

wilvino

NÚMERO 115

ENERO DE 2007

MACERACIÓN CARBÓNICA 2006

PURA GOLOSINA FRUTAL

«Toda la sabiduría
de los hombres por
el suave aroma
del vino»

OMAR KHAYYAM



ARMONÍAS
JARRETE
CON BLANCOS
Y TINTOS

BODEGAS EJEMPLARES
GODEVAL

PRÁCTICA DE CATA
YLLERA RESERVA 1999

ENOTURISMO
UN VIAJE POR LA RIOJA ALAVESA

Premios Granselección 06

Vino con D.O. Castilla-La Mancha

Vino Blanco

Selección de **Oro**: VIÑA ORCE,

Selección de **Plata**: VIÑA RECREO

Selección de **Bronce**: YUNTERO

Vino Rosado

Selección de **Oro**: VIDAL DEL SAZ

Selección de **Plata**: YUGO

Selección de **Bronce**: BASTIÓN DE CAMARENA

Vino Tinto

jóven

Selección de **Oro**: OJOS DEL GUADIANA

Selección de **Plata**: CALDERICO

Selección de **Bronce**: TOMILLAR

menos de 2 años, en bodega entre 1 y 6 meses

Selección de **Oro**: VIÑA ALBALI

Selección de **Plata**: 1707

Selección de **Bronce**: CANFORRALES SELECCIÓN

más de 2 años con más de 6 meses en bodega

Selección de **Oro**: SEÑORÍO DEL VAL

Selección de **Plata**: ALBA DE LOS INFANTES

Selección de **Bronce**: CANFORRALES

más de 3 años con más de 1 año en bodega

Selección de **Oro**: CASTILLO DE ALMANSA 2001

Selección de **Plata**: PALACIO DE IBOR 2000

Selección de **Bronce**: TOMILLAR 1999

más de 5 años con más de 2 años en bodega

Selección de **Oro**: GRAN ORISTAN 1998

Selección de **Plata**: MONTECLARO 1998

Selección de **Bronce**: ALLOZO 2000

Vino de Producción Ecológica

Selección de **Oro**: BALADA

Vino Espumoso

Selección de **Oro**: MANTOLAN



Alimentos de Castilla-La Mancha

Premio Gran Selección

Vino con D.O.
de Castilla-La Mancha

Vino Tinto
de más de 3 años,
con más de un año
en bodega

CASTILLO DE ALMANSA
2001



Castilla-La Mancha

para más información consulte:
www.jccm.es/agricul/granseleccion2006/index.htm

REDACCIÓN

DIRECTOR
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es

SUBDIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

COORDINADORA GENERAL:
Ana Ramírez
a.ramirez@opuswine.es

DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es

DIRECTOR DE ARTE
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es

JEFATURA DE REDACCIÓN
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es

COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



C/Teruél, 7.
 28223 Pozuelo de Alarcón
 Madrid
 Tel. 91 512 07 68
 Fax. 91 518 37 83.
mvino@opuswine.es
 PRESIDENTE
 Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
 EDITOR
 Manuel Saco
m.saco@opuswine.es
 DIRECTORA COMERCIAL
 Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es
 PUBLICIDAD
 Pilar García Solé
opuswine@opuswine.es
 RELACIONES EXTERNAS
 Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es
 ADMINISTRACIÓN
 Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
 Patricia Casanova
p.casanova@opuswine.es
 SECRETARIA
 Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

AES
C/José de Andrés, 11, Bloque 3.
Colonia San José
28280 El Escorial
Madrid.
TEL. 91 890 71 20
FAX 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

IMPRENTA

Avenida Gráfica. S.A.
C/ Severo Ochoa, 5 28914
Leganés. Madrid
Tel. 91 201 9000
Fax 91 201 9001
<http://www.avenidagrafica.com>

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



- 13 UNIDOS POR EL PLACER
- 14 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 15 PRÁCTICA DE CATA
- 18 SEPA DE LO QUE HABLA
- 19 GENTE DE VINO
- 20 QUESO Y VINO
- 21 DÍAS DE VINO
- 22 NOTICIAS DE ACTUALIDAD

12

BODEGAS EJEMPLARES
GODEVAL

Godeval es la prueba de un trabajo hecho a conciencia para restaurar en Galicia una joyas autóctona, la uva Godello. La prestigiosa revista Wine Spectator ha rastreado el mundo entero a la busca de los mejores vinos con un coste inferior a 12 euros. Entre los seleccionados figuran 10 vinos españoles, y el primer puesto lo ocupa el Viña Godeval 2003, un vino refrescante, mineral, cítrico, aromático.



VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA 2006
PURA GOLOSINA FRUTAL

Salvada la curiosidad del primer momento, hay consumidores que no vuelven a estos excelentes vinos de maceración carbónica hasta la próxima cosecha. Generalmente uno de los motivos más esgrimidos es el despiste del consumidor en lo referente a cuál es el momento indicado para su consumo, y sobre todo cuál es el compañero de mesa adecuado para comer con estos vinos chispeantes, vivara-

chos, que son pura frutuosidad aromática y de un paladar tan agradablemente suave. ¿En qué mesa encajan estos vinos? Tienen fama estos recién nacidos de servir solo como acompañante del tapeo, o como «chiquiteo». En las tabernas del norte este vino corría a raudales, acompañando a los pinchos. Ahora, toda España se ha apuntado a su color, cuerpo y estructura capaces de mantenerse vivos más de un año.



4

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Distinto pero igual

Cambiar algo para que nada cambie. El principio lampedusiano resulta de lo más apropiado para esta nueva etapa de MiVino, que iniciamos con el nuevo año de 2007. Ya ha pasado una década desde que un venturoso quince de noviembre de 1996 apareciera el primer número de nuestra revista, y es hora de renovar la publicación. Renovación que significa, fundamentalmente, potenciar lo que representa una revista gratuita especializada que nace con vocación de instrumento para la promoción responsable del consumo del vino. Un medio de difusión cultural que busca llegar al mayor número de lectores, rompiendo el estrecho margen de las revistas especializadas de venta en quisco. En este tiempo hemos logrado una difusión cercana a los 65.000 ejemplares, lo que representa una media de casi 400.000 lectores mensuales. Todo un hito en un mundo de tiradas reducidas y lectores restringidos al círculo de los iniciados. La importancia estratégica de estas cifras viene determinada por el hecho lamentable de que el consumo de vino en nuestro país es anormalmente bajo, prácticamente la mitad que el de franceses o italianos. Por eso, ampliar cada vez más el número de lectores de miVino es un objetivo que trasciende la mera satisfacción empresarial. Venturosamente, la demanda de ejemplares por restaurantes y tiendas especializadas que distribuyen MiVino entre sus clientes es cada vez mayor. Baste decir que tenemos lista de espera de establecimientos deseosos de incorporarse al cuadro de honor de nuestros distribuidores, lo que demuestra que el interés por el vino aumenta. Por todo ello, hemos subido nuestra tirada hasta los 80.000 ejemplares, con un horizonte a medio plazo de alcanzar los cien mil. Para este incremento de tirada hemos tenido que recurrir a la impresión por rotativa, lo que ha supuesto un ligero cambio de formato. Y con él, un rediseño de la revista que, conservando la mayoría de sus secciones, gana en agilidad. En resumen, algo distintos pero, en el fondo, igual que siempre.



VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA 2006

Pura golosina frutal

Despejadas las dudas, salvada la curiosidad del primer momento, hay consumidores que no vuelven a estos excelentes vinos de maceración carbónica hasta la próxima cosecha. Generalmente uno de los motivos más esgrimidos es el despiste del consumidor en lo referente a cuál es el momento indicado para su consumo, y sobre todo con qué alimentos acompañarlos, cuál es el compañero de mesa adecuado para estos vinos chispeantes, vivarachos, que son pura frutalidad aromática y de un paladar tan agradablemente suave. ¿En qué mesa encajan estos vinos?

Tienen fama estos recién nacidos de servir solo como acompañante del tapeo, o como «chiquiteo», como bien saben los buenos aficionados de la cornisa cantábrica, consumidores tradicionales de los vinos «de cosechero». En las tabernas y otros establecimientos de Bilbao, San Sebastián, Santander, Vitoria o Logroño este vino corría a raudales, bien acompañados de los típicos e historiados pinchos. Pero en poco se parecen aquellos vinos tan suaves, ligeros y delgados (de los que todavía se pueden encontrar sin problemas en la Rioja alavesa) a los tintos de maceración carbónica que se elaboran en estos tiempos. Ahora no solo en Rioja, de donde esta elaboración era tradicional: toda España se ha apuntado a la plenitud de color, cuerpo y una estructura de vinos capaces de mantenerse vivos hasta finales de año, y, en algunos casos, cuatro años o más.

UN VINO PARA LA COCINA ACTUAL

Hay una gastronomía elaborada en los restaurantes modernos, frecuentados por la juventud, que encaja de perlas con los valores del vino joven en general y en especial de los elaborados de maceración carbónica. Se trata de esa cocina divertida, despojada de la gravedad que parece destilar la “cousine de Escoffier”, o de la contundencia de los pesados guisos de carne con jugos espesos y salsas concentradas. Es la cocina de la pasta, de los arroces, de los platos sencillos de aves, de los productos del mar de acusada personalidad, atunes, chipirones, lubinas y el pescado azul en general. A estos se pueden añadir los alimentos traídos de tierras lejanas, de sabores y aromas exóticos, tna de moda en la oferta culinaria. Por su composición tan especial y especiada, por parecer pensados precisamente para comerlos sin la compañía de un vino, resulta difícil encontrarles un buen novio, cuando en realidad sus mejores pretendientes son los jóvenes rosados y tintos de maceración carbónica. Una nueva

alimentación popular que culmina de forma magistral con la gastronomía de la brasa, en particular con la chuletilla de corderito.

LA UNIFICACIÓN CARBÓNICA

Como cualquier método de elaboración, la maceración carbónica impone su ley en los atributos de sus pupilos. En este caso, ¿qué cualidades une a estos vinos traídos de todos los rincones de España? Sin duda la más significativa es la potencia aromática y la suavidad en su paso de boca. Ese punto de golosina frutal que unifica a todos los vinos aunque su savia proceda de distintas variedades.

Indudablemente hay una línea marcada por los ya veteranos, los Luberri, los Erre Punto de Remírez de Ganuza, los Eneas de Muga, Primero de Fariña, los Castaño, o los Castillo de Alambra, que, aunque son de distintas procedencias y variedades, poseen esa regularidad garantizada. Pero vienen otros productores, con solo un par de años de experiencia, que han seducido al consumidor de tal manera que llevan camino de marcar un hábito de consumo en su zona. Es el caso de Azul de Estancia Piedra, un vino que ha encantado por su rotundidad y plenitud. O como ocurre con la bodega de la Alpujarra almeriense “El Cortijo de la Vieja” con su primer vino, Íniza, a base de Garnacha, todo un ejemplo a imitar. Otra novedad es el “Ancón” elaborado por Felipe Blanco en Icod de los Vinos, Tenerife, parecido a su Viña Norte, pero distinto en los aromas. Nos gustaron mucho novedades como el riojano llamado “El Cortijo”, pleno de armonía, o el también riojano, éste alavés, Casado Morales “Graciano”, de una personalidad arrolladora. Es de admirar el trabajo que lleva a cabo Bruno Ruiz con sus vinos ecológicos.

