

Granselección 6

Vino con D.O. de Castilla-La Mancha



Azafrán de La Mancha Aceite de Oliva Virgen Extra de Castilla-La Mancha

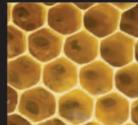
Miel de Castilla-La Mancha











Premio Gran Selección:

Vino con D.O. de Castilla-La Mancha

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

CASTILLO DE ALMANSA 2001

Monastrell - Syrah - Tempranillo - Tintorera Bodegas Piqueras (D.O. Almansa) ALMANSA (Albacete) Tlf.: 967 34 14 82

Queso Manchego

Queso Manchego Industrial Curado

MONTESCUSA

Quesos Lominchar, S.L.
CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)
Tlf.: 925 207 246

www.jccm.es

Azafrán de La Mancha

Azafrán de La Mancha

LA ROSERA

Bealar, S.L. MOTILLA DEL PALANCAR (Cuenca) Tlf.: 969 180 156

Aceite de Oliva Virgen Extra de Castilla-La Mancha

Aceite de Oliva Virgen Extra con D.O. Montes de Toledo

ARZUAGA

Ifama, S.L. NOEZ (Toledo) TIf.: 925 590 227

Miel de Castilla-La Mancha

Miel con D.O.

"Miel de La Alcarria"

MIEL DE TORRONTERAS

Romero Miel de Torronteras ESCAMILLA (Guadalajara) Tlf.: 949 82 70 91







REDACCIÓN

DIRECTOR Carlos Delgado c.delgado@opuswine.es SUBDIRECTOR Bartolomé Sánchez b.sanchez@onuswine.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.miquel@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 **A**DMINISTRACIÓN Nieves González n.gonzalez@opuswine.es Patricia Casanova p.casanova@opuswine.es RELACIONES EXTERNAS Juan Bureo

SUSCRIPCIONES

j.bureo@opuswine.es

AES
CJJosé 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. Cl Severo Ochoa, 5 28914 Leganés. Madrid Tel. 91 201 9000 Fax 91 201 9001 http://www.avenidagrafica.com verqel sobre la ceniz

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





14 CON MUCHO GUSTO

- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 20 SEPA DE LO QUE HABLA
- 21 QUESO Y VINO
- 22 EL COLECCIONISTA
- 23 GENTE DE VINO
- 24 DÍAS DE VINO
- 25 ENOTURISMO
- 26 DESTILADOS
- 27 NOTICIAS DE ACTUALIDAD

12

BODEGAS EJEMPLARES ARZUAGA NAVARRO

Arzuaga desembarcó en la Ribera del Duero a fines de los años 80, y ha vivido todos los avatares. Algunos temibles, como la carretera que amenaza con hacerse autopista y pisotear las viñas, mientras sus cepas envejecen y la experiencia enológica hace que cada añada supere a la anterior. Su viñedo alcanza ya las 150 has., en los terrenos más altos y las orientaciones más soleadas, cercanos a la bodega.



VINOS DE CANARIAS LOS VINOS AFORTUNADOS

La planta de la vid enraizó en el archipiélago canario al mismo tiempo que los colonos occidentales. Enseguida los vinos canarios fueron objeto de deseo en los mercados europeos, y su incomparable malvasía, elevada a la categoría de mito, buscada por conocedores millonarios y alabada por las mejores plumas del Siglo de oro. Hoy, el vino canario se encuentra en el mejor momento de su historia. Nunca ha habido tantas bodegas en las islas, tanta tecnología de última genera-

ción, y técnicos tan preparados profesionalmente. Nada menos que diez denominaciones de origen elaborando vinos originales, con ese marcado sabor que da un terruño todavía libre de las fiebres «cabernitis» o «chardonitis» que asuelan los viñedos del mundo. La provincia de Tenerife es la más vinícola, y la que más denominaciones posee de España, nada menos que ocho entre las islas de Tenerife, (cinco) La Palma, La Gomera y El Hierro.



4

EDITORIAL

Carlos Delgado

e nuevo erupción, los vinos canarios recuperan el prestigio perdido. Vuelven las dulces y exquisitas malvasías, que antaño elogiara Shakespeare, y que ahora se acompañan de blancos jóvenes y tintos personales y muy aromáticos. Los vinos de las islas renacen de sus cenizas. Y la posibilidad de que 10 millones de turistas puedan saborearlos cada año.

Visitar Canarias es enfrentarse a uno de los paisajes más sorprendentes del mundo. Nacidas de las entrañas del planeta, en un vómito de fuego solidificado por el mar, las Islas Afortunadas se han convertido en el nuevo Paraíso. Pero no hay que engañarse: aquí no hubo más que lava y escoria volcánica. La belleza vegetal la puso, en gran parte, el sudor del hombre. El vergel sobre la ceniza. De ahí proceden los vinos canarios, que tuvieron fama entre los grandes. Son los actuales blancos, tintos y rosados de Tenerife, Hierro, Gran Canaria; o los dulces de Lanzarote y La Palma.

Y es que Canarias, pese a su alejamiento de los paralelos óptimos para el cultivo de la vid, posee algunas características climáticas y edafológicas que permiten una viticultura de calidad. No hay que olvidar que aquí no llegó la filoxera, por lo que existe un acervo de variedades muy amplio. Bien es cierto que las dos Listán, blanca y tinta, por su fortaleza y buena producción se han enseñoreado del viñedo canario hasta hacerse omnipresentes. Pero existen otras variedades en proceso de recuperación que pueden enriquecer el panorama enológico de las islas, compensando deficiencias. Por ejemplo, la tinta Negramoll tiene buena acidez, que es lo que le falta a la Listán Negra; y las que se están redescubriendo, como la soberbia Baboso, capaz de unos tintos de arrebatadora personalidad. Mayores diferencias hay en variedades blancas, todas de gran aroma frutoso, como la Gual, Sabro, Diego, o Vijariego, entre otras. Sin olvidar las fundamentales Malvasía, capaz de ofrecer vinos con características muy distintas según las zonas, y que alcanza su esplendor en La Palma, o la Moscatel, de una gran frutosidad y dulzor equilibrado por un toque amargo-salino muy característico. A caballo entre tradición y modernidad cabalgan, con brío, los nuevos vinos canarios.



Denominaciones de origen canarias Vino de las cenizas

n abril de 1797 la escuadra que mandaba el contralmirante inglés Nelson sufrió un severo descalabro en Tenerife, gracias sobre todo al ímpetu de los isleños. Dicen que el general Gutiérrez, al mando, lejos de ensañarse con los vencidos, les devolvió a sus barcos, mandó atender a los heridos asaltantes y, como despedida, le regaló al primer marino britáico un tonel repleto de aquella mítica malvasía de los mejores pagos de Garachico. Han pasado siglos de este hecho, pero aquel empeño y generosidad mostrados en la lucha por los canarios siguen intactos. Ese coraje ha sido providencial para salvaguardar unos viñedos imposibles, que requieren un durísimo trabajo y amor a la viticultura, suelos accidentados en los que su cultivo es extremadamente sacrificado, la mayoría de ellos incompatibles con los adelantos mecánicos. Siete islas de perfiles diferentes, de tratamiento del viñedo distinto. El vino habitualmente ha tenido más predicamento en las islas occidentales que en las orientales, si salvamos el caso de Lanzarote. Y sin embargo, gracias a las condicionesexcepcionales de su terruño, es el vivero de variedades más singular, y auténtico de España, porque allí la filoxera no ha descargado su terrible mazazo. Antiguas variedades casi desconocidas y poco estudiadas esperan esperan el análisis atento de los enólogos.

SOPLAN VIENTOS FAVORABLES

La planta de la vid enraizó en el archipiélago al mismo tiempo que los colonos occidentales. Enseguida los vinos canarios fueron objeto de deseo en los mercados europeos, y su incomparable malvasía, elevada a la categoría de mito, buscada por conocedores millonarios y alabada por las mejores plumas del Siglo de oro. Hoy, el vino canario se encuentra en el mejor momento de su historia. Nunca ha habido tantas bodegas en las islas, tanta tecnología de última generación, y técnicos tan preparados profesionalmente. Nada menos que diez denominaciones de origen elaborando vinos originales, con ese marcado sabor que da un terruño todavía libre de las fiebres «cabernitis» o «chardonitis» que asuelan los viñedos del mundo. La provincia de Tenerife es la más vinícola, y la que más denominaciones posee de España, nada menos que ocho entre las islas de Tenerife, (cinco) La Palma, La Gomera y El Hierro.

Tacoronte-Acentejo fue la primera que despegó hacia vinos de calidad. En ella surgen personajes providenciales, como su presidenta Lourdes Fernández, Felipe Blanco, de Bodegas Insulares y Felipe Monje. Entre todos han elevado el vino a un altísimo nivel. En Ycoden-Daute-Isora, la denominación que abarca y acoge los lugares legendarios de los primeros viñedos de la isla (Garachico, Icod de los

Vinos), se asienta Viñátigo, una de las bodegas más inquietas y emprendedoras de España. Valle de la Orotava ofrece vinos frescos, equilibrados, donde el enólogo Guillermo Delgado, en la bodega Valleoro, desarrolla una admirable labor. Abona es la denominación situada más al sur de la isla. Difícil papeleta para viticultores y, sobre todo, enólogos para unificar una comarca con microclimas tan diferentes, con cultivos que se extienden desde el nivel del mar a los ¡1.700 metros de altitud! (el viñedo más alto de España), Allí se encuentra la bodega Cumbres de Abona.

Parecida situación es la de Valle de Güimar, cuyos viñedos se elevan hasta los 1.500 metros, y donde se producen vinos blancos de gran delicadeza. Las bodegas más interesantes son la S.A.T. Comarca de Güimar y Tierra de Frontos, que afrontan un buen proyecto para recuperar la sugerente Malvasía tinerfeña.

Malvasía, un lujo de vino

En la isla de La Palma se obtienen vinos de gran personalidad, sobre todo malvasías dulces, sin duda las mejores de nuestra tierra. Pero también hay vinos sugestivos, como el que elaboran con Sabro (por desgracia una variedad predestinada a desaparecer) y los frescos albillos del norte; y hasta su «vino tea» es un buen motivo para investigar. Llanovid, Carballo, Hoyo de Mazo, Eufrosina Pérez... hay bastantes bodegas y enólogos con inquietudes.

En estas islas puede saltar la sorpresa en cualquier momento, como en el Hierro con la variedad Baboso. Allí, Elena Batista ha logrado un vino (Tanajara) espectacular en su primera salida al mercado. De esta increíble isla son los vinos de la Bodega Comarcal Frontera, los de Uwe Urbach, el de Celestino Hernández. La última isla en incorporarse a la categoría de denominación de origen ha sido La Gomera. De la otra provincia sobresale Lanzarote como isla enológica. De sus impresionantes viñedos surge el vino blanco, de Malvasía como la expresión más extendida, aunque por ahora la mayoría de las bodegas centran su atención en la elaboración de tintos de calidad. La primera bodega de Lanzarote, de Canarias, y una de las más antiguas de España es Bodegas El Grifo (del siglo XVIII); otras bodegas a tener en cuenta son Mozaga, Los Bermejos o Reymar. Gran Canaria comienza su andadura vacilante, con dos denominaciones de origen de dudosa utilidad. Bien es ver-

denominaciones de origen de dudosa utilidad. Bien es verdad que «El Monte», la primera que surgió, posee un microclima excepcional: según algunos estudios, el clima ideal para vivir. Por la imposibilidad de mantener dos denominaciones (Monte Lentiscal y Gran Canaria), han decidido unir sus fuerzas en una sola dirección.



VINOS DE CANARIAS

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

ACEVIÑO BLANCO SECO 2006 €€

Fco. Javier Gómez Pimentel. Tel. 922 810 237.

Técnicamente está impecable, limpio, franco, con leves recuerdos de fruta de hueso, hierba y un paso de boca fresco.

EL ANCÓN BLANCO 2006 €€

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.

En general es sencillo, bien elaborado, con aromas de pera y flores secas. Un paso de boca fresco y amargoso.

VIÑÁTIGO BLANCO MARMAJUELO 2006 € € € ↓ Viñátigo. Tel. 922 828 768.

Recuerdos a las variedades Verdejo y Albariño. Potente, pero refinado; al paladar se muestra pleno, fresco, muy frutal y apetitoso.

ACEVIÑO TINTO 2006 €€

Fco. Javier Gómez Pimentel. Tel. 922 810 237.

Notas de retama y pimienta negra, con fruta negra en sazón. Jugoso paladar que le hace más seductor y menos austero.

VIÑÁTIGO TINTO NEGRAMOLL 2005 €€€₽ Viñátigo. Tel. 922 828 768.

Concentración de frutas negras, estructurado en boca, carnoso. La máxima expresión del Negramoll.

VIÑÁTIGO MALVASÍA DULCE CLÁSICO 2005 €€€ Viñátigo, Tel. 922 828 768.

Perfil aromático de vino más nórdico: cardamomo, jengibre, fruta de la pasión, tiza... De acento ácido emás discreto que otros años, pero sigue siendo igual de fascinante.

D.O. ABONA

FLOR DE CHASNA BLANCO AFRUTADO 2006 © © © Cumbres de Abona, Tel. 922 768 604.

Muy afrutado, aromas de acacia, y jazmín. Un toque de hidrocarburos interesante. Golosio y con un leve carbónico. Muy sugerente.

TESTAMENTO MALVASÍA BLANCO DRY 2006 ©©©© Cumbres de Abona. Tel. 922 768 604.

Aromas de fruta en sazón con tintes exóticos: piña, maracuyá, hiedra. A pesar de ser «dry», seco, su sensación es levemente golosa.

TIERRA DE FRONTOS BLANCO CLÁSICO 2005 ©©©© El Topo S.A.T. Tel. 922 777 253.

Muy expresivo, con notas confitadas y, a la vez, frescas de papaya y lima. Al paladar es más sencillo aunque conserva su carácter.

VIÑA TAMAIDE BLANCO AFRUTADO 2006 € € Casmi Tel. 922 700 300.

Frutoso, notas maduras a piña, líchis, flores blancas. En boca una agradable acidez, casi acerba, atempera su golosidad.

TIERRA DE FRONTOS TINTO CLÁSICO 2005 €€€€ € El Topo S.A.T. Tel. 922 777 253.

Delicado, sabroso, con los típicos aromas a polvo de carbón, pimienta, romero. Sólo en el final aromático de boca se agranda su tipicidad.

VIÑA TAMAIDE TINTO 2006 €€

Casmi. Tel. 922 700 300.

