocho 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 €**

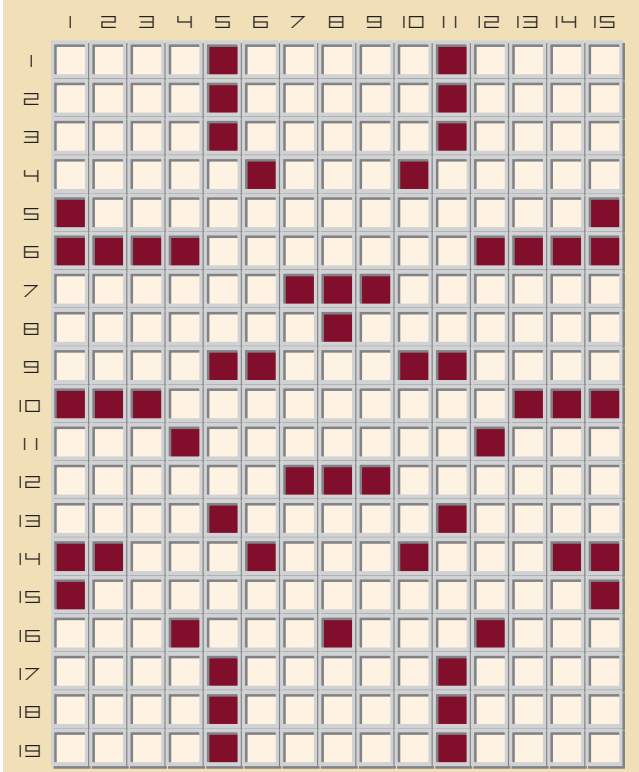


el espíritu de la Real



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. Fresco, pero con carácter. Vid de fruto y sombra. Variante de cava. 2. Jugársela. Tienen fe. Dato olfativo. 3. Bahía resguardada. Preocupación del moralista. Tecla aux. de Word. 4. Proyecto de la ballesta. Sufijo de pasta. Enrevesada. 5. Postre a prueba de cata (?). 6. Complemento de la mesa camilla. 7. Separar la paja del grano. Rival de Luberrí. 8. Pantallas de control. Vecinos de los serbios. 9. Echar mano de. Encuesta trimestral del INE. Denominación de origen zamorana. 10. Zarina a prueba de cata (?). 11. Profesional del SAMUR. Película de Woody Allen de 1971. Clónicos de IBM. 12. Tableros de cálculo. Señal de la locomotora. 13. Information del Big Ben. Carbónico del vino. Sastre de Torrente 2. 14. Poder espiritual chino. Indicativo de la cosecha. Familiar del koala. 15. Nimiedades a prueba de cata (?). 16. Soleada orientación. Cerveza de monasterio. Veces sin precisar. Marcación del WAP. 17. Clark del planeta Krypton. Jonnson del Dream Team. Labor de invierno en el viñedo. 18. Concibió intelectualmente. ONG ecologista. Entrantes de Galicia. 19. Célebre lago de Escocia. Bodega manchega de Viña Albalí. Estabilizador del velero.

VERTICALES. 1. Siglas jerezanas de excelencia. Gran vino, mon cheri. ¡Qué placer! Tribu rapada (?). 2. Albéniz de Cantos de España. A ____ de suelo. Cómic del abuelo. No te digo que no. 3. Lord del Lado Oscuro. Reverso de la vuelta. Blanco dulce de vendimia retrasada. 4. Zumbado. Sede de los JJ OO de 1992. Desastre financiero. Sonido contagioso. 5. Amarillo tostado. Grupo sanguíneo. Alternativa al parchís. 6. Escisión del PSOE. Orden del cochero. Pago al Estado. Huéspedes del purgatorio. 7. Como la tundra. Penn actor de renombre. Recorrido a cuatro patas. 8. Vips del panel. Josep autor de Viatge a Catalunya. Postizo de porcelana. Fármaco viscoso. 9. Declame versos. Malvado del Génesis. Imán de Irán. 10. Botella o Palacio. Trabajo de bueyes. Valle del prestigioso viticultor Robert Mondavi. Súbditos de Atahualpa. 11. Huella del vino en la copa. ____ se escribe la Historia! Number atómico del hidrógeno. 12. Compañera de negocios. Director de Mi tío. Papel de pañuelo. Ora ____ nobis. 13. Sir intérprete de Sacrífice. Fijo con fuerza. Tinta de Champagne. 14. Utilitario de Opel. Ofrecer a cambio de nada. Segmento del abecedario. Aficionado al riesgo. 15. Recuerdo universitario. Org. normativa. Llamada a la solidaridad. Mezcla harinosa.

