

miVino

NÚMERO 116

FEBRERO DE 2007

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

OMAR KHAYYAM



ARMONÍAS
BACALAO
CON BRÓCOLI
Y CREMA DE
IDIAZÁBAL

Vinos por menos de 6€
**BUENOS Y
BARATOS**

BODEGAS EJEMPLARES

GRUPO YLLERA

PRÁCTICA DE CATA

EL GRIFO MALVASÍA SECO

SICER EN GIJÓN

PRIMERA MUESTRA INTERNACIONAL
DE LA SIDRA



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



www.olimpo.es



OLIMPO
PIEL Y SEDA

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/Teruel, 7.
28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83.
mivino@opuswine.es
PRESIDENTE
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
EDITOR
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

DIRECTORA GENERAL
Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es
COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
PUBLICIDAD
Pilar García Solé
opuswine@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
Patricia Casanova
p.casanova@opuswine.es
RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@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.

 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



- 14 UNIDOS POR EL PLACER
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 PRÁCTICA DE CATA
- 18 SEPA DE LO QUE HABLA
- 19 GENTE DE VINO
- 20 QUESO Y VINO
- 21 DÍAS DE VINO
- 24 EL COLECCIONISTA
- 26 NOTICIAS DE ACTUALIDAD

12

VINOS POR MENOS DE SEIS EUROS CUANDO LO BUENO ES BARATO

Tenemos la fortuna de vivir en el jardín del viñedo, donde no es caro ni siquiera el vino caro. El vino cotidiano en España no tiene por qué ser un mal brebaje carente de toda virtud y gracia. En todas las comunidades, zonas y denominaciones de origen se elaboran vinos de altísima calidad que en la estantería de un comercio no pasan de seis euros, la cifra tope que nos hemos impuesto para llevar a cabo nuestro reportaje. Los hemos encontrado, y nos han faltado unas cuantas páginas para

BODEGAS EJEMPLARES GRUPO YLLERA

Los Yllera son fruto de generaciones de viticultores. Pero es la familia actual quien tuvo la visión y tenacidad de levantar una sólida bodega, extender el grupo y, sobre esa realidad, permitirse vinos y juegos ejemplares. El tinto Yllera, elaborado con uvas de Ribera del Duero y adscrito a la D.O en su nacimiento, tuvo que independizarse por su ubicación en Rueda, municipio no admitido por el Consejo Regulador.



4

EDITORIAL

Carlos Delgado

Beber bien, gastar poco

Beber un buen vino sin gastarse mucho dinero era, hasta hace poco, misión imposible. La brecha entre los pocos vinos de calidad y la inmensidad de los mediocres resultaba, en cuanto al precio, muy grande. Las cosas han cambiado en los últimos años y ahora es posible comprar un excelente tinto por menos de 6 €. En algún caso mucho mejor que vinos que duplican el coste. La razón es que la ventajosa relación calidad/precio de los vinos españoles, hasta ahora inclinada hacia lo económico, actualmente está vencida hacia la calidad. La tecnología moderna, una viticultura más rigurosa y los nuevos métodos de elaboración han hecho el milagro. Y con él, la posibilidad de invertir la tendencia de consumo, que hoy se desliza hacia una caída tan peligrosa como incomprensible. Porque la gran paradoja es que en España se hacen hoy vinos mejor que nunca, pero se bebe cada vez menos. Conquistar bebedores es vital para la pervivencia de nuestro patrimonio vitivinícola. Buenos y baratos es la fórmula, particularmente de cara a las nuevas generaciones de consumidores. Venturosamente, el mercado ha evolucionado tanto que ya hay muchísimos blancos, tintos, dulces o generosos de notoria calidad que cuestan lo que antes un vino de la gama alta. Para el ciudadano de a pie comprar es más atractivo que nunca, porque las gangas abundan. Muchos comerciantes han reorganizado sus catálogos y resaltan en primera plana los vinos con mejor precio. Su objetivo es buscar un equilibrio entre el precio y el deleite. La respuesta es alentadora, porque hoy el consumidor sin grandes conocimientos de marcas y zonas vitivinícolas está abierto a cualquier oferta siempre que tenga un buen precio. Se pide alegría, desenfado, aromas frutales, poca madera, y gustos tirando ligeramente a lo goloso. Vinos sabrosos y divertidos, pero bien elaborados y con cierta dosis de originalidad. Una oferta que crece de año en año. Buen ejemplo son los 60 vinos que les ofrecemos, donde están representadas la mayoría de las zonas vitivinícolas. Pero podrían ser cien, o más. Una selección que puede servir a quien tenga interés en beber bien y gastar poco.



VINOS POR MENOS DE 6 EUROS

Quando lo bueno es barato

El cine transmite ilusión, emociones, fascinación. En su universo de celuloide hay todo un mundo de fantasía que nos invita a soñar, sueños inalcanzables de botellas de lujo, escasas, inevitablemente caras, inaccesibles para la mayoría de los mortales. Una de esas películas raras que hablan de vinos es "Four Rooms". En la última historia, "The Man From Hollywood" dirigido por Quentin Tarantino, se hace un alegato de una de las marcas con más carisma de Champagne: el Roederer Cristal. En la mejor suite del hotel, la más suntuosa, personajes del mundo del espectáculo, notablemente ebrios, quieren poner en escena una secuencia del oscuro episodio de Hitchcock, "El Hombre de Río". Hay varias botellas de Cristal descorchadas y el director, Tarantino, metido a actor, grita fuera de sí porque alguien ha dejado abierta (y sin tapar) una de ellas. En su estrafalaria furia esparce por la moqueta el resto del contenido y pregunta a los presentes: "¿Alguien sabe lo que vale una botella de Cristal? ¡no, ni idea! ¡no, ni idea! ¡no, ni idea!" -dice señalando a cada uno de sus amigos- "¡Porque os salen gratis, joder!". Acto seguido, descorcha otra, y bebe directamente de la misma botella "a gollete", derramando sin decoro parte de su costoso líquido. Un ejemplo de cine que representa muy bien el uso patoso, irreverente e ignorante de quienes son incapaces de ver en una obra de arte algo más que un objeto de consumo.

Pero como bien sabemos son cosas del cine. En el día a día pocos pueden permitirse el capricho, la ostentación o el desatino de desperdiciar con tanta incongruencia grandes vinos. El vino cotidiano debe ser un vino placentero, de agradable ingesta y de gustos inmediatos, con una virtud añadida: la mejor relación calidad/precio posible.

EL PARAÍSO DEL VINO

Tenemos la fortuna de vivir en el jardín del viñedo, donde no es caro ni siquiera el vino caro. El vino cotidiano en España no tiene por qué ser un mal brebaje carente de toda virtud y gracia. En todas las comunidades, zonas y denominaciones de origen se elaboran vinos de altísima calidad que en la estantería de un comercio no pasan de seis euros, la cifra tope que nos hemos impuesto para llevar a cabo nuestro reportaje. Los hemos encontrado, y nos han faltado unas cuantas páginas para ofrecer a nuestros lectores todas las joyas halladas. Hay magníficos generosos, finos o manzanillas a precios increíblemente discretos. Existen infinidad de blancos, dotados de una excelente expresividad aromática, por menos de tres euros. Y no digamos los

rosados: creo que los mejores del mundo se elaboran en España. Como no había espacio para tanta cantidad de muestras, hemos optado por la opción más difícil: encontrar tintos de consumo diario que no sobrepasaran los seis euros.

Y vaya si los hemos encontrado. Castilla-La Mancha, la primera tierra en la que hemos pensado y husmeado, es un gran vivero del que salen más vinos valiosos que futbolistas en Brasil. En todas sus denominaciones (incluido alguno de sus pagos) se pueden beber tintos magníficos, con su crianza en buen roble, de diferentes gustos, aromas y sabores gracias a la extensa nómina de variedades que crecen en sus viñedos. En su diversificada oferta, se puede optar por la Garnacha de Méntrida, la Monastrell de Almansa o de Jumilla, la Bobal de Ribera del Júcar o de la Manchuela, o por la más extendida, la Cencibel o Tempranillo que se halla en todas las denominaciones y comarcas. También tienen en esta tierra su oportunidad las variedades "inmigrantes" de lujo, las Cabernet, Merlot, Syrah y compañía.

¿VAMOS DE CLÁSICOS O DE MODERNOS?

En las estanterías de las enotecas tienen asiento desde el más clásico rioja, estupendos tintos "crianza" que rondan los seis euros, a los modernos, plenos de color y aromas afrutados, apenas acariciados por la madera, o jóvenes cosecheros que muy rara vez pasan de este precio tope. Tiene Aragón un inmenso tesoro en sus viejas garnachas, tan agradecidas que con solo cuidar un poco la elaboración resultan unos vinos espléndidos, abundantes en Calatayud, en Campo de Borja, en Cariñena, a unos precios muy competitivos... Somontano también ofrece tintos a precios razonables, con el exotismo añadido de sus variedades foráneas. En Extremadura hallaremos un amplio repertorio de tempranillos, cabernets o merlots, que casi nunca suelen pasar el listón de los seis euros. Hay incluso una buena oferta en la Ribera del Duero, una comarca con la aureola de vino bueno pero caro. Y, por supuesto, el Levante español es un semillero de tintos sombríos, muchos de ellos a la mitad del tope de precio que nos habíamos fijado.

En fin, tenemos una de las mayores y mejores ofertas del mundo para este nivel de vinos. Pero no por modesto debemos bajar la guardia en sus cuidados. Démosle al vino cotidiano su importancia, cuidemos su servicio, busquemos unas copas adecuadas y disfrutémolo a la temperatura correcta, en su momento óptimo de consumo. Vremos cómo estas pequeñas joyas se conviertan en grandes vinos.



VINOS DE MENOS DE 6 EUROS

D.O. ALICANTE

BERYNA 2004 €€€👍

Bernabé Navarro. Tel. 966 771 021.

Ya su corcho natural de 50mm dice mucho de lo que nos espera. La seductora huella mediterránea deja un sello frutal magnífico, de mora, ciruela...y, encima, fresco. No se puede pedir más.

D.O. ALMANSA

MATAMANGOS CRIANZA 2004 €€€👍

Santa Rosa. Tel. 967 342 296.

Se asemeja a un Bandol. Cada año expresa más su casta y personalidad (zarzamora, casís), especias, carbón y pedernal. Todo el volumen frutal equilibrado con su frescura. Magnífico.

D.O. BIERZO

CASTRO BERGIDVM 2005 €€€

Agribergidum. Tel. 987 546 279.

Tiene la raza de las Mencías, sus trazas sensuales, suaves y boscosas y un toque de especias negras. En el paladar, magnífica estructura.

TILENUS 2005 €€€👍

Estefanía. Tel. 987 420 015.

Cada año mejor. Representa la Mencía en su justa medida, color, potencia, expresividad y terruño en un cóctel arrollador al paladar.

D.O. CALATAYUD

ALBADA GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2004 €€€👍

Virgen de la Sierra, S. Coop. Tel. 976 899 015.

¡Sorpriente! Nos encanta cuando hay más vino que precio. Su perfume es una caricia frutal, muy sensual y perfectamente medido. Con nervio, madurez exacta y concentración.

D.O. CAMPO DE BORJA

BORSAO 2005 €€€

Borsao. Tel. 976 867 116.

Explosión de aromas, pura concentración, un bálsamo de frutas rojas; muy frutal y carnoso en todas sus fases. Imprescindible.

COTO DE HAYAS CRIANZA 2003 €€€

Aragonesas. Tel. 976 862 153.

Tiene profundidad aunque también evolución. En boca es suave, casi aterciopelado, de un delicioso buqué.

D.O. CARIÑENA

AYLÉS MERLOT-TEMPRANILLO 2004 €€€

Señorío de Aylés. Tel. 976 140 473.

La amabilidad y golosidad del Tempranillo en pugna con el lado bronco de la Merlot. Por suerte, en boca todo vuelve a su cauce.

MENGUANTE GARNACHA SELEC. 2004 €€€👍

Bodegas y Viñedos Pablo. Tel. 976 627 037.

Han arriesgado con la maduración y el premio ha sido un vino sabroso pero con nervio, muy fresco y tremendamente seductor.

TORRELONGARES RVA. 2001 €€€

Covinca. Tel. 976 142 653.

Evoluciona a mayor velocidad en nariz que en boca. Para tomar con estofados, por ejemplo, pues su leve aspereza desaparece.

D.O. CATALUNYA

TERRASOLA SYRAH-GARNACHA 2003 €€€

Jean León. Tel. 938 995 033.

Excelente combinación varietal, aromas a higos, ciruela, canela... con un toque de flor marchita fruto de su evolución. Para beber ahora.

D.O. JUMILLA

CARCHELO 2006 €€€

Bodegas y Viñedos Agapito Rico. Tel. 968 435 137.

Aromas de frutillos silvestres confitados y especiados; un conjunto goloso. Todavía agresivo, habrá que esperar que se suavice en botella.

CASA CASTILLO MONASTRELL 2006 €€€👍

Casa Castillo. Tel. 968 781 691.

Un vino directo, intenso de aromas varietales, amplio en el paso de boca; carnosidad que aporta un tanino expresivo y maduro.

FINCA LUZÓN 2005 €€€

Finca Luzón. Tel. 968 784 135.

Hay que decantarlo para que desaparezca su lado más orgánico; así, encontraremos una fruta de expresividad seductora.

D.O. LA MANCHA

ALLOZO TEMPRANILLO CRIANZA 2002 €€€

Centro Españolas. Tel. 926 505 653.

De concepción clásica, con notas de vainilla y canela en fondo frutal vaporoso. Esta suavidad y equilibrio se prolonga en el paso de boca.

CANFORRALES 2006 €€€👍

Campos Reales. Tel. 967 166 066.

Uno de los mejores tempranillos jóvenes de este país, de limpio y espectacular perfume frutal. Carnoso, fresco, explosivo y aromático.

FINCA ANTIGUA SYRAH 2004 €€€

Finca Antigua. Tel. 969 129 700.