En cuanto a los blancos, podemos disfrutar de albariños, mersegueras, airenes y de alguna otra variedad elaborada con este método. Como siempre, fino, elegante y sabroso resulta el gallego Don Pedro de Soutomaior. Estupenda la frescura y limpieza del valenciano “Los Monteros”, donde Pablo Osorio pone toda su profesionalidad para sacar lo imposible a la uva Merseguera. La Airén tiene en la juventud su oportunidad, y el Ágora lo muestra sobradamente. En fin, la maceración carbónica ofrece vinos sin complejos, aromáticos y ricos en matices, de espíritu desenfadado y sugerente, muy adecuados para armonizar con la nueva gastronomía.



D.O. BIERZO**FRUCTUS** €€

Agribergidum. Tel. 987 546 279.

La Mencía tiene un comportamiento magnífico en la maceración carbónica, como pocas uvas españolas. Es un ejemplo claro y contundente de aroma generoso y vivaz, y de carnosidad. Muy recomendable.

PALACIO DE CANEDO €€

Prada a Tope. Tel. 902 400 101.

Es imposible no asociar este vino con la comida, parecen hechos el uno para el otro. Mantiene el rigor y la tipicidad como pocos maceraciones de la cata: la fruta negra, la floralidad. Muy indicado para acompañar con chacinas bercianas.

D.O. BINISSALEM-MALLORCA**MACIÀ BATLE BLANCO** €€

Macià Batle. Tel. 971 14 0 014.

Su color nos engañó pues parecía más oxidado pero cuando lo olfateamos. ¡Sorpresa! Una bocanada de aromas frescos a chirimoya, ciruelas, pera, incluso salinos en boca nos desveló el poderío y originalidad de este blanco tan escaso (sólo 200 botellas).

MACIÀ BATLE TINTO €€

Macià Batle. Tel. 971 14 0 014.

Uno de los aromas mas sugerentes, recuerda al mostillo, a la infusión de casís. El 40% de Syrah aporta a la Mantonegro la suficiente energía y estructura que necesita el vino.

D.O. CAMPO DE BORJA**PRIMIZIA GARNACHA** €€

Borsao. Tel. 976 867 116.

Varietal alejado de maduraciones excesivas, sin las peligrosas notas de mermelada aburridas. Al contrario, es un ejemplo de madurez y frescura en ritmo vertiginoso; carnosos, áspere y muy gustoso.

D.O. CARIÑENA**VIÑA URBEZO** €€

Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968.

En cata a ciegas no tendríamos la menor duda de identificar este vino, pues tanta personalidad varietal resulta arrolladora: frutos del bosque, pimienta verde, moras. De estructura va sobrado.

D.O. COSTERS DEL SEGRE**FLOR DEL SIÓ** €€

Costers del Sió. Tel. 973 424 062.

Detrás de la «tienda de chuches» que se impone hay un jardín de aromas (jazmín, violetas, espliego), como prestados por la flora que rodea al viñedo. En boca da la talla pero nos quedamos sobre todo con su personalidad aromática.

D.O. JUMILLA**MAYORAL** €

Bodegas 1890. Tel. 968 758 100.

Añada un poco floja, más delicado y suave en su conjunto. Aún así no desencanta en boca, equilibrado y jugoso.

D.O. LA MANCHA**ALLOZO SHYRAZ DE FINCA LA RAMA** €€

Centro Españolas. Tel. 926 505 653.

Quizá no es tan concentrado como últimamente nos tiene acostumbrado este varietal pero, a pesar de ello, sigue mandando su carácter especiado y balsámico.

ALLOZO TEMPRANILLO DE FINCA LA FUENTE €€

Centro Españolas. Tel. 926 505 653.

De aspecto y aromas sinceros, nada espectaculares pero que ganan en credibilidad cuando se bebe. Muy gustoso para el aperitivo.

CASTILLO DE ALHAMBRA €

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Juega con ventaja y es que se embotelló en octubre. Por lo tanto ya se puede empezar a beber. Un vino muy generoso en fruta pero nada cargante en boca. Recomendable.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA MACABEO €€

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Tiene unas pinceladas de maceración carbónica (8-9 horas), el resto es vinificación en blanco. Este año pueden estar satisfechos, el varietal lo da todo: chirimoya, pera, anís verde que, aún con su frescura y ligereza, sigue permaneciendo en el final de boca.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA TEMPRANILLO €€

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Tiene un 50% de maceración carbónica, y ya en su paleta aromática se advierte mayor complejidad. Pero, sin duda, la prueba de fuego la pasa en boca, con unos taninos que se pegan y necesitan suavizarse.

D.O. RÍAS BAIXAS**D. PEDRO DE SOUTOMAIOR** €€€

Adegas Galegas. Tel. 986 657 400.

Comparado con el año pasado esta añada es más fresca, más genuina en recuerdos a lima y mango; incluso, su acidez resulta más vibrante, aspecto que ayuda a disfrutarlo mejor en su paso por boca.

D.O. RIOJA CALIFICADA**ALADRO** €€

Aladro. Tel. 679 822 754.

A pesar de que Pablo, su artífice, no está satisfecho del todo, nosotros tenemos que decirle que está equivocado: ¡tiene un magnífico vino! Es un compendio de frutuosidad, de carácter, de identidad, y, sobre todo, de una gran elegancia.



Juvé y Camps

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



ARABARTE TEMPRANILLO €€

Arabarte. Tel. 945 609 408.

Su perfume robusto y desenfadado (que recuerda la hojarasca, el humus) mantiene muy bien la integridad en boca, resultando muy gustoso y placentero.

CASADO MORALES «GRACIANO» €€👍

Casado Morales. Tel. 945 607 017.

La uva Graciano ha sido el hermano pequeño de la Tempranillo, la que aportaba chispa (acidez) a los vinos, pero sabias elaboraciones, como ésta han demostrado que puede tener incluso mayor potencial. Nos rendimos ante su equilibrio gustativo y magnífica estructura ¡Descaradamente apetitoso!

CORTIJO PRIMER €€

Vélez. Tel. 941 256 111.

Es un vino que técnicamente está impecable, su fruta limpia, abundante, el paladar sazonado, envolvente. Es profundo y aromático. Para no defraudar en una barbacoa de carne.

COVILA €

Covila. Tel. 945 627 232.

Un toque de retama interfiere ligeramente en la constante aromática. Aún así no pierde la fuerza y carácter a que nos tiene acostumbrados.

DOMINIO DE BERZAL €€

Dominio de Berzal. Tel. 945 609 039.

Que es un maceración carbónica ya se encargan de gritarlo a los cuatro vientos sus aromas, penetra en la nariz sin contemplación, es muy succulento.

ENEAS €€€👍

Muga. Tel. 941 311 825.

A pesar de no estar terminado (falta la maloláctica) se muestra muy apetecible, con una golosidad que se hace notable, y cada trago resulta una explosión de arándanos y moras que casi podemos medir en peso y tiempo.

ERRE PUNTO R. €€€👍

Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022.

Algunos podrán pensar que este año el vino está algo más indolente pero en realidad sólo ha cambiado el volumen por la elegancia. Una perfecta definición de la fruta.

LUBERRI €€👍

Luberrri Monje Amestoy. Tel. 945 606 010.

Tiene el premio a la constancia, al buen hacer, a la defensa de esta particular forma de elaborar. Como siempre, magnífico.

LUIS ALEGRE €€

Luis Alegre. Tel. 945 600 089.

Es, a principios de diciembre, el vino que posee el paso de boca más domesticado, suave, carnoso y bien dosificado de golosidad que hemos encontrado en la Rioja

MURMURÓN €€👍

Sierra Cantabria. Tel. 902 334 080.

Es inagotable su aroma a violetas, moras, lilas, aunque detrás se esconde una buen esqueleto, fornido, anguloso y tremendamente frutal. En dos meses se podrá disfrutar mejor.

NOBLEZA €€

Casado Morales. Tel. 945 607 017.

Si cerrásemos los ojos y nadie nos dijera que hay vino en la copa, muchos pensarían que es una infusión de sandía y pétalos de violeta. Curioso, pero enormemente seductor ya desde el olfato.

OSTATU €€

Ostatu. Tel. 945 609 133.

Esta vez lo hemos encontrado algo más delgado y atemperado en su conjunto, incluso se puede beber ahora. No obstante, sigue manteniendo todo su talante.

PEÑA LA ROSA €€

Fernández Eguiluz. Tel. 941 334 166.

Está reducido, es normal. Tras desaparecer esta cortina reductora muestra un perfil de libro, bien elaborado, succulento y sin aristas, lo que nos anuncia que ya podemos disfrutarlo.

RIOLANC V.S. €€

Riolanc. Tel. 945 608 140.

No es un error, es 2005. Con este ejemplo queremos demostrar que los nuevos maceraciones, no todos, tiene una vida más larga que antes (superando el año). Ahora se muestra delicado, pero todavía mantiene cierta aspereza en boca.

SEÑORÍO DE VILLARRICA €€

Señorío de Villarica. Tel. 941 457 171.

Tomado a 14 grados de temperatura el vino gana en concentración frutal, es más expresivo, voluptuoso y largo. Mejor elaborado.

TRATO €€👍

Amurrio Bastida. Tel. 618 888 558.

Esta vez el trato lo hemos firmado nosotros porque el vino está espléndido, muy conseguido tanto en aromas (grosella, mora, violeta seca) como en el paladar. Mejor que el 2005.

SOLAR DE BÉCQUER €€

Escudero. Tel. 941 398 008.

Lleva Garnacha y se nota, nos gusta y además le aporta mayor amabilidad al paso de boca, que falta hace con la nueva ola de vinos "lija". Se puede disfrutar ya con arroz caldoso.

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

HOLLERA MONJE €€€👍

Monje. Tel. 922 585 027.

Parte de la elaboración de este año se hizo en depósitos más pequeños y esto se ha traducido en un mayor aumento de aromas varietales: pimienta negra, polvo de carbón. Posee más tipicidad y equilibrio en general que los anteriores.

VIÑA NORTE €€

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.

Es más impetuoso en golosinas rojas que en recuerdos minerales y de pimienta verde (fruto de la naturaleza del terreno). También es más carnoso y exuberante en fruta.





Víños, augardentes e licores galegos con denominación de calidade

*Hai etiquetas
que distinguen
a túa vida*



Distingue a túa vida

Ti sabes converter as boas ocasións en momentos únicos. Disfrutas apreciando toda a calidade e a personalidade que nace das viñas da túa terra. Por iso, elixes víños, augardentes e licores galegos con denominación de calidade.
Porque sabes que hai etiquetas que distinguen a túa vida.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL



VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA

D.O. TORO

AZUL (€€€)

Estancia Piedra. Tel. 980 693 900.

Tuvimos la oportunidad de probarlo en «rama», y ya se intuían sus actuales aromas espléndidos, y notas mentoladas atípicas en el Tempranillo. Tiene todo lo necesario para sobrevivir dos años.

PRIMERO (€€)

Fariña Tel. 980 577 673.

Marca el buen hacer de una uva que, antaño, fue más recia y ahora, cuando se la trata con mimo podemos disfrutar de una carga frutal y gustativa inminente. Muy equilibrado.

D.O. UTIEL-REQUENA

LOS MONTEROS (€€€)

Murviedro. Tel. 962 329 003.

Combinación acertada, de principio a fin, de Merseguera y Moscatel. A muchos puede sorprenderles el final seco y fresco. Un vino que acaba gustando pues no cansa.

SANTERRA (€€)

Murviedro. Tel. 962 329 003.

La etiqueta, que parece un tanga, ya nos anuncia que este vino lo muestra casi todo: es muy franco, bien extraído, inmenso en notas de regaliz rojo. Deja un espléndido final de fruta.