Muy lozano, tanto en aromas como en boca; deja una halo fresco de notas a zarzamora, humus y pedernal. Fresco y sencillo.

TESTAMENTO MALVASÍA DULCE 2006 ©©©©

Cumbres de Abona. Tel. 922 768 604.

Aromas de piña y flores blancas; en boca todavía aflora una agradable sensación carbónica que ensalza el conjunto. Equilibrado.

D.O. EL HIERRO

VIÑA FRONTERA BLANCO AFRUTADO 2006 €€

Sociedad Coop. Campo Frontera. Tel. 922 556 016.

Envolvente, recuerdos a lima, pomelo, piña, hierba que, en menor medida, reaparecen en boca bien definidos.

LOS LOMOS TINTO SELECCIÓN 2006 €€€

Celestino Hernández Hernández. Tel. 922 557 070.

Perfil aromático robusto, notas de ceniza mineral, zarzamora y pimienta negra; en boca, goloso, amplio en fruta roja y gustoso.

VIÑA FLOR TINTO BABOSO 2006 €€€ €

Sociedad Coop. Campo Frontera. Tel. 922 556 016.

Fruta negra en sazón con un toque acentuado a minerales y un paso de boca áspero, anguloso y tremendamente frutal. Interesante.

GRAN SALMOR DULCE 2003 €€₺

Sociedad Coop. Campo Frontera. Tel. 922 556 016.

Recuerda a los vinos viejos andaluces: notas de orejones, incienso, fina madera. En boca tiene una espléndida frescura y un final complejo.

D.O. GRAN CANARIA

VIÑA MONTEALTO TINTO 2005 €€€

Bodegas de la Familia Flick. Tel. 928 289 055.

Perfume refrescante, notas balsámicas, de zarzamora, hojas secas. Suave, fresco y con cierta aspereza que necesita limarse en botella.

D.O. LA PALMA

VEGA NORTE BLANCO SECO 2006 €€€

Noroeste de La Palma. Tel. 922 191 075.

Aspecto lozano, pues mantiene todavía su burbuja. Aromas más herbáceos que frutales, un toque anisado y un paladar ligero y fresco.

EL NÍSPERO BLANCO ALBILLO 2006 🗐 🤄 😂

Eufrosina Pérez Rodríguez. Tel. 922 400 447.

Magníficos aromas de melocotón fresco, paraguaya y hierba; equilibrado en boca. Amplio. Muy bien elaborado.



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



\propto

VINOS DE CANARIAS

VID SUR TINTO NEGRAMOLL 2005 €€€

Juan Matías Torres Pérez. Tel. 629 057 896.

Aromas de reducción, lo que no impide que podamos disfrutar ya de él, sobre todo en boca donde se muestra suave, goloso y alegre.

CARBALLO MALVASÍA DULCE 2004 €€€€€ Carballo, Tel. 922 444 140.

Tiene un sello personal inconfundible: carne de membrillo, jengibre, líchis, fruta de la pasión. Muy fresco a pesar de su envolvente untuosidad con un final arrollador y un elegante amargor. Larguísimo.

HOYO DE MAZO MALVASÍA DULCE 2005 €€€€ El Hoyo. Tel. 922 440 616.

Excelente base frutal (níspero, papaya, membrillo, miel tostada) y trazas minerales obsequio del terreno volcánico. Magnífica frescura.

MALVASÍA DULCE RVA. 1997 €€€€

Llanovid. Tel. 922 444 078.

Muy complejo, inmenso en notas de frutos secos, y exóticos, y fina madera; llena el paladar pero no cansa: es un puro placer. Excelente.

TAMANCA MALVASÍA DULCE 12 MESES 2004 €€€€ Tamanca. Tel. 922 495 155.

Un espectáculo aromático: pasas, mandarina confitada, lilas, jengibre, tiza... continúan en boca con un magnífico equilibrio grasa-acidez.

TENEGUÍA MALVASÍA DULCE 2005 €€€ LLanovid. Tel. 922 444 078.

Primero, notas almizcladas a las que le siguen la fruta escarchada y la miel. Una golosidad en boca grandiosa, sabroso y persistente.

VID SUR MALVASÍA DULCE 2005 €€€

Juan Matías Torres Pérez. Tel. 629 057 896.

Un torbellino de madurez, de recuerdos a fruta escarchada y plátano seco con un paladar untuoso, envolvente y largo.

EL NÍSPERO «VINO DE TEA»

Eufrosina Pérez Rodríguez. Tel. 922 400 447.

Fortaleza balsámica (pino, clorofila), poderosa pero no atosigante. Al paladar se nota estructura y frutosidad. Un buen ejemplo.

PIEDRA JURADA «VINO DE TEA» 2005 €€€

Perdomo. Tel. 922 400 089.

Aroma de pino, de té negro, con un paso de boca ligero, pero de aromas penetrantes. Es menos potente y más ameno de lo que aparenta.

D.O. LA GOMERA

OJILA TINTO 2006 €€

Germán Cruz Hernández. Tel. 922 800 801

Fuerte carácter mineral, hojas de grosella, falsa pimienta. En boca rebosa tipicidad, frescura y equilibrio. Seductor.

D.O. LANZAROTE

BERMEJO ESPUMOSO BRUT NATURE €€€€

Los Bermejos. Tel. 928 522 463.

Fina burbuja, acidez fresca, cristalina y bien conjuntada con la fruta. Muy aromático (entre hinojo y ciruela blanca), con leve crianza.

EL GRIFO MALVASÍA BLANCO SECO 2006 €€€ El Grifo. Tel. 928 524 200.

Más frutal que floral con notas maduras de melocotón, níspero y boj. Buen equilibrio en boca y elegante amargor propio de la variedad.

LA GERIA MALVASÍA BLANCO SECO 2006 €€

La Geria. Tel. 928 173 178.

Un punto de aguja en boca abrillanta su paso, lo hace más fresco y equilibrado; notas de piel de plátano y ciruela blanca.

REYMAR BLANCO SECO 2005 €€

Reymar. Tel. 928 840 737.

Aromas frutosos elegantes, fundidos, acosados, por el momento, por los de la madera (sándalo, cedro). Estructurado y de refinados taninos.

REYMAR MALVASÍA SECO 2006 €€

Reymar. Tel. 928 840 737.

Buén abanico de aromas: níspero, hojas de alcachofas, trigo, piel de membrillo. Muy jugoso, graso y elegante en su amargor.

TEIGA MALVASÍA SECO FB. 2006 © © ©

Mozaga. Tel. 928 520 485.

El vino mantiene un pulso interno que parece ganar la madera. Estructurado en boca y con volumen.

BERMEJO MALVASÍA NATURAL. DULCE €€€

Los Bermejos. Tel. 928 522 463.

Tímido en aromas, en boca es un remanso de fruta (papaya, chirimoya), de excelente equilibrio, personalidad, muy floral y elegante.

EL GRIFO MALVASÍA DULCE 2006 €€€

El Grifo. Tel. 928 524 200.

Una versión de Malvasía más «light» para quienes buscan la sensualidad aromática del varietal con paladar más fresco, suave y jugoso.

LA GERIA MALVASÍA DULCE ©©©

La Geria. Tel. 928 173 178.

Cierta discreción aromática de notas florales y fruta almibarada. En boca se aprecia un dulzor sobresaliente.

LA GERIA VINO DE LICOR ©©©©©

La Geria. Tel. 928 173 178.

Notas de membrillo, jengibre, rosas, miel, mandarina, un conjunto seductor que vuelve a parecer en boca. Dulzor comedido.

MOZAGA MOSCATEL DULCE 75 🗐 🏻 🎏

Mozaga. Tel. 928 520 485.

Recuerdos de naranja confitada, albero, almendra garrapiñada, maderas añejas, incienso... muy completo y singular.



Brandy Gran Reserva



Un clásico, a la vanguardia.

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

Elegante color, límpio y brillante.



VINOS DE CANARIAS

BERMEJO TINTO BARRICA 2005 © © © 🖒

Los Bermejos. Tel. 928 522 463.

Frescura frutal y floral y un manto de reducción. Todavía está cerrado. Su viveza tánica y carga frutal anuncian un futuro prometedor.

EL GRIFO TINTO 2006 © © ©

El Grifo. Tel. 928 524 200.

Más clara la fruta negra madura y especiada que la tipicidad del terruño. Perfecta armonía entre carnosidad y frescura. Muy seductor.

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

EL LOMO BLANCO 2006 © ©

El Lomo. Tel. 922 545 254.

Rico en matices varietales, con expresión frutal: pera, hinojo. Entrada golosa agradable que se refresca con su leve carbónico y acidez.

TEYZAR BLANCO 2006 €€

Agryenca. Tel. 922 564 013.

Perfume frutal contenido pero con cierta frescura y frutosidad, notas de hierbas. En boca desarrolla mejor su carácter.

BROCCA TINTO 2005 © © © 🕸

Bodegas y Viñedos. 2005 Tel. 609 905 282.

El terruño aporta profundidad, con notas de limos, arcilla, pólvora y fina grosella. Equilibrado, jugoso y largo. Realmente tentador.

BRONCE TINTO 2005 €€€€

Insercasa. Tel. 922 285 316.

Aromas contenidos de terruño, perfil frutoso franco, maduro y bien dosificado de madera. Todavía esta tierno, pero se intuye elegancia.

CRÁTER TINTO 2004 ©©©©©

Buten. Tel. 922 573 272.

Fruta negra y notas del terruño (polvo de lava, incienso y cacao); robusto al paladar, fresco, con taninos angulosos y cierta calidez.

EL LOMO TINTO 2006 €€

El Lomo. Tel. 922 545 254.

Expresión fresca, de frutos rojos y negros abundantes, notas de piedra y regaliz. Muy sabroso, fresco y con definida tipicidad.

MONJE DE AUTOR TINTO RVA. 2000 €€€€€ Monje. Tel. 922 585 165.

Aromas a ciruela pasa, regaliz negro, canela, tabaco de pipa... muy complejo y bien arropado por la madera. Es largo en el paso de boca.

MONJE TINTILLA FB. 2005 €€€

Monje. Tel. 922 585 165.

Carácter bronco, especiado y de zarzamora, refleja la tipicidad de la zona y la uva. Muy sabroso, con aspereza y amargor singular. De libro.

HUMBOLDT TINTO DULCE 2001 €€€€

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.

Frutos rojos maduros y sazonados. Es pura esencia. Muy gustoso y amplio. Un vino muy recomendable.

D.O. VALLE DE GÜIMAR

EL BORUJO BLANCO 2006 ©©©

El Borujo. Tel. 922 511 676.

Generoso en aromas, recuerdos a hojas de limonero, maracuyá y cardamomo bien maduros. De entrada apetitosa y estancia vaporosa.

CONTIEMPO BLANCO SECO 2006 €€€

Arca de Vitis. Tel. 922 512 522.

En un momento difícil por su reducción. Se vislumbra la estructura, finura y carga frutal que necesita ensamblarse con la madera.

CONTIEMPO MALVASÍA SECO 2006 € € € ₺

Arca de Vitis. Tel. 922 512 522.

Aromas espectaculares alejados del prototipo del varietal. Hiedra, boj, hinojo, pomelo. Al paladar es graso, frutal amplio en recuerdos.

CONTIEMPO MALVASÍA NAT. DULCE 2005 €€€€ Arca de Vitis. Tel. 922 512 522.

Azúcar y alcohol propios del mosto. Espectacular perfume a guanábana, rosas, miel de brezo, kakis. Su frescura ensalza la frutosidad.

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

VALLEORO TRAD. LISTÁN BLANCO 2006 €€€ Valleoro. Tel. 922 308 600.

Algo saturado por la madera, en boca se aprecia mejor la estructura, y las notas frutales de melocotón y albaricoque envolventes.

GRAN TEHYDA TINTO VENDIM. SELEC. 2006 ©©©© Valleoro. Tel. 922 308 600.

De una madurez frutal insólita; recuerda a la frambuesa o fresa en sazón, falsa pimienta y cedro. Muy explosivo y tremendamente sensual. Carnoso pero fresco, y muy generoso en carga frutal.

TAJINASTE TINTO 4 MESES 2005 €€

Tajinaste. Tel. 922 308 720.

Un vino con mucho nervio, estructura y volumen en boca, notas ahumadas y de pólvora. En breve será aún mejor, mucho más integrado.

TAJINASTE TINTO TRADICIÓN 2006 € €

Tajinaste. Tel. 922 308 720.

Naturaleza mineral, notas de pimienta, de regaliz negro y eucalipto. Su boca es todavía mejor con una persistencia frutal excelente.

CODIGO DE FRECIOS						
©	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 encontra- dos en las Tiendas Especializa- das cuya lista incluimos al final de esta revista.						





diseñador de joyas jewellery designers



Serrano, 86 • Tel.: +34 91 431 68 37 28006 MADRID

Serrano, 70 • Tel.: +34 91 435 44 12 28001 MADRID

Goya, 12 • Tel.: +34 91 435 41 77 28001 MADRID

Goya, 55 • Tel.: +34 91 435 72 65 28001 MADRID

BODEGAS EJEMPLARES

Arzuaga Navarro s.l



La fachada del hotel y del restaurante que se alzan sobre la bodega es un emblema de la Milla de Oro de la Ribera del Duero. Más allá, la preciosa finca, madre del proyecto, donde berrean los ciervos, cantan las perdices y sombrean las encinas.

El tiempo le sienta bien al vino

n principio fue la finca. Florentino Arzuaga llegó a la sombra de una encina milenaria buscando reposo, un refugio amable. Y lo encontró en la magnífica finca La Planta, en un entorno silvestre regado por la recindad del Duero, sembrado de encinas, quejigos, sabinas, plantas aromáticas... y poblada de ciervos, jabalíes, perdices y aves de todo pelaje. Son 1.400 has. de naturaleza en todo su esplendor en Quintanilla de Onésimo, en donde Valladolid tiene nombre de vino.

Allí, desde el año 87 empezaron a plantar un viñedo que alcanza ya las 150 has., en los terrenos más altos y las orientaciones más soleadas, cercanos a la bodega. Esa es la base de calidad de estos vinos que mejoran vendimia tras vendimia gracias, en primer lugar, a la madurez que con los años adquiere el viñedo, casi todo de Tinta Fina (125 has.), más 10 de Cabernet Sauvignon y 5 de Merlot, y alguna uva ccomprada a viticultores expertos, de viñedos viejos cultivados en vaso, y con muy bajo rendimiento.