Varietal de intensos aromas frutales, balsámico, de pimienta y clavo; nada tímido. Al paladar es amable, carnoso, goloso y placentero.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA CRIANZA 2002 €€€

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Notas de reducción bien fundidas, que aportan un delicioso buqué. Es suave y equilibrado en el paso de boca.

TORRE DE GAZATE CRIANZA 2003 €€€

Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004.

No tiene la fuerza y contundencia de otros años pero, a cambio, es más suave y de buqué comedido. Muy recomendado para comer.





J.
E.&C.
CARRERA

ORIGEN BY **Elena C** DE VENTA EN:

C.C. MORALEJA GREEN TEL. 91 662 31 07 C.C. ARTURO SORIA PLAZA TEL. 91 388 42 70 C.C. SEXTA AVENIDA TEL. 91 372 85 85

www.joyeriajeccarrera.com

D.O. MANCHUELA

CLOS LOJEN 2005 €€👍

Ponce. Tel. 677 434 523.

Está en un momento espléndido, fruta nítida, mineral y con tipicidad a raudales. Aunque todavía áspero en boca, ya se puede disfrutar.

D.O. NAVARRA

ADA MINOTAURO AZUL 2004 €€

Ada. Tel. 948 199 733.

Sus aromas recuerdan al terruño, hojas secas, arcilla que acosan a la frutuosidad. Carnoso y un poco agresivo todavía. Cuestión de esperar.

GRAN FEUDO CRIANZA 2003 €€

Julián Chivite. Tel. 948 811 000.

Algo anoréxico en aromas aunque, afortunadamente, en el paladar se muestra más resultón, jugoso y ameno.

D.O. PENEDÈS

ERUMIR CRIANZA 2001 €€

Can Bonastre. Tel. 937 726 167.

Elaboración esmerada, riqueza aromática de zarzamora, clavo, humo, fruta algo escondida. Es amplio y de agradable paso de boca.

D.O. RIBERA DEL DUERO

CASAJUS ROBLE 2005 €€👍

Casajús. Tel. 947 545 086.

Muy complejo de aromas, pedernal, tinta, ciruela... y en boca más de lo mismo, ampliado con mucha fuerza y estructura.

FINCA RESALSO 2005 €€👍

Emilio Moro. Tel. 983 878 400.

Mantiene su equilibrio fruta/madera en toda la cata, es sabroso, fresco, con un tanino jugoso y en sazón, de amplio buqué final.

LUZMILLAR ROBLE 2004 €€👍

Lleiroso. Tel. 983 683 300.

Más que un tinto roble. Estructura, potencia, carga frutal y poderío que, en cata a ciegas, bien podría pasar por un crianza.

PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE 2005 €€👍

Pago de los Capellanes. Tel. 947 530 068.

Está en el podio de los tintos robles por su frescura, amplitud y equilibrio. Su perfil frutoso, la finura y caricia del roble lo hacen perfecto.

PRADO REY ROBLE 2004 €€

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900.

Con un roble a la altura de su frutuosidad, sin excesos pero sugerente, equilibrado y sin estridencias en boca. De los que gusta para comer.

VIÑA GORMAZ 2005 €€

B. y V. Gormaz. Tel. 975 350 404.

Reducción de fruta, recuerdos de moras y ciruela, que se vuelve más consistente en boca, algo áspero, pero gustoso. Muy recomendable.

D.O. RIBERA DEL GUADIANA

PALACIO QUEMADO 2005 €€

Viñas de Alange. Tel. 924 120 082.

Domina la fruta muy madura. Y en boca tiene cuerpo, todavía alguna arista por pulir. Nada grave, cuestión de más crianza en botella.

D.O. RIOJA CALIFICADA

COFRADE 2005 €€

Bodegas del Medievo. Tel. 941 163 141.

Excelente expresión aromática fruto de la maceración carbónica. Mantiene la fortaleza en boca y su dulce frutuosidad al final.

LANDALUCE 2006 €€👍

Landaluce. Tel. 944 571 250.

Con amplitud frutal, tanto que en mayor dosis sería pesado. Es estructurado, carnoso, muy amplio y de potente final.

SIERRA CANTABRIA 2005 €€👍

Sierra Cantabria. Tel. 902 334 080.

Excelente expresión aromática, notas de fruta (grosella-sandía) y flor (violeta). Fresco y carnoso con fluidez en el paso de boca; largo.

SOLAR VIEJO CRIANZA 2002 €€

Solar Viejo. Tel. 941 121 212.

Una armonía seductora entre fruta y madera. Es sabroso y amplio en matices de crianza (tabaco, canela, cuero gastado).

D.O. SOMONTANO

MONTESIERRA CRIANZA 2003 €€

Pirineos. Tel. 974 311 289.

Echamos de menos la concentración y estilo anteriores, más frutal y carnoso. Ahora, es más delgado, aunque mantiene el estilo de la casa.

D.O. TORO

FINCA SOBREÑO ROBLE 2005 €€

Sobreño. Tel. 980 693 417.

Penetrante frutuosidad y ausencia de aristas. Es muy equilibrado en boca, aunque al final resalta un poco la nota de tostados.

COLEGIATA 4 MESES 2005 €€👍

Fariña. Tel. 980 577 673.

Muy suculento y sazonado de atractiva carga frutal bien equilibrada y con una prudente madera. Muy bien estructurado y sabroso.

D.O. UCLÉS

MISTERIO DE... 2005 €€👍

Fontana. Tel. 969 125 433.

Nada tiene de misterioso. Mucha fruta en sazón, una madera administrada con mucho tacto y de expresiva carnosidad en boca.



NUEVO PEUGEOT COUPÉ 407. IMPOSIBLE NO FIJARTE EN ÉL.



En la imagen hay una ciudad suspendida en el aire, cuatro beduinos tocando la balalaika, un dragón de Komodo de siete metros y un perro escarlata, pero tú sólo puedes ver una cosa. No te preocupes, es normal.

• Faros de Xenón direccionales • Llantas de aleación de 18" • ABS + Asistencia al frenado de emergencia + Repartidor electrónico de frenada • Control de estabilidad ESP con ASR • 9 Airbags • Detector de presión del inflado de las ruedas • Regulador / Limitador de velocidad • Climatizador automático con regulación bizonal • Cuero integral • Radioteléfono GSM con navegador pantalla color • Amplificador-Ecualizador JBL + lector MP3's • Detector de obstáculos (delantero y trasero).

Motores gasolina 2.2 de 163 CV, 3.0 V6 de 211 CV. Motor Diesel 2.7 V6 HDi FAP Biturbo de 204 CV.

Coupé 407



Gama Coupé 407: Consumo mixto (L/100 Km): entre 8,5 y 10,2. Emisiones CO₂ (g/Km): entre 219 y 242.

**MOSA MADRID - Ronda de Valencia, 1. Tel.: 91 347 32 72 - Pº Sta. Mª. de la Cabeza, 70.
Tel.: 91 347 31 70 - Madrid. mosamadrid@mosamadrid.net**

D.O. UTIEL-REQUENA

HOYA DE CADENAS TEMPRANILLO RVA. 2002 €€

Vicente Gandía Plá. Tel. 962 524 242.

Le puede su lado más clásico aunque hay bastante fruta y estructura. Un paso de boca agradable, pulido. Para beber ya.

D.O. VALENCIA

MURVIEDRO CRIANZA 2004 €€

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.

La fruta, bien expresada, la madera, precisa, y en boca, estructurado, carnoso y muy placentero. Para beber ya.

D.O. VINOS DE MADRID

PUERTA DE ALCALÁ RVA. 2000 €€

Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030.

Este es un magnífico ejemplo de reserva a un precio comedido. Es complejo, aromático, largo y estructurado. No decepciona.

VIÑA REY «70 BARRICAS» 2004 €€

Castejón. Tel. 918 710 264.

Seduca su potente entramado de frutos rojos, especias y regaliz en armonía con la madera. En boca mantiene la finura y encanto.

D.O. YECLA

HÉCULA 2004 €€

Castaño. Tel. 968 791 115.

Un yecla glorioso, de concentración y finura ejemplares, muy equilibrado y con un paladar expresivo y elegante.

V.T. VALLE DEL CINCA

NUVIANA TEMPRANILLO-CAB. SAUVIGNON 2005 €€

Bodega Nuviana. Tel. 974 478 800.

Está en un momento de consumo óptimo, perfume complejo, homogéneo y un paladar suave, sin estridencias, muy gustoso y duradero.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

BALDOR TRADICIÓN TEMPRANILLO 2003 €€

Castiblanque. Tel. 926 589 147.

Tiene una evolución sosegada, paulatina, muy rica en aromas (cacao, tabaco, cuero). Está en un momento óptimo de consumo.

ERCAVIO TEMPRANILLO-CABERNET 2005 €€

Más que Vinos Global. Tel. 941 302 606.

Una mezcla de variedades muy acertada. Limpios aromas frutosos, sabroso al paladar, bueno, pero todavía con cierta aspereza.

FINCA LA SABINA 2005 €€

Sánchez Muliterno. Tel. 967 193 222.

Sorprendente cómo el terruño se nota tanto en este vino. Es muy agradable en boca, con la textura muy fina, y amplio.

FINCA LOS CERRILLOS 2003

Montalvo Wilmont. Tel. 926 699 069.

Está es su gran momento para beber. Ha sorprendido gratamente la jugosidad y lozanía al paladar, su textura frutal. Magnífico.

LA CRUZ SYRAH 2004 €€

Finca Loranque. Tel. 669 476 849.

Destaca su naturalidad, las excelentes cualidades del terreno, muy mineral y seductor. Es profundo y tiene un final de aromas a violetas.

RUIZ VILLANUEVA 6 MESES 2003 €€

Bodega Ecológica Bruno Ruiz. Tel. 914 675 638.

Añada difícil que acelera la evolución del vino. Por ello resulta amable, sedoso y de encantador final, pleno de aromas.

TAVERA ANTIGUOS VIÑEDOS 2005 €€

Tavera. Tel. 619 427 954.

Destacan entre sus aromas una parte silvestre, de zarzamora y moras, con trazas de mermelada. De paladar suave, agradable.

VA VIÑA ALJIBES 2003 €€

Finca los Aljibes. Tel. 967 890 020.

Color intenso, aromas potentes, madurez perfectamente ligada a la frescura. Para disfrutar de su intensidad en todas las fases de la cata.

VEGA IBOR 6 MESES 2003 €€

Bodegas Real. Tel. 926 338 001.

De los más contundentes en aromas. Pura golosina frutal, de madera prudente, expresivo en boca. Tiene bien merecido su Bacchus de oro.

CASA GUALDA SINGULAR 2005 €€

Nuestra Señora de la Cabeza. Tel. 969 387 173.

Carga frutal en la línea de las últimas añadas. Aunque su tanino está todavía por pulir, resulta algo astringente, evolucionará bien.

FINCA LA ESTACADA 12 MESES 2004 €€

Finca La Estacada. Tel. 969 327 099.

Carga frutal potente y expresiva, bien equilibrada con la madera. En boca resulta muy jugoso, estructurado y de agradable ingesta.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

ESTAY 2005 €€

Dominio Dostares. Tel. 987 514 550.

A destacar el equilibrio fruta/madera (casi inapreciable) también la magnífica estructura y el buen futuro que le aguarda.

RISCAL 1860 2005 €€

V. de los Herederos del M. de Riscal. Tel. 945 606 000.

Aromas de fruta y especias, limpios aunque no muy potentes. Mucho mejor en boca, más consistente y apetitoso.

ZAMAYÓN OSIRIS RUFETE Y TEMPRANILLO 2004 €€

Rochal. Tel. 923 435 263.

Para tomar fresco, a 14° C, pues acusa cierta calidez nada grave si se tiene en cuenta la finura, sus buenas formas y consistencia frutal.

YLLERA CRIANZA 2002 €€

Grupo Yllera. Tel. 983 868 097.

Una amplia gama de aromas: higos, vainilla, especias, regaliz... un paladar suave, equilibrado. No defrauda.

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.	



XIII CATA NACIONAL
V INTERNACIONAL



premios

ZAR CI LLO

mayo
20
07

Recepción de muestras hasta el 21 de abril de 2007

www.premioszarcillo.com

TLF. 00 34 902 430 452

FAX. 00 34 902 430 504



BODEGAS EJEMPLARES

GRUPO YLLERA



Como casi todos en la zona, los Yllera son fruto de generaciones de viticultores y vinateros. Pero es la familia actual quien tuvo la osadía, visión y tenacidad de levantar una sólida bodega, extender el grupo y, sobre esa realidad, permitirse vinos y juegos ejemplares.



Yllera son ya tres bodegas, Rueda, Toro y Tierra de Castilla y León, pero sigue siendo una empresa familiar donde todos discuten y disfrutan cada detalle, catan los vinos, reciben visitas, comparten mesa y mantel y les ofrecen el hilo de Ariadna.

Un tesoro en sus cuevas

En su pueblo natal, Fuente del Sol, nació la primera bodega donde se bautizó con el sobrenombre familiar, Los Curros. Se refundó en 1972 y se trasladó a la vecina Rueda, a la original bodega mudéjar, y después a la construcción de la actual, donde ha gozado de constantes ampliaciones y donde ha superado dramas como los dos incendios o la desaparición de una de sus cabezas visibles, José. Y todo gracias a la admirable tenacidad y capacidad de trabajo de Jesús Yllera, de la que hoy hacen gala sus hijos, Marcos y Carlos. El primer acierto fue adivinar las posibilidades de una uva local casi olvidada, la Verdejo. Así nació un vino descubridor que se convirtió inmediatamente en referente de la zona, el famoso Cantosan. Eran tiempos de experimentación, de consolidar inventos como los espumosos elaborados por el método tradicional, que hoy cubren con sus pupitres muchos pasillos de la cava. Invento fue también el tinto Yllera, elaborado con uvas de Ribera del Duero y adscrito a la D.O. en su nacimiento, pero que tuvo que independizarse por su ubicación en Rueda, municipio no admitido por el Consejo Regulador.