D.O. VALDEPEÑAS

ÁGORA AIRÉN (€€)

Arúspide. Tel. 926 347 075.

De una potencia insólita, nos recuerda algo a la variedad Verdejo, aunque en realidad se trata de la Airén: en boca resulta más fresca y ligera, contra todo pronóstico.

ÁGORA BARRICA (€€€)

Arúspide. Tel. 926 347 075.

Felicidades al enólogo pues este año ha sabido atemperar la dosis de madera, está mejor ensamblado, menos dominante, lo que hace que resplandezca su espléndida base frutal. Se puede tomar ya o esperar un año para consumirlo.

ÁGORA MACERACIÓN CARBÓNICA (€€)

Arúspide. Tel. 926 347 075.

Esta bodega tiene tomado el pulso a este vino y, además, la añada acompaña. Gran despliegue aromático de fruta roja, moras, frambuezas en confitura con un paso de boca goloso y áspero (propio de la fecha en que catamos), aspereza que desaparecerá en dos o tres meses.

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

GRAN TEHYDA (€€€)

Valleoro. Tel. 922 308 600.

El vino habla pero, en este momento, lo hace muy bajito, casi nos despista y sólo escuchándolo en el final de boca nos dimos cuenta de que posee una longitud frutal magnífica, que aumenta por momentos gracias a su buena base. No apto para sordos.

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

EL ANCÓN (€€€)

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.

Si alguno no ha descubierto la tipicidad con mayúsculas de los vinos de las Islas Canarias ésta es una oportunidad única: es como un cóctel de pimienta negra-verde y polvo de carbón. Muy espectacular.

D.O. YECLA

CASTAÑO MONASTRELL (€€€)

Castaño. Tel. 968 791 115.

Es Monastrell pero pasea sus aromas con discreción, muy contenidos, como si hubiese olvidado su lado más mediterráneo. Maduro pero no cálido, carnoso pero no goloso. Un recital de buenas maneras.

V. T. CASTILLA-LA MANCHA

ÍSOLA (€€)

Mont-Reaga. Tel. 645 769 801.

No es tan aromático como el año pasado pero mantiene la frescura a la que nos tiene acostumbrados; sin embargo, y esto es bueno, posee más estructura y necesitará 3-4 meses de reposo.

RV RUIZ VILLANUEVA CENCIBEL (€€€)

Bodega Ecológica Bruno Ruiz. Tel. 914675638.

La bodega reconoce que después de siete años sus vinos comienzan a mostrar los frutos de un trabajo en viña concienzudo. Su vino base ya deja entrever mayor expresividad de fruta, carnosidad y estructura.

SEÑORÍO DE TOLEDO PRIMUS (€€)

Garva. Tel. 918 177 304.

Para este año su potencia aromática es más cautelosa, menos explosiva y, sin embargo, nos satisface más su equilibrio, su frescor.

TAVERA (€€)

Tavera. Tel. 619 427 954.

Aunque sólo lleva un 20% de Garnacha, se nota su personalidad, hace que sus aromas y sabores sean más seductores, que el paladar se doblegue ante su tenor goloso. Buen ensamblaje de variedades.

V. T. CASTILLA Y LEÓN

PEREGRINO (€€€)

Gordonzello. Tel. 987 758 030.

Cuesta encontrar la identidad de maceración carbónica pero no de su carga frutal. ¡Qué explosión! Mora, ciruela de radiante madurez y personalidad. Largo.

V. T. LAUJAR-ALPUJARRA

INIZA (€€€)

El Cortijo de la Vieja. Tel. 669 120 635.

Tiene una viveza difícil de conseguir con la Garnacha. Parte del secreto está en los 800 metros de altitud a los que está plantada la viña (aromas mejor perfilados y frescura).

CÓDIGO DE PRECIOS	
€	Hasta 3 €
€€	De 3 a 6 €
€€€	De 6 a 9 €
€€€€	De 9 a 18 €
€€€€€	Más de 18 €
Buena relación calidad/precio	
En recuadro, nuestra elección	
Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.	



LA EVOLUCIÓN



INTHELINE®

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

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

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

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



BODEGAS LUIS ALEGRE

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

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

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

Bodegas Aruspide

DESCUBRE LO NATURAL
y distinto de UNA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
clásica

ágora

LA ELEGANCIA DE
LO NATURAL

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

ALSINA & SARDÀ
VINO DE CALIDAD

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

TOQUE MAESTRO

Finalista en Primer 2006

BODEGAS LUBERRI-MONJE AMESTOY

Camino de Rehoyos, s/n 01340 ELCIEGO ÁLAVA
Tel. 945 606 010 Fax: 945 606 482
luberri@luberri.com www.luberri.com



La naturaleza es más o menos sabia, pero cuando se agota o no acaba de funcionar, lo mejor es acudir a los especialistas. Godeval es la prueba de un trabajo hecho a conciencia para restaurar en Galicia una de sus joyas autóctonas, la uva Godello, la explosiva delicadeza de una rubia.



O Barco, corazón de Valdeorras, ha crecido sobre la riqueza de la pizarra. La misma que acuna la uva y regala la elegancia y la profundidad mineral a los godellos de Godeval.

Restaurar, recrear: trabajo divino

El trayecto por las corredeiras desde O Barco tiene algo de mágico, el bosque cerrado solo cuela lunares de sol, y los jirones de niebla juegan al escondite tras los troncos. El sonido del río, al fondo del profundo puente, es el bordón para las notas altas de los pájaros, para el ritmo sin ritmo de las castañas que se despeñan al suelo. Y al final, en donde la ladera se hace valle, en un claro donde se asolea la viña, se alza una sólida espadaña, un pulcro techo de teja vieja, un arco bordado en rojo y una acogedora casona de piedra, la que fue el monasterio templario de San Miguel desde antes del S. XIII.

Después de siglos de esplendor y otros tantos de decadencia, el Monasterio de Xagoaza revive en cuerpo y espíritu. Sus piedras se restauraron con puntillismo y autenticidad y, a la vez, en sus entrañas se gesta anualmente la vida de un vino autóctono, original, refinado y exquisito.

La prestigiosa revista Wine Spectator ha rastreado el mundo entero a la busca de los mejores vinos con un coste inferior a 12 euros. Entre los seleccionados figuran 10 vinos españoles, y el primer puesto lo ocupa el Viña Godeval 2003 (88 puntos), del que los catadores destacan el trabajo que realiza la bodega con la variedad autóctona Godello, obteniendo un vino refrescante, mineral, cítrico, con delicados aromas a manzana verde. El Godello es ya, como reza su eslogan, "emblema de una tierra", de la gallega Denominación de Origen Valdeorras.

Ya por entonces, por la baja Edad Media, había aquí vino, imprescindible para consa-

grar en la misa. Pero poco a poco las plagas minaron la Godello, uva delicada, de la que apenas se conservó el 5% de una plantación en la que cabían híbridos y, sobre todo, uvas foráneas más resistentes.

Corría 1975, y esos vinos a granel se vendían a 12 pesetas. Pero de Castilla llegó un joven ingeniero agrónomo capaz de soñar, y con la sabiduría y la tenacidad para convencer. Horacio Fernández defendía que otro vino era posible, convenció a Honorato López Isla, su vecino, siempre dedicado a la gran empresa, como Fenosa, pero curioso impenitente. Y lo demostraron cuando aquel vino pionero recibió el aplauso del mercado al escandaloso precio de 250 pesetas.

LA VIEJA BODEGA

Empezaron por restaurar viñedo, recuperar la Godello buscándola en toda Europa, informar a los viticultores, fomentar campos experimentales y bodegas de seguimiento. Probaron a vinificar en barrica de castaño parafinada, hasta que en el 85 se imponen las cubas de acero, la fermentación controlada a 18° C... En 1989 se funda oficialmente la bodega y empieza a renacer el conjunto sobre sus ruinas. Los gruesos muros serán la mejor protección para el vino, incluso en este raro microclima donde la canícula supera los 35° C y obliga a vendimiar sólo por la mañana, para preservar la frescura de las uvas.

Viña Godeval elabora exclusivamente con la uva de producción propia, recolectada en sus 17 has. de viñedo, de más de 15 años, situado en pronunciadas laderas de suelos pizarrosos, como el del Oporto, imposible

de mecanizar. Elaboran al año unas 150.000 botellas de Viña Godeval, más una experiencia de la última vendimia, un Cepas Vellas del que solo han quedado 1.500 botellas para el mercado nacional, ya que la mayoría se exporta a 20 estados de EE.UU. El uno es vino para sentir, deslumbrante, explosivo sin perder su elegancia. El otro, con la profundidad de la viña vieja, es vino para pensar, para entenderlo y hablarlo, como copa frente a la chimenea, y para dejarlo durar y perdurar, sin prisa.

LA PUREZA PIONERA

La empresa está justamente orgullosa de que la pureza del proyecto primitivo -la romántica defensa de una uva local y de la calidad del vino- se ha preservado inmutable hasta hoy, sin contaminar por presiones mercantilistas. Y de que, a la vez, la bodega se convirtiera en un referente ejemplar, un modelo capaz de extender evangélicamente su buena nueva y de atraer actualmente a lo más granado de la enología española. Y eso a pesar de que las instituciones gallegas eclipsan godello y Valdeorras frente a otras de sus variedades y D.O. Pero quien lo prueba y lo conoce no podrá olvidarlo.



BODEGAS GODEVAL

Avda. de Galicia, s/n
O Barco de Valdeorras 32317 Orense
Tel. y Fax 988 32 53 09
godeval@godeval.com
www.godeval.com



Jarrete de ternera con blancos y tintos

De la mano de Antonio del Álamo, cocinero del emergente restaurante madrileño Dominus, les proponemos una receta sencilla y muy sabrosa, un jarrete de ternera con tagliolini y verduras, un guiso de carne tersa y melosa.

Ingredientes para 4 personas: 2 kgs. de morcillo de ternera con su hueso, 4 cebollas, 3 zanahorias, una cucharadita con clavo, otra con pimienta negra en grano, un diente de ajo, una hoja de laurel, un puerro grande, 200 grs. de champiñones, 50 grs. de jamón, 50 ml. de Manzanilla, 100 grs. de espinacas en hojas, 200 ml. de aceite de oliva extra virgen, 125 grs. de tagliolini (un tipo de pasta fina como el fideo fino).

Preparación: Doramos en aceite el jarrete pasado por harina, lo sacamos, y en ese mismo aceite rehogamos todos los ingredientes menos una zanahoria, el puerro, el champiñón y el jamón. Una vez bien dorada, se añade la manzanilla y la carne. Dejamos que reduzca hasta la mitad y agregamos agua hasta cubrir la carne, ponemos un poco de sal y dejamos cocer hasta que esté tierna (1 hora aproximadamente). Sacamos la carne y colamos la salsa dejándola reducir hasta que espese, en caso de que quede algo ligera desleímos un poco de maizena con agua y se la añadimos.

Por otro lado la zanahoria, el puerro, el champiñón y el jamón los cortamos en trocitos pequeños y los rehogamos; una vez que éste tierno, se junta a la salsa y se deja cocer durante otros diez minutos. Por último cocemos la pasta con agua y un poco de sal.

Montaje: Calentamos el jarrete, sin el hueso, con la salsa y por otro lado salteamos las espinacas con un poco de aceite, añadimos la pasta tibia y el tuétano que sacaremos del hueso. Sazonamos y emplatamos en un lado la pasta y en el otro el jarrete con la salsa.

NUESTRA SELECCIÓN

PAGOS NEGREDO ROBLE '05 *

Arlanza Sdad. Coop. Provincial.