Viñas viejas y nuevos vinos

La vendimia requiere especial cuidado, se realiza por parcelas, separando las partidas, en cajas de 15 kg. Esas son las exigencias del equipo de campo y bodega que dirige Jorge Monzón, joven, experimentado y riguroso, que cuenta en bodega con la técnica precisa para definir la calidad de las últimas elaboraciones: vinos modernos, frutales, plenos, estructurados, diferenciados, rebosantes de personalidad, aunque sin olvidar un ápice su origen, la inconfundible tipicidad de la Ribera del Duero.

Eso en cuanto a la línea de los adscritos a la D.O., los Arzuaga, donde destaca el Reserva Especial 2001, el Gran Arzuaga de la misma añada, los nuevos Crianza o los frutales La Planta, con un suave toque de madera.

Pero en la misma finca nacen otras experiencias osadas, innovadoras, como el Fan D Oro, un blanco en tierra de tintos, fermentado en madera, sabroso, con tonos afrutados maduros y toques ahumados. O, aun más atrevido, un espumoso bautizado como Txapana, elaborado por el método tradicional champañés, de Chardonnay y Pinot Noir, con tres años de crianza y con añadas diferenciadas para respetar las características de cada vendimia.

Parada y fonda

Ente las innovaciones de Arzuaga, su visión del futuro les permitió adivinar el auge del enoturismo, e hizo crecer sobre la bodega un inconfundible hotel de 5 estrellas, con restaurantes y propuestas para las visitas. Un gran edificio de piedra clara que preside la famosa Milla de Oro del Vino, la carretera de Valladolid a Aranda que ahora se ha convertido en tema de debate, al pretender ampliarla y tender el asfalto sobre algunos de los viñedos más famosos de España. El hotel cuenta con 34 habitaciones y 5 suites junior, pero ya se ha quedado pequeño para la demanda y está en marcha una ampliación, con mimo para que los visitantes no sufran ningún inconveniente por la obra.

Y el horizonte del imperio Arzuaga no termina en la Ribera. Hace ya tiempo que, atraídos por la calidad de sus aceites, consiguieron 150 has., 7.500 olivos, sobre todo de

la variedad Cornicabra, en la provincia de Toledo, en Noez. Elaboran allí, en una almazara propia, pulcra, técnica y artesanal de donde sale el Aceite Extra Virgen Arzuaga, de la D.O. Montes de Toledo. Pero su inquietud no ha parado ahí sino que, paseando el entorno, descubrieron en Malagón terreno idóneo para la vid. Y así nació Pago Florentino, en una tierra mirando al sur que, con justicia, se llama finca La Solana, con un suelo pedregoso, de granito y arcillas, que otorga ese inconfundible recuerdo mineral al vino, presente incluso tras la potencia de la uva y la sutileza de la crianza en barrica. Pago Florentino es un

vino moderno, de capa impenetrable, frutal,

explosivo, con taninos sobremaduros y

nobles, cuerpo musculoso, pero aterciopela-

do en la boca y elegante en la memoria.

Y no será la última sorpresa.



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

Ctra. N 122 Aranda-Valladolid km. 325 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) Tel.983 687 004. Fax. 983 687 099 www.arzuaganavarro.com



La Cesta de la Compra

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







El alma nos hace visibles





CON MUCHO GUSTO

Lubina, guisantes y berberechos El mar en el plato

Ifredo Álvarez, propietario del restaurante Casa Alfredo, ubicado en Mos (Vigo), nos propone un plato con sabor a mar. Una lubina a la plancha, de carne blanca, compacta y de sabor fino y delicado, impregnada de penetrantes aromas salinos gracias al toque genuino de los berberechos.

Ingredientes para 4 personas: 1 lubina de 2 Kilos aproximadamente, 200 gr. de guisantes, 500 gr. de berberechos, tomate, chalota y sal.

Preparación: Limpiar y desespinar la lubina, cortar en cuatro lomos. Cocemos los guisantes. Abrimos los berberechos al vapor, reservamos el agua de los berberechos colada. En una cazuela sudamos la chalota picada con los tomates, añadimos los guisantes y al final los berberechos con su agua. Cocinamos los lomos de lubina a la plancha.

Montaje: Colocamos en el plato el estofado de guisantes y berberechos y encima un lomo de lubina.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: La selección de vinos que abajo se reseñan es una muestra idónea de los mejores acompañantes para esta sabrosa lubina. Vinos contundentes, con consistencia, grasos, untuosos, dotados de una alta acidez que permita resaltar en buena lid y sin perjudicarse las cualidades sápidas tanto del pescado como del vino. Los más adecuados: blancos, rosados, incluso algunos espumosos -los más secos-, dotados estructura y acidez, junto, por qué no, a tintos con cuerpo, no muy alcohólicos, con un paso por madera que les aporte finura, lograrán sorprender al comensal y le harán experimentar interesantes sensaciones frutales.

NUESTRA SELECCIÓN

ALBARIÑO DE FEFIÑANES III *** Palacio de Fefiñanes.

Un vino graso, pleno de fruta y excelente acidez, logra un equilibrio total con los aromas marinos y salados del plato.

ALGUEIRA MENCIA **

Algueira.

Un reto desde la Ribeira Sacra. Seduce y domina, aunque deja al pescado que se manifieste con sutileza.

MURVIEDRO *

Bodegas Murviedro.

Su ligera estructura y buena acidez combina bien con el pescado. Aporta suavidad y un toque exótico.

SILENCIS DE XAREL.LO **

J.M. Raventòs i Blanc.

Rico despliegue frutal y aromático. Un vino sobrio que respeta las texturas y sabores salinos del plato.

TERRASOLA SAUVIGNON *

Jean Leon.

La lubina domina en el primer encuentro. Al final los aromas varietales limpian la boca y dejan una pincelada exótica.

VIÑA MEIN **

Viña Mein.

Su estructura grasa armoniza muy bien con la jugosidad del pescado, pero sobre todo con los berberechos.



uena combinación. **; muy buena, ***; excelente





premios

mayo

Recepción de muestras hasta el 21 de abril de 2007

www.premioszarcillo.com

TLF. 00 34 902 430 452

FAX. 00 34 902 430















Socios por amor al arte

pesar de que su rutilante carrera le ha reportado el reconocimiento internacional, Javier Martínez Salmean, cirujano excepcional, añora su tierra, y siempre que puede se escapa desde Madrid. Junto a Estíbaliz Murúa y viejos amigos como el industrial J. A. Intxausti, y Florentino Martínez, -el de Luberri- ha constituido una sociedad para restaurar un precioso edificio del Siglo XVII en el centro de Elciego. Ahora está en proyecto restaurarlo, para dedicarlo a hotel dedicado a todo lo concerniente a la cultura del vino. Y por supuesto, rehabilitar la vieja bodega enterrada para que las barricas de roble francés que ahora dormitan en casa de Florentino, sigan su labor de crianza en el silencio de la cava. Su primer vino, llamado Annua, es un tinto en el que han puesto la ilusión todos los socios. Sin reparar en gastos contrataron viejos majuelos de más de 70 años, situados a 500 - 600 m. de altura. La producción nunca subirá de 15.000 o 20.000 botellas.

EL ACERTIJO OCURRENTE El galimatías «1+1=3» no es más que una forma ingeniosa de explicar el origen del proyecto. Hace años, cuando aún vivía muestro entrañable amigo Ramón Marín, dos familias enológicas del Penedès pergeñaron una bodega para divertirse. De Can Ràfols dels Caus estaba Carles Esteva y el propio Ramón, y por la otra parte, Josep Antoni Bonet y Josep Piñol. Y había que bautizar con un nombre a la empresa. Como era fruto de tanta ilusión, decían que «una familia más una familia» no podía dar solamente dos, que tenía que ser algo más. Y el resultado no puede ser más elocuente. De todos sus vinos, siempre elaborados con meticulosidad (del trabajo en el lagar se encarga Josep Piñol), destaca un rosado de Cabernet Sauvignon diferente, hecho con el costoso método de sangrado, con mucha estructura, color y franqueza, que gusta tanto a sus fieles.

1+1 = 3 ROSADO 2006

U Mes U Fan Tres, S. A. Masia Navinès. Font – Rubí 08736 (Barcelona)
Tel. 93 897 40 69. umesu@umesufan3.com. D.O. Penedès. Precio: 9 €. Tipo: Rosado.
Variedad: Cabernet Sauvignon. Crianza: No tiene. Fecha de entrada: 20/2/2007
Consumo óptimo aproximado: un año a 9/11° C. Puntuación: 8,3/10

la Cata: Un vino ideal para acompañar en la mesa a manjares delicados. El color es una joya, de brillantes y rojos rubíes con tonos violáceos, y en la nariz se monta una fiesta de frutillos entre los que destacan la fresa, la frambuesa, la cereza o el casis. También tiene notas florales o un fondo leve de regaliz, todo con mucha cadencia. En fin, nada que recuerde a esos cabernets de maneras toscas y pesadumbres vegetales. Es muy equilibrado y estructurado en el paladar, de paso de boca fresco, goloso y brinda un conjunto elegante.

ANNUA 2004

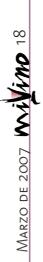
B. Aurum. Elciego (Álava). Tel. 688 612 599. info@annua.eu. www.annua.eu D.O. Rioja Ca. Precio: 30 €. Tipo: Tinto crianza. Crianza: veinte meses en roble francés. Variedades: 90% Tempranillo, resto Garnacha, Mazuelo y Graciano. Fecha de entrada: 17/12/2006 Consumo óptimo aproximado: seis años a 16/18° C. Puntuación: 8,7/10

la Cata: Se encuentra ahora replegado sobre sí mismo y precisa un poco de aire para respirar. Así sabremos que encierra una fruta muy jugosa y aromática aunque la sensación de madera todavía domine en su incipiente buqué. En su precioso color destella el tono picota, cubierto y brillante. También se perciben notas de torrefactos, de pimienta y un final de regaliz. Es carnoso, jugoso y de buena concentración, con un tanino muy bien integrado que logra un conjunto armónico en el paso de boca. Un vino que irá creciendo según repose un tiempo prudente en botella.

Azpilicueta RIOJA









Luis Alegre Crianza 2004 Carácter alavés

Bodegas Luis Alegre, fundada en la década de los 70, es una empresa de origen familiar ubicada en el corazón de la Rioja Alavesa, en el municipio de Laguardia. Su producción se basa en el máximo cuidado del propio y antiguo viñedo del que disponen, asegurándose uvas de la más alta calidad que, junto con las que año tras año seleccionan de sus proveedores históricos y de absoluta confianza, se convierten en fuente de materia prima para su selecta gama de vinos. Sólo tienen una obsesión: la calidad del fruto, pues el buen vino comienza en la vid.

Junto a esa obsesión destaca el hecho de que el mosto de esa materia prima se críe en las mejores barricas, por eso se encargan del secado de las maderas que más tarde serán transformadas en barricas, en sus propias instalaciones, con el añadido de que son analizadas periódicamente para estimar su momento óptimo de curación, madurez y equilibrio en taninos, compuestos aromáticos y humedad. El control de estos dos elementos fundamentales (uva y madera) para la elaboración de vinos de alta calidad resume su filosofía de trabajo. Esta filosofía se refleja en su Crianza 2004. Está elaborado en exclusiva con uvas de sus propios viñedos (85% Tempranillo, 15% Graciano, Mazuelo, Garnacha), de una edad media de 30 años, y plasma con maestría la personalidad y singularidad del terruño alavés.

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.

LUIS ALEGRE CRIANZA 2004				
COLOR				
LIMPIDEZ				
INTENSIDAD				
TIPO				
ATAQUE				
EV OLUCIÓN				
DESCRIPCIÓN G	ENERAL			



en Feria Valencia 18/20 - abril - 2007





v. (0034) 902 74 73 45

Novedades del Club del Gourmet

CERVEZ

CENTROS CLUB DEL GOURMET

- E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59 - C.C. Compostela, Rua de Restollal, 50

(SANTIAGO DE COMPOSTELA)

ALICANTE
- E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53

- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, I-3

ASTURIAS

E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)

C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo)

- Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón) - E.C.I. Avilés Ctra. Finca La Tejera-La Carriona, s/n

BADAJOZ - E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N

BARCELONA - E.C.I. Pza. Catalunya, Plaza de Catalunya, 14

E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617

- C.C. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)

- E.C.I. Francesc Macía, 58-60, Avda. Diagonal, 471-473

- E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)

BILBAO

- E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9

CÁDIZ

- C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, 1

- Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)

- C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v

(Algeciras)
- E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)

<u>CASTELLÓN</u> - E.C.I. Paseo de Morella, I

<u>GRANADA</u> - E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22

- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97

<u>LEÓN</u>
- E.C.I. León, Fray Luis de León, 21

LINARES - E.C.I. Linares, Plaza del Ayuntamiento s/n

MADRID
- E.C.I. Preciados, Preciados, 3

- E.C.I. Preciados, Preciados, 3
- E.C.I. Goya, Goya, 76
- E.C.I. CASTELIANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLAVERDE, 79
- E.C.I. Princesa, Princesa, 42
- E.C.I. Serrano, Serrano, 47
- C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
- C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
- C.C. Sanchinardo, Margarita de Parma, 1

C.C. S. José de Valderas, Ctra. Extemadura, km. 12,5

C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE

ALARCON) · C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (Alcalá de Henares)

C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS) E.C.I. CIRCUNVALACIÓN DEL NORTE C/V AL BULEVAR DE LA

ESTACIÓN. GETAFE.

MÁLAGA - E.C.I. Málaga, Avda. Andalucía, 4-6

- C.C. Costa Marbella, Ramón Areces, s/n (Marbella) - E.C.I. Marbella, El Capricho - Boulevard Alfonso

HOHENIOHE, 2 (MARBELIA)

- E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2

- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)

E.C.I. LIBERTAD. AVDA. LIBERTAD. S/N

- E.C.I. Alameda de San Antón, 52 (Cartagena)

E.C.I. C/ ESTELLA, 9 PAMPLONA LAS PALMAS

E.C.I. José Mesa y López, José Mesa y López, 18
C.C. Siete Palmas, Av. Pintor Felo Monzón, s/n

- E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16 - E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15

SANTANDER C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n

- E.C.I. PZA, DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8 - E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128 - E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N

(S. JUAN DE AZNALFARACHE)

TENERIFE
- E.C.I. 3 DE MAYO, AVDA. 3 DE MAYO, S/N

E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 20 - E.C.I. Nuevo Centro, Avda. Menéndez Pidal, 15 - C.C. Ademuz, Avda. Pio XII, 51

- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

<u>VALLADOLID</u> - E.C.I. ZORRILIA, PASEO DE ZORRILIA, 130-132

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA
- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3

CERVEZA EN TODA ÉPOCA

La cerveza Club del Gourmet de El Corte Inglés se elabora en Cervezas Alhambra, empresa constituida en 1925, perteneciente a familias con arraigada tradición cervecera. Una cerveza baja en calorías que, por supuesto, carece de grasa, de colesterol... Es un trago robusto, con buen cuerpo, pero a la vez fácil de beber.