CONTROL EN LA VIÑA

Partían de los viñedos de una cooperativa, nada menos que 500 has. en las que controlan su materia prima a base de contratos a largo plazo con los viticultores, con supervisión directa de todos los parámetros de calidad. A eso y a las 25 has. propias se sumó en 2003 la compra de una hermosa finca entre Rueda y Medina, La Capitana,

con 55 has. que ya se han convertido en un moderno viñedo.

La dirección de campo y enología corre a cargo de quien fue su asesor histórico, Ramón Martínez, hoy convertido en enólogo fijo y socio de una bodega con capacidad para elaborar 6 millones de kilos de uva (en la práctica actual son 4 millones), y 19 tipos de vino, y madurarlos en 12.000 barricas en rueda y 2.000 en la bodega de Toro, con lo que se ha convertido ya en la mayor bodega de envejecimiento de la zona.

UN TESORO ESCONDIDO

Y es que su mayor riqueza no está precisamente a la vista.

En pleno corazón de Rueda, detrás de la iglesia del pueblo, adquirieron en los años 70 varias cuevas subterráneas, excavadas a mano, que tras sufrir un feroz incendio hace cuatro años, con la pérdida de dos añadas completas de sus vinos espumosos, han restaurado y acondicionado de manera ejemplar. En el vientre húmedo y fresco de las cuevas mudéjar del siglo XIV, a 15 metros de profundidad y en sus más de 3.000 metros de galerías, reposan en sus pupitres las Burbujas Cantosan. Acaban de adquirir otra antigua bodega contigua para botellero de crianza del Yllera Reserva, y de su última creación, el Yllera Dominus, un vino de alta expresión elaborado exclusivamente con uvas Tempranillo de viñas viejas, criado en barricas nuevas de roble francés, de Allier, de grano fino y de distintas tonelerías, para aportarle una mayor complejidad.

Más abajo se esconde un original atractivo

para el enoturismo. A treinta y tantos metros de profundidad, y en intrincado recorrido de más de un kilómetro, Yllera muestra sus conocidos vinos a lo largo de un estudiado laberinto. Su particularidad, lo insólito, consiste en que se relaciona cada vino de la firma con un episodio del mito del Minotauro, asociando la cultura a un recorrido mágico por bodegas entrelazadas, íntimas unas, y espaciales otras.

Ante el figurado escenario del laberinto cretense, el visitante puede ir desarrollando el ovillo que Ariadna entregó a Teseo, siguiendo la hermosa leyenda, pasando el hilo por los rincones donde duerme cada vino y relacionándolos con la cultura en que han sido creados.

La decoración es la propia bodega, la cueva, salpicada de murales y frescos explicativos para adentrarse por ese hilo que urde la fantasía entre la literatura y el vino, dos leyendas. Han sido cuatro años de trabajo hasta conseguir que los suelos sean uniformes y practicables y que los visitantes puedan disfrutar incluso de un comedor envuelto en misterio y vestido con pulcritud que invita a disfrutar los asados que humean en la chimenea y los vinos que se suceden en las copas: El frutal Cantosan, el intachable Yllera, su intenso hermano mayor, el Reserva o el Bracamonte. Y ahora el soñado Dominus.

GRUPO YLLERA

Ctra. Madrid-Coruña, Km 173,5
47490 Rueda (Valladolid)
Tel. 983 86 80 97 Fax: 983 86 81 77
grupoyllera@grupoillera.com
www.grupoyllera.com

Felicitados

Cumplimos 40 años en España. Y para nosotros cumplir años es una gran alegría porque los hemos compartido contigo. 40 años de pasión y dedicación por nuestro trabajo. 40 años de pasión y dedicación a ti. Porque eres tú quien nos mueve y nos ha movido a lo largo de todo este tiempo. Eres tú quien nos ha hecho innovar y buscar la calidad y perfección en el servicio. Eres tú quien, con tu apoyo y confianza, nos ha hecho avanzar, mejorar y perdurar durante más de 100 años, en más de 150 países del mundo, hasta formar parte de tu hogar. Por eso damos las gracias, a ti, a nuestra red de distribución y a todos cuantos componemos Miele. Por eso queremos felicitarte. Porque hoy, **también es tu aniversario.**

40

ANIVERSARIO

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.bodegascampoasreales.com



Degustación de Canforrales:
En las mejores Vinotecas de Asturias
Febrero 2007:

COALLA GOURMET
C/ Munuza 7,
Gijón (985 348 400)

DI VINOS - C/ Campoamor 29,
Oviedo (985 213 855)

GRANDES VINOS
C/ Del Prado 18 Bajo Izda.
Avilés (985 836 476)

FEBRERO DE 2007 *miVino* 14

CON MUCHO GUSTO



Bacalao con brócoli a la crema de Idiazábal y el mejor acompañante

Esta receta nos viene del restaurante Safrá, de Pineda del Mar (Barcelona). Toni Zafra, su cocinero, aporta originalidad en este plato, para saborear la carne blanca del bacalao, muy fina y melosa, sin apenas grasa, en combinación con el sabor característico del Idiazábal, un poco picante, ligeramente salado, y con cierta acidez y dulzor, mitigado todo por la crema y la suavidad del brócoli.

Ingredientes para 4 personas: 4 lomos de bacalao desalado de 200 grs. aprox.; 1 brócoli (150 grs. por persona); 1/2 litro de crema de leche y 500 gr. de queso Idiazábal.

Preparación: Marcar los lomos de bacalao en una sartén o plancha caliente con un hilo de aceite de oliva. Retirar y hornearlos a 200 °unos 10 minutos aproximadamente. Deben quedar laminados pero no demasiado cocidos. Hervir el brócoli en ramilletes en agua salada hasta que queden «al dente». Para la crema de Idiazábal, reducir la crema de leche en una sartén, añadir el queso Idiazábal en daditos y mezclar hasta que quede una crema homogénea. Salpimentar ligeramente.

Montaje: En plato hondo y amplio colocar unos ramilletes de brócoli, cubrir con la crema de Idiazábal. Poner encima el lomo de bacalao, añadir el resto de la salsa y decorar con láminas finas d Idiazábal y cebollino.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: En esta ocasión son dos los vinos de distintas variedades, la Albariño y la Garnacha, cómplices perfectos del plato. Los que busquen una armonía delicada, de finos aromas, en el Albariño la encontrarán. Quienes deseen una armonía potente, dotada de estructura, en la Garnacha tienen su aliado, a ser posible la de un vino joven, para que acompañe con sus joviales armas.

NUESTRA SELECCIÓN

XARELLO PAIRAL *

Can Ràfols dels Caus.

Buena armonía por la rotundidad de sabores, aunque el vino domina. Los aromas de reducción le van bien al queso.

CARE CHARDONNAY **

Bodegas y Añadas.

Variedad muy aromática, nada pesada; sus aromas se integran con el bacalao, y mitigan los intensos aromas del Idiazábal.

PENTIO VERDEJO **

Tera y Castro.

El primer encuentro es bueno, su cuerpo compensa las fuertes texturas sápidas y resalta la tenue presencia de la verdura.

CAN BONASTRE PINOT NOIR *

Can Bonastre.

Un Pinot Noir mediterráneo, delicado y elegante. Despliega aromas dulzones que contagia a la crema y al brócoli.

MENGUANTE GARNACHA ***

Bodegas y Viñedos Pablo.

Perfecta integración con el pescado. Una Garnacha muy elegante, rica en matices, que aportan un fondo salino al plato.

AVIAN ALBARIÑO ***

Castro-Martín

Otra armonía excelente. Perfuma y potencia el sabor del queso y al bacalao le confiere frescura. Una simbiosis total.



*: buena combinación. **: muy buena. ***: excelente



Distribuciones y Representaciones del Norte S.A.

Distribución en exclusiva ASTURIAS

Canforrales

TLF. 985 98 5975
620 27 97 90



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

WWW.BODEGASREGALIA.ES

MARQUÊS
de TERÂN

Reserva 2001

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Un clásico de última generación

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

Regalía de Ollauri

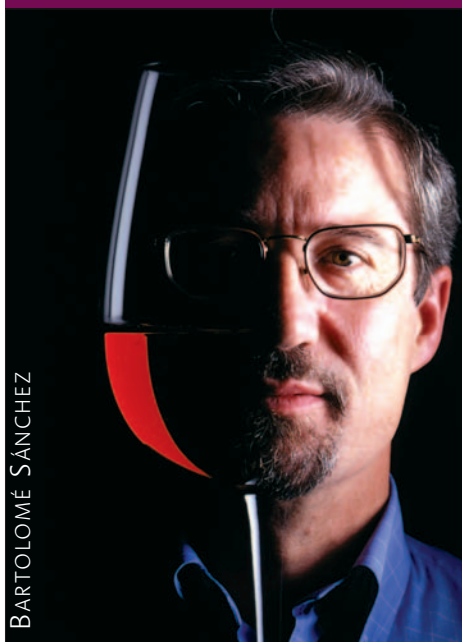
BODEGAS

BODEGA Los Aljibes A Ven a conocernos



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

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Querido pie franco

Basta pasear por los viejos majuelos de Nieva para percibir la perfecta unión de la viña a su entorno, a ese suelo demasiado pobre para otros cultivos. Aquella arena suelta ha servido de freno plagas terribles como la filoxera, de tal manera que algunas cepas magníficas, enormes, sobreviven más de 90 años cultivadas en vaso y a “pie franco”. Gracias a viñedos como éstos podemos disfrutar hoy de la verdadera dimensión de la Verdejo en pureza. Hasta hace muy poco había solo una bodega en esa especie de islote de viñedo que constituye la comarca de Nieva. Fue fundada en 1991 por varios socios entre los cuales se encontraba José María Herrero, luego presidente de la D. O. Rueda y muerto en un trágico accidente de circulación. Afortunadamente la empresa ha continuado y su hijo José María es el actual gerente. Y con la misma filosofía: ofrecer vinos de excelente calidad a un precio realmente competitivo.

EL HECHIZO DEL TERRUÑO Comprendo perfectamente a estos jóvenes que recién acabada la carrera llegaron hace unos años a Los Arribes del Duero en busca de experiencia. Entiendo su sorpresa, hechizo y dedicación posterior, ante la belleza, y también el abandono de aquellos parajes de sorprendente encanto, de tesoros vitícolas escondidos y al borde de la desaparición. No pudieron resistirse ante posibilidad que aquella tierra montañosa ofrecía, de enormes desniveles, granítica y pizarrosa, con pequeños bancales donde el viñedo es pura reliquia. Comenzaron a trabajar cepas prefiloxéricas y de variedades autóctonas desconocidas, o prácticamente extinguidas como la Bruñal. Su acercamiento a la viña todavía prendió más en su conciencia, tanto es así que permanecen fuertemente ligados a la comarca. La viticultura que practican es similar a la de los lugareños: abonos orgánicos, tratamientos con simple azufrado, además de realizar las labores teniendo en cuenta las fases de la luna.

NIEVA PIE FRANCO 2005

VÍÑEDOS DE NIEVA, S. L. CAMINO REAL, s/n 40447 NIEVA (SEGOVIA) TEL. 921 59 46 28
ADMON@VINEDOSDENIEVA.COM. D.O. RUEDA. PRECIO: 6,85 €. TIPO: BLANCO JOVEN.
VARIEDAD: VERDEJO. CRIANZA: DIEZ MESES EN BOTELLA. FECHA DE ENTRADA: 9/1/2007
CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: TRES AÑOS A 10° C. PUNTUACIÓN: 8,9/10

1ª Cata: Aunque es un vino que se puede disfrutar desde su juventud, aguanta muy bien la crianza en botella, donde acaba haciéndose más suave y ofrece mayor complejidad aromática. De color amarillo dorado y reflejos verdosos, exhala aromas muy limpios, con recuerdos de fruta carnosa (melocotón, pera) notas de hierba fresca y un fondo mineral. En su paso de boca se muestra equilibrado, sabroso, amplio y de gran viveza. Al final, un elegante toque amargo se funde elegantemente con una delicada y precisa caricia cítrica última.

TERRAZGO 2004

TERRAZGO BODEGAS DE CRIANZA. C/PORTUGAL, 7 - 49232 FORNILLOS DE FERMOSELLE (ZAMORA)
TEL. 615 637 674 VINO DE CALIDAD DE ARRIBES. PRECIO: 17 €. TIPO: TINTO CRIANZA.
VARIEDADES: JUAN GARCÍA, RUFETE Y OTRAS. CRIANZA: 13 MESES EN ROBLE FRANCÉS, AMERICANO Y HÚNGARO.
FECHA DE ENTRADA: 3/1/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: CINCO AÑOS A 16° C. PUNTUACIÓN: 8,8/10

1ª Cata: Háganme caso, airéenlo en una jarra, pues se convierte en otro vino cuando se tiene la precaución de ponerlo en contacto previamente con el aire. No porque esté reducido sino para potenciar sus virtudes. Un buen color, de impecable rojo picota y capa media, da paso a aromas muy nítidos de frutillas de bosque maduros. En su incipiente buqué luchan por hacerse hueco notas especiadas y un toque ahumado. Sabroso, amplio y con buena acidez que aporta limpia frescura; domina el centro un tanino bien trabajado, algo agreste todavía pero que promete su pronta curación.

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Malvasía Seco Potencial aromático

Los viñedos de la isla de Lanzarote son únicos, y ofrecen sin duda uno de los paisajes más espectaculares de nuestro planeta. A pesar de la endémica escasez de las lluvias, de la vecindad de la calurosa África, la isla reúne condiciones para la viticultura, un milagro que se debe en partes iguales al trabajo incansable de los viticultores y a la benéfica acción de los vientos alisios que llevan la humedad del Atlántico sobre su atormentada geografía. En esta lucha destaca la labor de una firma que es a la vez la más tradicional y actual de la isla: Bodegas El Grifo.