Estupenda unión entre la profundidad de aromas del jarrete y los recuerdos complejos y evolucionados del vino.

CAPELLANÍA FB. 2001 **

Marqués de Murrieta.

Aunque parece tener un exceso de madera, este blanco aporta a la carne una riqueza aromática extra de fina vainilla y una acidez que potencia el paladar.

SILVANUS CRIANZA 2004 ***

Asenjo & Manso.

Un conjunto espléndido. Las notas especiadas y balsámicas del vino amplían cada bocado, y los tostados se transforman en fino cacao.

TERRA DO GARGALO LÍAS 2005 *

Do Gargalo.

El vino es fantástico aunque al comienzo de del encuentro la conjunción aromática resulta un poco confusa. Sin embargo, en boca, gracias a su textura, la carne resulta más jugosa.

PASAMONTE 2004 **

Andrés Valiente e Hijos.

En esta combinación, con un plato en el que domina el sabor dulce de la salsa, el amargor del vino atempera su golosidad.

ABADAL 5 MERLOT RESERVA 2003 **

Abadal Masías d'Avinyó.

Varietal maduro que armoniza aromáticamente bien con el jarrete, el fondo animal y de frutos rojos se funden con la carne. La leve aspereza del vino disuelve la grasa de la carne.



Encuentra
la inspiración



PAGOS DE
ARAIZ
www.pagosdearaiiz.com

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

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clasico"
Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLASICO

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

www.bodegascampsa.com



Bartolomé Sánchez

LOS VINOS DE MI BODEGA



Nueva etapa, vino eterno

Estrenamos nueva etapa. Y el mejor antídoto para hacer frente a una fase que comienza es acometerla con vinos que, como los viejos roqueros, nunca mueren. Hay algo de similitud en este "Único'96" con la sección que ocupamos. Nació por las mismas fechas que "Mivino" y también estrenó nuevo ciclo en la centenaria bodega, puesto que Javier Ausás, el actual director técnico de la casa, se hizo cargo de la dirección un año después, y a él correspondió su educación, crianza y ensamblaje. La bodega Vega Sicilia gracias a sus cuantiosas inversiones ha cambiado en estos años totalmente. Enormes salas climatizadas, relucientes tinós de madera y lustrosas barricas, todo para que los vinos tengan garantizada su continuidad y su asombrosa capacidad de envejecer. Una nueva etapa que se aprecia sobre todo en los "Valbuena" pero que fue iniciada con este gran vino.

LA ÚLTIMA ILUSIÓN Aunque nada tiene que demostrar a estas alturas de su trayectoria enológica, la inquietud de Carlos Falcó no deja de hurgarle en la conciencia. Y con la ilusión de un principiante ha emprendido uno de sus proyectos más queridos. Esta vez ha venido a Madrid, a la subzona más original de la Denominación de Origen Vinos de Madrid. Las viñas se encuentran en un entorno precioso, con paisajes que recuerdan la dehesa extremeña por sus abundantes encinas. Y en su residencia actual, el antiguo palacio de El Rincón, en Aldea del Fresno, ha montado una pequeña bodega para elaborar la producción de las nueve hectáreas plantadas de Syrah y Ganacha, con el método Smart, que tan buen resultado le proporcionó en la finca de Valdepusa, en Malpica. Suelos pobres, de granito degradado transmiten al vino un toque mineral diferente, y que tan bien le va a la Syrah.

EL RINCÓN 2003

EL RINCÓN (PAGOS DE FAMILIA DEL MARQUÉS DE GRIÑÓN). FINCA EL RINCÓN.
28620 ALDEA DEL FRESNO (MADRID) TEL. 925 59 72 22 SERVICE@PAGOSDEFAMILIA.COM
D. O. VINOS DE MADRID. PRECIO: 19 €. TIPO: TINTO CRIANZA VARIEDADES: SYRAH Y GARNACHA
CRIANZA: ONCE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 9/12/2006
CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: CUATRO AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 8,7/10

1ª Cata: Es un vino muy cubierto, atractivo, con plenitud de colores picota y violáceos. Prima en su despliegue aromático el poder de los frutillos de bosque, la frambuesa, el casís, notas de violeta; se aprecia además algún tono especiado, justa reminiscencia de su paso por madera, y un toque mineral. Bastante concentrado, goloso y amplio, con taninos suaves que proporcionan una agradable carnosidad en el paso de boca. Su grato final nos deja recuerdos de fruta madura y cacao amargo.

VEGA SICILIA "ÚNICO" GRAN RESERVA 1996

B. VEGA SICILIA. CTRA. 122, KM. 323. 47359 VALBUENA DE DUERO (VALLADOLID) TEL. 983 69 01 47
VEGASICILIA@VEGA-SICILIA.COM D.O. RIBERA DEL DUERO. PRECIO: 160 €. TIPO: TINTO CRIANZA
VARIEDADES: TINTO FINO 90%, RESTO CABERNET SAUVIGNON. FECHA DE ENTRADA: 5/12/2006
CRIANZA: 20 MESES EN TINO DE MADERA, 24 EN BARRICA NUEVA, 24 EN BARRICA ENVINADA Y 19 EN TINO DE MADERA DE GRAN CAPACIDAD. CONSUMO ÓPTIMO: QUINCE AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9,8/10

1ª Cata: El privilegiado conocedor que logre hallar una de estas botellas tendrá la dicha de degustar el mejor "Único" de los últimos años. Porque este vino, que se acerca más a la elegancia de los grandes borgoñes, es pura filigrana. Desde su asombroso color, a sus aromas complejos de frutillos rojos, ciruelas, tabaco, notas balsámicas y fina mineralidad. Elegante y profundo en el paso de boca, un tanino firme y maduro, extraordinariamente equilibrado pese a la potente acidez. El final es una explosión de aromas, aún con su toque de modernidad.

D O M I N E
BAR RESTAURANTE

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



Yllera Reserva Máximo carácter

La familia Yllera, junto con el enólogo riojano Ramón Martínez Palacios, son los propietarios del Grupo Yllera. Hoy la sexta generación de viticultores y bodegueros de esta dinastía dirige un conjunto de bodegas arraigadas en el corazón de Castilla y León, en las tierras bañadas por el río Duero. La larga y prolífica historia vinícola de esta saga familiar se refleja en la evolución de sus vinos. De los primeros blancos verdejo, que tan famosa hicieron a Rueda, esta firma ha pasado a elaborar en el presente una amplia gama de vinos en distintas zonas como la mencionada Rueda, Ribera del Duero, Toro y Vinos de la Tierra de Castilla y León. La cuidada selección de viñedos y las continuas inversiones en tecnología y barricas, son aspectos que explican el éxito del grupo y que avalan los proyectos futuros que pasan por la conquista de nuevas zonas vinícolas españolas -como Toro o Rioja- y foráneas -como Mendoza, en Argentina. Miembros fundadores de la mención Vinos de la Tierra de Castilla y León, la primera botella que salió amparada con una contraetiqueta bajo este marchamo de calidad fue el Tinto Yllera, el vino estrella de la casa. Una de sus joyas es el Yllera Reserva Vendimia Seleccionada 1999, un vino como verá con carácter, de gran complejidad y armónico.

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.

YLLERA RESERVA VENDIMIA SELECCIONADA 1999

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

La Feria
de los
Grandes
Vinos



La Feria de los Grandes Vinos

en Feria Valencia
18/20 - abril - 2007



FERIA VALENCIA

www.feriavalencia.com · feriavalencia@feriavalencia.com · tel.: (0034) 902 74 73 30 · fax: (0034) 902 74 73 45

Colabora:
**GENERALITAT
VALENCIANA**





El recorrido por la Rioja Alavesa tiene a Sierra Cantabria como fondo y una paleta impresionista de color para cada estación. Tan variopinta como los estilos de bodegas - Riscal, Baigorri y El Fabulista, en la otra página- y como el sabor de sus vinos, desde el de cosechero a las obras de arte de autor.

Se equivoca quien piensa que esto del enoturismo consiste en una peregrinación obsesiva a lo largo de calados, barricas, salas de cata, barras y copas.

Las rutas del vino, tal como se van dibujando por la geografía de la península, son un cuidadoso diseño de la mejor y más variada oferta turística, seleccionada con rigor y garantizada por controles internos y externos.

La Ruta del Vino de Rioja Alavesa está dirigida por una Asociación público-privada cuyo objetivo es la promoción económica de la comarca mediante el desarrollo del enoturismo. Es una unión equilibrada, activa y ejemplar, abierta a la incorporación de nuevos miembros en cualquiera de los sectores: bodegas, museos del vino y centros de interpretación, enotecas y vinotecas, establecimientos hoteleros (incluido turismo rural y agroturismo), tiendas especializadas, bares de vinos, restaurantes, agencias de turismo y empresas de ocio temático. Se sustenta con las cuotas de los socios y el apoyo del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Álava.

Los requisitos que han de cumplir son los impuestos por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y los criterios de la Secretaría de Estado de Turismo,

para formar parte de la futura red de Rutas del Vino de España y Rutas del Vino Europeas.

UN MOSAICO MULTICOLOR

La Rioja Alavesa y sus rutas del vino discurren por una franja de tierra ondulada que, como un calidoscopio, juega a formas y colores a lo largo de las estaciones. Del gris de la piedra al amanecer al magenta del ocaso, del ocre al rojo en otoño, del verde tierno al dorado explosivo cuando la primavera vira a verano. Así es la viña y los suelos entre la ribera del río Ebro y las faldas de Sierra Cantabria o Sierra de Toloño. La comarca descende en laderas escalonadas y goza de un microclima privilegiado para el cultivo de la vid. Una tradición que se remonta en Álava más allá de la época romana.

Las distancias entre villas son moderadas, los caminos amenos, y siempre, en el horizonte, el reclamo de otro campanario presidiendo un pueblo o el más reciente de un faro inesperado, un mirador transparente o una mágica escultura, en fin, la grandiosa arquitectura de las nuevas catedrales: las bodegas.

No hay rutas prefijadas, se hace camino al andar, sin prisa, en bicicleta o en coche,

pero con los ojos bien abiertos, entre los municipios de Assa, Baños de Ebro, Barriobusto, Cripán, Elciego, Elvillar, Labastida, Labraza, Laguardia, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Leza, Moreda de Álava, Navaridas, Oyón, Paganos, Salinillas de Buradón, Samaniego, Villabuena de Álava y Yécora.

Estos pueblos, vinculados tradicionalmente a la cultura del vino, conservan el encanto de las villas medievales levantadas entre viñedos, atesoran un vasto patrimonio natural, arqueológico y artístico, y disponen de una infraestructura hotelera y gastronómica de calidad, desde la mesa tradicional a la refinada y novedosa, desde el gran hotel de 4 estrellas como el acogedor Ciudad de Laguardia con su privilegiado ascensor panorámico sobre el viñado, frente a la montaña, hasta el pionero en esto del enoturismo, el que se construyó restaurando Bodegas Palacio, o a tantas casas rurales confortables y sobradas de encanto.

VINO Y ARTE

No hay rutas prefijadas pero el buen criterio lleva a empezar por la base, por el conocimiento del vino y su mundo, tal como lo cuenta Raquel o Rubén en Villa Lucía, un centro de interpretación bello, ameno y



La Rioja Alavesa es un bodego de poco más de 300 kilómetros donde el visitante puede sobrevolar o profundizar, según sus preferencias, en todos los atractivos turísticos: paisaje, historia, arte, gastronomía, fiestas, peculiaridades tradicionales y, por supuesto, el Vino. Con mayúscula y omnipresente: en el paisaje, en el arte, en la historia, en el trabajo y en la fiesta.