* 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 112
CONDE DE LOS ANDES
RESERVA 98

Diego Muñoz Gómez
Avda de los Pinos, 23
42149 Navalejo (Soria)

Luis Lozano Pérez
Plaza Mayor, 27 (Caja Rural)
47193 La Cisterniga (Valladolid)

Tamara Fernández Peña
C/ Nochebuena, 11
47011 Valladolid

Francisco Prades Albalat
Avda. del País Valencià, 45-4º
12200 Onda (Castellón)

José Á. González Carbajosa
C/Escultor Laviada, 3- 2 C
33012 Oviedo

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 113

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 113
Manuel Legendre Vázquez, Maximiliano Reigosa Álvarez, Manuel Lagares Torremocha, Ana Fernández Díez, Luis de Dios Segorbe, Antonio L. Méndez Lares, Isabel Mar Ibáñez, Ainoa Gurruchaga Gálvez, Ricardo Blázquez Santonja, Feliciano Nogueira Tesouro.

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 ____ / ____ / ____

Caducidad ____ / ____ / ____

Firma del titular:

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

49

DICIEMBRE DE 2006 miVino

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
BARDISA Y CÍA Alicante	Naia '05 Ercavio '05 Señor de Serrera '04	Clio '04 Pago de los Capellanes '05 Lealtanza Rva. '99	Cristali '05 Fondillón Salvador Poveda 1980 Ordóñez Nº 1
BODEGAS LEOPOLDO Ondara (Alicante)	Casta Diva cosecha dorada '05 Vega de la Reina Sauvignon '05 Fortius '05	Rafael Cambra 1 '04 Portia '03 Martín Verdugo Cr. '03	Cava Pago de Tharsys B. Nature Casta Diva Cosecha Miel '05 Cristali dulce '05
DE VINS MENORCA Maó-Menorca (Baleares)	Laus Flor de Chardonay '05 Butibalausi '05 Gutián '05	Domino de Tares cepas viejas '03 Sierra Cantabria Cr. '02 Gazur '05	Llopart Integra Bollinger Special Cuvée Don PX 1971
ENSENYAT ALIMENTACIÓ Pollensa (Baleares)	Mortitx '05 Perfum Devi Blarve R y B '05 Tony Gelabert Chardonnay '05	Mortitx '05 Macià Batle '04	Chivite V.T. '03 Dolç de Mendoza '02 La Rosa '05
LA DESPENSA DE ANDRÉS Ibí (Alicante)	Raventós i Blanc '05 Mantel Blanco F.B '01 Verdeval Vins del Comtat '05	Juan Gil Cr. '03 Valtosca Syrah '04 Montcabrer '04	Maigmo Monastrell Comtat '05 PX Maestro Sierra '04 Mostato Curial Mas Ferrant '05
LA TAPERÍA Madrid	Marqués de Riscal Verdejo '05 Louis Latour Grand Ardèche '05 Mas D'En Compte '04	Arzuaga '03 Viñas del Vero Merlot '03 Múrice '03	Casa de la Ermita '05 Coto de Hayas Moscatel '05 Enrique Mendoza '05
LANDA PALACETE Burgos	Marqués de Riscal Verdejo '05 Viña Sol Parellada '05 Gran Bazán Ámbar '05	Tinto Arroyo Cr. '03 (50 cl.) Tinto Arroyo Cr. '03 (75 cl.) Viña Salceda Cr. '02	Don PX '04 Fino Quinta Pale Dry Tokaji Oremus 3 Puttonyos
LICORES SAN JOSÉ Alicante	Marina Alta '05 Sanz Clásico '05 Viña Sol '05	Castillalta Cr. '02 Real Junta Cr. '01 Balbás Roble '04	Mistela Selecta de Teulada '05 Moscatel de la Marina '05 Casta Diva Cosecha Miel '05

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

2007

Guía Proensa

DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

Nuestros 740 mejores vinos seleccionados, catados y descritos por Andrés Proensa

CON TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS VINOS Y LAS BODEGAS, LOS PRECIOS Y LAS RECOMENDACIONES DE GUARDA Y CONSUMO.

Y, ADEMÁS:

- CRÓNICA DEL AÑO 2006
- EL FACTOR HUMANO

A LA VENTA EN LAS BODEGAS, LIBRERÍAS Y VITICULTORES ESPECIALIZADOS

ENVIAR A:

VADEVINO EDITORIAL, S.L.

C/ COLLADO MEDIANO, 30

28231 LAS ROZAS (MADRID)

TEL.: 917 105 714 FAX: 918 376 953

CORREO ELECTRÓNICO: guia@proensa.com

PVP: 17,50€

IVA GASTOS DE ENVÍO

ESPAÑA

EXTRANJERO Y ENVÍOS URGENTES CONSULTAR PRECIO

DESEO RECIBIR ☐ EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

TELÉFONO: _____ Nº de CF: _____

FORMA DE PAGO:

☐ CHEQUE ADJUNTO

☐ CARGO EN LA CUENTA CORRIENTE: _____

FECHA Y FIRMA: _____



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfáfar), EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L’ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA RIBERA (Luanco-Gozón), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERIA 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 GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** AL ALBA, ALDEBARÁN. **Baleares:** KOLDO ROYO, LUA (Puerto de Soler, Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d’Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argentona), CENT DIVUIT (Castelldefels), EL CELLER DE LA PASTISSE-RIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL RACO D’EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del 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), LAN-DA. **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 RABIT-AS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLA-DA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), MIRAMAR (Llanca), QUIMS’S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta), SILLARES (Las Palmas). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLE-JO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), BOKADO ACUARIUM (S. Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUEENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbria). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALA-CIO 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). **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, BOKADO MUSEO DEL TRAJE, 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 PUNTITO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FON-DA, 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 GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, PURA CEPA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L’OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFI (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUM-BRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS “ESPECIALIDADES”. **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMEÑDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, PLAZAOILA (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 ROTI-LIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), MESÓN LA ROMANA (Candelario). **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), GALLAU (Cambrils), L’ASPIC (Amposta). **Tenerife:** EL CATAVINOS (Costa Adeje), LA CAVA DEL MENCEY. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOADES, EL BOHIO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICIN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL S.L. (Utiel), GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRAT-GE (Sueca), NIBS, PLEGRÍ, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CON-TINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdacano), BAR MENDI (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTIZO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SAN-CHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINO-TECA 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 (Ibí), LA TENDE-TA (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:** BEBO-RA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriendas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), 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), BODE-GA 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 SAUVIG-NON, 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 SÍTGES (Sítges), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, EL TALL PRODUCTES SELECTS, S.L. (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), ER. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), ESADE SANT IGNASI, GUY MONREPOS, LA MALVASÍA (Sítges), 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 VINOTE-CA (Vilanova del Vallés), PASTERLERÍA 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, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarón) LA VIEJA TIENDA (Santña). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONS-TANTINO 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 Montfñ), CELLER DE CAL RUSSET (Jlot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERÍA (Hostalrich), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT, PASTERLERÍA SERRA (Palafurguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafurgell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (S. Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTECIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar), GAVINOS (Biescas-Gavin). **J León:** BODEGA DON SANCHEO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), EL GOURMAND (La Seu d’Urgell), LA POSELLA (La Seu d’Urgell), VINACOTECIA, VINYES NOBLES. **La Coruña:** AQUA TERRAE, COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C. León), ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTA-MARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **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, CASTEVIN (Torrejón de Ardoz), CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), 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, GALERÍA BURMA (Algete), GOLD GOURMET, HISPVAL (Fuente el Saz de Jarama), L’ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VIANDA ASTURIANA, LA VINO-TECA DE BARDECHERA (Getafe), LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO S.A., OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTERLERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STAR-VINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANIA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASO, ANDREVIM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D’OR (Mijas Costa), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana), VINOTECA TALIPED (Fuengirola). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALIADA (Puentecocinos), ENOTECA CABAZA 1905 (Aguilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODE-GUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutila Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS, LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETEXA (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 CATALUÑA 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 MAZA-CA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS(Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTERLERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), VINOVAL, VIÑA MAGNA-TIENDA DE VINOS (Medina del Campo). **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basaun). **Zamora:** LA BODE-GA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTRE-VINOS, FELICIT, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



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.





En el interior de estos muros el silencio habla.
 Habla de la pasión de una familia por crear vinos excepcionales.
 Vinos que armonizan artesanía y vanguardia, tradición e innovación.
 Vinos que reflejan la esencia de una gran bodega: Muga.