Fundada tras las erupciones volcánicas en 1775, es la más antigua de Canarias que se mantiene en activo, y una de las diez bodegas más veteranas de España. Nueve generaciones entre las dos familias fundadoras (los Castro Medinilla y los García Durán) que han logrado marcar hitos en la viticultura isleña. Revolucionaron los métodos de vinificación y elaboración de los vinos canarios, reconvirtieron el viñedo... La larga experiencia que avala su producción se ha traducido en multitud de premios y un sólido prestigio dentro y fuera del archipiélago para sus vinos, donde destacan los elaborados con la variedad Malvasía, como el blanco seco de esta práctica de cata. Un vino donde disfrutará de su potencial aromático y su delicada complejidad en boca.

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.

EL GRIFO MALVASÍA SECO 2006

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



Los mejores Restaurantes
las utilizan

Serie Extreme Restaurant

Importado por:



www.euroseleccio.com

www.winecopa.com



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



OFICINAS

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

BODEGA

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

E-mail: bf@bodegasfontana.com

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Vinos tintos ¿Por qué cambian de color?

Este fenómeno sucede principalmente por la acción del oxígeno sobre los taninos que hacen virar el color desde el rojo violáceo hasta las tonalidades anaranjadas o teja, debido a una degradación de la materia colorante, que puede llegar a la precipitación total en forma de depósito que termina por asentarse en la panza de la botella. Son los taninos de la uva, las procianidinas, los encargados de proteger los antocianos de la oxidación y asegurar la estabilidad del color rojo.

¿Cómo explicar la diferencia de precios entre los vinos premiados con las mismas medallas, en concursos de vinos, de los cuales algunos son carísimos y otros no tanto?

Las medallas logradas en los concursos no incrementan los precios, son reconocimientos que consiguen esos vinos a merced de las valoraciones de los jurados de expertos que participan en ellos. Detrás del precio del vino está el precio de la uva, pero también el resto de elementos que intervienen en su elaboración (corcho, botella, mano de obra, maquinaria y tecnología de bodega, barricas en el caso de ser un vino con crianza...), además de la política de precios de la bodega y el posicionamiento que haya elegido para sus vinos en el mercado, los márgenes del distribuidor... Pero, en definitiva, un vino vale lo que alguien esté dispuesto a pagar por él, ya sea por lo que la notoriedad o las modas puedan influir ocasionalmente en subir o bajar el precio, y, sobre todo, por la calidad.

¿Tienen alguna ventaja las botellas tipo magnum?

Elaborar algunos vinos en botellas con capacidad de 1,5 litros no es casual. Las botellas magnum reúnen una serie de ventajas que responden a criterios de calidad. Por un lado, está demostrado que al tener más capacidad la botella, la evolución del vino es más lenta y pausada, y se logra una gran uniformidad y estabilización. Esto es posible gracias a que la relación entre la cantidad de oxígeno y vino de la botella es la mejor de las posibles, según los expertos. En la restauración comienzan a tener cierto predicamento, aunque no todas las bodegas cuentan con este tipo de botellas. Se necesitan obviamente varios comensales para dar cuenta de tanta cantidad, que se beneficiarán de un mejor precio y una evolución del vino más segura.

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.



El equipo Sula

Cuatro socios, como cuatro patas para una mesa sólida, bien surtida, equilibrada y también lujosa, aunque más en el fondo que en la forma. Y sobre esa mesa, un surtido de referencias de vinos nacionales y extranjeros capaces de hacer la boca agua incluso a los abstemios. Esto es Sula, una novísima casa madrileña que es la suma de importantes protagonistas y de variadas ofertas y que desde el primer día goza de un éxito de público que obliga a reservar con tiempo.

El núcleo del cuarteto fueron José Gómez, es decir, Jamones Joselito y su paisano Ángel Verges, un dinámico y visionario economista; fue fácil sumar a un viejo amigo, Cayo Martínez, propietario de las conservas La Catedral de Navarra y, ya con las ideas muy claras, convencer a Quique Dacosta, el aplaudido chef del restaurante El Poblet, de Denia (Alicante), de que su cocina, brillante, sabrosa y sencilla, era fundamental para el proyecto. Íñigo García, en los fogones, interpreta su carta y su estilo.

Sula está en el corazón del barrio de Salamanca de Madrid, y ocupa un vistoso escaparate de dos pisos, un espacio de 500 metros distribuido en un juego arquitectónico elegante, vanguardista y eficaz, basado en oscura pizarra y brillante cristal. El centro, el pilar que unifica los dos pisos, es una bodega vista tras cristales ahumados, para que la luz no afecte a las botellas. A nivel de la calle, delante de ese atractivo muro, una larga barra, detrás una tienda de bocados delicados, al fondo una sala de restaurante, y en el piso superior, otras dos simétricas, diferenciando el espacio para fumadores.

Guillermo Lucas es el artífice de la bodega. Sumiller gaditano, ha recorrido restaurantes de Inglaterra y Estados Unidos, donde confiesa que echaba de menos la presencia de muchos vinos españoles. Aquí ha configurado una carta caprichosa y equilibrada, donde no faltan lujos astronómicos que conviven con vinos de una correcta relación calidad/ precio, o Denominaciones de Origen novísimas o menos famosas en compañía de los chateaux franceses más emblemáticos.

Y un recuerdo para los olvidados vinos dulces, joyas como Tokay Diszoko 5 puttonyos, del 98, Oportos como Quinta Noval o un exclusivo Moscatel Pasa Puro Viejo, con una madre de 30 años y una limitadísima producción, que le proveen unos amigos de los que guarda celosamente el secreto.

Los altos de gama, en la extensa carta, son un magnum de Château Margaux del 70 (750 €) y, entre los nacionales, la reserva especial de Vega Sicilia, ese que no indica añada porque es suma de tres vendimias (225 €). Pero también se puede acompañar el menú con un correctísimo tinto navarro a menos de 12 €, y chatear a capricho.

SULA

C/Jorge Juan 33. Tel. 91 781 61 97.

Abierto de 8,30 a 23 h. No cierra. Conviene reservar.

*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



Covides

VIÑEDOS • BODEGAS

CREACIÓN PROPIA



VIÑEDOS • BODEGAS COVIDES, garantiza en cada una de sus botellas el 100% de cultivo propio y el cuidado absoluto en toda su elaboración. Un sello tras el cual tradición y modernidad unifican esfuerzos y permiten obtener creaciones únicas.

www.covides.com || t. +34 93 817 25 52 || covides@covides.com

Parentesis.es

FEBRERO DE 2007 *miVino* 20

UN QUESO, UN VINO



La Rozay El capricho de la sierra

La Sierra de Gata posee un entorno ideal para que el ganado caprino brinde una materia prima espléndida. En ese medio trabajan desde hace más de doce años José María Valiente y María Rosa Velasco. Su quesería artesana comienza ahora a ser conocida fuera de su entorno, gracias a la calidad de sus quesos, pero sólo es un eslabón de una cadena que comienza desde el cuidado a su rebaño, de más de 500 cabezas de cabra malagueña, hasta el producto final. No fueron fáciles los comienzos, la leche que producían la vendían a diversas queserías hasta que montaron la suya propia. Su éxito es la elaboración tradicional.

EL QUESO

LA ROZAY QUESO CURADO DE CABRA

Quesería La Rozay

Plaza Gabriel y Galán, 9. 18050 Hoyos (Cáceres)

Tel. 927 928 575

larozay@telefonica.net

ELABORACIÓN

Se calienta la leche a 72° centígrados durante unos minutos, a continuación se le añaden los fermentos. Se corta con una lira el cuajo hasta obtener un grano del tamaño de un garbanzo; se introduce la pasta en moldes para recibir un prensado suave de una media hora. A continuación, se pasa a salmuera durante todo un día. Y, ya en la fase final, después de pasar por la cámara de oreo madurará un total de dos meses hasta su salida al mercado.

D. O. no tiene. Tipo: pasta prensada. Forma: cilíndrica. Peso: 1,300 kg. (aprox.) Cabaña: caprina. Raza: Malagueña. Curación: dos meses. Cuajo: animal natural. PVP/kilo: 8,80 euros.

EL VINO

ARESAN ROBLE DE ORO 2003

Bodegas Aresan. Ctra. N-310, km. 120

02600 Villarrobledo (Albacete)

Tel. 902 110 510 Fax. 902 110 550

correo@bodegasaresan.es

www.bodegasaresan.es

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Tinto con madera. Varietal: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot. Grado: 14% vol. Precio: 11,90 euros.

A este queso, de aroma cristalino a leche, textura suave y equilibrada pero consistente le hemos buscado un novio muy apuesto: un vino tinto con estructura, sazónado y fino. Habíamos probado otros pretendientes, como blancos fermentados en bodega, pero se esfumaban ante el queso. La aparente discreción del queso se vuelve feroz con los vinos y hay que saber atinar. A este tinto le auguramos un matrimonio feliz.



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



Edgar Degas La bebida solitaria

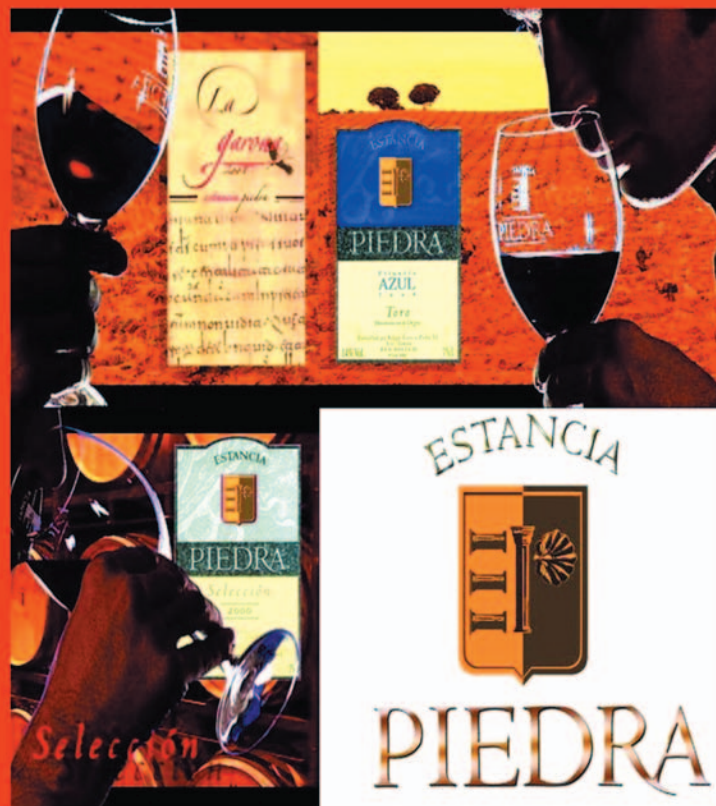
No le placía a Degas enfrentarse a la naturaleza como lo hacían la mayor parte de sus contemporáneos: «No quiero perder la cabeza frente a la naturaleza», decía. Lo suyo era empaparse de “modernidad” y admirar las manifestaciones de la vida urbana, con mirada escéptica. Y buena prueba de ello es este cuadro (fragmento), “Bebedores de absenta”, fiel compendio de una nueva manera de entender la relación del hombre con la bebida a lo largo del siglo XIX. Un siglo en el que nace el alcoholismo como concepto y el bebedor solitario como una nueva figura humana.

Se desata una campaña contra el alcohol y sus funestas consecuencias, vinculada, casi siempre, a una pretendida inmoralidad obrera y, por supuesto, a un alcoholismo mundano que se extiende con rapidez. Y entre las bebidas que sufren los ataques más duros se encuentra la absenta.

Cuando Degas pinta el cuadro su consumo estaba bastante generalizado, sobre todo entre los bohemios, intelectuales... Se cuenta cómo Toulouse-Lautrec salía de casa siempre provisto de una cierta cantidad de absenta que colocaba en un hueco del mango de su bastón. Y que este licor tiene una larga historia, muy ligada a la propia historia de Francia, rodeada de un cierto componente histórico. Incluso un grupo investigador de la Universidad de Newcastle ha descubierto que alguno de sus componentes se relaciona con los receptores de la acetilcolina, que funciona como un neurotransmisor.

Volviendo a nuestro cuadro, existe en él esa mutación de la imagen del bebedor tradicional, “bonachón, expansivo y alegre”, por otro en el que la embriaguez se interioriza en una suerte de absorción solitaria que refleja un malestar vital. Además, se impone la bebida como algo relacionado con cualquier tipo de acontecimiento feliz. Son muchas, sin duda, las causas que dan lugar a un aumento progresivo de consumo del alcohol, ligadas, todas ellas, a una nueva vida cuyo bienestar material creciente no ha encontrado aún unas formas de ocio, acordes con los tiempos que corren.

Degas capta, además, la presencia activa de las mujeres en los cafés parisinos y su incorporación pública a una forma de vida para ellas hasta ahora vedada. Los dos personajes no se miran, ausentes uno del otro, como si “El hada verde” (así se denominaba la absenta), con su sabor anisado y su fondo amargo de tintes complejos se hubiera apoderado de sus mentes, y los hubiera retrotraído a tiempos en los que la bebida era una ofrenda ritual, rodeada de un ceremonial que alcanzaba incluso al modo de servirla: en vasos muy variados y exóticos, junto con la típica cuchara diseñada con perforaciones en la cazoleta. No debe extrañar que Van Gogh, ebrio de absenta, se cortara el lóbulo de la oreja y se la diera a una joven meretriz, y que Picasso la elevara a tema magistral en varias de sus obras.



www.estanciapietra.com



annua
2004
LA EXCELENCIA



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Aurum

Bodegas Aurum S.L. - C/ Bebedero, 8 - 01340 Elciego Álava
Teléfono: 688 612 599 - E-mail: info@annua.eu
www.annua.eu

FENAVIN



La próxima edición de FENAVIN 2007, ha celebrar del 7 al 10 de mayo en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, superará con creces todas las expectativas. El espacio expositor disponible, 6.662 metros cuadrados, se completó medio año antes de la celebración de la feria, y a mes y medio del cierre de inscripción para su participación. Por lo que hasta la fecha, se han quedado en reserva más de 30 bodegas de toda la geografía española.