Caminos del vino, rutas a la carta

didáctico. Está al pie de Laguardia, cabeza de la comarca y repleta de atractivos.

Maribel o Pilar se encargan de divulgarlos a través de la oficina de Turismo, y ellas mismas pueden mostrar al viajero esa pieza única que es el pórtico de piedra policromada de la catedral de Santa María. O, por estas fechas, recomendar una visita al curioso Belén articulado donde, hasta el primer domingo de febrero, después de misa de 12, se representa paso a paso la historia sagrada.

Esa aproximación, tan personal, forma parte del talante amistoso y afable de los vecinos de la Rioja Alavesa, y gracias a eso las visitas a las bodegas son un prodigio de aprendizaje a base de lenguaje común, sabroso anecdotario y, en el fondo, reflejo del amor a la tierra, al vino, a la labor de cada cual. No importa si se trata de una pequeña bodega tradicional, como la del Fabulista (la casa de Samaniego) tal como la enseña Eus, o una evolucionada y perfeccionada con mimo durante tres generaciones, como la Casado Morales que dirigen mano a mano los dos hermanos, Joseba y Javier; o la tecnología personalísima de Fernando Remírez de Ganuza al pie de la torre de Samaniego. O la visita inevitable a las obras maestras de la arquitectura firma-

da, como el hotel y balneario de vino de Marqués de Riscal, bajo las cintas multicolores de titanio, emblema de Frank Gehry; o las inconfundibles ondas de Ysios que diseñó Calatrava, los muros curvos de Viña Real del arquitecto francés Mazieres, o la grandiosa y al mismo tiempo práctica y discreta obra de Iñaki Azpiazu para Baigorri, que muestra con arrobo Estíbaliz, y que aun antes de la inauguración oficial acaba de recibir el galardón Best Of del Turismo del Vino.

PARA TODOS LOS GUSTOS

El encanto y el conocimiento del mundo del vino consiste, aquí en la Rioja Alavesa, precisamente en la diversidad, en comprobar cómo hay formas y medios tan diferentes para llegar al resultado de vinos estupegados que no tienen nada que envidiarse entre ellos. Vinos excelentes, para todos los gustos, que el viajero puede degustar en primicia cada temporada. Ahora, desde noviembre, la reciente vendimia se ha convertido en ese característico vino de maceración carbónica -o de cosechero-. En primavera y verano salen los crianzas y reservas. Pero la sorpresa mayor viene en otoño, en vendimia, con la posibilidad de catar uvas y mostos.

Y quien tema el binomio de beber y conducir, cuenta aquí con una empresa que provee tanto de coches con chófer como chófer para el coche propio. Todo está pensado para disfrutar.

MÁS INFORMACIÓN



OFICINAS DE TURISMO

www.laguardia-alava.com. Tel. 945600 845
www.labastida-bastida.org. Tel. 945331 818
www.elciego.com Tel. 945 606 166

DÓNDE COMER

Información en folletos y Web (6 asociados)

DÓNDE DORMIR

Información en folletos y web (12 asociados)

ENOTIENDAS

Laguito de Urialde. Mayor, 8 (Labastida)
 Enoteca Arburí. Pza. Mayor, 1, (Laguardia)
 Escudo mayor. Pza. Mayor, 6 (Oyón)
 Vinoteca Landa. Florida, 8 Labastida)

VISITA IMPRESCINDIBLE

Centro Temático del Vino Villa Lucía
 Ctra. de Logroño s/n. Laguardia. Tel. 9456000 32.
www.villa-lucia.com

INFORMACIÓN

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com
www.rioja-alavesa.net
 Asoc. de bodegas: www.riojalavesa.com.
 Asoc. hostelería: www.euskalia.com

SERVICIOS DE TRANSPORTE

Déjate llevar por Rioja Alavesa. Tel. 653 23 45 60
 Gran Turismo Rioja. (Coches y Chóferes).
 Tel. 609 41 95 99



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

SEPA DE LO QUE HABLA



Aromas animales ¿Virtud o defecto del vino?

Durante siglos, un discreto aroma a cuadra equina en los vinos de Burdeos se consideraba atributo de los vinos nobles. Esto ha cambiado desde que se ha demostrado científicamente que la responsable de este aroma es la levadura *Bretanomyces*, procedente de barricas o bodegas con poca higiene. Lo cierto es que tales notas son características del perfil aromático de determinadas variedades. De entre los aromas animales, el más clásico es el llamado «pipi de chat» (pis de gato), que con frecuencia se detecta en el Sauvignon Blanc y que surge de manera natural.

Vinos del viejo del «nuevo mundo»: ¿en qué se diferencian?

Los vinos elaborados en el nuevo mundo (Australia y Estados Unidos, principalmente) son ricos en alcohol, por encima de los 13,5% vol., con maduraciones al límite, mucha fruta, pobres en polifenoles, adición de acidez, taninos de roble, maderas nuevas muy tostadas... En el viejo mundo, es decir Europa, priman las Denominaciones de Origen, la tipicidad de las uvas, el equilibrio de los polifenoles de la fruta, niveles de alcohol moderados y una estricta limitación de aditivos.

¿Es cierto que en determinados vinos se han descubierto rastros de veneno de las avispas?

Un estudio del equipo médico del Hospital Universitario Río Hortega de Valladolid, dirigido por la alergóloga Alicia Armentia, detectó que algunos pacientes se acaloraban o mareaban cuando tomaban vinos jóvenes. En principio se atribuía al efecto del alcohol, pero la primera sospecha de que la causa podía ser otra surgió con un paciente que acusaba graves problemas al tomar solo ciertos vinos que llegaban a provocarle un «shock». Tras barajar varias hipótesis, Armentia observó en la bodega de un amigo que las uvas que entraban en las tolvas estaban cubiertas por nubes de avispas. Esa era la explicación: parte de su veneno quedaba también en los mostos. La transferencia se produce por contacto oral, cuando las avispas liban el azúcar de la uva. La investigación también determinó que los síntomas se producían con mostos recién prensados, con vinos jóvenes y no en los que tenían crianza en madera. Es un hecho excepcional, aunque es algo que deben vigilar las bodegas.

Su problema nos interesa. Estamos dispuestos a despejar todas sus dudas. Sólo tiene que escribirnos: C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Fax: 915183783.



Casa Montaña Mejor, vino por copas

Qué sorpresa mayúscula! Después de perdernos varias veces por un enredado barrio valenciano, por cierto, muy bien situado, cerca de la sede de la Copa de América, dimos con Casa Montaña. Las arrugas de sus puertas nos advierten de la solera del lugar, casa fundada en 1836, todo un viaje en el tiempo. Aquí no esperen ver unas tapas de diseño o un local con decoración minimalista. Abran sus ojos y sumérjanse en la tradición, disfruten de un museo lleno de toneles, alquitaras, vasijas de aceite y otros artilugios que rememoran los inicios de esta taberna: la venta a granel, que todavía hoy mantienen. El cliente se ve rodeado de un ambiente exquisito, confortable, con pequeñas mesas que se suceden en un local laberíntico e independiente para parejas o grupos reducidos. Bien es cierto que no es un local pequeño, pues allí trabaja a sus anchas una plantilla de 18 personas. Para comer se hace un culto a la tapa, sencilla pero de calidad, a base de sardinas, boquerones, habas, patatas, chistorras, un solomillo delicioso (importado de Alemania y Holanda) y unas anchoas que parecen traídas por los mismos dioses. Y para acompañar, dispone de una selección semanal, anunciada en la tradicional pizarra, de vinos por copas: seis tintos, tres blancos, dos rosados, dos cavas y un champagne. Y, si a alguien se le antoja una botella entera, puede elegir entre sus 900 referencias, todas detalladas en una carta que por su diseño, contenido y numerosos premios obtenidos se vende también al público. El precio medio oscila entre los 20 y 30 euros. Además del mejor producto español la carta incluye vinos de la talla de Château Latour, Margaux, Mouton-Rothschild, etc. Pero la pregunta es: ¿se venden? Cuenta su sumiller, Vicente Barberá (en la foto), que muchos clientes saben de la existencia de estos vinos y vienen a propósito. Su actual propietario, Emiliano, es el verdadero impulsor vinícola de este entrañable establecimiento que además participa en una sociedad llamada Aranleón, dedicada a elaborar vinos de las principales D.O. para la exportación. Su último proyecto ha sido la apertura de una tienda de vinos, justo frente a la taberna, en la que se imparten cursos. Las más de treinta cajas de vino que gastan a la semana ya nos advierten que estamos ante todo un referente: es la Taberna por excelencia en la ciudad de Valencia. Nosotros así lo pensamos.

CASA MONTAÑA
C/ J. Benlliure, 69
El Cabanyal
Tel. 963 672 314

SÓLO PARA VISITANTES PROFESIONALES

Düsseldorf, Alemania

18. – 20.3.2007Feria Monográfica Internacional
de Vinos y Espirituosos

Una elección de primera: ProWein 2007

Le ofrecemos la plataforma óptima para tomar decisiones: **unos 3.000 expositores de 46 países.**

Busque a quién busque, busque lo qué busque: **ProWein** le indica el camino al éxito.

Regístrese hoy ya como visitante profesional y solicite cómodamente sus billetes de entrada on-line beneficiándose de un descuento.

Atractivos servicios de viajes combinados completan la oferta de Internet con motivo de **ProWein**.

www.prowein.de

EXPO - DÜSSELDORF ESPANA, S.L.
C/. Fuencarral, 139-2º D
28010 MADRID
Telefon: (91) 594 45 86
Telefax: (91) 594 41 47
e-mail: expodusseldorf@
wanadoo.es


**Messe
Düsseldorf**

Empordàlia

Empordàlia es la unión de sentimientos, el arte de crear con la uva

Donde los Pirineos tocan el Mediterráneo.
Tierra desnuda y salvaje, pizarras, granito, roca madre, Alt Empordà.

Sucesión de estaciones, de aromas de flores, de rojos cielos, de silencios.
Viñas inmóviles que luchan contra la Tramontana para extraer la esencia de la tierra para convertirla en vino.



www.empordalia.com

Ctra. de Roses s/n 17494 PAU | Alt Empordà Girona | Tel. 972 530 140

ENERO DE 2007 *miVino* 20

UN QUESO, UN VINO



Vegalberche La arruga es bella

En verano de 2006 sus primeros quesos se terminaban de moldear, y a mediados de diciembre había agotado sus existencias. Su propietario, Javier Garnacho, trabajó como veterinario de campo, durante diez años, en la empresa Priego. Harto de la rutina decidió escribir el primer episodio de su aventura montando una granja muy cerca de Madrid. Tiene sus propias ovejas y con su leche elabora toda la gama de quesos: fresco, semi, curado, e incluso un yogur. Además de esta rareza, al que la gente denomina el "arrugao", por su aspecto. Es la versión española del Camembert, pero de oveja y, por cierto, bastante mejor.

EL QUESO

VEGALBERCHE

Quesería Vegalberche

Ctra de Picadas, 2. 23620 Madrid

Tel. 696 093 545 czaro@inicia.es

ELABORACIÓN

Se calienta la leche a 60° C, durante 30 minutos. Después, se baja a 28° C para añadir el fermento. Este queso es de coagulación mixta, es decir, láctico y enzimático. Se añade el cuajo animal (cordero), y se deja unas tres horas, hasta que empiece a oler a yogur. Se corta con una lira durante 2-3 minutos y se pasa a los moldes para que desuere. No se prensa. Se mantiene 24 horas a una temperatura ambiente de 20-24° C, y se pasan a salmuera durante una hora. En el secadero permanecerán 2-3 días. Madurará 25 días en cámara. Sus condiciones naturales aportan el moho que recubre el queso.