Ligera o corpulenta, baja o alta en alcohol, dorada, ambarina, caoba o del color de la brea... la cerveza es esa bebida universal que surge de la fermentación de cereales, generalmente cebada, pero también trigo, mijo o arroz, como en el famoso Sake japonés.

La cerveza es una de las bebi-

das elaboradas más antiguas del mundo, sirvió de dieta alimenticia para los obreros y esclavos que construían las pirámides de Egipto, y ya antes se extendió por los grandes imperios de Mesopotamia. La razón es bien simple, tan simple como su elaboración espontánea. Basta dejar unos granos de cereal -enteros, machacados o molidos- en contacto con agua para que, a la temperatura conveniente, fermenten y se conviertan en la base de la cerveza o del pan. Y así debió ocurrir en la más remota prehistoria.

La elaboración actual incluye el aporte de ese inconfundible toque amargoso que le confiere la flor de lúpulo, y cada cervecero elige entre cocer el grano o someterlo a infusión, entre fermentarlo a baja o a alta temperatura. Esas variantes dan origen a tan diversas cervezas, desde la rubia y espumosa Lager a la oscura y dulce Stout, o a la densa Bock.

Intensa y con carácter

La cerveza que firma el Club del Gourmet de El Corte Inglés es de baja fermentación, de un color dorado intenso, aroma limpio, franco amargor y un recuerdo, un postgusto, largo y con carácter. No se trata simplemente de un trago refrescante, sino de una

copa que merece una degustación pausada, con los sentidos atentos. Un trago para disfrutar en momentos especiales.

Ospecial

La elabora para El Corte Ingles Alhambra, Cervezas empresa tradicional que nació en 1925 con capital granadino, gracias a la fusión de intereses de dos familias de arraigada

tradición, la de D. Antonio Knörr y la de D. Carlos Bouvard. Durante este largo período, la empresa y el sector cervecero han vivido intensas vicisitudes. Por ejemplo, el consumo mundial se ha duplicado en apenas 20 años, entre 1945 y 1965. El punto de inflexión de la nueva Ahambra se produce en 1995 con el equipo directivo actual que ha reforzado los criterios de respeto a la elaboración tradicional y al medio ambiente, seleccionando las más puras materias primas, las técnicas más clásicas de fermentación natural y la supervisión por parte de famosos maestros cerveceros que garantizan una inmejorable calidad.

Beneficios para la salud

Además, recientes investigaciones médicas vienen confirmando que el consumo moderado de cerveza reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares ya que no contiene grasas y conserva muy poco azúcar. Es, además, diurética, con un bajo contenido en sodio y alto en potasio, y la presencia de cereal aporta riqueza en vitaminas del grupo B como el ácido fólico, digestivo y eficaz contra la anemia. Y los polifenoles, antioxidantes, retrasan el envejecimiento. Y por si fuera poco, está tan rica....



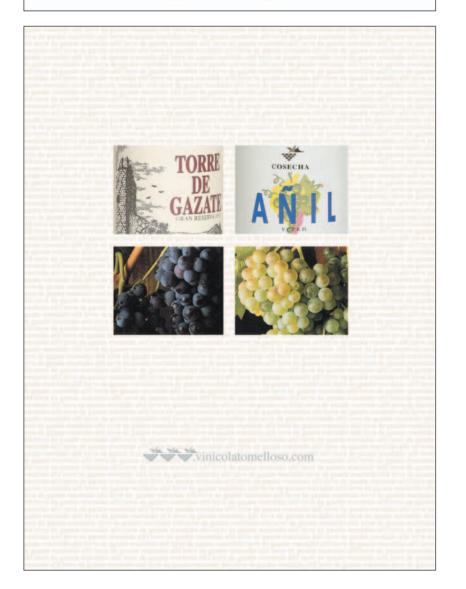
VIÑEDOS · BODEGAS

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





El final del vino ¿Largo o corto?

e llama final del vino a la impresión que produce cuando se traga. Además, en general, incluye las sensaciones que siguen directamente al momento de tragar, que también se puede denominar longitud. Es un conjunto formado tanto por las impresiones percibidas por el gusto, como las aromáticas. El estilo y la cualidad del final, así como el tiempo que el sabor permanece en el paladar, dependen del tipo de vino, de su calidad y concentración. Y estos parámetros, a su vez, dependen de la variedad de uva, el terruño, el grado de maduración de las uvas y el método de vinificación y elaboración. Técnicamente es posible «configurar» el final de un vino, influyendo en su concentración, en el alcohol, en la acidez, en los taninos... No obstante, un vino menor, en cuanto a calidad, por mucho que se le manipule nunca se convertirá en un vino con un final digno de ser recordado.

¿Cuántas calorías tiene un vino?

El vino se compone principalmente de agua (85%) y de otros elementos como los azúcares, polifenoles, fenoles, proteínas y vitaminas, entre otros. El principal factor calórico de un vino, aunque no el único, es su graduación alcohólica. Como regla general, un gramo de alcohol equivale a 7 calorías. Si se define como copa estándar una de 10 cl., lo que correspondería a 7 u 8 copas por botella de 0,75 litros, una copa de vino de 12,5 gramos de alcohol proporciona 87,5 calorías. Por lo tanto, se puede concluir que una copa de vino equivale a entre 80 y 100 calorías, siempre según el tipo de vino.

¿Cómo detectar que el vino que nos venden no hizo «guardia» días pasados, sin saberlo nosotros, en un escaparate? Si rezuma, la cápsula está abombada (es decir, corchos que sobresalen de la botella), si la etiqueta tomó un color apagado y el líquido ha mermado (si ha estado de pie se sabe porque deja una huella adherida encima del nivel del líquido), son síntomas inequívocos de su mala conservación y, posiblemente, de su paso prolongado por un escaparate. Será un indicativo de que el vino ha sufrido grandes cambios de temperatura.

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.



De leche de vaca cruda Queso y paisaje

Hablar de buen queso de vaca en España no es fácil. La suerte quiso que Amado y Carmen, los propietarios de la quesería, recuperasen hace ya 20 años la comercialización de un queso de leche cruda único. Su entorno, en invierno, se viste con un manto blanco, y, en verano, se engalana con prendas multicolor donde predominan el verde y el azul cristalino del agua. Se trata del Parque Natural Posets Maladeta, que da cobijo al hermoso pueblo de Sahún. Praderas naturales, pastos de montaña por doquier y condiciones climáticas extraordinarias favorecen la buena alimentación de su ganado. Además, cuenta con una casa rural para alojarse (Casa Falisia) y disfrutar, aparte del queso, de otras actividades como el senderismo, el esquí de fondo, la bicicleta, etc... Un paraíso en pleno pirineo aragonés.

EL QUESO

QUESO ARTESANO CURADO EL BENASQUÉS Amado Vallarín. C/ Benasque, baja, 5. 22468 Sahún (Huesca) Tel. y Fax. 974 551 340 www.toprural.com o www.ecoturismoaragon.com

e-mail: gerardofalisia@hotmail.com

Elaboración

Queso de vaca de leche. Se calienta a 34-35° C durante una hora. Se añaden los fermentos y el cuajo. Pasada una hora y media, se corta con una lira hasta obtener el tamaño de un garbanzo. Se introduce en moldes para prensarlos a intervalos de entre 8 y10 horas. Se saca el queso de los moldes y se introduce en salmuera durante 12 horas. Se seca en cueva natural durante dos o cuatro meses. Un prodigio.

D.O. No tiene. Tipo: pasta prensada. Forma: cilíndrica. Peso: entre $650~\mathrm{grs.}~\mathrm{y}~1~\mathrm{kg}.$

Cabaña: Vaca. Producción: 10.000 quesos/año. Curación: 3 meses. Cuajo: animal. PVP/kilo: 14 €

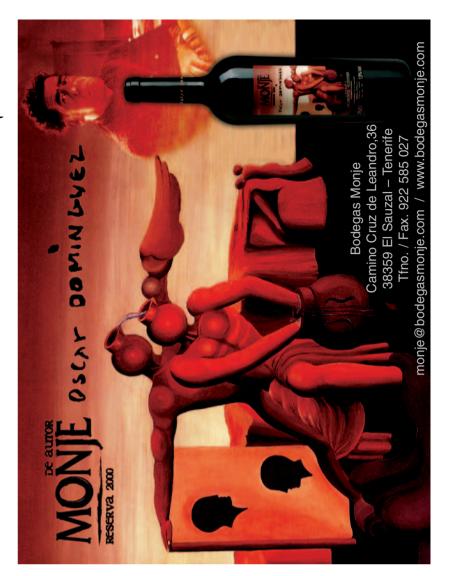
EL VINO

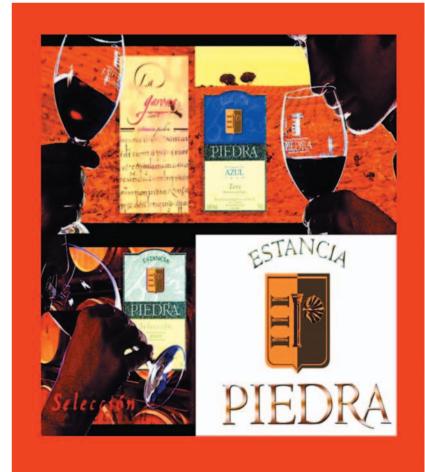
VALLEGARCÍA VIOGNIER 2004 Pago de Vallegarcía. Finca Vallegarcía 13194 Retuerta del Bullaque (Ciudad Real) Tel. 915 745 534 Fax. 914 092 864 e-mail. info@vallegarcía.com

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: Blanco con madera. Varietal: Viognier. Grado: 14% vol. Precio: 14 euros.

Este queso no es amigo de vinos débiles pues su fuerza, textura mantecosa y sabor suavemente salino y húmedo de cueva, intimidan a los tintos. Con este sólido Viognier de notas especiadas, pera y humo existe una armonía acertada. La acidez del vino limpia con elegancia el queso, los aromas se funden y se magnifican. Nunca un blanco tuvo un papel tan comprometido.







www.estanciapiedra.com



CASTILLO DE SAJAZARRA RESERVA, EQUILIBRIO Y EXPRESIÓN.

Castillo de Sajazarra 2001 nace en nuestros viñedos de Sajazarra; un enclave único, rodeado de belleza, donde el concepto de château tiene su máxima expresión.

Castillo, bodega y viñedo se unen para crear un vino de sensaciones únicas.



WWW.CASTILLO-DE-SAJAZARRA.COM ATENCIÓN CLIENTE +34 941 320 066



La piedra maestra

n el valle de Valdeorras la pizarra es el elemento más evidente. Allí se encuentra la industria transformadora más importante de España, y las casas se alzan sobre la dura pizarra, que continúa hasta el tejado. Y como no podía ser de otra forma, las buenas vides se yerguen sobre quebrados suelos de pizarra. En los agitados finales del siglo XIX, cuajados de revoluciones, de convulsiones políticas y de terribles plagas como la filoxera, la viña se vio seriamente amenazada, incluso en estos apartados parajes. Grandes males remediados por esos paisanos rocosos y amantes del viñedo como parte integrante de su entorno.

Para ello las cepas se injertaron y renovaron, aunque con alguna incongruencia, como plantar Jerez (Palomino) en los húmedos valles de Galicia, un disparate bien visto en aquellos tiempos. Pero hubo valientes empecinados, como José Ramón Gayoso, que decidieron continuar con sus variedades de toda la vida. El tiempo, impasible y sabio, aunque bien caprichoso, esperó hasta un siglo más tarde para demostrar que la razón asistía a aquellos viticultores racionales. Gracias a su obstinación, hoy disfrutamos de la Godello, una uva singular que posiblemente hubiese desaparecido en esos años confusos. En la actualidad, tataranietos del Sr. Gayoso han seguido su estela y han recuperado para la familia un pequeño pago o "peza" (pieza) llamado Pedrouzos ¡de media hectárea!, un terruño enteramente de pizarra degradada y que, según dicen, sostiene el Godello más antiguo de Galicia.

Cuentan estos entusiastas nuevos bodegueros con asesores de lujo: en la viña les aconseja José Ramón Lissarrague, uno de los mejores técnicos agrónomos de Europa; y para las elaboraciones, la experta enóloga Cristina Mantilla, que ha realizado en esta bodega uno de sus trabajos más meticulosos. La vendimia ha sido hecha en varias pasadas, recogiendo sólo los racimos que habían madurado plenamente. Después ha sido criado con sus lías durante unos cinco meses, en barricas de roble francés de 300 litros para preservar su frutosidad. A continuación se dejó reposar en un pequeño depósito durante unos meses más hasta que fue embotellado. Pero tanto trabajo para que Pedrouzos solo pudiera ofrecer 550 mágnum, la única medida en la que fue embotellado. Ahora el vino sigue su estela ascendente, pletórico, corpulento y mineral. Lo difícil es encontrar uno solo de estos raros ejemplares.

Pedrouzos Mágnum 2004

B. Valdesil Tel 988 33 79 00 export@valdesil.com Precio: 60 euros WARZO DE 2007 W1/1/10 23

Coque estrena bodega

ualquier excusa es buena para emprender esta mini excursión a la periferia gastronómica de Madrid. La primera razón es, por supuesto, apreciar una merecida estrella Michelín. La ganó la creatividad y la concienzuda formación del joven chef Mario Sandoval y el sólido equipo, en gran parte familiar, que arropa el servicio.

Pero en lo que aquí nos ocupa, la ocasión es estrenar la reciente obra de la bodega. Se ha situado en el piso bajo, en una superficie diáfana de mas de 300 metros, una sala climatizada, deslumbrante a pesar de la delicada luz, con poco más mobiliario que una pequeña barra de degustación al pie de la escalera y una mesa tipo escritorio de estilo imperio al otro extremo. Y entre ellas, un suelo de cristal bajo el que se muestran ordenadas, alineadas, las mil tentadoras botellas de una larga y moderna carta de vinos.

Porque esa es la otra novedad, o ya no tanto. Hace cuatro años el restaurante puso en manos de los clientes un formato insólito de carta de vinos, bebidas, cafés, tés y puros. Consiste en un monitor interactivo en el que el lector puede aproximarse a la zona de procedencia de cada vino y a una ficha bastante extensa de cada referencia de la cava. Puede incluso elegir y solicitar directamente la botella sin más que señalarla sobre la pantalla, y leer y releer esas notas de cata, esas líneas descriptivas que hacen la boca agua antes de descorchar la botella. La carta le valió uno de sus innumerables premios, por parte de Canal Cocina, como el reciente 2007 Alimentos de España, del Ministerio de Alimentacion, por el mejor tratamiento del vino.

Los cuidadores directos de la bodega son Rafael Sandoval, hermano de Coque, perfeccionado en el Curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio, y Vicent Berhault, gran conocedor de la oferta internacional y con un exquisito gusto para aconsejar, atendiendo tanto al menú como al personal gusto del comensal. Y tiene para elegir, entre referencias de los cinco continentes, desde Chile a Sudáfica, desde Canadá a Turquía y, por supuesto, toda la visión actual de las D.O y regiones españolas.

Y todo para acompañar en la copa platos pensados y realizados con criterio y paladar, manchegos y madrileños revisados, como la emulsión de gachas con cigalas y senderillas, o el besugo escabechado con perdiz y frutos rojos, o la becada con vieira asada, la emulsión de coliflor con torreznos, la papada confitada, el chipirón con trufa líquida... en fin, la gloria.

RESTAURANTE COQUE Francisco Encinas, 8, Humanes (Madrid). Tel.916 040 202. www.restaurantecoque.com

100% vinos de autor



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



LLEIROSO BODEGAS Y VIÑEDOS

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

Demos de beber a la Lozana Andaluza

bscena, inmunda y fea, cuyo valor es nulo». Estas son palabras de nuestro ínclito y pío M. Pelayo sobre la obra de Francisco Delicado «Retrato de la Lozana Andaluza en lengua española muy clarísima, compuesto en Roma». Un juicio que, viniendo de quien viene, se puede invertir totalmente, porque en ella encontramos toda la pujanza y vitalidad renacentistas, incluso diríamos esa vitalidad que preside ciertas vidas, que tienen como motivo central de sus existencias el goce corporal. Y uno de estos goces consiste en beber. Un goce del cual nuestra impoluta Ministra quiere también privarnos, para convertirnos en etéreos ángeles sin mácula alguna.

No era de este virginal parecer nuestra Lozana, nuestra Aldonza, para quien, entre sus prioridades, el buen beber ocupaba un destacado lugar en su vida:

«LOZANA.- ¿Cuándo? Soy vuestra sin eso y con eso. Véngase a mi casa esta noche y jugaremos castañas, y probará mi vino, que raspa. Sea a cena, haré una cazuela de peje, que dicen que venden unas acedías frescas vivas, y no tengo quién me vaya por

ellas y por un cardo.»

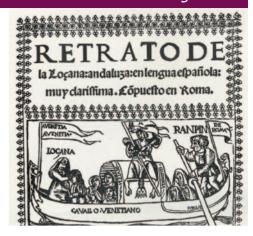
Opinión que el autor de la obra comparte, pues en el vino reside la verdadera y sana lujuria, cuando ésta es entendida: «AUTOR.- ¡Hi, hi! Veis, viene el vino, in quo est luxuria.

LOZANA.- Dame a beber, y da el resto del ducado a su dueño.

RAMPÍN.- ¿Qué resto? Veislo ahí, todo es guarnacha y malvasía de Candía, que cuesta dos julios el bocal, ¿y queréis resto?

LOZANA.- ¡Mirá el borracho! ¿Y por fuerza habéis vos de traer guarnacha? ¡Si trajerais corso o griego, y no expendiera tanto!» Porque Aldonza es una buena conocedora de vinos: «Y la villa de Santa María, que es otra fortaleza que hace cien fuegos, y toda la tierra hace mil quinientos, y tiene buenos vinos torronteses y albillos y aloques; tiene gran campiña, donde la diosa Ceresa se huelga.»

Incluso el vino es remedio eficaz para ciertas enfermedades: «Y ella majó presto un rábano sin las hojas, y metiolo en vinagre fuerte, y púsoselo sobre el corazón y pulsos; y cuando fue la peste, ella en Velitre hizo esto mismo en vino bueno, y que tomase



siempre placer, y que no se curase de otras píldoras ni purgas.»

Su trabajo sexual siempre es bien renumerado con vinos de primera:

«VALIJERO.- Por eso, mejor, que yo enviaré el vino, y será de lo que bebe su señoría.» Porque, además, la gente que la rodea también tiene buen gaznate vinícola: «¡Pues estaría fresca si comprase el pan para mí, y para todas esas gallinas, y para quien me viene a lavar, que son dos mujeres, y doyles un carlín, o un real y la despensa, que beben más que hilan! Y vino, que en otra casa beberían lo que yo derramo porque me lo traigan fresco, que en esta tierra se quiere beber como sale de la bota.»





Enoturismo





El equipo de Vicente Taberner ha construido en Huerta de Albalá su sueño, un tinto a la altura de los mejores del mundo.



Huerta de Albalá

La historia y la fama de Jerez y su marco parecen monopolizar el enoturismo de la región, pero la sierra gaditana, Grazalema y la ruta de villas encaladas, es un regalo para todos los sentidos, la luz, el aroma de inesperados bosques, el canto de perdices y guitarras y, recientemente, el gusto y el sedoso tacto de los vinos Taberner en Arcos de la Frontera.

Pueblos blancos, vinos tintos

a carretera se curva entre prados donde ramonean los caballos. Trepa entre peñas rotas, entre encinas y prunos milagrosamente floridos y blancos; porque la nieve ha llegado incluso hasta allí, casi al lado del mar, a la subida desde Arcos de la Frontera a más allá de Grazalema.

Un discípulo de Alberti escribió que los que conocen las tierras gaditanas no son visitantes, ni turistas, sino que se convierten en sus rehenes. De un panorama donde permanece vivo el pasado, el arqueológico, el romano, y sobre todo el de frontera árabe, desde sus nombres (Zahara, Torre Alhaquime, Benaocaz, Benamahoma...), hasta sus tradiciones y su arquitectura, de calles pinas, laberínticas y sombreadas.

Paz, donde el tiempo duerme

La ruta de los Pueblos Blancos puede nacer en Arcos, en el mirador del Castillo, y prolongarse un par de días, a vista de pájaro, o un par de semanas, al detalle, y disfrutar recorridos a caballo desde alguno de los cortijos y casas rurales, o del relax de unas ornadas de golf en el recién estrenado complejo Arcos Gardens Golf Club. Su ameno manto verde de césped y olivos se extiende en Iomas en torno al Cortijo Fain, transformado en hotel y restaurante a cargo de Carlos Guerrero, un sabio chef. La vista de la peña de Arcos al frente es inmejorable, y la distancia es perfecta para una escapada hacia El Bosque, comprar mantas a Grazalema o cueros de Ubrique, o recorrer las calles medievales de Olvera, el bario nazarí de Benaocaz o el poblado ibero de Algodonales, con su taller de reproducciones arqueológicas.

Con tiempo, los aficionados a la espeleología pueden aventurarse en los 4 Km. de la Cueva del Gato, o pasear a pie o en bici a lo largo de 35 Km. de vía verde, recuperada de la abandonada vía del tren

ENTRE COPAS

En la plaza de cada villa, un bar de jubilados huele a humo histórico, a finos y amontillados, y vende garrafas de buen aceite local. Pero para tomar un gran tinto hay que acudir a Los Perillas, abandonarse a la sorprendente bodega de Jesús y la cocina racial y a la vez delicada de Ángeles.

Y, por supuesto, es imprescindible acercarse al impresionante tinto de la región. Lo elabora la flamante bodega Huerta de Albalá, cerca de Arcos, asomada al embalse de Bornos y arropada por un viñedo tan primoroso como un jardín, base de todo el proyecto, plantado en el año 2000. Es un sueño puesto en pie por Vicente Taberner, fruto de su pasión y conocimiento de los vinos de todo el mundo, pasión y sensualidad cosmopolita asentada en su sociedad de brandies de Jerez. Le costó años encontrar el terreno adecuado, 91 Has, plantadas con 225.000 cepas de Syrah, Merlot Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota y construir la cuna para 1.600 barricas. Y comprobar, como dios, que el resultado es bueno, muy bueno.

En la sala de barricas, al abrir la puerta, despierta en un susurro la humidificación, y la tenue luz revela exclusivamente eso, las barricas. Ni un adorno, ni un cuadro, ni un artificio; nada más que la arquitectura que envuelve al vino. Con esa claridad trabaja Diego en el campo, Milagros en la enología y cada cual del escueto y eficaz equipo. Y el resultado, el Taberner, huele a violetas y a bayas negras y resbala en la boca sedoso, redondo y goloso, y permanece su robusta estructura y la memoria de su elegancia y su personalidad. Sorprendente, tanto o mas que todo el viaje.



DONDE DORMIR:

Parador de Arcos Tel 956 700 500. www.parador.es Cortijo Fain Golf 956 704 131. ww.arcosgardens.com Hacienda Santiscal. 956 708 313. www.santiscal.com La Fonda C/ Corredera 83. Tel. 956 700 057 Hot. marques de Torresoto. Tel. 956 70 07 17

DONDE COMER:

Los Perillas Gibalbín, 230. Jerez Tel, 956 161 052 Tel. 947501025

Cortijo Fain Golf 956 704 131. ww.arcosgardens.com

QUÉ VER:

Ruta Arqueológica, Ruta Medieval y Romana, Ruta Musdulmana Nazarí. Parques naturales de LosAlcornocales y Grazalema

HUERTA DE ALBALÁ

Ctra. Ca-6105, Km. 4. 11630 Arcos de la Frontera (Cádiz). Ap. correos 320 Tel. 856 023 052 Fax: 856 023 053. bodega@huertadealbala.com.





productos y calidades madrid, s.l.

Empresa especializada en la distribución y comercialización de grandes marcas para alimentación y hostelería en Madrid.

Baigorri — Barbadillo — Callejo — Coto — Doce Tañidos Felix Callejo — Grandin — Málaga Virgen — Nuñez de Prado Oliver Conti — Perelada — Tres Racimos — Valviadero...

- Sr. Salvador. Tel.: 914 900 590



Ginebra Un cóctel pasional

a Ginebra es, con toda seguridad, la reina indiscutible de la coctelería. El origen tendríamos que buscarlo en Holanda y atribuírselo al doctor Franciscus de la Boe, también conocido como "Sylvius". Fue a mediados del siglo XVI cuando elaboró, en la Facultad de Medicina, su primera destilación de alcohol previamente macerado en bayas de enebro. De este experimento, inicialmente creado con fines terapéuticos, nacería el primer fabricante propiamente dicho: Ervin Lucas Bols, fundador en 1575 de una empresa que todavía hoy subsiste.

Si bien el descubrimiento fue holandés, su proyección comercial y popularidad hay que atribuírselas a Inglaterra. Muy pronto los ingleses se dedicarían con entusiasmo a su elaboración creando la conocida "London Dry". Todavía hoy siguen existiendo estos dos tipos clásicos de ginebras: la holandesa y la británica. En cualquiera de los dos casos, la materia prima con la que se elaboran es similar: cebada malteada, centeno o maíz, aromatizadoss con bayas de enebro. Algunos elaboradores añaden otros ingredientes como el coriandro, la angélica, el hinojo... incluso frutas como el limón o la naranja.

La Genever o jenever, como se conoce a la ginebra holandesa, se elabora a partir de un alcohol que conserva parte de los aromas de los cereales, y en la segunda destilación se añaden las bayas de enebro y otros ingredientes. Si recibe una tercera destilación recibirá el nombre de double gin. Por lo tanto la ginebra holandesa tiene un aroma más atenuado de cereales.

El tipo **London dry gin,** muy seco y neutro de aromas, es el más famoso y procede de Londres. Para su elaboración se utiliza un alcohol rectificado, muy puro. Y en la redestilación se añaden el enebro y otras especias secreto de cada casa.

En España destaca la atípica ginebra **Xoriguer** que se elabora en Menorca, en Mahon. Decimos atípica porque parte de un destilado de alcohol vínico (de uva), destilación en antiguos alambiques de cobre, con estancia en barricas de roble usado. Su fama y reputación se deben a una elaboración muy artesanal y extremadamente cuidada.

La última revolución viene de Francia, de la destilería Citadelle en Dunkerque, primer puerto europeo de las especias traídas de oriente. Esta ginebra retoma la fórmula y método de destilación en alambique más antigua del país: cinco destilaciones. El resultado es una elegancia personificada.

En resumen, la ginebra holandesa es recia, de marcados aromas a cereal, para tomar sola, fría y en pequeños tragos; son muy elegantes la Citadelle y al Xoriguer. La inglesa es más suave, ideal para las mezclas de la coctelería clásica.

Guías de Vinos

Vademécum vinícola (II) Para contrastar los gustos



iguen apareciendo más publicaciones para que el aficionado maneje toda la información posible para conocer el panorama vinícola español actual, datos sobre zonas, bodegas y vinos que le permitirán conocer más este sector y seguir comparando antes de comprar.

365 VINOS AL AÑO. Tras la cata ciega e imparcial de más de 1.500 referencias de vino, el Comité de Cata de Vivir el Vino, han escogido los 365 mejores vinos que estarán en el mercado durante en 2007. Centrada en la utilidad, el lector podrá acceder de manera rápida y clara a la información más detallada de cada denominación, bodega y vinos. En esta selección destaca los «11 Magníficos», los once mejores vinos en cada una de sus categorías, explicados al detalle.

Guía del Turismo del Vino en España. Una publicación organizada por Comunidades Autónomas, con todas las Denominaciones de Origen, las variedades de uva más usadas, los métodos de elaboración... Pero, además, descubre cientos de las poblaciones más hermosas y menos conocidas, así como muchos de los paisajes de mayor belleza de nuestro país, que tienen la impronta secular del vino. También facilita información sobre hoteles, restaurantes, bodegas, tiendas especializados, junto a útiles mapas de zonas vinícolas y carreteras.

Guía DE VINOS 2007. La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) publica esta guía dirigida a todos los aficionados, independientemente de su nivel de conocimiento. Gracias a ella podrá saber más sobre el vino (formas de cultivo, procesos de vinificación, variedades, condiciones óptimas de conservación y consumo...); descubrir la España vinícola y evitar comprar a ciegas (fruto de un completo estudio del mercado nacional, ofrece cerca de 250 vinos de fácil adquisición). Además incluye un dossier especial sobre la D.O. Ribera del Duero.

Guía de Vinos Gourmets. De la mano de un reconocido equipo de profesionales, esta publicación veterana del mercado, editada por el Grupo Gourmets, le brinda la posibilidad de adentrarse en el fascinante mundo de los vinos, bodegas, tiendas especializadas, zonas vinícolas, enoturismo... En esta edición se han catado 3.480 vinos, de los que 797 salen comentados y calificados. Entre las novedades se cuentan: un reportaje de vinos extranjeros, que este año se dedica a Alemania; la inclusión de nuevas carreteras y nuevas DD.OO. en los mapas; renovación del reportaje de vinos ecológicos o biodinámicos, así como de los apartados de ferias internacionales y bibliografía del vino.

Son Noticia

Productos artesanales Mejor tutelados

uropean Food Art ha desarrollado un programa de información sobre el sistema comunitario de Denominaciones de Origen protegidas, las indicaciones Geográficas Protegidas y las Denominaciones de Origen controladas y Garantizadas.

Entre los objetivos principales está garantizar una información completa sobre el contenido del sistema de calidad y sus efectos para la valoración y tutela de los productos protegidos.

Evidenciar el contenido y la dimensión europea de los sistemas de calidad de los productos agropecuarios y alimenticios.

Motivar a los productores y procesadores, que todavía no han implementado el sistema comunitario de calidad, a utilizarlo y a conformarse a los pliegos de condiciones relativos a los productos registrados.

La iniciativa es espectacular, potenciar las denominaciones de origen en el consumo diario de los ciudadanos europeos. La primera prueba se ha hecho en Italia, con los alimentos de gran trascendencia histórica como el queso Parmigiano Reggiano, el vino del Chianti y la mozzarella de búfala. Cuarenta profesionales de los medios de información de Alemania, Finlandia, Polonia y España han visitado las zonas italianas donde se elaboran los tradicionales productos.



Un grupo de profesionales europeos conoció al detalle el proceso de elaboración de la mozzarella de búfala, uno de los productos históricos italianos.

La Ley del Alcohol Interrupción necesaria

I sector vitivinícola español, representado por las organizaciones profesionales agrarias ASAJA, COAG y UPA, la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAE), y las organizaciones empresariales, Asociación Empresarial de Bodegas de Vinos de España (AVIMES) y la Federación Española del Vino (FEV), ha manifestado su satisfacción por la interrupción del proceso de tramitación del «Anteproyecto de Ley de medidas sanitarias para la protección de la salud y la prevención del consumo de bebidas alcohólicas por menores».

A los agentes implicados también les gustaría que esta interrupción no fuese sólo temporal, y en cualquier caso, el sector se mostrará unido, defendiendo los mismos postulados expresados hasta el momento, que buscan hacer compatible, con responsabilidad, la protección y fomento del sector vitivinícola, a través de su propia normativa, con la preocupación que toda la sociedad tiene respecto de los menores. Por el bien del vino es de agradecer el apoyo recibido de los distintos ámbitos políticos, sanitarios, económicos y sociales, que han contribuido decisivamente a la decisión adoptada.

Son Noticia



Enoforum 2007 La diversidad recuperada

La enología española de vanguardia se reunió en Madrid durante tres días para conocer y catar los vinos más creativos del momento. La novena edición del Encuentro de Enológos sigue fiel a su constructivo empeño de someter a examen a las mejores elaboraciones ante el jurado más exigente que pueda existir: sus propios artífices.

Enoforum 2007 logró reunir a 83 de los mejores técnicos de España.

s una evidencia: la calidad enológica ← ha dejado de ser patrimonio de unos ⊿pocos. Enoforum, el Encuentro de Enólogos que organiza OpusWine -con el patrocinio de Seguin Moreau, Euroselecció, Oeneo Bouchage, Agrovin, Vetri Speciali y la revista Vinum- ha sido fiel testigo durante nueve ediciones del esfuerzo continuo de superación de los enólogos españoles. Enoforum es, ante todo, una ocasión de compartir y fortalecer vínculos de amistad. Durante tres jornadas (22, 23 y 24 de febrero) en el hotel Rafael Atocha de Madrid se dieron cita ochenta y tres enólogos, entre los más punteros de nuestro país, que ejercitaron a lo largo de cinco catas un doble papel: el de crítico y el de criticado.

Se presentaron ponencias técnicas de gran interés como la «Vitivinicultura biodinámica», realizada por Jean-Daniel Schlaepfer, enólogo suizo, copropietario de la bodega Domaine des Balisiers, quien describió y aclaró ante los presentes la complicada percepción de los vinos biodinámicos; «Los secretos de la microoxigenación», de la

mano de Juan Alberto Iniesta, director técnico de Especialidades Enológicas de Agrovin, quien expuso las posibilidades y ventajas de esta técnica, que se ha impuesto entre las bodegas más vanguardistas; o «La consolidación de tapón Dyam», a cargo de Dominique Tourneix, director general de la compañía Oeneo Bouchage, quien presentó una interesante cata-conferencia sobre los distintos vinos internacionales que utilizan este modelo de tapón. Eva Navascués expuso las posibilidades actuales para la reducción del potencial alcohólico de los vinos, algo que comienza a ser un problema de consumo. Se celebró atmbién una mesa redonda en torno un tema candente: «Vinos de cata, vinos de consumo» sobre la necesidad de recuperar el vino de diario (de no más de 6 euros) como alternativa para incrementar el consumo en nuestro país.

DIVERSIDAD VARIETAL

Pero el hilo conductor de Enoforum era la cata demostrativa, formativa, informativa y comparativa, no competitiva, de los vinos

hechos por cada participante. En total se analizaron 83 vinos distribuidos en cinco catas: espumosos y olorosos secos, blancos y rosados, tintos 2006-2005, tintos 2004 y tintos 2003, 2002 y 2001. Además se presentaron dos interesantes proyectos: el vino Impromptu 2006, un Sauvignon Blanc de Utiel-Requena (Murviedro) y el original Moscato de Ochoa, elaborado con Moscatel de grano menudo (Bodegas Ochoa).

Enoforum 2007 ha constatado la recuperación de la elegancia, la diversidad y la expresión varietal, como alternativa a la peligrosa homogeneización a la que estaban llegando muchos de los vinos españoles. Carlos Delgado, director de OpusWine, confirmó que en una próxima edición se analizarán las consecuencias del cambio climático, un tema de especial sensibilidad para un país vinícola como España, además de ahondar en la imagen del «enólogo total», quien, además de conocer la viña y elaborar el vino, debe salir a los mercados y ponerle cara al vino como estrategia de venta. También pidió a los asistentes participar en más tipologías, no sólo la de tintos- donde acudieron 63 vinos-, con el fin de enriquecer las catas.

Premios del Encuentro Los mejores vinos entre lo mejor

Espumosos y blancos, rosados, tintos por añadas y olorosos fueron valorados por sus creadores, que acertaron en más de un 83% -y a ciegas- su propia muestra entre todas las presentes.

Entre los espumosos el primero fue el Millesimmé de Juve&Camps. Como mejor oloroso, Osborne Oloroso Seco, de Osborne. El Marqués de Riscal Rueda

Verdejo de Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal fue elegido el mejor blanco; y en rosados, la mayor puntuación la logró Tombú 2006 de Domino Dostares. El capítulo más nutrido fue el de tintos, con un reñida e igualada puntuación de tan solo tres centésimas de diferencia. Ganó Pago de los Capellanes 2003 El Picón, de la bodega del mismo nombre.



De izda. a dcha. Ganadores y patrocinadores: P.
González (Dominio Dostares), E. Ruiz (Seguin
Moreau), J.I. Lozano (Osborne), E. Navascués
(Agrovin), J.C. Reyes (Pago Capellanes), C. Mato
(Vetri Speciali), A. Cantos (Juve & Camps) y J. Mª
Ramón (Oeneo Bouchage).

Son Noticia

Las Rutas del Vino de España El enoturismo de calidad está de moda



En el marco de FITUR, celebrado en Madrid, se dieron a conocer detalladamente las Rutas del Vino de España.

l Museo Thyssen Bornemisza de Madrid fue el escenario elegido para la presentación institucional del producto turístico «Rutas del Vino de España», creado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN). Actualmente, el Club de Producto Rutas del Vino de España está integrado por 17 destinos enoturísticos o Rutas del Vino, que agrupan a más de 160 municipios y alrededor de 700 empresas. Las rutas son un producto turístico respaldado por la Secretaría General de Turismo, Turespaña y el Ministerio de Agricultura.

Estas rutas están sujetas a unas normas de autorregulación que garantizan al visitante unos niveles básicos de calidad de servicio y equipamiento, y constituyen un medio único para el mayor conocimiento y difusión de la cultura, los vinos, la gastronomía, el patrimonio y el entorno natural de los territorios vitivinícolas.

Otro escenario de promoción fue FITUR, la Feria Internacional del Turismo de Madrid, donde este club contó con un stand en el que se ofrecía información de cada uno de los territorios. Precisamente en el marco de actividades de este espacio, la Ruta del Vino Somontano tomó protagonismo y exhibió sus recursos, allí los asistentes pudieron degustar una representación de vinos de la D.O. acompañados con embutidos y quesos de la zona.

De la mano de Arzak y Bokado Arte gastronómico en ARCO

a presente edición de ARCO, la √Feria Internacional de Arte Contemporáneo, contó con una propuesta gastronómica de vanguardia de la mano de Juan Mari Arzak y el Grupo Bokado. Verdaderas obras de arte culinarias para deleitar a galeristas, coleccionistas e invitados al evento. El célebre cocinero Juan Mari Arzak y la división de Catering de Bokado, capitaneada por los hermanos Mikel y Jesús



De izda. a dcha.: Jesús y Mikel Santamaría (Grupo Bokado) y Juan Mari Arzak .

Santamaría, trasladó la cocina en miniatura a ARCO, a través de una selección de platos y pinchos innovadores, inspirados en la cocina de autor, que destacan por su original puesta en escena.

Restaurante De Valeria Vinos para el bacalao

√ l aspecto es bello, simple y pulcro. Cuadros abstrac-√tos sobre paredes blancas y mesas adaptables, de madera oscura. Pero el fondo está preñado de ideas originales, mantenidas con esfuerzo y tenacidad. Por ejemplo, un criterio de Gabi: «al igual que las carnes, los postres deben llevar siempre su guarnición». Y así sirven la nueva versión de algo tan clásico como el tocino de cielo, con mousse de chocolate sembrada de briznas de sal en la crestita. Eso, y una especialidad en bacalaos, y un mimo por el vino, es el nuevo restaurante De Valeria, que regentan Ernesto Basurco en la sala y Gabi Gómez en los



fogones. Es un atractivo mirador de la zona del 2 de Mayo, con luminosos ventanales y una grata atención, muy personal. Su sugerencia en la copa: Viña Soro, Petit Verdot 2005. Estupendo.

DE VALERIA, C/Jesús del Valle, 6 (Madrid). Tel 91 5 232 224.

PradoRey Renovación plena



on una apuesta firme por la calidad, Real Sitio de Ventosilla ha sabido consolidar, en apenas diez años, uno de los mejores viñedos de Ribera del Duero. El año pasado inició un ambicioso proyecto de diversificación con una bodega en el corazón de Rueda y un aceite de oliva Virgen Extra, procedente de otra finca de la propiedad ubicada en Toledo. El resultado, Pra-

doRey Verdejo y PradoRey Oro Líquido, dos nuevas iniciativas que ya han conquistado los paladares más exigentes.

Ahora, con la llegada del nuevo año, PradoRey presenta sus nuevas etiquetas, un claro reflejo de la modernidad para subrayar la calidad indiscutible de sus productos. Un proyecto redondo y definitivo que no ha hecho más que comenzar.

El Grifo Malvasía Seco Elección de El Corte Inglés

Bodegas El Grifo y El Corte Inglés han llegado recientemente a un acuerdo por el cual El Grifo Malvasía Seco estará presente en los 43 centros de El Corte Inglés de toda España. Esta entrada, junto con la red de distribuidores en la península, permite a El Grifo estar a disposición de más de treinta millones de consumidores potenciales. De esta forma, Bodegas El Grifo da un paso más en el proceso de expansión que está llevando a cabo en la península. «En 2006 hemos duplicado las ventas en la península y el objetivo en el año 2007 es volver a duplicar estar cifra», comenta Francisco Castejón, gerente de la firma canaria. Entrar en los centros de El Corte Inglés es un gran aval para cualquier bodega, pues la política de estos centros comerciales no es otra que incorporar únicamente los productos de alta gama y contar con los proveedores que apliquen altos estándares de calidad.

Digma 2004 Modernidad y elegancia



odegas Castillo de Sajazarra presenta la segunda cosecha de su vino Digma, una añada 2004 que regala excelentes sensaciones y que evoluciona hacia cotas más altas. La marca Digma quiere, con esta nueva añada, continuar una enología basada en la óptima utilización de los viñedos propios y el mayor control de la tecnología hasta lograr un vino que pueda estar presente en las emjores mesas. Un vino de autor en el que el enólogo vasco Javier Marquínez ha sabido conjugar modernidad y elegancia, y llenar de sutilidad a esta nueva añada. Ha logrado, además, que el Atlántico y el Mediterráneo dejen su huella en él gracias a una Tempranillo procedente de dos fincas únicas, Fuentenegra y Galdara, ambas enclavadas en La Rioja Alta, a las faldas de los montes Obarenes, a 700 metros de altitud, y mediante el cultivo ecológico en el 50% de los viñedos.

Rioja Pasión Conectando con los jóvenes

a D.O. Ca. Rioja abandera un nuevo proyecto de difusión de la cultura del vino. Con el nombre de Rioja Pasión, tiene como objetivo conectar con los jóvenes españoles a través de sus «pasiones» y manejando sus propios códigos. Rioja Pasión pretende desmitificar la visión deformada que la juventud tiene sobre el vino y vincularlo a los jóvenes a través de sus principales opciones de ocio, como la música, el cine, el deporte o los viajes. Esta iniciativa forma parte del Plan Estratégico de Rioja 2005-2020, que contempla como una de sus prioridades extender la cultura del vino entre los jóvenes. «En muchas oca-

siones los jóvenes conciben el mundo del vino como complicado y difuso. Desde Rioja pretendemos formarles y educarles en el consumo responsable de vino, transmitiéndoles información en un tono amable, y conectando con ellos a través de sus pasiones», ha declarado el presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, Víctor Pascual.



VI Encuentro Verema Un acontecimiento que superó todas las expectativas

I VI Encuentro Verema celebrado en Valencia logró reunir a más de 450 participantes que durante dos días pudieron disfrutar de algunos de los mejores vinos del panorama nacional y de países tan emblemáticos como Francia e Italia. El encuentro comenzó con la conferencia «La evolución de los vinos de la Rioja en el último siglo», a cargo de representantes de la bodega Herederos del Marqués de Riscal, y una apasionante cata de añadas históricas de sus vinos donde se cataron los vinos de Marqués de Riscal de las añadas 1945 y 1964, Barón de Chirel 1994 y 1995 y el vino Frank Gehry 2001 (elaborado para conmemorar las nuevas instalaciones que la bodega inauguró recientemente en Elciego). Tras esta cata, los asistentes pudieron disfrutar de una cata/degustación de vinos en formato mini-feria de algunas de las bodegas

que los usuarios de la web *verema.com* habían elegido previamente en una encuesta realizada en la red.

El segundo día comenzó con una memorable cata vertical de Bodegas Roda en la que se degustaron algunos de los vinos más representativos. Después, los asistentes participaron de un monográfico de vinos del Piamonte-Barolo. La sesión continuó con la entrega de los Premios Verema 2006, del Desafío Verema y del Segundo Concurso Nacional de Fotografía Verema.com., tras lo que se procedió al disfrute de la segunda cata/degustación del Encuentro en formato mini-feria. La conferencia final, dedicada a «La Cultura y el Vino», se desarrolló en un tono distendido y divertido en el que se contempló la importancia del vino en diferentes áreas del arte y la cultura.

Finca La Estacada Abre restaurante

odegas Finca La Estacada amplía su oferta enoturística con la inauguración de un restaurante, en este mes de marzo. La idea de crear un restaurante dentro de las instalaciones de la bodega estuvo presente en la mente de la familia Cantarero Rodríguez desde el primer momento. La creación de la Hospedería La Estacada viene avalada no solo por la imagen de la bodega, sino también por la de su socio, El Mesón del Cantarero. La cocina estará dirigida por Gregorio Cantarero González, de amplia trayectoria profesional. El complejo, formado en la actualidad por la bodega, el Club Enológico y la Hospedería, se completará en breve con el Centro Hípico, que permitirá a los amantes del enoturismo completar la jornada con un espectáculo ecuestre o excursiones a caballo.

Gran Condal Reserva Con cuerpo y prestancia

Rioja Santiago, una de las bodegas de más solera de la Rioja Alta, presenta el Gran Condal Reserva, un vino que definen con carácter propio por su cuerpo y prestancia. Se trata de un tinto cien por cien Tempranillo, sutil y elegante. En cuanto al proceso de elaboración cabe destacar que la uva es despalillada, estrujada y enviada a fermentación pern

enviada a fermentación permaneciendo así unos 15 días. Sólo se embotella el vino yema. Todo el vino ha realizado la fermentación maloláctica. De color cereza nítido y brillante, a la nariz trae finos matices especiados de intensidad



elevada, con notas de fruta fresca, sutil y elegante, donde sobresalen aromas de ciruelas, arándanos y cerezas.

Para disfrutar de manera óptima de todas las cualidades de este vino, los responsables de la firma riojana recomiendan servirlo en copa Burdeos a una temperatura que debe oscilar entre los 16° y 18°, y consu-

mirlo en el plazo de diez años desde su cosecha. Desde su fundación en 1870, Rioja Santiago se dedica a la elaboración y a la crianza de vinos de calidad, conjugando innovación tecnológica y selectos métodos tradicionales.

Organizado por Viñas del Vero Días de vino y trufas

urante los días 5 y 6 de febrero, la bodega del Somontano Viñas del Vero acogió la séptima edición de los Días de Vino y Trufas, que organiza anualmente. El evento ha tenido lugar en la bodega Blecua. Estas jornadas tienen por finalidad rendir culto a la buena mesa y al vino, fiel acompañante, junto con uno de los productos más prestigiosos de la gastronomía internacional: la trufa de Graus, que se convierte en la auténtica protagonista durante estos dos días en tierras del Somontano. Un total de cincuenta gastrónomos, chefs, enólogos y restauradores han tomado parte activa en el encuentro.



A la caza de trufas acompañados por un experto buscador y su fiel perro.

Una guía para dejarnos llevar Enoturismo por Castilla-La Mancha

itur 2007 ha sido el marco elegido para presentar la primera Guía sobre Enoturismo en Castilla-La Mancha, Rafael Cabanillas, director general de Turismo y Artesanía de esta Comunidad, y Miguel Ángel Castiblanque, presidente de la asociación Enoturismo de Castilla-La Mancha, han dado a conocer este proyecto, que es el primer paso para divulgar el gran potencial enoturístico de esta región, conocida como el mayor viñedo del mundo. La guía, editada por la asociación, recoge nueve rutas enoturísticas. Su objetivo es dar a conocer de manera organizada los recorridos que pueden realizar los turistas para contemplar en las propias bodegas el proceso de elaboración de los vinos, así como el entorno en el que están ubicadas, a la vez que resaltar sus espacios naturales, patrimonio cultural y artístico, así como la gastronomía de la zona.

Para Cabanillas «este es el año del enoturismo en nuestra región y por ello hemos creado una herramienta de apoyo, el Club de Producto Enoturismo, a través del que fomentar y promocionar esta actividad». Por su parte Castiblanque dio a conocer la marca bajo la que se presentarán los productos enoturísticos, Divinum Vitae (Vida divina, vida del vino) dos palabras que recogen la filosofía de esta asociación. «El enoturismo son sensaciones, vivencias, y estas ideas se trasmiten a través de nuestra marca».

Tecnologías aplicadas al vino Un sector más competitivo

os próximos 22 y 23 de marzo, en el Museo del Vino de Peñafiel (Valladolid), se celebrará I Taller Nacional de Tecnologías Aplicadas al Vino, dirigido a todo el sector vitivinícola del país, y que cuenta con la colaboración de la Federación Española del Vino y la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas. Los principales objetivos de esta iniciativa son analizar el estado

actual de la implantación de las tecnologías en la industria vitivinícola española y la adopción de medidas que posibiliten el incremento de la competitividad de los agentes que intervienen en este sector. Ello representa la posibilidad de reunir en un mismo entorno a empresas proveedoras de soluciones tecnológicas, asociaciones empresariales, empresas pertenecientes al sector y las administraciones públicas

Fever-Tree La tónica artesanal

esde principios de año, el grupo Delgado Selección comercializa la nueva tónica londinense Fever-Tree, que cuenta con el respaldo personal de Ferrán Adriá y Juli Soler. Tan solo pensando en todos los destilados que existen hoy en día en el mercado, elaborados con técnicas ancestrales que han pasado de generación en generación, parece descabellado que siempre los mezclemos con refrescos de escasa calidad. Esta bebida, con la utilización de los mejores ingredientes pretende retroceder en el tiempo y volver a la elaboración artesanal y genuina de la tónica, según los criterios que la vieron nacer hace más de tres siglos.

Fever-Tree ha revolucionado el mundo de los combinados con la elaboración de una tónica de extraordinaria calidad y sutileza... v no solo eso, además abre un sinfín de posibilidades gastronómicas si la usamos como ingrediente culinario. El Grupo Delgado engloba a un conjunto de empresas dedicadas a varias actividades, todas ellas bajo una misma dirección aunque dotadas con infraestructuras diferentes. Se centra en los trabajos de representación, comercialización y distribución de bebidas y productos de alimentación, en su área natural que es Madrid capital y las provincias limítrofes.



Chivite Colección 125 Un blanco de premio

el transcurso de la quinta Cumbre ◀ Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, y ⊿por tercer año, el vino Chivite Colección 125 Blanco Fermentado en Barrica 2003, ha sido premiado como el «Mejor Blanco». Este vino está elaborado con la variedad Ćhardonnay procedente de la viña «Las Canteras» de la finca de Arínzano que la familia Chivite posee en Aberín. Fermentó en barrica de roble francés Allier donde ha permanecido durante 10 meses y medio. La primera añada de Chivite Colección 125 Blanco Fermentado en Barrica fue la de 1993. Tanto ésta como todas las posteriores han destacado en las más importantes guías de vinos, y han estado presentes en acontecimientos de tanta relevancia como la boda del Príncipe de Asturias o la cena que con motivo de la cumbre de la OTAN ofrecieron S.S. M.M los Reyes de España en el Palacio Real en el año 1997

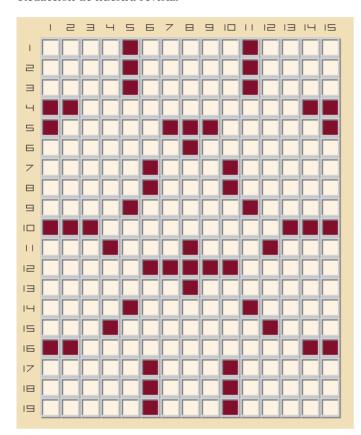


Crucigrama Enológico

TARKUS

Titulares de prensa

Comprueba si tus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por ENODESTINO. Se premiará a 3 de los acertantes (con su pareja) con 2 noches de alojamiento y desayuno en la ALCOBA DE BACO (Barbastro), así como una cena en un restaurante emblemático y 2 visitas a bodegas de Somontano. El viaje no está incluido. Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Como el vino escaso de azúcar. Sergi con tres estrellas Michelin. Contenido del benjamín. 2. Servíos. Mezclas del pizzero. Allí creció San Francisco. 3. Lo que hace el bufón. Tenido en mucha estima. Hebra dental. 4. Bodega de cuyas prensas sale el fino La Ina. 5. Apretar los racimos. Dinastía de Marruecos. 6. Vehicle de cuatro wheels. Vino bíblico de González Byass. Geller mago mentalista. Localidad juguetera de Castellón. 7. Realice una valoración. Despensa de la gaviota. Amarillo tostado. 8. Asociaciones recreativas. Nouvelle calédonie, por ejemplo. Tenía por costumbre. 9. Jai de los frontones. Alquiler náutico. Intocable del FBI. 10. Bodega de cuyas prensas sale Carta Nevada. 11. Rival televisivo de CBS. Abrazos pero no besos. Banda de Losing my religion. Pez gordo de Turquía. 12. Raza de caballos. Único en su género. 13. Burbujeantes círculos del champagne. Denominación vitivinícola española. 14. Dolencia dermatológica. Arqueológicas herramientas de excavación. Muñecos de peluche. 15. TV une, due y tre. Habitante del continente perdido. Lao teórico taoísta. 16. Bodega de cuyas prensas sale Valbuena. 17. Número de espectadores. Consonante débil. Félino ibérico. 18. Especialidad esotérica. Arte de hablar bien (abrev.). Legendario padre de los vascos. 19. Manifestase su fe. Compañera de Nacho y José María en Mecano. Ciudad italiana de los chianti.

VERTICALES. 1. Bando confederado. Utensilio de cata. Material tornasolado. Vinculo fuertemente. 2. Opuesto a WNW. Personaje dramático. Barra perforadora. Dolce ____ niente. 3. Combinado de cachaça y lima. Como una planta que come insectos. 4. Quijotescos envases de vino. Estilo ingenuo. Periódico de la Admón. pública. El Cupido de los griegos. 5. Paisano de Hamlet. Comen como conejos. Termine con las existencias. 6. Sujetó la embarcación. Desagradable a la vista. Apropiada. 7. Adorno de novias. Butragueño madridista. Pieza de la vajilla. 8. Sed temerarios. De la Iglesia de El día de la Bestia. Cepa típica de Valdepeñas. 9. Flanco. Conducto de la vejiga. Especie de bisturí. 10. Mostrar parte. Imprecisa cifra. Vino dulce del Piamonte. 11. Canetti nobel de 1981. Jefe de la Casa Real kuwaití. Las mujeres, en general. 12. Hollejos de la uva. Blanc de los Alpes. De un servidor. Bits latinos. 13. Al alcance de cualquier bolsillo. Jugador de las carreras. 14. Arbusto con pámpanos. Os desplazabais. Trozos de naranja. Hable ____ ella, de Almodóvar. 15. Estándar de sensibilidad. Mayúsculos enfados. Peinase el viñedo. Explanada rústica.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO № 115 YLLERA R. VEND. SELEC. 1999

Eusebio Sobejano Pérez

Avda. Conde Gaitanes, 6 - 1°
1. 24400 Ponferrada (León)

Fernando Monjil Redondo Av. de la Estación, 38 -1- C

AV. de la Estación, 38 -1- C 47140 Laguna de Duero. (Valladolid)

Inmaculada García Guiral C/ General García Escámez, s/n (1 D) 4º B 11008 Cádiz

Jesús Teigel

Cl Buganvilla, 5 3º 28036 Madrid

José Luis Manchón Moras C/ Japón, 19 - 5° - 2 Parque Ondarreta. Alcorcón. (Madrid) SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 116

		_	_		_	_	_	_							
	_		=	_	_	5	7	В	9		11	12	13	14	15
- 1	G	U	L	Α			J	E	T			S	E	M	1
2	I	T	E	M		M	0	D	0	S		U	N	E	N
∃	L	E	V	Α		E	N	Α	T	E		P	E	L	E
ч		R	I	В	E	R	Α	D	E	D	U	E	R	O	
5		0	S	Π	R	I	S		M	Α	R	R	0	N	
Б				L	Α	N				R	I	F			
7	Α	S	Т	I		Α	G	U	J	Α		ī	S	В	N
	В	O	R	D	O		Α	S	E		Α	C	Ε	R	0
9	Α	L	E	Α	R		M	Α	R		M	T	L	Α	N
П	C	0	N	D	Α	D	0	D	E	Н	U	E	L	V	Α
1.1	0	N	Α		В	T	S		Z	Α	R		0	Α	S
12				R	Α	Е				D	Α	N			
13	0	С													
		Н													
15	T	I	м	Α	N		U	D	S		N	Α	C	E	R
16		V							M						
17	R	T	Т	_	=	_	_	_	Α	=	_	_	_	=	=
IB	0	Т	_	_	ᅳ	-					_		_		
19		E			_										

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO № 116

Miguel Ángel Rico Martín Eulalia Ramírez Pino Ángela Portillo García



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 (*)

nuevo aviso, por lo que abonaré l	
Nombre Apellic	dos
Dirección	
C.P Población	Provincia
ProfesiónT	el Fax
Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine BBVA: 0182/6196/63/00102011 Con cargo a mi Tarjeta de Cré VISA / MASTERCARD nº	A.E.S. Apdo. 002 FD 28200 S.L. El Escorial (Madrid)
Caducidad / /	

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

Los Vinos que más Gustan

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
EL 5º VINO Madrid	Las Brisas '05 Vinya la Calma '05 Pazo de Señorans '05	Miros de Ribera '02 Jiménez Landi selección '04 El Belisario '02	V.O.R.S Amontillado Tradición Andre Clouet Brut G. R. P.X San Emilio
FRISORIA DELICATESSEN Soria	Montserrat Blanc '04 Capellania '01 Silencis Chardonnay '05	Cosme Palacio Rva. Privada '01 Ferratus '03 Lan '03	Elisabet Raventós Millesime '01 Pazo de Barrantes V.T P.X. Leyenda de Oro
LAS AÑADAS DE ESPAÑA Valencia	Quinta Apolonia'05 Placet '05 Verdil '06	Herencia Remondo Cr. '03 Teófilo Reyes '02 Juanpedros '04	Moscatel de la Marina Castaño Monastrell P.X. Fernando de Castilla
PEDRO LARUMBE Madrid	Pazo San Mauro '05 Finca Vallegarcía Viognier '04 Fray Germán '05	Cepa 21 '03 Alión Rva. '02 Fagus '04	Manzanilla Papirusa P.X Rva. De Familia Moscatel Coto de Hayas
RESTAURANTE JOSÉ MARÍA Segovia	Blanco Nieva '05 Ocsian '05 Palacio de Bornos '05	Pago de Carraovejas Cr. '04 Pago de Carraovejas Rva. '03 Campillo '03	Osborne 1827 Casta Diva
SHIRATORI Madrid	Terras Gauda '05 Ermita Veracruz '05 Enate Chardonnay 2-3-4 '04	Olvena H '04 Conde de Sancristóbal '03 CVNE Imperial '99	Taittinger Brut Laurent Perrier Rosé Manzanilla La Guita
Todolicores Málaga	García Viadero Albillo '06 Viñas del Vero Clarión '05 Castillo de San Diego '05	Lealtanza Rva. '99 Marqués de la Concordia '02 Montepinadillo Cr. '03	Málaga Virgen Coto de Hayas Mistela Cartojal Pale Cream
VINOTECA DE LA VILA Vila-Real (Castellón)	Terras Gauda '05 Daniel Belda Verdil '06 Oro de Castilla Verdejo '06	Finca Terrazo '04 Maduresa '04 Rafael Cambra Dos '04	Dominio la Vega Brut Nat. Rva. '04 Juve & Camps Milesime '01 Casa la Ermita Dulce Monastrell '04



Aouí puedes encontrarnos

RESTAURANTES ÁJava: 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 ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy), EL HORNO (Jávea), CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), IL PECCATO (Guardamar del Segura). Almería: CASA SEVILLA, ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquián). Asturias: EL BUCHITO (Oviedo), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), LA GOLETA (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), DEL ARCO (Oviedo), 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 CANÓNIGOS (Cangas de Onís), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), CASA FLORA (Mieres), DE TORRES (Aller), PALER-MO (Tapia de Casadiego), LA CORRÁ (La Felgueras). Ávila: TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro). El ALMACÉN (Avila). EL MILANO (Hovos Espino) Badaioz: AL ALBA, ALDEBARAN, Baleares: KOLDO ROYO - VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO - RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca). Barcelona: LA CARTE DES VINS, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, COLIBRÍ, IDEAL COCTAIL BAR, EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), CASA EVARISTO (Tarrasa), CAN BALADIA (Argentona), SAFRA (Pineda de Mar), CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), TROPICAL (Gava-Mar), El CÓM (Hospitalet), AMAYA (Barcelona), VÍA VENETO (Barcelona), JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni). Burgos: HOTEL JULIA (Aranda de Duero), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDÈS, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA PALACE (Burgos). Cáceres: 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) RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. Cantabria: SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana), JESUS DE DIEGO - LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). Ciudad Real: EL BODEGON DE DAIMIEI (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano), Córdoba: CAMPOS DE CÓRDOBA Cuenca: EL MIRADOR DE HUECAR, LAS REJAS (Las Pedroñeras), HOTEL RURAL LA MORA-GONA (Vara de Rey). Girona: QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva), EL TRULL (Lloret de Mar), CAN MAR-LET (Riells), EL BULLI (Rosas), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), ANTAVIANA (Figueras), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos). Gran Canaria: SILLARES (Las Palmas). Guadalajara: EL FOGÓN DE VALLE-JO (Alobera). Guipúzcoa: ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), AKELARRE (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), MARTÍN BERASA-TEGUI (Lasarte), ZUBEROA (Oyarzum). Huelva: EL PARAÍSO (Punta Umbría). Huesca: RUTAS DEL VINO SOMONTANO. La Coruña: CASA PARDO, TABERNA O CARRO, O'PASATEMPO (Betanzos), EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), ACE PALACIO DEL CARMEN RTE. SARAI-BA (Santiago de Compostela), TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). La Rioja: VINISSIMO (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray). León: FORNELA-HOTEL QUINDOS, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), Lugo: MESÓN ALBERTO. Madrid: ALCALDE, DE VALERIA COOLE (Humanes) EL OLIVAR DE AYALA NICOLAS TARERNA BLIENAVENTURA VIRIDIA-NA. MOLINO VIEJO. LA LUMBRE-TABERNA. SAN MAMÉS. ARCE. CASA PERICO. EL 26 LIBERTAD. LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA TAPERÍA, MESON CINCO JOTAS, CASA LUCAS. L'OBRADOR, LA CAMARILLA, LA CONCHA, MAESTRO VILLA, ORIXE, PARISIENNE (Boadilla del Monte), TABERNA MATRITUM, EL ALMIREZ, FINOS Y FINAS, PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC SOBREVINO, ZALACAÍN, LA TASQUITA, TABERNA ENTREVINOS, CASA LUCHARNA, LA BROCHE, LOS GALETOS, CURRITO, ALOQUE, TABERNA ARTE DIVINO, CAFÉ DE ORIENTE, LA CRUZADA, BILBAINO, LA GAMELLA, 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 CEPA, 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), ASA-DOR 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 (Benaojan), TRAGABUCHES (Ronda). Murcia: PURA CEPA, MASÍA DEL JAMÓN, RUTA DEL VINO DE JUMILLA, RUTAS DEL VINO DE BULLAS, MORALES, HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), RINCÓN DEL VINO (Totana). Navarra: BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), ENEKORRI (Pamplona), ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pampiona) HOTEL BLANCA NAVARRA (Pampiona) MUSEO DEL VINO (Pampiona) SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), TUBAL (Tafalla), EL LECHUCHERO (Cascante), MAHER (Cintruénigo), SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), RTE. 33 (Tudela). Ourense: PEPA , RUTAS DO VIÑO DO RIBEIRO, Palencia: MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). Pontevedra: CASA ALFREDO (Mos), RUTA DO VIÑO RÍAS BAIXAS, LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). Salamanca: EL CANDIL, MESÓN LA ROMANA (Candelario). Segovia: JOSÉ MARÍA, LA TASQUINA, MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), PEMAR (Ayllón). Se LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESON CINCO JOTAS, CARLOS BAENA. Tarragona: CELLER DEL PORT, EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). Tenerife: RUTA DEL VINO DE YCODEN-DAUTE-ISORA, RUTA DEL VINO DE TACORONTE-ACENTEJO, 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: SEU XEREA, EL CARRO DE UTIEL (Utiel), PELEGRÍ (Chiva), MIRATGE (Sueca), MANOLO (Pya. de Daimuz). Valladolid: MIL VINOS, PARRI-LLA 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: SANCHO 2. Zaragoza: LA ONTINA, LA MATILDE, ARAGONIA

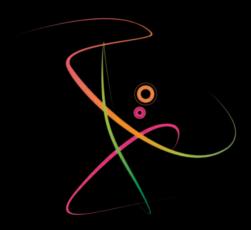
TIENDAS ESPECIALIZADAS Álava: EZKERRA — VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (LAGUARDIA), VINOTECA RUBIO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria). Albacete: VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). Alicante: BARDISA Y CIA., LICORES 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), ACATARLO 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 CORTIJO 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 BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). Baleares: MALVASIA (Palma de Mallorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), CASA DEL VINO (Manacor), SA VINATERÍA (Son Servera), DE VINS MENOR-CA (Mahón – Menorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza). Barcelona: GSR-PRO-DUCCIONS DE GASTRONOMIA, EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINUS BRINDIS, R. CANALS CANALS, ANTIC CELLER DE GRACIA, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER D_EN PERRI, XARCUTERIE NEBOT, VINACOTECA, TAULA SELECCIÓN, PADRÓ & ESTEVE, VINATXO (Mollet del Vallés), REBOST I SÉLLER (Barcelona), CELLER BALLBE (Palau-Solitá i Pleganans), EL PETIT MERLOT (Polinya), EL CELLER DE PERANIGAS-O8 (Tarrasa), M.B. LA BODEGUILLA (Tarrassa), EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), XARELLO (Alella), CELLER NOU DE PREMIÁ (Premiá 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 VIN-YARS, CELLER DE GÉLIDA, LAFUENTE LORENZO, EL CELLERET, VEREMA I COLLITA, VINS NOÉ (Sant Cugat) CELLER DEL CAVA (Tarrasa) CIA DÁALELLA VINS Y CAVAS (Alella) CELLER D'OSONA (Vic) 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: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), MAGE-RIT VINOS Y CAVAS, LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana). Cantabria: VIÑA MEZQUETA (Hinojedo), LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santoña). Castellón: CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER ARRIBAS (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, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan), VINOTECA. Córdoba: BODEGAS MEZQUITA. Girona: MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgri), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), VINS GUILLAMET (Ripoll), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), LA BODEGA DE LLANCÁ (Ilanca). Granada: VINO-RUM CLUB. Guadalaiara: VALENTÍN MORENO E HIJOS. Guipúzcoa: LA VINATERÍA (San Sebastián) ECEIZA VINOS (San Sebastián), BAKO AMARA (San Sebastián), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz). Huelva TIERRA NUESTRA. Huesca: LA BODEGA ISABAL (Binefar), GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín). <mark>Jaén:</mark> BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). La Coruña: SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA, COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBU-CIONES 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, CASARES VINOTECA. Lleida: VINES NOBLES, BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tárrega), EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINACOTECA. Madrid: CAMILÍN, CYRANO, ENOTECA BAROLO, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA CAVA, LA CAVA DEL AUGUSTO, PRODUCTOS DE LA TIERRA LA VINOTECA PELAYO 48. LICORES SIN FRONTERAS. LICORILANDIA. 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 ALCAL-DE, PASTELERÍAS MALLORCA, DE BUENA CEPA, BODEGAS RINCÓN PRIVADO, VIANA LICORES, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA PALACIOS (Pinto), BODEGA VIDAL, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), GALERÍA BURMA (Algete), LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), QUBÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), EXQUESITECES LA RIOJANA (Moralzarzal), BODEGA REAL (Arganda del Rey), L'ACA-DEMIA (Colmenar Viejo), TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo). Málaga: TODOLICORES, SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, VINO CALIDAD, JAMONERÍA BERROCAI (Ronda) MUSEO DEL VINO MÁI AGA (Oién) LICORES LI (Benalmádena Costa) VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola), COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), Murcia: CASA RAMBLA, RINCÓN DE BACO, VINOTECA PEPE LORENTE, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), VINOTE-CA DON FERMÍN, CASA BERNAL (El Palmar), REDISSA (Alcantarilla), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), EL RINCON 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 (Villamarin). Palencia: CASA MATÍAS - BAR ECUADOR Pontevedra: ENVERO GOURMET, EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). Salamanca: LA TAHONA DELICATESSEN, DELICATESEN MOJO CANARIO, BODEGAS LABRADOR, Segovia: EL CAPRI-CHO DE MAZACA (La Grania de San Ildefonso). Sevilla: VINOS FEDERICO FLORES. TIERRA NUESTRA. ENOTECA ALDANA LOS ALCALAREÑOS RUTAS DEL VINO. Tarragona: ANTIGUA CASA MALE (Sta Coloma de Farners), DIVINOS (Reus), 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 (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). Toledo: DILASON (Sonseca), AQUILES GOURMET (Urda), VINATERÍA LA RIOJA (Talavera de la Reina). Valencia: ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, BOUQUET, BODEGA BIOSCA, VINOTECA LA QUERENCIA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), EL MOSTAGÁN, BODEGA DON BENITO (Requena), XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca), FÉLIX MORENO (Sedavi). Vall VINOTECA ENTREBARRICAS, 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 DELICATESEN (Puebla de Sanabria). Zaragoza: ENOTECA KHANTAROS, FONCEA, ENTREVINOS, BODEGAS ALMAU, MONTAL, CHARCUTERÍA GÓMEZ, FELICITI, 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.



1 ° E D I C I Ó N del 25 al 27 de septiembre 2007 · Sevilla



ANDALUCÍA**SABOR**

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

LA VISIÓN ÍNTEGRA DEL SECTOR EN ANDALUCÍA SABOR, LA PRIMERA FERIA ANDALUZA ALIMENTARIA CON CARÁCTER INTERNACIONAL

> VEN A VERLO, VEN A QUE TE VEAN







Caveduke, entre la tradición y la fascinación

De venta en las mejores tiendas del mundo

Joluciones Integrales para el mundo del Vino





ONNOTECAS. BODEGAS CLIMATIZADAS

En Caveduke fabricamos de serie más de 23 modelos diferentes de Vinotecas, desde la más pequeña de 20 botellas hasta la más grande de más de 1.000 botellas, aún así somos el único gran fabricante Español que le puede diseñar su bodega a medida y colores especiales.



MINE DISPENSER PATENTADO

En España comienza a verse un cambio de tendencia del consumidor, cada vez se consume más el vino por copas. Caveduke ha lanzado al mercado el Wine Dispenser, el ÚNICO dispensandor del mundo sin instalación, que le permite servir a la temperatura correcta el vino en la copa, manteniendo la BOTELLA ABIERTA de 2 a 4 semanas sin el deterioro de la misma, un gran acierto para cualquier restaurante que quiera rentabilizar al máximo cada botella de vino.



Climatización de Espacios

Caveduke es el único gran fabricante que le instala en su negocio o casa un espacio climatizado con temperatura y humedad, para cantidades ingentes de botellas.



PROYECTOS INTEGRALES A MEDIDA

Caveduke es el único gran fabricante que le asesora qué diseño y espacio puede aprovechar al máximo en su negocio, local o domicilio. Dando usted las medidas (alto, ancho y fondo), le diseñaremos la bodega más elegante y rentable para usted.

Solicite nuestro amplio catálogo sin compromiso

Tel.: 93 562 51 11 . Móvil: 656 31 73 19 www.caveduke.com