En FENAVIN, feria que ha conseguido en tan solo cuatro ediciones el liderazgo del negocio del vino español, participarán un 15 por ciento más de bodegas, cooperativas y Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de toda la geografía española que la edición pasada. Un total de 98 expositores acudirán por primera vez a la feria, stands agrupados en varias bodegas y cooperativas. En definitiva, acudirán a FENAVIN 2007 alrededor de 1.000 bodegas de toda España.

Igualmente, se ha ampliado el espacio expositor, un 30 por ciento más que en FENAVIN 2005, por lo que en esta edición la feria contará con siete pabellones en 19.065 metros cuadrados. Se mantendrán los seis de ediciones anteriores: Eneo (4.000m²), Homero (1.125 m²), Virgilio (6.100 m²), Osiris (3.000 m²), Hesiodo (600 m²), Dionisos (2.950 m²) y se construirá uno nuevo: Noé (1.300 m²).

En este sentido, destacar que ha habido también un significativo aumento, respecto a la edición pasada, de los expositores nuevos procedentes, sobre todo, de Castilla y León, Cataluña y País Vasco. También acudirán expositores nuevos de La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra, Alicante, Zaragoza y Ciudad Real. Igualmente, acu-

dirán nuevas bodegas de Andalucía, Galicia y Castilla-La Mancha.

De las 789 bodegas y cooperativas que participaron en FENAVIN 2005, de nuevo acudirán 774 a la próxima edición: Protos, Félix Solís, Vinícola de Castilla, J. García Carrión, Tinto Pesquera, Domecq Wines, Joan Raventós Rosell, el C.R. Brandy, Jerez, entre otros muchos. Igualmente, acudirán expositores institucionales como el Gobierno Vasco, la Xunta de Galicia, la región de Murcia, la Junta de Extremadura, el IVICAM de Navarra, la Comunidad Valenciana y la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

NEGOCIO Y PROFESIONALIDAD

FENAVIN 2007 será todo un éxito, ya que también se mantendrán y se profundizarán los pilares básicos de la Feria Nacional del Vino: negocio y profesionalidad.

FENAVIN ha mostrado desde sus inicios una clara vocación de profesionalización del sector, de extender su proyección internacional, potenciar la oferta vinícola española y una mejora continua del certamen. En consecuencia, la nueva edición de FENAVIN 2007 reproducirá el mismo esquema del Centro de Negocios que en las tres ediciones anteriores, con la vieja filoso-

fía práctica de no hacer mudanza en lo que se ha demostrado que funciona razonablemente bien.

En este sentido, se ha establecido de nuevo un programa de captación de compradores nacionales, ligado tanto a promocionar la feria en este sector como a facilitar y procurar su asistencia a la misma de responsables de compra de grandes superficies, de distribución y tiendas especializadas.

Asimismo, se gestionará el programa de compradores internacionales en el que importadores y bodegueros españoles podrán acercar posiciones, alcanzar acuerdos comerciales y dar a conocer nuestros vinos en todos los rincones del mundo. El Centro de Negocios dispondrá de una amplia gama de servicios orientados al expositor para que inicie, amplíe y consolide su presencia en mercados internacionales, con el apoyo de medios técnicos y humanos que favorezcan y posibiliten sus operaciones comerciales.

HERRAMIENTA INNOVADORA

En esta cuarta edición se seguirá desarrollando el Buscador de Negocios, herramienta innovadora de gran interés para los compradores de vino español que podrán consultar en la página web de la feria



La cuarta edición supera todas las expectativas

Más del 98 por ciento de los expositores que participaron en FENAVIN 2005 repiten en 2007, puesto que volverán 744 de las 789 bodegas presentes en la anterior edición. Hasta la fecha hay tal número de peticiones que ya se ha agotado la oferta de espacio puesta a su disposición por parte de la Diputación de Ciudad Real.

«FENAVIN 2007 será todo un éxito, ya que también se mantendrán y se profundizarán los pilares básicos de la Feria Nacional del Vino: negocio y profesionalidad»

«En la feria participará un 15% más de bodegas, cooperativas y Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de toda España»

www.fenavin.com. En este buscador se podrán seleccionar un criterio o varios para realizar la búsqueda del expositor representado en la feria. Si el comprador está interesado en una bodega concreta, lo podrá reflejar en el buscador e inmediatamente saldrá el nombre de la misma, así como el stand y el pabellón donde está situada.

Igualmente, podrá completar la información pinchando en el enlace a la bodega, donde encontrará la ficha técnica, la zona y volumen de producción, el producto que comercializa y datos relevantes para el Centro de Negocios, esto es: países objetivo en esta edición de FENAVIN y los canales de distribución objetivo.

En FENAVIN 2007 se desarrollará el Buscador de Negocios desde dos puntos de

vista: uno, indicando el lugar de la bodega también en la Galería del Vino; y otro, salpicando por toda la feria ordenadores que contengan exclusivamente el Buscador de Negocio para que los compradores puedan allí consultar sus preferencias.

GALERÍA DEL VINO

En esta nueva edición tampoco faltará una imponente Galería del Vino, que estará ubicada, como cada año, en el pabellón Dionisos, y tendrá como objetivo el facilitar la cata de vinos a los profesionales que asistan a la Feria. De esta manera, los visitantes, sin necesidad de ayuda de terceras personas, podrán catar cualquiera de las marcas de vino aportadas por los expositores.

El visitante podrá catar el vino y anotar en

un cuaderno, que se le entregará cuando acceda a la Galería del Vino, todas sus impresiones de cata, con ayuda de la información expuesta junto al vino: datos básicos de cada una de las marcas, como la denominación de origen, la añada, el propietario de la bodega, la ubicación del stand, tiempo en botella o barrica, cantidad de producción y, por supuesto, precio de venta al público.

De esta manera, el visitante interesado podrá dirigirse directamente al stand donde se oferta ese vino para realizar consultas o negociaciones con el representante de cada bodega o cooperativa concreta.



7-10 DE MAYO
PABELLÓN FERIA DE CIUDAD REAL

INFORMACIÓN:
C/ TOLEDO 17
13071 CIUDAD REAL
TEL: 926 254 060
FAX: 926 232 401

E-mail: secretaria@fenavin.com
www.fenavin.com

II Concurso Nacional de Vinos elaborados con uvas de agricultura ecológica Ciudad de Estella - Lizarra Hiria

Reconocido oficialmente por el M.A.P.A.



Vinos premiados

ORO

Quaderna Via 2004 Tempranillo de Bodegas Quaderna Via. Azpea, de Bodegas Azpea. Quaderna Via 2005 Tempranillo de Bodegas Quaderna Via.

PLATA

Lezaun 2002 Reserva de Bodegas Lezaun. Arbanta de Bodega Biurko Gorri. Quaderna Via Maceración Carbónica 2005 de Bodegas Quaderna Via. Aroa Gorena Reserva de Bodegas Aroa. + Natura de Bodega Pinord. Classic Rosado de Bodega Albet i Noya. Marjades 2004 de Bodega Es Verjer.

BRONCE

Aroa 2005 de Bodegas Aroa. Lezaun Crianza 2002 de Bodegas Lezaun. Aristu Crianza 2002 de Bodegas Aristu. Lezaun Crianza 2004 de Bodegas Lezaun. Can Majoral Son Blanc, de Bodega Can Majoral. Campos Góticos Reserva 2002 de Finca Campos Góticos. Campos Góticos Roble Tempranillo de Finca Campos Góticos. Franchete de Vinos Cambroner. Classic Xarello blanco de Bodega Albet i Noya.

Organizan:

Patrocinan:

Colaboran:



FEBRERO DE 2007 **miVino** 24

EL COLECCIONISTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

El viticultor enamorado

Los amantes del Montrachet, del Chablis, o de la “Côte des Blancs” champenoise, pueden sorprenderse sin recato. Una misteriosa fábula sitúa el nacimiento de la Chardonnay, la perla madre de las uvas blancas, en las islas del Mediterráneo oriental. Cuenta que a uno de los favoritos de la reina de Francia, Blanca de Castilla, cogido in fraganti, le “sugirieron” que se presentara voluntario a luchar en las cruzadas, empresa colmada de dificultades sin cuento y de la que no era fácil volver. Sin embargo aquel valiente cruzado no solo sobrevivió, sino que trajo a su vuelta uno de los regalos más valiosos que cualquier amante del vino haya donado a su país: unos sarmientos de Chardonnay, seducido por sus maravillosos vinos, degustados por él en Chipre, en una de las escalas del viaje de vuelta. La variedad reina halló su expresión máxima en las frías tierras de Borgoña o de Champagne, pero... ¿y si la cepa una vez devuelta a sus raíces quisiera compensar a los aficionados ribereños los siglos fuera de su lugar de origen, recordar glorias pasadas bajo la espléndida luz mediterránea? Esto es al parecer lo que ha sucedido en Mallorca, en aquellas llanuras del “Pla” manacorí, donde trabaja siempre ilusionado Miquel Gelabert. Sus blancos deslumbran, su Chardonnay se basta para contarle al mundo que, con inteligencia, se puede hacer un gran vino en casi cualquier clima. Decidió Miquel a dar otra vuelta de tuerca a su ya espléndido Chardonnay, ha realizado una selección de los mejores racimos de su viña de Sa Vall para elaborar con ellos un blanco muy especial y así conmemorar el veinte aniversario de su bodega. Eligió cuatro barricas (de las siete con que contaba en principio) francesas y nuevas, de tres toneleros distintos para dar mayor complejidad al vino. De esta experiencia le salieron poco más de mil magníficas botellas, vestidas con su cálida etiqueta que reproduce la obra de la pintora Blanch Schneider “Los amantes en la playa”. El objeto de deseo es un vino complejo y elegante. Según el autor, pensado para “la gente que sabe de vinos”. Las fábulas nos hacen sonreír, animan la afanosa vida real, la ilusionan incluso. Pero la realidad determina que únicamente el trabajo, el esfuerzo y el modo de entender la viticultura de gente sabia como Miquel Gelabert, consiguen que la Chardonnay se exprese de forma tan sutil en el soleado microclima mediterráneo.

MIQUEL GELABERT 20 ANIVERSARI 2005

Vins Miquel Gelabert
Sales, 50 – 07500 Manacor (Illes Balears)
Tel. y Fax 971 82 14 44
vinsmg@vinsmiquelgelabert.com
Precio: 32 euros



vinicolatomelloso.com



El placer
de sorprenderle...
siempre!



www.pulltex.com

En las principales vinotecas y tiendas de regalo.

GUÍAS DE VINOS



Vademécum vinícola

Compare antes de comprar

Nunca había existido una oferta tan amplia y variada de vinos de calidad como hasta ahora. Los aficionados quieren saber más, y las guías de vino son una herramienta adecuada para elegir con cabeza ante nuestro inagotable mar de vinos. En España existen espléndidas publicaciones a las que acudir para informarnos y comparar antes de comprar. Aquí están las guías de vinos más renombradas, fieles a su cita anual, felizmente puestas al día.

ANUARIO DE VINOS - EL PAÍS. En sus páginas encontrará información de las 67 DD.OO. reconocidas hasta la fecha, con mapas de todas ellas. Incluye todas las bodegas que elaboran amparadas por una D.O. y algunas que sin hacerlo deben aparecer reseñadas por la calidad de sus vinos. Las calificaciones, realizadas por un comité de expertos, permiten al lector apreciar los vinos más interesantes de cada zona. Además aparecen comentarios con las características de los vinos catados (más de 3.500) y la valoración del trabajo anual de las bodegas.

GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA. Considerada el «gran vademécum» del vino español. Referencia más de 7.000 vinos catados y más de 2.000 bodegas. Incorpora también un completo manual de consulta que permite conocer de forma sencilla cómo catar, cómo conservar los vinos y cómo montar su propia bodega. De regalo va una práctica Guía de Bolsillo. Como novedad, los artífices de esta guía han realizado una edición digital.

GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA. Como asegura su autor, una guía independiente que únicamente incluye los vinos que igualan o superan los 80 puntos. Contiene 740 vinos elaborados por 302 bodegas de más de medio centenar de DD.OO. y zonas productoras. De lenguaje claro, la descripción de los vinos busca un mensaje comprensible para el aficionado.

Guía TODOVINO. Destaca los vinos que, en opinión de su equipo de cata, son merecedores de ser recomendados, ante todo, a los exigentes los socios de su Club de Vinos. De los más de 5.000 vinos catados, se han seleccionado 690. Una guía práctica que permite al lector, de manera rápida, tomar decisiones inteligentes sobre la compra, consumo y guarda.

GUÍA CAMPSA - GUÍA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.
Presenta una cartografía totalmente renovada, información turística de más de mil municipios, 2.000 hoteles y Paradores, más de 2.000 restaurantes... Le acompaña una selección de vinos (1.402) y de bodegas (620). Selecciona los 10 mejores vinos de cada Comunidad Autónoma y las 100 bodegas más emblemáticas del país.

Por qué elegir DIAM, El primer tapón que elimina de verdad el sabor a corcho ?

POR COSENTINO WINERY (ESTADOS UNIDOS)

*“PENSAMOS AUMENTAR
EN BREVE NUESTRA
UTILIZACIÓN DE DIAM.*

*ESTE SISTEMA DE CIERRE
NO SÓLO NOS PERMITE
AHORROS ECONÓMICOS
IMPORTANTES SINO QUE
TAMBIÉN NOS DEJA CON LA
MENTE DESPEJADA...*

... Hace poco, hemos probado el tapón DIAM sobre dos embotellados, y no se ha detectado (o encontrado) ningún defecto ni gustos malos...” Por primera vez un tapón es capaz de ofrecer al vino todos los beneficios del corcho (elasticidad, estanqueidad del líquido y permeabilidad del gas) sin peligro de transmitirle "sabor a corcho". Fruto de largas investigaciones, DIAM se beneficia del exclusivo procedimiento DIAMANT que permite extraer al corcho la molécula 2,4,6-TCA. Medalla de Oro Internacional a la Innovación en el Salón Vinitech 2004, DIAM representa hoy la solución para el taponado que todos los enólogos y amantes del vino estaban esperando.