D.O. no tiene Tipo: pasta blanda. Forma: cilíndrica. Peso: 400 grs. Cabaña: ovina. Raza: Assaf. Curación: 25 días. Cuajo vegetal. Precio Kg: 2,50 euros.

EL VINO

OLOROSO SACROMONTE 15 AÑOS

Bodegas Valdivia

C/ Zoilo Ruiz Mateo Camacho, s/n

11408 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tlf. 956 314 358 Fax. 956 169 657

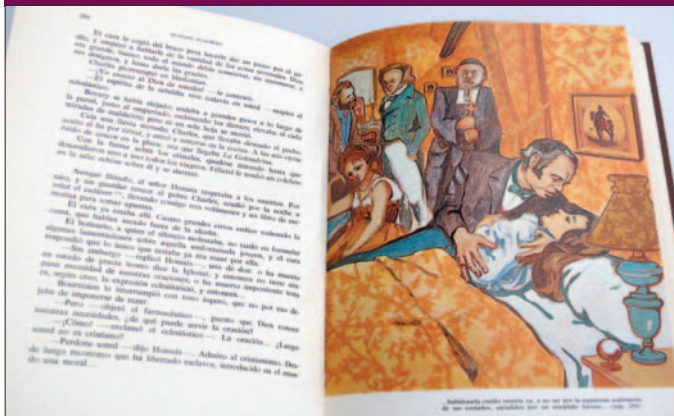
s.leal@bodegasvaldivia.com

www.bodegasvaldivia.com

D.O. Jerez-Xérèz-Sherry-Manzanilla. Tipo: Generoso. Varietal: Palomino Fino. Grado alcohólico: 20% vol. Precio: 25,86 euros.

Raras veces una armonía resulta tan arrolladora y fascinante como esta. Este oloroso no es tan corpulento como lo habitual: su frescura, junto con su elegante aroma, es la clave para que la alianza con este poderoso queso, de textura cremosa, sea inacabable. Altamente recomendable.





Madame Bovary Una risa sonora y libertina

Difícil resulta sustraerse a alguien como G. Flaubert (1821-1880), para quien el ejercicio de la literatura era toda su vida. Por eso Madame Bovary es él mismo, la vida hecha pura escritura. Cada una de sus líneas está laminada, construida paso a paso hasta que en el ensamblado total ajuste cada mínima pieza, buscando siempre esa “palabra justa”. Emma es Flaubert y un poco todos nosotros cuando nos adentramos, paso a paso, en la trama de la narración.

¿Quién no ha pensado, al menos una vez en su vida, que, por ejemplo, estaba bailando con la sensualidad hecha carne? Emma cae fulminada por el deseo por encima de los deseos, del amor por encima de todos los amores.

Ella no toma el vino de manera normal, porque cuando inunda su cuerpo, éste se estremece cual volcán vuelto a surgir: «Le sirvieron vino de Champagne con hielo. Toda su piel se convulsionó al sentir el frío en su boca». Este vino de Champagne le produce una “risa sonora y libertina” que a ella, y a su acompañante, los transporta a una mutua posesión indescriptible. Los licores liberan de las ataduras cotidianas que encorsetan y reprimen: «El vino de Pomard le excitaba un poco las facultades, y, cuando apareció la tortilla con ron, expuso teorías inmorales sobre las mujeres».

Pero también el beber marca el acontecer pautado de la vida sin sobresaltos: «A las ocho de la mañana, bajaba desde lo alto de Montmartre, para tomar el vino blanco... Su desayuno, al cual seguían varias partidas de billar, le conducía hasta las tres. Se dirigía entonces hacia panoramas, para tomar la absenta. Después de la sesión en casa de Arnoux, entraba en el establecimiento de Bordelais para tomar el vermouth...»

El vino también es ese bálsamo a veces tan necesario: «Frédéric se había perturbado con la amargura de Deslauriers; pero, bajo la influencia del vino que circulaba en sus venas... no experimentaba más que un bienestar, voluptuosamente estúpido, como una planta saturada de calor y humedad».

El vino es elevado a categoría suprema: «Viva el vino! Es él realmente Cristo. Él deshíela los corazones. Él desborda el cáliz! Inunda el mundo!... Rojo es el sol, rojo es el jugo del otoño... Bebamos el vino para poseer la llama».

Y la vida misma se logra definir a través de una metáfora vinícola: «La vida es un sudario manchado de vino, una orgía en la cual cada cual se emborracha, canta y tiene náuseas; es vaso roto, un tonel de vino agrio, y el que mucho lo remueve se topa con bastante fango».

Y el vino aquilata situaciones vitales con una medida casi perfecta: «En una copa cincelada con un diamante, se le ofreció un vino cuyas uvas eran de Asia, impregnado de los perfumes más dulces, un vino tan delicioso que en la vida bebería nada semejante: Apenas mojó sus labios con él, la náusea le avino de nuevo, y lo arrojó al suelo».



Pérez Barquero S.A.





Primer contó con la presencia de miles de visitantes, la mayoría gente joven, que pudieron apreciar las características de la cosecha 2006. Arriba, Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador de Rioja, y Jose Antonio Suso, viceconsejero del Gobierno Vasco.

Novena Muestra de Vinos de Maceración Carbónica Primer 2006, puerta de entrada a nuevos consumidores

La novena Muestra de Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2006, celebrada en el Palacio de Congresos de Madrid, ha dejado claro que cuando las condiciones climáticas son adversas (altas temperaturas, escasez de agua, granizo, etc.), la preparación técnica de los enólogos y la intervención de la tecnología punta con la que cuentan las bodegas dan como resultado una gama de vinos de maceración carbónica de excelente factura, como es el caso de la vendimia de 2006. Primer es una ocasión excepcional para ver cómo se muestran las diferentes variedades «al desnudo», sin crianzas.

NUEVOS VARIETALES

Uvas, algunas de ellas, no tan habituales en la elaboración de esta tipología de vinos, seña de identidad de la Rioja Alavesa y de la variedad Tempranillo, como Garnacha, Graciano, Monastrell, Listán Negro,

Mantonegro, Macabeo, Albariño, Bobal, Syrah... Primer permitió descubrir los matices que aporta cada uva y las diferencias entre las diversas zonas geográficas.

Primer 2006 ha contado en esta ocasión con nuevas: bodegas y zonas vitivinícolas como Costers del Sió (D.O. Costers del Segre), El Cortijo de la Vieja (Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra), y Tavera (D.O. Méntrida y Vinos de la Tierra de Castilla), estando representadas prácticamente todas las regiones vinícolas españolas. Un escaparate único en el que durante tres días, del 15 al 17 de diciembre, el público asistente disfrutó de la gran fiesta del vino joven, la mejor puerta de entrada para ganar nuevos consumidores del vino.

VINO JOVEN PARA JÓVENES

Este hecho quedó corroborado por la numerosa presencia en la Primer de gente joven, que refrendaba el objetivo primordial

que Primer se marcó desde sus comienzos: conseguir que en España se beba más vino de calidad y fomentar su cultura.

UN BUEN COMPLEMENTO

El complemento gastronómico, y ya histórico, de Primer fue la cuidada selección de productos de máxima calidad de la firma Ámbar Vinos, como la torta de la Serena Oro Noble, el queso manchego Castellar de Santiago, los embutidos Juan Macías y Marcial o los bombones de higo, junto a los excelentes jamones ibéricos de la empresa Montanegra de Nogales (Badajoz).

Primer es una muestra creada por OpusWine, que además ha contado con el copatrocinio del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Vinos de la Rioja Alavesa, el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, copas Riedel, a través de la firma Euroselección, y las revistas Vinum y MiVino.

Una tipología con más seguidores Finalistas de todas las procedencias

Como ya es habitual, la muestra eligió por votación popular los doce mejores vinos que participarán en la gran final. En esta ocasión hubo algunas novedades entre los seleccionados como Aladro (Aladro), Casado Morales Graciano (Casado Morales) y Tavera (Tavera) -éste último es nuevo en la muestra-, que junto a Azul (Estancia Piedra), Don Pedro de Soutomaioir (Adegas Galegas), Eneas Muga (Muga), Erre Punto R. (Remírez de Ganuza), Ísola (Mont-Reaga), Luberrí (Luberrí Monje Amestoy), Macià Batle (Macià Batle), Primero 2006 (Fariña) y Viña Urbezo (Solar de Urbezo) irán a la final prevista para la primavera de 2007. La entrega de diplomas estuvo a cargo de José Antonio Suso Pérez de Arenaza, viceconsejero de Política e Industria Alimentaria del Gobierno Vasco, y de Víctor Pascual Artacho, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, quien se declaró «un entusiasta de los tintos de maceración carbónica, vinos de calidad perfectos para fomentar el consumo entre los jóvenes».



De izquierda a derecha, los finalistas en compañía de las autoridades presentes en Primer 2006: Remírez de Ganuza; Solar de Urbezo; Aladro; Macià-Batlle; Mont-Reaga; Jose Antonio Suso, viceconsejero del Gobierno Vasco; Tavera; Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja; Casado Morales; Estancia Piedra; Adegas Galegas; Muga; Fariña y Luberrí.

Mas Perinet Aventura vinícola de Serrat

Mas Perinet y la tienda especializada en vinos Lavinia celebraron en Madrid la presentación de esta bodega tarraconense del cantante Joan Manuel Serrat. Una aventura vinícola en la que Serrat ha querido dejar claro que no se trata de un famoso más que se apunta a la moda de montar su propia bodega. Lo suyo viene de lejos. Con estudios de Ingeniero Agrónomo y una afición al mundo del vino de muchos años acabar siendo bodeguero era casi el paso más lógico a seguir. Este paso se dio en 1998, con la puesta en marcha de Mas Perinet, en la finca ubicada entre los municipios de Cornudella y Morera del Montsant (Priorat), de la que el cantante es copropietario junto con Alejandro Marsol y Antonio Casado.



La presentación estuvo dividida en dos actos: una cata técnica dirigida a profesionales y periodistas especializados, y un segundo acto en el que se presentó la bodega ante los medios y personalidades. Los asistentes pudieron degustar, con D.O. Ca. Priorat, los tintos Perinet 2004 y Perinet + Plus 2004, y con D.O. Montsant el blanco Clos María 2005 y el tinto Gotia 2004.

Catas de añadas únicas VI Encuentro Verema

El VI Encuentro Verema, organizado por el portal www.verema.com, tendrá lugar en el Hotel Meliá Valencia Palace de Valencia los días 26 y 27 de enero de 2007. Entre las novedades destaca la conferencia inaugural, a cargo de representantes de Marqués de Riscal, y la

cata de añadas antiguas de vinos de la bodega y de su edición limitada Frank Gerhry 2001, elaborada para la inauguración de su nueva sede en Cenícero (La Rioja). También cabe señalar la cuarta entrega consecutiva de los Premios Verema, otorgados por los consumidores finales.



Danza Espumoso gallego

Con el nombre de Danza, el Grupo Galiciano acaba de presentar el único espumoso gallego del mercado. Un vino que, en opinión de los expertos posee como principales características una espuma persistente de aspecto cremoso y que al olfato y al paladar tiene evocaciones frutales. La calidad del espumoso y su producción totalmente artesanal (8.000 botellas) condiciona la comercialización de Danza que, en su mayor parte, será bajo el sistema de cupo personalizado.

Una tradición... **TAVERA**
Nuestros vinos... Una pasión.