DIAM POR AMOR AL VINO



Cava Vallformosa Burbujas de la buena suerte

Vallformosa ha llegado a un acuerdo con la popular administración de lotería española la Bruixa d'Or según el cual se convierte en el elaborador del Cava Burbujas de la Buena Suerte La Bruixa d'Or. Este cava cuenta con cuatro referencias: Brut Nature Reserva, Brut Nature, Brut y Semi. Días atrás, Xavier Gabriel, propietario de la administración de lotería, visitó Vallformosa con el objetivo de presentar al equipo comercial de la bodega el proyecto que han permitido que este Cava ya

sea una realidad. La iniciativa de La Bruixa d'Or de comercializar una serie de productos bajo su marca tiene como objetivo el destinar una parte de los beneficios a la Fundación la Bruixa d'Or, en pro de los niños con síndrome de Down y enfermedades inusuales de baja prevalencia de toda España.

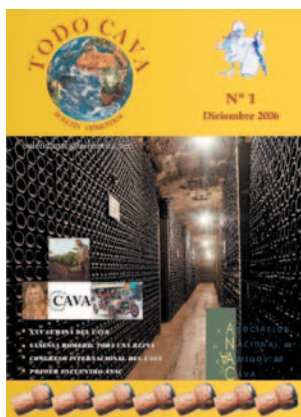


I Cata de Añadas Rías Baixas Unos galardones esperados

Quién dice que los albariños no aguantan el paso del tiempo en la botella? Para rebatir esa insidia, la D.O. Rías Baixas ha organizado unos premios muy esperados por los amantes de los albariños eternos. Se trata de un concurso al que solo pueden acogerse vinos con un año o más. A la llamada acudieron 38 bodegas acogidas a la D.O. Se cataron 64 vinos de añadas anteriores a 2005. En esta primera edición de la Cata de las Añadas de Rías Baixas se constató la magnífica evolución de estos vinos en botella, algunas de las cuales llegaron a recordar a vinos famosos del centro de Europa, de Alsacia o de afamados pagos ale-

manes. Las medallas quedaron distribuidas de esta guisa: «Colleita de Ouro» a 13 vinos, «Colleita de Prata» a 18 marcas, y «Colleita de Bronce» a 16 muestras de bodegas de la D.O. Rías Baixas. De estos, 47 han sido destacados con una mención. De entre las muestras que han obtenido una «Colleita de Ouro» destacan varios vinos de 2003 y uno de 2001. Algunas de las muestras más antiguas presentadas, como son una de 1995 y otra de 1999, han obtenido una «Colleita de Prata». La cita fue en el Parador de Cambados y el jurado estuvo compuesto por un variado cuadro de catadores de contrastado prestigio.

Todo Cava Un mundo apasionante



El primer número de la revista «Todo Cava» ya está disponible para los aficionados a los espumosos de calidad. La Asociación Nacional de Amigos del Cava (ANAC) ha editado este boletín, dedicado por entero al apasionante mundo del cava. En él nos informan de manera detallada de todas las noticias relacionadas con el sector, las novedades, ferias, curiosidades, ofertas, catas, opiniones, recetas, restaurantes... Para más información, llame al 91 455 00 10 o, vía e-mail, boletinac@telefonica.net

«Master Sommelier» de El Chantre Un millón para el mejor

Todavía esa cifra representa un buen pellizco en pesetas, aunque trasegada, expresada y escrita en euros nos parezca mucho menos. La bodega rondeña El Chantre se ha comprometido en la tarea de realizar la primera edición del «Master Sommelier», un concurso de sumilleres con el premio más sustancioso de España y posiblemente uno de los más retribuidos del mundo. Optaron al primer puesto 24 sumilleres acreditados, venidos desde sus afamados restaurantes, imbuidos de una sana competencia. Las difíciles pruebas por las que pasaban los concursantes abarcaban todo el universo de la vid y de la gastronomía en la mesa. Los exámenes fueron muy complejos, como la identificación de viñedos a través de fotografías, la corrección y creación de una carta de vinos, y, por último, la organización y catalogación de

los vinos de una bodega virtual. Para abundar en las dificultades de la prueba, los concursantes tuvieron que enfrentarse al humeante universo y cultura del puro habano y al aromático mundo del queso. Tras dos días de intensas y nerviosas pruebas, el jurado otorgó su dictamen. Y el ganador del «Master Sommelier» fue Óscar López, sumiller de Alboroque, nuevo restaurante que regenta desde sus fogones Andrés Madrigal, en la calle del Prado de Madrid.

El Chantre está situada a más de 1.000 metros de altitud en la serranía de Ronda, donde se produce el excelente vino Ramos-Paul. Con esta iniciativa, los propietarios de las bodegas y organizadores del certamen, Jose Manuel Ramos-Paul y Pilar Martínez-Mejías, han querido impulsar la convivencia y el intercambio de conocimientos de los mejores maestros de la cultura del vino.



Oscar López (en el centro), recibiendo el premio de manos de los propietarios de Bodegas El Chantre, Pilar y Jose Manuel.

Premios Envero Los elegidos de la Ribera

Son diez años ya los que Aranda de Duero lleva organizando los Premios Envero a los que pueden optar todos los vinos nacidos dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Más de treinta catadores se emplearon a fondo para decidir los premios a los mejores vinos de sus categorías. Empresa harto difícil porque 73 bodegas aportaron sus muestras para optar a sus valiosos galardones. La lista de los ganadores quedó de esta manera, por categorías: «Rosado» Pradorey 2005 (Real Sitio de la Ventosilla); «Tinto Joven» Torremorón 2005 (B. Torremorón S. C.); «Tinto Joven Roble» Rubiejo 2005 (B. y Viñedos Alto Sotillo); «Tinto Crianza» López Cristóbal 2004 (B. López Cristóbal); «Tinto Reserva» Peñafalcón 2002 (B. Peñafalcón) y «Alta Expresión» Félix Callejo 2003 S. de Vendimia Familiar (B. Félix Callejo).



Primera Muestra Internacional en Gijón SICER, el gran escaparate mundial de la Sidra

Las mejores sidras del mundo tienen ya un nuevo escenario de difusión y promoción: SICER, la Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, que se celebrará en Gijón (Asturias) los próximos días 3, 4, 5 y 6 de mayo de 2007.

En SICER se reunirán en un mismo ámbito los elaboradores de las principales zonas productoras de sidra del mundo. España estará representada por las sidras asturianas en todas sus variedades, fundamentalmente las acogidas a la Denominación de Origen Sidra de Asturias; del País Vasco vendrán las sidras naturales de los valles de Guipúzcoa y Vizcaya; y habrá una representación de las sidras de Navarra, Galicia y Cantabria. De Francia, las sidras de Bretaña y Normandía; de Estados Unidos, las "hard cider"; de Alemania, las sidras que se elaboran en los alrededores de Frankfurt, junto al río Main; del Reino Unido, las procedentes de los condados de Somerset, Devon, Gloucestershire o Herefordshire; de Italia, las sidras del Piamonte, Valle de Aosta, Lombardía; hasta de Japón...

MÁS DE 60 ELABORADORES

Canadá estará en SICER con una singular propuesta: las sidras de hielo, dulces y ligeramente ácidas, en las que la concentración de azúcar antes de la fermentación es producto de la acción del intenso frío de la región de Quebec. En Gijón estarán algunos de los más relevantes elaboradores de estas sidras, como La Face Cachée de la Pomme, la Cidrerie du Minot, Cidrerie Michel Jodoin, Leduc-Piedimonte y Cidrerie Domaine Pinnacle. En total se espera la presencia de más de 60 elaboradores de los países citados y cerca de 300 tipos de sidra, entre ellas algunas tan importantes como las elaboradas por The Somerset Cider Brandy Company, de Reino Unido; SARL

Domaine Familial Louis Dupont, del Pays d'Auge; Eric Borgelet, de Normandía; Cidre Melenig, de la AOC Cornouaille en Bretaña; Ökologischer Obsthof am Steinberg y Manufaktur Jörg Geiger, ambas de Alemania; Mosterei Möhl AG, Weinkellerei Paul Gasser y Mosterei Kobelt de Suiza...

PRODUCTO DE CALIDAD

Para los productores de estos países, SICER representa la oportunidad excepcional de mostrar sus productos a los más importantes compradores y a representantes de la prensa internacional presentes en la Muestra. A su vez, SICER permitirá conocer y degustar las mejores sidras del mundo a los amantes de esta bebida, un producto al que, por su consumo excesivamente local y su deficiente distribución, no siempre es fácil acceder. SICER brindará la posibilidad de probar las mejores sidras del mundo en un escenario adecuado que ayudará a potenciar su imagen como producto de calidad. Pero, además, SICER contribuirá a la proyección internacional de la sidra, gracias a la repercusión en los más prestigiosos medios internacionales especializados de países como Francia, Reino Unido, Suiza, Alemania, Suecia, Italia, Japón, Estados Unidos o Canadá.

SICER



SICER, La Primera Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, se celebrará en el Palacio de Exposiciones del recinto Ferial de Gijón, un pabellón de más de 4.000 metros cuadrados que reúne todos los requisitos técnicos y expositivos necesarios para garantizar el éxito de esta convocatoria. En el área expositiva del Palacio estarán representados los productores internacionales y diferentes organismos e instituciones vinculadas al mundo de la sidra. Habrá, además, un Área del Gusto para saborear la sidra en compañía de distintas especialidades gastronómicas. Las catas dirigidas y los debates y ponencias sobre aspectos técnicos del cultivo y producción de la sidra completarán las actividades de la Muestra.

Quienes visiten SICER tendrán, además, la oportunidad de disfrutar de la hospitalidad y los muchos atractivos de Gijón, una de las más animadas ciudades de Asturias, rodeada de largas playas y espectaculares paisajes. El casco antiguo, declarado Conjunto Histórico Artístico, con barrios de gran sabor como el de Cimadevilla, de intrincadas callejuelas, y las innumerables sidrerías, siempre concurridas, son sólo algunos de los encantos de la capital asturiana.

Para más información:
www.sicerplanet.com

II Concurso Internacional Gastronómico Copa Jerez Los vinos de Jerez se sientan en las mesas de todo el mundo

Se ha celebrado en Jerez de la Frontera (Cádiz) la Final del Segundo Concurso Internacional de Maridajes Gastronómicos con Vinos de Jerez, "Copa Jerez". Ante un jurado de prestigio formado por gigantes de la gastronomía y el vino como Juli Soler, del restaurante El Bulli, o Heston Blumenthal, denominado el «Ferrán Adriá británico», ocho parejas de chefs y sumilleres de Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Holanda, Bélgica, Dinamarca, España e incluso Japón, han competido por elaborar el mejor maridaje de un menú de tres platos con Vinos de Jerez y Manzanilla. El Premio «Best Food and Sherry Matching», premio absoluto al mejor menú completo de mari-

dajes con Vinos de Jerez, ha recaído en Reino Unido, cuyo equipo lo forman el cocinero Kevin Sutherland y el sumiller James O'Donnell. El Premio «Best Dry Sherry Match», al mejor maridaje con Jerez seco, recayó en el equipo representante de Dinamarca, integrado por el cocinero Jacob Mielcke Hansen y por el sumiller Alexander Berntsen. Por su parte, el Premio «Best Medium Sherry Match» al mejor maridaje con Jerez semidulce, fue para los representantes de Estados Unidos: el cocinero Andy Nuser y la sumiller Nancy Selzer. Un año más se demuestra que estos vinos son capaces de acompañar cualquier plato gracias a su diversidad y versatilidad.



Los ganadores absolutos de la segunda Copa Jerez: Kevin Sutherland (izqda.) y James O'Donnell, del Reino Unido.

Pascual Herrera Cigales, nuevo presidente



Pascual Herrera ha sido elegido por unanimidad.

Pascual Herrera fue nombrado presidente de la D.O. Cigales a finales de enero en la sede del Consejo Regulador. Los nuevos vocales del Consejo Regulador de la D.O. decidieron por unanimidad nombrar como presidente del marchio de calidad cigalense a Pascual Herrera García, director de la Estación Enológica de Castilla y León. Virgilio Gutiérrez, antecesor de Herrera, le dio la bienvenida en presencia de los vocales, quién señaló que tiene muchos proyectos para la Denominación y valoró el ser elegido con el acuerdo total de todas las partes.

De la mano de Antonio Santos Tavera se presenta en sociedad

El enólogo Antonio Santos, responsable técnico de las Bodegas y Viñedos Tavera y asesor de varias bodegas españolas, presentó en la Enoteca Solera Ibérica de Almería los vinos que actualmente elabora la firma toledana (Tavera Rosado 2005, Semi-crianza 2005, Crianza 2005 y Maceración Carbónica) y el aceite de oliva virgen extra Nereo. Tavera se creó en 2005 como culminación a una historia ligada a la vitivinicultura durante generaciones por parte de la familia González López, dedicada a la elaboración de vino en bodegas tradicionales con uvas procedentes de sus propios viñedos. El fin era elaborar, criar, embotellar y comercializar vino y aceite de oliva extra de producción propia en el ámbito de los Vinos de la Tierra de Castilla y D.O. Méntrida. Los viñedos,



Antonio Santos (Izda.) y Alfonso Montaña, uno de los propietarios de Solera Ibérica.

de 40 hectáreas, son los más antiguos en los términos municipales de Camarena y Arcicollar, ambos en Toledo. En la misma zona están los olivos centenarios, también propiedad de la familia, de las variedades Cornicabra (variedad básica) y Arbequina con las que elaboran el aceite Nereo.

Coupage Rosé Un cava muy «chic»



Con la filosofía que caracteriza a la firma catalana, que data de 1312, y manteniendo la fidelidad a los métodos de elaboración más naturales, Cavas Mestres acaba de lanzar su Coupage Rosé. Un Brut Reserva elaborado a partir de grandes vinos procedentes de las variedades Monastrell, Trepát y Pinot Noir, de seductor color cereza y que ha tenido una larga crianza en botella durante la segunda fermentación. Con el Rosé, Mestres completa su línea «Gourmet» de cavas.

Lantero Roble Selección de Paradores

La Dirección de Restauración de la cadena Paradores de Turismo de España ha seleccionado el vino tinto Lantero Roble, de Bodegas Privilegio del Condado, comercializadora de la cooperativa Vinícola del Condado, para el desarrollo de la próxima edición de su programa «Armonía y equilibrio. Un hallazgo en el mercado». Se trata de un programa concebido por Paradores para dar a conocer vinos que, por su excelente relación calidad/precio, suponen toda una sorpresa del mercado vitivinícola español. Son vinos destacados por una calidad incuestionable a un precio muy razonable para el consumidor. Lantero Roble está elaborado mediante criomaceración prefermentativa a partir de una cuidada selección de uvas Syrah. Este tinto es el resultado de un largo proceso de investigación desarrollado en el seno de Vinícola del Condado. Los estudios realizados han permitido una perfecta adecuación de esta uva a las tierras onubenses.



Sevilla, epicentro gastronómico Andalucía Sabor

Andalucía celebrará en primavera su primera Feria de la Alimentación, un encuentro monográfico y profesional que tendrá lugar del 30 de mayo al 1 de junio en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla bajo el nombre de «Andalucía Sabor».

El consejero de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez Saldaña, anunció esta iniciativa durante la celebración del V Aniversario del sello Calidad Certificada y ha subrayado que este encuentro bianual «será, sin duda, el escaparate definitivo de la agroindustria andaluza y de su marchamo de calidad». Los profesionales de la agroalimentación serán los protagonistas de esta primera feria, que con-



tará con la asistencia de importantes operadores del sector, tanto del territorio nacional como internacional. Además, «Andalucía Sabor» contará con la colaboración de cocineros de reconocido prestigio mundial, que participarán en un completo programa de actividades,

entre las que destacan muestras de cocina en vivo, catas, degustaciones y otras propuestas relacionadas con el sector de la alimentación y la agroindustria. Pérez Saldaña recordó que ésta es una apuesta más de la Junta de Andalucía para promocionar la calidad de los alimentos andaluces y a aquellas empresas que han dado un paso más hacia delante y se han acogido al sello de Calidad Certificada.

Nueva imagen de Covides Renovación fresca y actual

Viñedos·Bodegas Covides, la cooperativa vinícola más grande de Cataluña en volumen procesado de uva, y una de las principales a nivel nacional, presenta un cambio de imagen fresco y actual. La marca Viñedos·Bodegas Covides se ha creado como el sello que garantiza que el cien por cien de sus vinos y cavas procede de cosecha propia y del control absoluto en todo el proceso de elaboración: desde los

viñedos de sus socios hasta la botella. Y todo, mediante el servicio de asesoramiento vitícola al socio, la más innovadora tecnología de sus bodegas y el trabajo en equipo de sus enólogos. Una imagen que une la mejor tradición vinícola del Penedès con la modernidad del carácter mediterráneo y que, desde este momento, se incorpora gráficamente a todos sus vinos y cavas dirigidos a la hostelería y a las tiendas especializadas.

Covides

VIÑEDOS · BODEGAS

Aceite de Fontana Quercus, oro líquido

Fontana es una de las empresas más emprendedoras del panorama vinícola español actual. Sus vinos muestran esa modernidad y carácter que tanto gustan a sus muchos incondicionales. Bien, pues ahora ha sacado un aceite de oliva con la misma filosofía. Ha elegido una comarca con abundantes olivos centenarios, Bolaños de Calatrava, en la provincia de Ciudad Real, donde se recogen a mano las aceitunas

propias de la región, la Cornicabra, y para acompañarle y dotar de suavidad el resultado final, han optado por la Arbequina, que se ha adaptado bien en aquellas tierras. Como el proceso de elaboración es impecable, y las técnicas, avanzadas, el resultado final es un sabrosísimo aceite con menos de un 0'2% de acidez, muy aromático, en el que destaca la manzana y la almendra cruda, y de suave, dulce y equilibrado paladar.

Participe en el sorteo Un regalo de capricho

Como lector de MiVino tiene la oportunidad de ganar uno de los tres estuches para catadores de la firma Starvinos que ve en la imagen. Solo tiene que hacer el crucigrama y enviarlo. Si las respuestas son correctas, podrá participar en el sorteo de este «Capricho del Vino». El estuche regalo es un divertido juego para los aficionados. Consta de dos copas giratorias para blancos y tintos; un catavinos y un catavinos «Popy Wine» negro para cata ciega; cuatro posacopas; un escurriscopas, para la perfecta limpieza de las mismas, y un libro titulado «43 bromas sobre el vino» escrito por Carlos Andrés, un aficionado entusiasta del vino.



Ada Minotauro Blanco Al rescate de la Garnacha

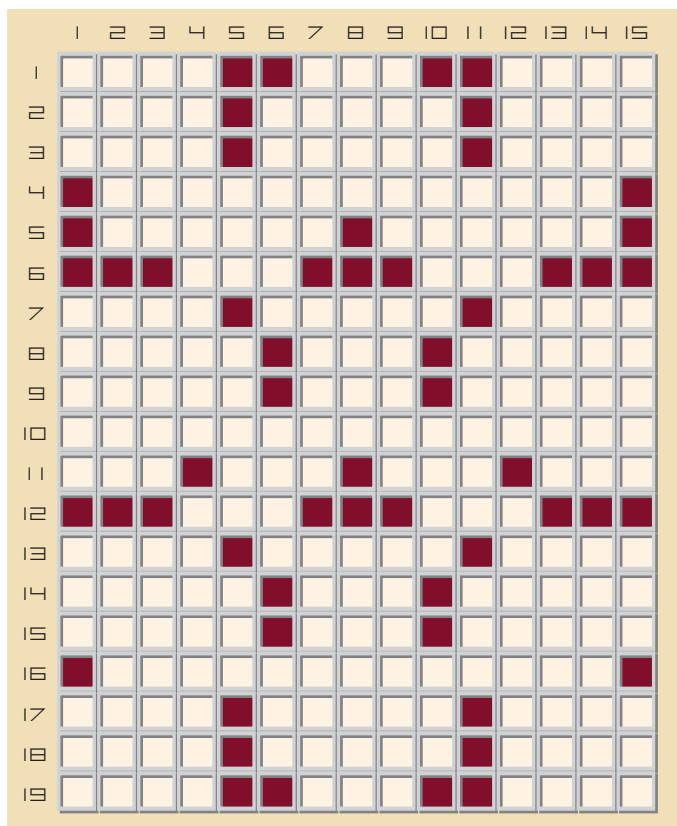
Bodegas Ada lanza el próximo mes de marzo su primer vino blanco, Ada Minotauro Blanco. La peculiaridad de este vino es que está elaborado con Garnacha Blanca, procedente de injertos en cepas viejas de Garnachas de más de 60 años. Resultado de estos estudios, las cepas han dado un fruto de extraordinaria calidad, lo que ha animado a Ada a hacer una nueva apuesta por la innovación. Así es como se han decidido a lanzar un vino blanco de Garnacha, una variedad muy apreciada en una denominación donde predominan los blancos de Chardonnay. La Garnacha es el motor del proyecto de Bodegas Ada, que se implantó en Lerga en 2003 con el fin de rescatar del olvido sus hoy célebres garnachas viejas. Con este lanzamiento, la firma amplía su gama de producto a la espera de su vino más alto de gama. Tras los premiados Ada Minotauro Azul, Rosado y Rojo, el futuro Ada Minotauro Negro verá la luz a finales del este año 2007.



CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

De denominaciones

Comprueba si tus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por POPY WINE. Se premiará a 3 de los acertantes con un magnífico juego de copas de cata par disfrutar del protocolo y cata de nuestros vinos (foto en pag. 31. Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Pantagruélico pecado. Taxi aéreo. Prefijo de cava. 2. Una de las posibles respuestas del cuestionario. Formas de trato. Ensamblan. 3. Reclutamiento militar. Bodega de Somontano. Leyenda del fútbol. 4. Etiqueta vitivinícola castellana. 5. Padre de Horus. Goloso glacé. 6. Firma vinícola de Fuermayor. Cadena de Marruecos. 7. Spumante provincia. Carbónico del vino. DNI libresco. 8. Hizo una labor primorosa. Cocine en la chapa. Material de modernas cubas. 9. Combinar metales diversos. Visión desde el faro. Club de San Siro. 10. Etiqueta vitivinícola andaluza. 11. Pueblo indígena de Patagonia. Propina de la orquesta. Valedor del intrigante Rasputín. Enemiga del FLN. 12. Raspa por encima. Grado superior del dojo. 13. Org. fundada en 1961. Accesorio televisivo. Abrazaderas de las barricas. 14. Competidor vinícola de Argentina. Baja a plomo. Diga: ¡Hasta aquí!. 15. Engañan a un primo. Vosotros, simplificando. Salir del huevo. 16. Etiqueta vitivinícola capitalina. 17. Hotel de la Plaza de la Lealtad. Poner de mala uva. Respuesta del parroquiano. 18. Petición del auditorio. Fino de Domecq. Campanadas del Ángelus. 19. Golda de Israel. Embarcación capitana. De los huesos.

VERTICALES. 1. Gilberto de la bossa-nova. Calculadora manual. Pág. otoñal del calendario. Variante de CD. 2. Lugar de crecimiento. Sabio de Grecia. Bodega de Navarra. 3. Populares vaqueros. Chirona. El mayor de los hermanos Karamazov. 4. Cordialidad. Impulsar por segunda vez. 5. Solar comunal. Seguía la liturgia. Prefijo vinícola. 6. Raza de ovejas. Carpe _____. Complemento del tequila. 7. Patriarca bíblico engullido. Veloces cérvidos. Respondían a la llamada. 8. Cifra de la tarta. Valeos de. Cosa de poco importancia. 9. Símbolo sagrado del clan. Vino con solera. Trasmano. 10. Quitara angustia. Fuerza ciega y fatal. Pasa la reja. 11. Geller parador de relojes. Costado del buque. Vínculo entre Mark y Spencer. 12. Medida en hectáreas. Con los brillos de una concha. 13. 31 de 365. Estampa filatélica. Colgajos de la parra. 14. Especialidad de Villacóncejos. Picante como una patata. No rechistes. 15. Autor de la EPA y del IPC. Impares horas canónicas. Rival de RNE. Ciberdiscípulo de Morfeo.

Cursos Protocolo y Cata
Organizamos para empresas y aficionados
Salas de Cata C/ Guzmán el Bueno 68
10.000 botellas **Guarda Vinos**
www.popywine.com showroom@popywine.com Tel. 91 543 82 61

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 114

ICONO SYRAH 2005

Joan Peralta Mas
C/ Creu Gran, 54 - 3º
08221 Terrassa (Barcelona)

Mario García Muñoz-Seca
C/ Luz Arriero, 6 - 2º A
41010 Sevilla

Pilar Martínez
C/ Monte Santa Lobos, 10
(Urb. El Olivar de Mirabal)
Boadilla del M. (Madrid)

Ramón Cobeña Aguilar
Avda. Isaac Albéniz, 3
28224 Pozuelo (Madrid)

Salvador Muñoz Hdez.
C/ Maestro Espí, 38 - 3º
03802 Alcoy (Alicante)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 115

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 115

Carlos Sánchez Sánchez
Federico Colas Rubio



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
BODEGAS LEOPOLDO Ondara (Alicante)	Casta Diva cosecha dorada '05 Vega de la Reina Sauvignon '05 Fortius '05	Rafael Cambra 1 '04 Portia '03 Martín Verdugo Cr. '03	Cava Pago de Tharsys B. Nat. Casta Diva Cosecha Miel '05 Cristal.ii dulce '05
CASARES VINOTECA León	Lusco Albariño '05 Allende '03 Viña Aralia '05	Dominio de Tares Cepas Viejas '04 Remelluri '01 Cumal '04	Don PX '04 Molino Real '04 PX Venerable
CELLER CAN PUJOL Vilanova i la Geltrú (Barcelona)	Martivilli Verdejo '05 Fefiñanes Albariño '05 Espelt Mareny '06	Torrents Carbó Cr. '04 Martín Verdugo Cr. '03 Ferratus '03	Cava Perelada B. Nat. Cava Olivada Brut Jove Moscatel de L'Empordà
CELLER DEL TAST Torroella de Montgri (Girona)	Verd d'Albera '05 Sumarroca Chardonnay '05 Torroxal Albariño '05	Pinna Fidelis roble '04 Martí Fabra vinyes velles '03 Martín Verdugo barrica '04	Mistela Negra del Masroig Sumarroca G.Rva. B. Nat. Pere Mata B. Nat.
EL SOLAR DEL VINO Gijón (Asturias)	Lagar de Candes Albariño '05 Quivira Verdejo '05 Valdrinal de Santa María '05	Bohórquez '03 Can Bonastre Pinot Noir '03 Comenge '03	María Casanovas G.Rva. B. Nat. '03 Cava 1+1=3 B. Nat. Rva.Esp. '00 PX Virgilio 1925
LA TABERNA DE ROTILIO Sanxenxo (Pontevedra)	Pazo de Barrantes '05 Albariño do Ferreiro '05 Zárate "El Palomar" '04	Pago de Carraovejas Cr. '03 San Vicente '02 Pintia '03	LBV '97 Cálem PX Noé Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos '99
MAHATSA ARDOETXEA Zizur Mayor (Navarra)	Castillo Monjardín Chardonnay '05 Palacio de Otazu Chardonnay '05 Nekeas Chardon. cuvée Allier '05	Bagordi '05 Castillo de Monjardín Cr. '03 Bagordi Cr. '01	Moscatel Piedemonte '05 Emergente rosado '05 Ochoa Moscatel '05
ANTAVIANA Figueras (Girona)	Quinze Roures '05 Oliver Conti '01 Vinya la Calma '01	Pago de Carraovejas '03 Baltasar Gracián Gar. viñ. viejas '04 Cérvoles '02	M.R. '04 Tokaji 5 Puttonyos '00 Vi de panses dels Aspres '02

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, más gastos de envío. Puede también adquirir el último año encuadernado, por 45 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
islación como asombro.
adados que gozaba en la
ue su intención última
de un elixir capaz de
estes.
nos mejor después de
procedencia diversa.
"methode champé-
hora, "método

Peró también se elabora espumoso con el mismo método de
crianza en otras zonas, allí donde la extensión
Denominación no alcanza. Prácticamente se puede encontrar
con burbujas autóctonas en todas las regiones españolas.
Espumosos elaborados con otras variedades. Verdes,
Atrén, Chardonnay o Mahasia aportan vinos aromáticos y
personales. Canarias es una de las comarcas donde se
boran los espumosos más exóticos, con variedades como la
Mahasia 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
Rueda, la Verdejo marca la diferencia con el Valle de

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC.HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), VINUM, S.C. (Vitoria), OLEAGA (Vitoria), URTEGI-ALDE (Legutiano), ZALDIARAN (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** LA FÁBRICA (Alcoy), EL HORNO (Jávea), CASA EL TÍO DAVID (Alfafara). **Almería:** CASA SEVILLA, ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquíán). **Asturias:** SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), LA GOLETA (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), DEL ARCO (Oviedo), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), EL ANTIGUO (Gijón), COALLA (GIJÓN), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA ZAMORANA (Gijón), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), LA TABLA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), KOLDO MIRANDA (Castrillón), CASA GERARDO (Prendes), LA RIBERA (Luanco-Gozón), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), CASA FLORA (Mieres), DE TORRES (Aller), PALERMO (Tapia de Casadiego), LA CORRÁ (LA FELGUERA). **Ávila:** TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL ALMACÉN (Ávila), EL MILANO (Hoyos Espino). **Badajoz:** AL ALBA, ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO - VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO - RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca). **Barcelona:** LA CARTE DES VINS, RIBEIRO, COLIBRÍ, IDEAL COCTAIL BAR, EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), CASA EVARISTO (Tarrasa), EL CELLER DE LA PASTISSE-RIA (Tarrasa), CAN BALADIA (Argentona), SAFRA (Pineda de Mar), CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), TROPICAL (Gava-Mar), EL CÒM (Hospitalet), AMAYA (Barcelona), VÍA VENETO (Barcelona), JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA PALACE (Burgos). **Cáceres:** EL GALEÓN, LA TABERNA DE SANTI, ATRÍO, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), EL FARO DEL PUERTO (El puerto de Santa María). **Cantabria:** SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana), JESUS DE DIEGO - LOS AVELLANOS (Tanos-Torrealevega). **Ciudad Real:** EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, LAS REJAS (Las Pedroñeras), HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey). **Girona:** QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva), EL TRULL (Lloret de Mar), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), HOTEL PORT SALINS (Empuriàbrava), ANTAIVIANA (Figueras), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), ESTRAGÓN (Las Palmas). **Guadalajara:** EL FOCÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), AKELARRE (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (Lasarte), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbría). **La Coruña:** CASA PARDO, TABERNA O CARRO, O'PASATEMPO (Betanzos), EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), ACE PALACIO DEL CARMEN RTE. SARAIBA (Santiago de Compostela), TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** VINÍSSIMO (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray). **León:** FORNELA-HOTEL QUINDOS, BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** ALCALDE, EL OLIVAR DE AYALA, NICOLAS, TABERNA BUENAVENTURA, VIRIDIANA, MOLINO VIEJO, LA LUMBRE-TABERNA, SAN MAMÉS, ARCE, CASA PERICO, EL 26 LIBERTAD, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA TABERNA DE COLÓN, LA TAPERÍA, CASA LUCAS, L'OBRAIDOR, LA CAMARILLA, LA CONCHA, MAESTRO VILLA, OXIRE, TABERNA MATRITUM, EL ALMIREZ, FINOS Y FINAS, PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, SOBREVINO, ZALACAIN, LA TASQUITA, CRÁTERA, TABERNA ENTREVINOS, CASA LUCHARNA, LA BROCHE, LOS GALETOS, CURRITO, ALOQUE, TABERNA ARTE DIVINO, CAFÉ DE ORIENTE, LA CRUZADA, BILBAINO, LA GABELLA, LA TAPERÍA, LE PETIT BAR, DOMINUS, EL CHAFLÁN, LA TABERNA DEL SUMILLER, CASA SOTERO, EL 5º VINO, LA TABERNA DE CHANA, DOÑA PATATA, HERMANOS FEITO, LA TABERNA DEL BALCÓN DE ALCALÁ, DE PURA CEP, LANDECHA, TABERNA LAREDO, BACCHUS, CASA PEDRO, PRÍNCIPE VIANA, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), DON VÍCTOR, ASADOR AVELINO, BODEGAS ROSELL, SHIRATORI, MONJARDÍN, CASA DOLI, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), ARS VIVENDI (Majadahonda), LA RESERVA (Majadahonda), LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), EL PASEO (El Escorial), ASADOR DE PINTO (Pinto), CASA GOYO (Manzanares el Real), ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), PALACIO DE NEGRALEJO (Rivas Vaciamadrid), LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), FARO NORTE (San Sebastián Reyes), EL PUNTITO (El Molar), AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), LA MEZQUITA (Alcorcón), LA BUHARDILLA (Tres Cantos). **Málaga:** TRUJAL VINOS "Especialidades" - Rte. Club Náutico, VENTA CUEVA DEL GATO (Benaolan), TRAGABUCHES (Ronda). **Murcia:** PURA CEP, MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), ENKORRI (Pamplona), ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), SIDRERÍA LA RUINA (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), TUBAL (Tafalla), EL LECHUCHERO (Cascante), MAHER (Cintruénigo), SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), RTE. 33 (Tudela). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, MESÓN LA ROMANA (Candelario). **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA TASQUINA, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** LA TABERNA DEL ALABARDEIRO, CARLOS BAENA. **Tarragona:** CELLER DEL PORT, EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera, EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** NIBS, SEU XEREA, EL CARRO DE UTIEL (Utiel), PELEGRÍ (Chiva), MIRATGE (Sueca), MANOLO (Py. de Daimuz). **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO, LA ABADÍA. **Vizcaya:** NICOLÁS (Bilbao), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), BAR MENDI (Baracaldo), ANDRA MARI (Galdakano), JOLASTOKI (Neguri-Getxo). **Zamora:** SANCHE 2, EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente). **Zaragoza:** LA ONTINA, LA MATILDE, ARAGONIA PARADIS

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), VINOTECA RUBIO (Vitoria), TURISMO LAGUARDIA (LAGUARDIA), EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** BARDISA Y CIA., LICORES SAN JOSÉ, TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), SUPER LA NUCIA (La Nucia), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan), BORPE (Altea), PALADAR (Altea), LA TENDETTA (Elda), ABADÍA DEL VI (Benissa), AGATARLO TODO (Teulada), CELLER EL VINYATER (Jalón), DIVINO (Jávea), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), SELECCIÓN (El Campello), LA BODEGA DEL ALBIR (El Albir - Alfaz del Pi), COLEDI VINS (Denia). **Almería:** BODEGA CORTUO DE LA VIEJA. **Asturias:** DI VINOS (Oviedo), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LATAS Y BOTE-LLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), EL LEGADO DE BACO (Gijón), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA FARÁNDULA (Gijón), DELICATESEN ANTONIO (Avilés), VINO-

TECA LA MARINA (Salinas), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres). **Ávila:** LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués), CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET. **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA. **Baleares:** MALVASIA (Palma de Mallorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), CASA DEL VINO (Manacor), SA VINATERÍA (Son Servera), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza). **Barcelona:** GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINUS BRINDIS, R. CANALS CANALS, ANTIC CELLER DE GRACIA, EL CELLER DE LA RIBERA, ESADE- SANT IGNASI - CENTRE DE DOCUMENTACIÓ, EL CELLER D'EN PERRI, XARCUTERIE NEBOT, VINACOTEC, TAULA SELECCIÓN, PADRÓ & ESTEVE, VINATXO (Mollet del Vallés), REBOT I SÉLLER (Barcelona), CELLER BALLBE (Palau-Solitá i Pleganans), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), M.B. LA BODEGUILLA (Tarrassa), EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), XARELLO (Alella), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA J. TORRES (Capellades), VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER LAMAIN (Cubelles), BODEGA EL TONEL (Badalona), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), VILA VINITECA, EL REBOST DEL VINYARS, CELLER DE GÉLIDA, LAFUENTE LORENZO, EL CELLERET, VEREMA I COLLITA, VINS NOÉ (Sant Cugat), CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), CELLER D'OSONA (Vic), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafraanca), ENOTECA DIVINS (Martorell), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER LA CAVA (Vilanova), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat). **Burgos:** IN VINO VERITAS, CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** MAGERIT VINOS Y CAVAS, LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana). **Cantabria:** VIÑA MEZQUITA (Hinojedo), LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santoña). **Castellón:** CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER ARRI-BAS (Vinaroz), CASA RABITAS (Nules), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), VINS I CAVES (Burriana), BODELA DE LA VILA (Vila-real), DIVINO (Almazora). **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, VINOTECA, LA CASA DE BACO, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan), BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgrí), CELLER CALLS (Hostalrich), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), VINS GUILLAMET (Ripoll), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Ilança). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** LA VINATERÍA (San Sebastián), ECEIZA VINOS (San Sebastián), BAKO AMARA (San Sebastián), VINO-TECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), LUKAS ARDOTEIA (Zarautz). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** RUTAS DEL VINO SONTOMANO (Barbastro), LA BODEGA ISABAL (Binefar), GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** SDA.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA, COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de Compostela). **La Rioja:** PALACIO DEL VINO, GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas). **León:** ARTESA, LAETI VINARI, CASARES VINOTECA. **Lleida:** VINES NOBLES, BODEGA ROVIRA, CERCAS VINS (Tàrraga), EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgell), VINACOTEC. **Madrid:** ENOTECA BAROLO, LA BODEGA DE SANTA RITA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, LA VINOTECA PELAYO 48, RESERVA Y CATA, VINO GULA, GOLD GOURMET, CUENLLAS, MAITRE Y SOMMELIER, VINOTECA LA FISNA, DEHESA DE SOLANA, SANTA CECILIA, STARVINOS, LA CAVA DE ESTRECHO, ECOLICOR, MAKRO, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, PASTELERÍAS MALLORCA, DE BUENA CEP, BODEGAS RINCÓN PRIVADO, VIANA LICORES, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, VINOS COLOR Y AROMA, BODEGA VIDAL, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), GALERÍA BURMA (Algete), LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), EXQUESITECES LA RIOJANA (Moralzarzal), BODEGA REAL (Arganda del Rey), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), LA VINOTECA DE BARDECHERA (Getafe), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo). **Málaga:** TODOLICORES, VINO CALIDAD, JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), VINOTECA TALIEPQ (Fuengirola), COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas). **Murcia:** CASA RAMBLA, RINCÓN DE BACO, VINOTECA PEPE LORENTE, ENOTECA ALIADA (Puentetecinos), VINOTECA DON FERMÍN, CASA BERNAL (El Palmir), REDISSA (Alcantarilla), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas). **Navarra:** LA VINOTECA (Pamplona), LA CARTE DES VINS (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), VINOTECA GARNATXA (Zizur Mayor), CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), DON MORAPIO (Burlada). **Ourense:** SANTORUM TENDA, IES VILLAMARIN (Villamarín), AYUNTAMIENTO RIBADAVIA (RIBADAVIA). **Palencia:** CASA MATÍAS - BAR ECUADOR. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), ENVERO GOURMET, EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** LA DESPENSA DE LOS DOMINICOS, LA TAHONA DELICATESSEN, DELICATESSEN MOJO CANARIO, BODEGAS LABRADOR. **Segovia:** EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** VINOS FEDERICO FLORES, TIERRA NUESTRA, ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO. **Tarragona:** ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), VINO VI, MONCLUS LICOR (Tortosa), AGUILÓ VINATERÍA (Falset), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), EXPO-LICOR (El Vendrell). **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Aldover), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** DILANOS (Sonseca), AQUILES GOURMET (Urda), VINATERÍA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** LAS AÑADAS DE ESPAÑA, BOUQUET, BODEGA BIOSCA, VINOTECA LA QUERENCIA, SUBMARINO L' OCEANOGRÁFIC, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), EL MOSTAGÁN, BODEGA DON BENITO (Requena), XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca), FÉLIX MORENO (Sedavi). **Valladolid:** VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER, ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** ENOTECA KHANTAROS, FONCEA, ENTREVINOS, BODEGAS ALMAU, MONTAL, CHARCUTERÍA GÓMEZ, FELICIT, ISIDRO MONEBA, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona), LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros).

Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte 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.

Espacios con arte



BIENVENIDO A UN LUGAR CON PERSONALIDAD

Su excelente ubicación frente a la estación de Atocha y una extensa colección pictórica distribuida por todo el hotel, a su vez cercano a la conocida Milla de la Cultura, hacen de Rafaelhoteles Atocha el lugar ideal para la celebración de sus eventos así como para el disfrute personal.

Habitaciones totalmente equipadas • Restaurante El Azafrán • Terraza de verano • Acceso inalámbrico a Internet de alta velocidad Wireless (WI-FI) • 1200 m2 distribuidos en 7 salones con luz natural y varias salas de subcomisión • Medios audiovisuales y apoyo técnico para hacer de su evento todo un éxito • Colecciones pictóricas. Y lo mejor, nuestro espíritu de mejora continua para ofrecerle las atenciones que usted se merece...


rafaelhoteles
| atocha

902 100 015

www.rafaelhoteles.com

Rafaelhoteles Atocha. Méndez Álvaro, 30. 28045. Madrid. Tel.: +34 914 688 100. Fax: +34 914 688 120