**Finalista en
Primer 2006**

Bodegas y Viñedos TAVERA S.L.
Ctra. Valmojado a Toledo S/N 45182 (Arcicollar) Toledo
Tel.: 637 847 777 / 666 294 012
www.bodegastavera.com info@bodegastavera.com

S
Costers
del Sió

Bodegas Costers del Sió

Ctra. de Agramunt, Km. 4,2

25600 BALAGUER / Lleida

Tlfo.: 973 424 112

comercial@costersio.com

www.costersio.com



SE PRECISAN DISTRIBUIDORES

Zemis 2003 Segunda añada

Jean Leon presenta la segunda añada de su vino Zemís. Un momento muy especial para esta bodega tras renunciar a elaborar el Zemís en los dos últimos años (2001 y 2002) por no reunir las condiciones óptimas. Todo el Cabernet Sauvignon y el Cabernet Franc con el que se ha realizado procede de los viñedos más antiguos de la firma. La producción está en línea con la del 2000. Para este 2003 se han elaborado 2.960 botellas.



Ahora regalar un viaje será divertido y exclusivo. Un regalo original y de diseño, en cuyo interior descubrirá la cultura del vino ligada a un territorio, para disfrutar de su gastronomía y sus gentes. La Denominación de Origen Somontano, situada en el prepirineo aragonés, es el escenario donde se podrán disfrutar los «viajesEmbotellados de enoDestino», desde el mes de diciembre, y con la garantía adicional de contar con los establecimientos incluidos en la Ruta del Vino Somontano

VIII Capítulo de Investidura El Reino de la Monastrell en Pinoso

La Villa de Pinoso acogió a la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell para la celebración del VIII Capítulo de Investidura. La Cofradía, que realiza una activa valorización y promoción de los vinos de la variedad Monastrell, considera el Reino de la Monastrell como concepto amplio que integra a personas comprometidas con esta variedad de uva y sus vinos, desde su origen en la viña, hasta la degustación en

una buena mesa. Como reconocimiento a los méritos técnicos y profesionales en el ámbito de la vid y el vino fueron investidos Cofrades de Mérito: Enrique Mendoza, (Bodegas Enrique Mendoza) y José Serrano, técnico del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; como Cofrade de Número, Antonio Tovar Párraga; y en la sección de Jóvenes Amigos de la Cofradía, Jorge Rodríguez Cases.



El enoturismo, el mejor regalo Viajes embotellados por el Somontano

avalada por Tour España. Reservas en hoteles de ensueño, restaurantes tradicionales y de vanguardia, actividades alternativas de ocio y aventura, en definitiva enodestino en sus viajes ofrece una completa estancia enoturística concentrada en un regalo inolvidable. Para más información sobre «viajesEmbotellados», se pueden dirigir a la sección Rutas de la página web www.enodestino.com, enviar un correo electrónico a info@enodestino.com, o llamar directamente al teléfono 974 316 342.

Cuerpo,



Alma,

y Corazón



de Rioja.


Paternina
www.paternina.com

Seminario del Cava Del vino a la espuma



Jaume Gramona y Custodio López Zamarra durante una de las catas del Seminario.

Por undécimo año consecutivo, Cavas Gramona tenía cita con los sumilleres de Madrid con el fin de actualizar y divulgar los últimos avances en los conocimientos enológicos relativos a los vinos espumosos.

Jaume Gramona, profesor de la Facultad de Enología de la Universidad de Tarragona Rovira i Virgili y enólogo de la firma de Sant Sadurní d'Anoia, había preparado para la ocasión un programa

completo de tres días durante los cuales, y sin favorecer ninguna denominación de origen o firma particular, fue debatido el panorama de los vinos espumosos del mundo y sus nuevas tecnologías. Albergado por el Aula del Vino del periodista y enólogo Jesús Flores, el acto fue apadrinado por Custodio López Zamarra, presidente de Honor de la Asociación de los Sumilleres de Madrid, y Juan Carlos Navares, asesor y bodeguero.

III Jornadas Gastronómicas Jerez y manzanilla a la mesa

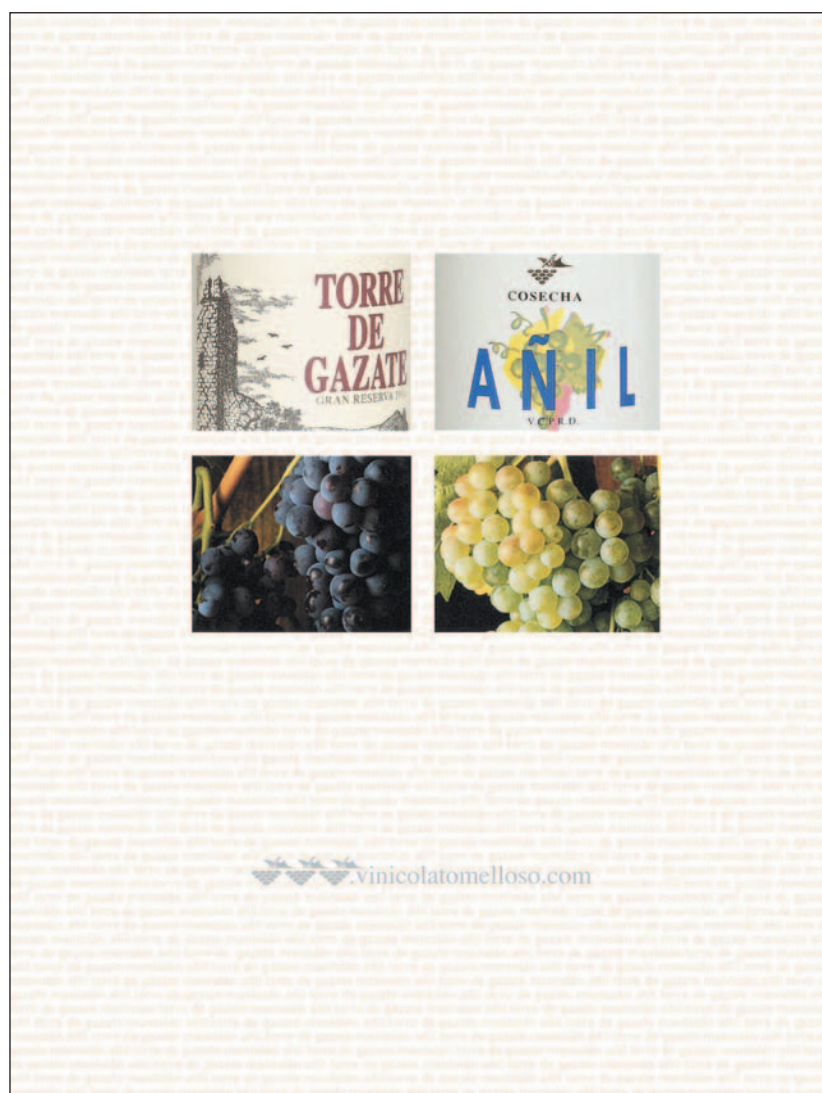
Más de veinte restaurantes de los más prestigiosos de la capital malagueña y la Costa del Sol, entre ellos varias estrellas Michelin, participaron en las III Jornadas Gastronómicas del Vino de Jerez y la Manzanilla en la Mesa, defendiendo durante quince días el sitio del Jerez y la Manzanilla en la mesa a través de creativos menús, siempre acompañados con vinos de esta Denominación de Origen andaluza. La responsable de Promoción del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry-Manzanilla-Sanlúcar y Vinagre de Jerez, Carmen Aumesquet, junto con el presidente de la Asociación Provincial de Hostelería de Málaga, Rafael Prado, y el

prestigioso chef malagueño José Carlos García, quien ha recibido este año una estrella Michelin, fueron los encargados de presentar esta tercera edición. Estas Jornadas Gastronómicas, cuyas edicio-



Un brindis por las jornadas con todos los protagonistas.

nes precedentes, celebradas en los años anteriores en Sevilla, Madrid, San Sebastián y Barcelona, han cosechado un importante éxito entre la crítica especializada.



SHOPPING

Saber, catar y gozar

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



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

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 barrica y, sobre todo, durante su tostado (vainilla, especias y tostado). Si usted es fabricante de barricas, usuario o catador de vinos ahora podrá adivinar de qué tipo de roble se está hablando.



LA NARIZ DEL CAFÉ

Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión 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.



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 cata-dores 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.

PRECIOS POR UNIDAD:

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

Para abrir y degustar



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

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

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



* Ver precios en recuadro de la pág. 27

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

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 tira-buzón 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 €

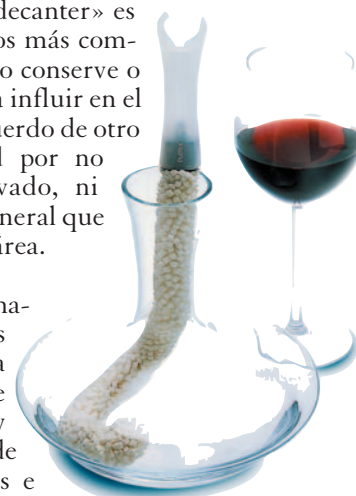


Lo más ingenioso

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 €



De buen grado

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

Ref. 540/01: 5 €



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 sacacorchos 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 €



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:

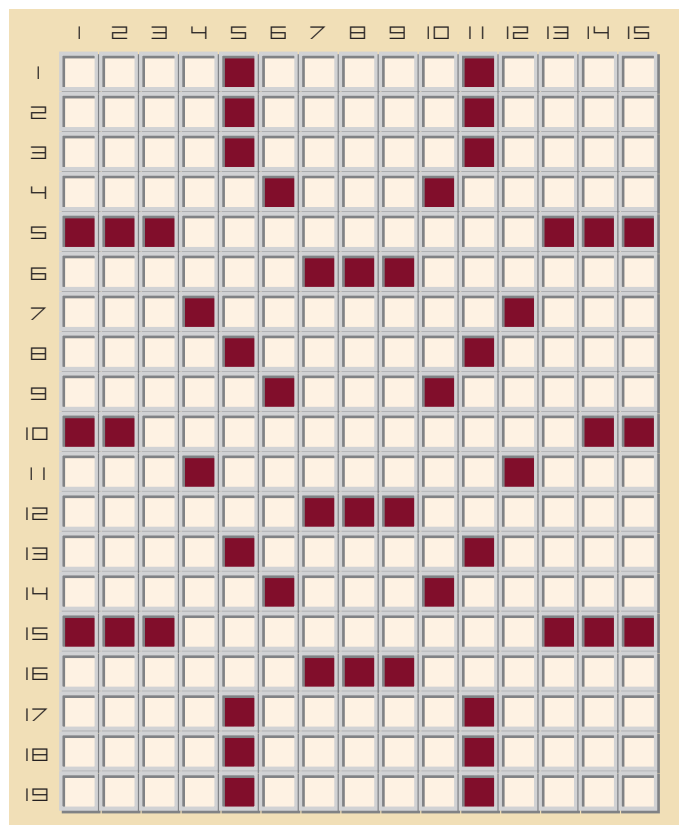
6 aromas (Tentación), 33 €
36 aromas (Revelación), 200 €

PEDIDOS: TEL. 915120768. FAX. 915183783. l.minaya@opuswine.es

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

A todo volumen

Diviértase poniendo a prueba sus conocimientos enológicos con nuestro crucigrama, patrocinado por Guardavinos, que sorteará entre los acertantes dos cursos gratis para 2 personas en sus instalaciones madrileñas. Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Junto con Chandon, proveedor de champagne de Isabel II. Rasgos aromáticos. Desastre de 1929. 2. Contrario del ocaso. Lugar de hibernación. Botellero de cavas. 3. Gas publicitario. Recipiente de pisado. Logotipos del Cervantes. 4. Deporte blanco. Grado de maestría. Material de modernos depósitos vinícolas. 5. * Combinado de ron. 6. Clooney, para Bush. Anarquista. 7. Alternativa al parchís. Trabajadora de Iberia. Marcación del WAP. 8. Envase electoral. Teatral mercader. Periodo de florecimiento. 9. Capital champagnera. Thurman de Las amistades peligrosas. 43, para algunos. 10. * Pebetero de Santiago. 11. Aerolínea japonesa. Noé o Matusalem, enológicamente. CD interactivo. 12. Pantalla de lámpara. Como el vino tánico. 13. Pastor bíblico. Grupo de Viña Albali. Socorrido. 14. Fenómeno fonético. Aislante del odre. De poca monta. 15. * Melchora en Historia de un beso, de José Luis Garci. 16. ¡Oído al parche! Clase de Martini. 17. Opera el carterista. Similar al moscatel. Sin añadiduras. 18. VIP de Monserrat. Gripe en titulares. Echó a la basura. 19. Distintivo de los vinos de Jerez. Club romano. Zona de la psique.

VERTICALES. 1. En los Alpes, uno es blanc. Carrera veraniega. Pones estrictos límites. Pasar el tractor. 2. Oxigene el ambiente. Color arenoso. Masa de vapor. Madre adoptiva de Rómulo y Remo. 3. Colegio de príncipes. Enemigos de Viernes. Puntocom con sede en San José. 4. Especialidad de Finley. Frodo, para Gollum. Analfabeta. 5. ¡No se saldrá con la ____! Señal de cruce. Agencia laboral de la ONU. 6. Lon ____, líder camboyano. Bigote incipiente. Prótesis de Ícaro. Adversario de Federer. 7. Preparada en el espetón. Produjo mal olor. Oferta de compra (abrev.). Tinta, para Mi Vino. 8. Chivas de Escocia. Hueso de la pierna. Artículo de Molière. Taylor de Gigante. 9. Procedencia de un renombrado caviar. Árbol ribereño. Tira de la vela hacia arriba. Fui consciente. 10. Cliente de Fabergé. Paso por la turmix. No me vengas con _____. Coetáneo del celta. 11. Barco para parejas. Enredos. Sufijo de ristorante. 12. Ganar tamaño. Paradero de 24 Soyuz. De aroma intenso y seco. 13. Reprime verbalmente. Solitario penitente. Armstrong del Apolo 11. 14. S. Bolívar quiso unir la. Concéntrate en lo _____. Pátina del hierro. Vecina de Alt. 15. Asunto detectivesco. Potestad de Venus. Gran cuerpo. 80% de diez mil (?).

Cursos Protocolo y Cata
Para empresas y aficionados
Sala de Cata
Guardavinos
C/ Guzmán el Bueno 68 Tel. 91 543 82 61

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 113

REYMO
ESPUMOSO MOSCATEL

Isabel Guzmán Cadas

C/ Santillana, 2 - 4º I

11006 Cádiz

Jorge Sáa Gonzáles

C/ San Vicente, 226 pta 2

46007 Valencia

Migueltxo Goñi

C/ Lerín, 31 - 3º C 31013

Ansoáin (Navarra)

Raquel Esquiliche Mesa

C/ Febo, 2º Izda.

41010 Sevilla

Isabel García Martín

Avda. de Buenos Aires, 17

7º A Ourense

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 114

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 114

Federico Esteban Sánchez, Eulalia Ribera Ribera, Luis F. Saelices Guillaume, Sebastián González Reyes, Anselmo Granados Pérez, Antonio López Santos, Jimena Regalado Casajuana, Tomás Periañez López, Ramón Fernández Deza, Antonio R. Linares Rodríguez.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

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

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

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

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

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
BALCÓN DE ALCALÁ Madrid	Aura Verdejo '05 Pinord Chardonnay F.B. '04 Viña Tobía Malvasía y Viura F.B. '04	Vagal 904 Tempranillo '05 Gavanza Tempranillo/Graciano '04 El Puntido '01	P.X Toro Albalá 1971 Anselmann Ortega '03 P.X Alvear 1927
DOMINUS Madrid	La Doucette Pouilly Fume '02 José Pariente F.B. '04 Denis Pommier V. Viñas '02	Montecastro '03 El Puntido '02 Bembibre '03	Dominun Moscatel Navarra '05 LBV 1997 Noval Sauternes Libarotte '02
LA BODEGA DE LLANÇA Llança (Girona)	Perelada Blanc de Blancs '05 Espelt Mareny '05 Campos de Orión Verdejo '05	Perelada Cr. '03 Rigau Ros Cr. '01 Sinols Negre '05	Perelada Brut Nature Olivada Brut Jove Moscatel de L'Empordà
LA CRUZADA Madrid	Mantel Blanco Verdejo '05 Do Ferreira Albariño '05 Viñas del Vero Gewürztraminer '05	Pago de los Capellanes Roble '05 Dominio de Tares C. Viejas '04 Château de Carles Fronsac '04	Agustí Torelló Brut Rva. '03 Moscatel de la Marina '05 LBV '99 Taylor's
LAS REJAS Las Pedroñeras (Cuenca)	Mont-Reaga '05 Valle García '02 Finca Antigua '05	Venta La Osa '01 Casa de Illana '03 Quercus '02	Molino Real '03 Pago El Pulpito '00 Finca Minatela '05
MALVASÍA BOTIGA DE VINS Palma de Mallorca (Balears)	Naiades '04 Malvasía Juxta Mare '05 Binigrau Nounat '05	Neo '03 Son Prim Cabernet Sauvignon '04 Durona '03	Manzanilla Saca de Otoño '06 Nadal Salvatge '00 Gosset Grand Rosé Brut
PALADAR ALTEA Altea (Alicante)	Castillo Monjardín Chard. F.B. '04 Casta Diva cosecha dorada '05 Quivira Verdejo '05	López Cristóbal Rva. '03 Avinyó Merlot '03 F. La Estacada Selecc. Varietal '03	Dulce Cristalí '05 Príncipe de Azahar dulce de naranja Dulce Catedral Agrojaló
VINOTECA DE LA VILA Vila-Real (Castellón)	Terras Gauda '05 Daniel Belda Verdel '06 Oro de Castilla Verdejo '06	Finca Terrerazo '04 Maduresa '04 Rafael Cambra Dos '04	Dominio Vega Brut Nature Rva. '04 Juve & Camps Miesime '01 Casa la Ermita Dulce Monastrell '04

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

Ya puede adquirir las tapas para encuadernar la colección anual de la revista MiVino, al precio de 10 euros. Puede también adquirir el último año encuadernado, por 45 euros, o la colección completa, por 155 euros.

Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21
O bien por e-mail: mivino@terra.es



SOS DEL MUNDO
todas las lenguas

Perignon halló la manera de
vasija, seguro que aquel
satisfacción como asombro.
adadoso que gozaba en la
que su intención última
de un elixir capaz de
estes.
nas mejor después de
procedencia diversa.
"methode champé-
"metodo
hora, "metodo

Peró también se elabora espumoso con el mismo método de
crianza en otras zonas, allí donde la extensión de
Denominación no alcanza. Prácticamente se puede encontrar
con burbujas autóctonas en todas las regiones españolas.
Espumosos elaborados con otras variedades. Verdejo,
Airen, Chardonnay o Malvasía aportan vinos aromáticos
personales. Canarias es una de las comarcas donde se elab-
boran los espumosos más exóticos, con variedades como la
Malvasía o la Listán blanco. Buenos ejemplos son los que
hace El Grillo, en Lanzarote o Valdeorras, en el Valle de
Orotava. En el Bierzo se elaboran un par de ejemplares que
Rueda la Verdejo marca la diferencia con el resto de la

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTI-GUA BODEGA, OLEAGA (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGÜETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TIO DAVID (Alfafara), EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET. **Asturias:** 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), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISANDO (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 (Argenton), CENT DIVUIT (Castelldefels), COLIBRÍ, EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL COM (Hospitalet), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, LA SANTA (El Masnou), SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María), EL LEGADO RESTAURACIÓN S.L. (Chiclana). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUÉCAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empúria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), MIRAMAR (Llança), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta), SILLARES (Las Palmas). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), BOKADO AQUARIUM (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUEUND (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbria). **Huesca:** LAS TORRES. **Leida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O'CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, 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, DOMINUS, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATAICALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE ASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE CAYALLA, EL PAJAR (Horcajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNTI-TO (El Molar), EL 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, EL PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, OXIRE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, PURA CEPa, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAJOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, VINO GULA, VIRIDIANA, WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), WEST GATE INVERSIONES, ZALACAIN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, PLAZAOLA (Pamplona), SIDRERÍA KIXKIA (Ochagavía), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILLO, 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 BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MIRONTEL EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL, S.L. (Utiel), LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), NIBS, PELEGRÍ, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A. CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (El Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), DIVINO (Jávea), JAMONES JUAN GARGALLO, LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibiza), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Andorra:** EL RINCÓN GOURMET. **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINI-TO (Don Benito), LA VINATERIA, LA VINATERIA 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 (San Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), C° 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 DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, EL TALL PRODUCTS GALLERY, S.L. (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), ESADE SANT IGNASI, GUY MONREPOS, LA MALVASIA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTERELIA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRÒ&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINI-TECA, 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 (Santón). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, DIVINO (Almazora), 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 (Torreella de Montfrit), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llançà), MAGATZEM DEL PONT, PASTERELIA SERRA (Palafreguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GROSU (Palafreguell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (S. Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordizia), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERIA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (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). **Jáen:** BODEGA DON SANCHEO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Ubeda), LA BODEGA (Andújar). **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINACOTECA, VINYES NOBLES. **La Coruña:** AQUA TERRAE, COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.), LEÓN: ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LAETI VINARI, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Madrid:** ARM, BACHUS (La Moraleja), BODEGAS ANNICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILINIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENILLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPa, ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GALERÍA BURMA (Algete), GOLD GOURMET, HISPAVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERIA DE OSUNA, LA VINOTECA DE BARDECHERA (Getafe), LA VINOTECA Pelayo 48, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO S.A., OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTERELIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VIANA LICORES, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANÍA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASO, LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), JAMONERIA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOLOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana), VINOTECA TALIPED (Fuengirola). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASIA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALJADA (Puentetortinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Aguilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS, LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), CIA. DE VINOS CATALINA BAGAZO (Campelo-Poi), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS (Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALTAMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTERELIA 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 (Valencia). **Valladolid:** EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), VINOVAL, VIÑA MAGNA-TIENDA DE VINOS (Medina del Campo). **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ELISRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de el Círculo Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

Vinum



LA MEJOR REVISTA ESPECIALIZADA
No lo decimos nosotros, sino la Asociación de la Prensa Suiza
que nos ha otorgado el premio a la mejor revista especializada.
Un reconocimiento al trabajo de nuestras ediciones para Suiza,
Alemania/Austria, España e Italia, cuya edición impresa
alcanza en total los 146.000 ejemplares. Una buena noticia
para nuestros lectores y anunciantes.



The Brand of The Tower

www.caveduke.com



Bodegas Climatizadas, desde 20 hasta más de 10.000 botellas

BODEGAS CLIMATIZADAS

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

WINE DISPENSER PATENTADO

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



Solicite catálogo sin compromiso

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

PRECISAMOS DISTRIBUIDORES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL