

Wine

NÚMERO 118

ABRIL DE 2007

GALICIA CALIDADE

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

OMAR KHAYYAM



ARMONÍAS
SOLOMILLO Y
BROCHETA DE
CARABINEROS

BODEGAS EJEMPLARES

SANTIAGO RUIZ

PRÁCTICA DE CATA

ALBARIÑO DE FEFIÑANES '06

ENOTURISMO

RUTAS POR RÍOS DE VINO



BODEGAS
TERRAS GAUDA

ABADÍA DE SAN CAMPIO · TERRAS GAUDA · TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA

REDACCIÓN

DIRECTOR
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
SUBDIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es
COORDINADORA GENERAL:
Ana Ramírez
a.ramirez@opuswine.es
DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es
DIRECTOR DE ARTE
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es
JEFATURA DE REDACCIÓN
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es
COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



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

DEPARTAMENTO COMERCIAL

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

SUSCRIPCIONES

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

IMPRENTA

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

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

 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



- 16 CON MUCHO GUSTO
- 18 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 22 PRÁCTICA DE CATA
- 23 GENTE DE VINO
- 24 BALNEARIOS
- 26 SEPA DE LO QUE HABLA
- 27 QUESOS GALLEGOS
- 28 ORUJOS
- 29 CERVEZAS
- 30 LA HUERTA
- 31 EL CAPÓN DE VILABA
- 32 TIERNAS CARNES
- 33 EL PAN DE CEA
- 34 ENOTURISMO
- 36 PESCADOS Y MARISCOS
- 37 DÍAS DE VINO
- 38 NOTICIAS DE ACTUALIDAD

14

VINOS DE GALICIA EL REMEDIO CONTRA EL ABURRIMIENTO

Hay que conocer los vinos galegos, profundizar en ellos. Merecen la pena. Vinos que representan una alternativa muy convincente a tantos otros parecidos, que por culpa de las omnipresentes variedades de moda, llámense Cabernet o Syrah, tienden a unificar los paladares españoles, así sean de Andalucía, La Mancha o del Penedès. No pocos consumidores españoles creen todavía que el único tinto gallego posible es aquel que deja una gran mancha en la taza o, lo que es

BODEGAS EJEMPLARES SANTIAGO RUIZ

La bodega forma parte de la firma Lan desde los últimos años del fundador, pero permanece en la casa familiar, un acogedor edificio del XVII, envuelto en hiedra, pintado de rojo vivo, en la localidad de San Miguel de Tabagón, en la provincia de Pontevedra. Por generaciones lleva haciendo vino allí, en la zona de O Rosal. Ya el abuelo elaboraba un Tostado recomendado por los médicos.



4

EDITORIAL

Carlos Delgado

Fresco aroma de calidad

Los vinos de Galicia están imponiendo su prodigiosa frutuosidad, la frescura y el equilibrio de su estructura, el encanto de sus elegantes y aromáticos variedades, fundamentalmente Albariño, Godello, Treixadura o Loureiro, para los blancos, y la singular Mencía para los tintos. Algo ya comúnmente aceptado. Menos conocido y más trascendente es que, desde hace unos de años, el viejo sueño de viajeros con brújula enológica se ha convertido en realidad: se selecciona la viña, se reduce la producción pese a la demanda de uva, se busca la expresión de cada territorio. Y los vinos gallegos, fruto de la maravilla de sus mil y una colinas, se estilizan y ganan elegancia al tiempo que una mejor evolución en la botella. Y es que están descubriendo en Galicia las bondades del viñedo viejo y sano, de producciones pequeñas pero de uvas maravillosamente complejas cuando clima y cosecha lo favorecen. Complejidad que alcanza el paroxismo si intervine la botritis noble que, de tanto en tanto, aparece por estas benditas tierras. Vinos de poderoso aroma primario enriquecido por notas minerales y florales, con la personalidad que viene del terroir y la cepa. Blancos así enriquecen el panorama de los albariños, y ejemplarizan la posibilidad de arrancar a esta gloriosa uva matices impensables hasta ahora, ganando finura y elegancia. En la misma línea se encuentran hoy muchas bodegas de las diversas denominaciones de origen gallegas -Rías Baixas, Valdeorras, Monterrei, Ribeiro, Ribeira Sacra- que crecen día a día en cantidad y calidad. Si es verdad que queda todavía mucho por hacer, lo realizado es alentador. Porque Galicia cuenta con todas las condiciones, incluido un consumo per cápita de vino superior a la media nacional, para convertirse en una potencia vitivinícola. Lo que ayer era obra de unos pocos, hoy conforman legión. Donde antes sólo había singularidades, hoy se puede encontrar una oferta amplia y diversificada. Una tendencia irresistible hacia la calidad se extiende por todas las zonas vitivinícolas de Galicia y está dibujando el futuro. No hay vuelta atrás.



VINOS DE GALICIA

Remedio contra el aburrimiento

Asegura mi admirado José Luis Hernáez Mañas, sabio y estudioso de la naturaleza, de la viña y del vino de Galicia, que el cambio climático será una maldición para el viñedo gallego -y consecuentemente para el vino- si no se trabaja de manera adecuada desde ahora mismo y se toman toda clase de precauciones en la viña, si no se aprende a trabajar en consecuencia con los tiempos que vienen.

Puede ser un síntoma que los viñedos comiencen la brotación casi con un mes de antelación, o que en las últimas cosechas el grado alcohólico de los vinos sea un poco más subido de lo que la tradición cuenta, que, en fin, haya algunos años en los que la lluvia apenas ha ejercido su proverbial oficio. Puede ser, pero los vinos gallegos cada año ganan en calidad aunque poco en su merecida difusión. Tan importante como el trabajo de campo o de lagar es el que el producto se encuentre en el lugar justo donde el consumidor esté dispuesto a conocerlo. Difícil tarea para un sector tan tremendamente atomizado como el de Galicia, donde la mayor parte de las bodegas apenas si elaboran unos pocos miles de botellas.

Hoy en día el aficionado está abierto a otros sabores, a otros aromas y a diferentes tendencias enológicas. Pero salvo los vinos de Rías Baixas o del Ribeiro, cuyos responsables se han preocupado por abrir los mercados nacionales e internacionales, los vinos de las otras comarcas gallegas apenas se conocen. No pocos consumidores españoles creen todavía que el único tinto gallego posible es aquel que deja una gran mancha en la taza o, lo que es peor, en el mantel, dejándolo inservible para siempre. Y creo que es injusto, porque existen muy buenos vinos que merecen salir del ámbito territorial.

MUCHO QUE DECIR

Espero que la consecuencia que mi buen amigo vaticina no sea tan negativa para los vinos gallegos. O al menos que los excelentes profesionales que allí laboran sepan contrarrestar el temible efecto invernadero en aquel bendito paisaje. Pero lo que es seguro es que las personas que trabajan la viña, o el vino, por fin han caído en la cuenta de que sus vinos pueden ser los que marquen la diferencia de los vinos españoles. Porque por fin nuestros elaboradores de Rías Baixas confían en que sus blancos son vinos para guardar durante muchos años sin más apoyos que una buena elaboración, una producción sensata y una adecuada crianza en depósito y botella. Porque ya existen muchas bodegas que se convencieron hace tiempo de que el buen albariño hay que tomar-

lo con un par de años al menos. Los de más alta calidad comienzan a darnos lo mejor de sí mismos cuando cumplen el lustro, como mínimo. Aquí es cuando el buen vino blanco demuestra su auténtico valor y que puede llegar a codearse con los blancos de las tierras frías del Rin, los Riesling o Pinot Gris, vinos con todo el sabor del vidueño, sin asomo de madera que distorsione su complejo buqué.

Este anhelo también es válido para los blancos de las otras denominaciones de origen, de Ribeiro, de Valdeorras o de Monterrei (hay bastantes marcas que así lo demuestran).

UN TINTO EN EL PAÍS DE LOS BLANCOS

Todavía hay aficionados que no conocen y que no se creen el despegue espectacular de los tintos gallegos. Hay que conocerlos, merecen la pena. Porque estos vinos representan una alternativa muy convincente a tantos vinos parecidos, que por culpa de las omnipresentes variedades de moda, llámense Cabernet o Syrah, tienden a unificar los paladares, así sean de Andalucía, La Mancha o del Penedès.

Son los tintos gallegos vinos muy originales, con una frescura, delicadeza y juventud envidiables, vinos personales que no se parecen a ningún otro modelo. Y en este capítulo debemos acudir a la Ribeira Sacra en primer lugar. La denominación ha dado un cambio sustancial, se ve en el paisaje maravilloso la recuperación de aquellos bancales imposibles, anclados al borde del abismo. Es una denominación que a base de una labor callada y tenaz ha sabido mantener una calidad constante, que el aficionado ha aprendido a valorar en justicia. Ese éxito ha elevado la producción en pocos años a cuatro millones y medio de botellas.

También apuntan maneras esas pequeñas elaboraciones de "boutique" con su toque de barrica que los distingue de sus hermanos jóvenes. Es una opción válida, pero hay que medir mucho esas concentraciones, porque las mejores virtudes de esta excelente uva son su espontaneidad y delicadeza, a las que no debemos estorbar con artificios innecesarios. También en Ribeiro trabajan los tintos con acierto y relativo éxito. Y en Valdeorras, cuya principal característica se la aporta la fuerte dependencia de las tierras pizarrosas donde se asienta la viña, se están logrando vinos de una excelente relación calidad/precio.

Podemos presumir que Galicia -junto a Canarias- es el vivero de las variedades españolas más originales, unas en razonable producción, y otras apenas conocidas. Mejor nos valdría dirigir nuestros pasos a la investigación sobre nuestros vidueños, en lugar del recurso fácil de las "mejorantes".



D.O. MONTERREI**CASTRO DE LOBARZÁN BLANCO 2006** 🍷🍷🍷👍

Castro de Lobarzán. Tel. 988 418 163.

Posee personalidad y potencia frutal; domina el melón, la chirimoya y el espliego. Muy sugerente. Fresco, graso y de grato perfume mineral.

CREGO E MONAGUILLO 2006 🍷🍷

Crego e Monaguillo. Tel. 988 418 164.

Directo en su perfume, ciruelas blancas, paraguaya, malta. Tacto placentero, goloso y frutal.

LADAIRO BARRICA 2005 🍷🍷🍷🍷

Ladairo. Tel. 988 422 757.

Bien elaborado; notas de fruta roja y negra con pinceladas finas de madera. Fundido. Sabroso, áspero pero seductor.

MAGMUS 2005 🍷🍷

Magmus. Tel. 607 712 783.

Entre las frutas blancas y las notas de cereales. Sencillo y agradable, aunque de permanencia breve.

PAZO DE MONTERREY 2006 🍷🍷🍷

Pazo de Monterrey. Tel. 988 425 959.

Entre papaya y hierba; algo más discreto de intensidad pero muy gustoso en boca.

TERRA DO GARGALO SOBRE LÍAS 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Gargalo. Tel. 988 590 203.

El mejor vino de la bodega. Muy fino, sensual, inmenso en fruta: lichis, pomelo y especias frescas: cardamomo, hinojo. Grasa-acidez colosales. De presente magnífico y futuro aún mejor. Para guardar.

TRIAY 2005 🍷🍷

Triay. Tel. 677 561 406.

Perfil aromático floral y de verde-camomila. Limpio, con un paladar goloso y crujiente (carbónico).

D.O. RÍAS BAIXAS**ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO 2004** 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Palacio de Fefiñanes. Tel. 986 542 204.

Inmenso desde la primera olfacción, pura esencia de maracuyá, mango, membrillo, con un punto confitado delicioso. Y en boca su acidez abrillanta el conjunto. Para guardar.

BRANDAL 2005 🍷🍷🍷🍷👍

D'Altamira. Tel. 986 746 046.

Notas claras de mango y papaya a las que se une su mineralidad (tiza). Tiene profundidad y un volumen frutal y tacto excelentes.

CARBALLAL SELECCIÓN 2005 🍷🍷🍷🍷

Hnos. Vázquez Abal. Tel. 986 710 981.

Floral pero sin perder fruta, con un acento ácido magnífico en su paso de boca, incluso mineral. Bien elaborado y gustoso.

CARQUEIXAL 2006 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Beiramar. Tel. 986 667 210.

Espléndida madurez, naranja-mandarina-piña con un toque de lilas cautivador. Diferente y atractivo. En boca está al mismo nivel.

CASAL CAEIRO V.S. BARRICA 2003 🍷🍷🍷🍷

Castro-Martín. Tel. 986 710 202.

Perfume muy fino de guanábana, acerola, papaya que casi se bebe. Altamente placentero en todo su recorrido, y bien concebido.

CASTEL DE BOUZA 2005 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Bouza do Rei, SAT. Tel. 986 710 257.

Excelente base frutal y eso se percibe por su magnífico perfume de helado de mango-maracuyá. En boca tampoco defrauda.

CASTRO MARTÍN ALBARIÑO 2005 🍷🍷🍷🍷

Castro-Martín. Tel. 986 710 202.

Casta bien entendida, color amarillo dorado, abundante en fruta tropical, contenido, cuerpo, equilibrio y profundidad.

CONDADO LAXAS 2005 🍷🍷🍷🍷

As Laxas. Tel. 986 665 444.

Marca su mineralidad por encima de la fruta, que la tiene. En boca todo se conjunta en un colofón aromático y gustativo grandioso.

CONDES DE ALBAREI 2006 🍷🍷🍷

Condes de Albarei. Tel. 986 543 535.

Frutalidad marcada (piña, pomelo, jugo de limas). Hay fruta y un acento ácido notable. Nos quedamos con su perfume.

DÁVILA 2005 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Valmiñor. Tel. 986 609 060.

La reducción de botella magnifica su fruta (mandarinas, orejones, laurel). Muy equilibrado. Es un placer.

DO FERREIRO CEPAS VELLAS 2005 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Gerardo Méndez. Tel. 986 747 046.

Grandioso, espectacular, pero en el futuro será aún mejor. Muy generoso en fruta exótica, pedernal, profundidad. Para guardar.

FILLABOA «FINCA MONTE ALTO» 2005 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Granja Fillaboa. Tel. 986 658 132.

De los mejores años. Confitura de maracuyá, hoja del limonero y tiza forman un conjunto elegante. Finísimo y comprometido.

GALLAECIA VENDIMIA TARDÍA 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Martín Codax. Tel. 986 526 040.

Recuerda, en su inmensidad, a la esencia del Tokay, su almibarado tropical y exotismo. Seductor y arrollador en su paso de boca.

GRAN BAZÁN LIMOUSÍN 2005 🍷🍷🍷🍷

Agro de Bazán. Tel. 986 555 562.

La madera acaricia a la fruta. Colosal, muy expresivo y sazonado (mango, guanábana). En boca es inmenso, apoteósico.



Premios

Joven Airén

el blanco de los sentidos

2006



Alegre, joven y blanco.
Así es el vino que se elabora con la variedad de uva Airén en Castilla-La Mancha.



Premio vino ecológico



CLEARLY ORGANIC

Coop. San Isidro
Villanueva de Alcardete, TOLEDO
Telf: 925 16 74 29

Premio mejor ensamblado



TOMILLAR ENSAMBLADO

Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso, CIUDAD REAL
Telf: 926 51 08 65

Primer Premio



YUGO

Coop. Cristo de la Vega
Socuellamos, CIUDAD REAL
Telf: 926 53 03 88

Segundo Premio



VIÑA RECREO

Coop. San Isidro Labrador
Las Pedroñeras, CUENCA
Telf: 967 16 01 51

Tercer Premio



TEJERUELAS

Mercantil Marín Perona S.L.
Valdepeñas, CIUDAD REAL
Telf: 926 31 32 96

GRAN VEIGADARES 2002 €€€€€€

Adegas Galegas. Tel. 986 657 400.

Se mantiene muy vivo. Gana en complejidad y magnitud frutal (fresquilla, chirimoya, hinojo). Su paso de boca es pura poesía.

LA VAL ALBARIÑO 2005 €€€€€€

La Val. Tel. 986 610 728.

Tiene las dimensiones de un Albariño robusto, bien sazonado, fresco y con mucho desparramo aromático. Para disfrutar.

LAGAR DE CASTELO 2005 €€€€€€

Castro Baroña Tel. 986 680 868.

Piña, hinojo y hierba fresca, bien conjuntados. No pierde volumen ni frescura, que es su columna vertebral.

LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO 2006 €€€€€€

Lagar de Fornelos. Tel. 986 625 875.

Mantiene la espléndida frutuosidad de 2005, quizá menos potente pero igual de fascinante. Sabroso, fresco y más mineral.

LAGAR DE PINTOS ALBARIÑO 2005 €€€€€€

Bodegas Lagar de Pintos. Tel. 986 710 001.

Delicado pero profundo, con notas de maracuyá, lichis y tiza magníficos. Un volumen de fruta que no pasa inadvertido. Excitante.

MAIOR DE MENDOZA MAC. CARBÓNICA 2006 €€€€€€

Coto de Xiabre. Tel. 986 504 985.

Más espléndido en aromas que en boca donde pierde un poco de fuerza; notas de pomelo, lichis y corteza de cítricos.

MORGADÍO 2006 €€€€€€

Morgadío. Tel. 988 261 212.

Delicado en su despliegue aromático aunque complejo y rico en matices de piña-pomelo. Bastante mejor en boca, muy jugoso.

PAZO DE BARRANTES ALBARIÑO 2006 €€€€€€

Pazo de Barrantes. Tel. 986 718 211.

Fruta tropical escarchada en altas dosis, intenso y envolvente. En boca recuerda la sensación de morder la propia fruta. Muy jugoso.

PAZO DE SEÑORANS SELEC. AÑADA 2002 €€€€€€

Pazo de Señorans. Tel. 986 715 373.

Afilen su olfato, no tiene desperdicio: fruta exótica, notas de hidrocarburos y clorofila. Un festival con un final todavía mejor en boca.

PAZO PIÑEIRO 2005 €€€€€€

Lusco do Miño. Tel. 986 658 519.

De los Albariños más personales, elegantes y minerales que hemos probado. Conjunto bien ensamblado de paraguay, lima, chirimoya. Y, en boca está aún mejor: un alarde de grasa-acidez-fruta.

SANTIAGO RUIZ 2006 €€€€€€

Santiago Ruiz. Tel. 986 614 083.

Añada muy frutal, espléndida tanto en aromas como en boca. Hay un buen consenso entre fruta y acidez. Buen varietal base.

SEÑOR DA FOLLA VERDE 2006 €€€€€€

Marqués de Vizhoja. Tel. 986 665 825.

No escatima en perfumes, bien aderezados, un cóctel de frutas con tintes tropicales. El festival continúa en boca. Muy apetitoso.

SEÑORÍO DE SOBRAL 2006 €€€€€€

Señorío del Sobral. Tel. 986 415 144.

Es la esencia de una ensalada de frutas tropicales, casi en almíbar. Goloso, como siempre, y un final chispeante-amargo diferente.

TERRAS GAUDA FB. 2005 €€€€€€

Terras Gauda. Tel. 986 621 001.

Madera más contenida, en un estupendo compromiso con la fruta: pomelo, humo, limas. Estructurado, graso, envolvente y largo.

TORROXAL TINTO 2004 €€€€€€

Viñas do Torroxal. Tel. 986 621 359.

Perfil aromático diferente de piel de granada, aceituna negra, pólvora, turba... Equilibrado en boca, pero menos contundente.

TRISKEL ALBARIÑO 2005 €€€€€€

Viñateiros. 3 Tel. 635 525 272.

Es más armónico en aromas que en boca, por ahora. Entre melocotón y paraguay con pinceladas de lilas frescas.

VALDAMOR BARRICA 2004 €€€€€€

Valdamor. Tel. 986 747 111.

Se intuye la madera pero también su generosa frutuosidad, sazonada de recuerdos a lichis, mandarina o miel de azahar. Goloso y fresco.

VIONTA 2005 €€€€€€

Comercial Oula. Tel. 986 508 180.

Recuerdos de fruta blanca madura, espliego, cítricos. Equilibrado, con cuerpo y final cítrico que ensalza el conjunto.

ZARATE «EL PALOMAR» 2005 €€€€€€

E. Pomares Zárate e hijos. Tel. 986 747 152.

Fermentado en cubas de 2.500 litros. Muy frutal y mineral con un magnífico tacto graso en boca. Para tomar ya o guardar. Sensacional.

D.O. RIBEIRA SACRA

ABADÍA DA COVA ALBARIÑO 2006 €€€€€€

Moure. Tel. 982 452 031.

Perfume seductor, maduro, (mandarina, mango, piña). Espléndido al paladar, no pierde su frutuosidad y persistencia. Muy bueno.

ALCOUCE 2004 €€€€€€

Chao do Couso. Tel. 988 330 162.

En su crianza resulta algo clásico, pero su base frutal hechiza por su expresividad (ciruela, mora, cacao, pedernal) y fuerza.

ALGUEIRA 2005 €€€€€€

Algueira. Tel. 982 410 299.

Transmite tipicidad, renovación y elegancia. Frutillos negros silvestres finísimos, pizarra y elegante madera; casi tridimensional en boca. Entre nuestros preferidos.





Reyno de
Navarra
Tierra de Diversidad

Navarra es Tierra de Vinos

ALODIO 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Costoya. Tel. 988 601 676.
Tímido. Tras desparezarse nos invade su mineralidad, bayas silvestres y saúco. Estructurado, jugoso con un acento ácido colosal. Moderno.

CARDENAL 2005 🍷🍷🍷

Soutelo. Tel. 982 410 778.
Expresa la espontaneidad de la fruta joven, notas de zarzamora-tierra y falsa pimienta. Jugoso y agradable en boca.

CASA MOREIRAS 2006 🍷🍷🍷

Casa Moreiras. Tel. 982 456 174.
Conjunto aromático bien distribuido: mora, ciruela, pólvora que en boca se ensalza.

DON BERNARDINO SELC. ESP. 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Emilio Rodríguez Díaz. Tel. 982 182 397.
Estilo moderno de confitura de moras, casís, carbón con un toque balsámico penetrante. Al paladar es equilibrado y frutal. Elegante.

GUÍMARO MENCIA 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Guímaro. Tel. 982 152 508.
Todavía cerrado. Es en boca donde da la talla, carnoso, profundo, envolvente y altamente generoso en fruta. Mineral. Muy bueno.

JAVIER FERNÁNDEZ V.S. 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Javier Fernández González. Tel. 982 456 228.
Principio cerrado pero franco. Tacto en boca delicado, taninos gusto- y conjuntado final de mermelada de arándanos y tiza.

PEZA DO REI TINTO 2005 🍷🍷🍷🍷

César Enríquez Diéguez. Tel. 988 203 450.
Uva bien madura, sazónada, de fuerte aroma a bayas silvestres, humo. Estructurado, anguloso, envolvente. Sorprendente.

PONTE DE BOGA TINTO 2005 🍷🍷🍷

Ponte da Boga. Tel. 981 901 906.
Perfume primaveral de notas frescas de flor, cardamomo, cítricos y frutillos rojos. Muy envolvente. Al paladar es una caricia.

REGINA EXPRESIÓN 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Regina Viarum. Tel. 986 401 699.
Sólo 3.000 botellas de esta infusión de bayas negras silvestres y grafito. Con estructura, aspereza, cuerpo, sin perder frescura. Magnífico.

VERDES MATAS MENCIA 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Pena das Donas. Tel. 988 200 045.
Tiene reducción pero pronto exhibe fruta muy personal (grosella, mirabel) y notas de pizarra. Paladar contundente, pero delicado en fruta. Para guardar.

VÍA ROMANA MENCIA 2005 🍷🍷🍷

Viñedos Vía Romana. Tel. 982 421 212.
Notas de bayas silvestres y polvo de carbón; magnífico. Cierta aspereza inicial pero enorme en tipicidad.

D.O. RIBEIRO

ADEGA DO MOUCHO TREIXADURA 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Francisco García Pérez. Tel. 988 477 200.
Varietal muy elegante y rico en matices, hinojo, jengibre, mantequilla ahumada, pomelo, tiza... Contundente, graso, estructurado.

BEADE PRIMACÍA TREIXADURA 2006 🍷🍷🍷

A Portela. Tel. 988 480 050.
Un conjunto frutal sencillo, bien distribuido (piña, hierba) con parecida sensación placentera en boca.

CASAL DE PAULA 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Docampo. Tel. 988 470 258.
Perfume intenso y elegante a pomelo y papaya. Muy sensual. Lo mejor es que, en boca, todavía le queda vida. Bien elaborado.

CASANOVA MÁXIMA 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Pazo Casanova. Tel. 988 384 196.
Sólo 3.500 botellas. Ahora con reducción, nada grave. Mucha fruta de la pasión y mandarina. Muy fresco y con un tacto graso excitante.

COLECCIÓN COSTEIRA TREIXADURA 2006 🍷🍷🍷🍷👍

Vitivinícola do Ribeiro. Tel. 988 477 210.
Al mismo nivel que el 2005, incluso con más predominio de las notas de hinojo y maracuyá. ¡Qué potencia! Y, en la boca, igual de seductor.

COTO DE GOMARIZ 2005 🍷🍷🍷🍷👍

María Álvarez Serrano. Tel. 988 488 249.
Nuevamente nos ha impresionado. Muy frutal pero también especiado, cilantro, menta, cardamomo. Potente. Equilibrado y altamente frutal. De los mejores años.

EMILIO ROJO 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Emilio Rojo Bangueses. Tel. 988 488 050.
Mantiene su misma línea de elegancia, profundidad, con notas de hinojo, laurel, acerola... aunque menos contundente que otros años.

GRAN REBORDA 2005 🍷🍷🍷🍷

Bodegas Campante. Tel. 988 261 212.
Muy conjuntado en aromas de mandarina, papaya y hierbas frescas. No es fornido pero está muy bien calibrado en boca.

LAGAR DO MERENS 2005 🍷🍷🍷🍷👍

José Meréns Martínez. Tel. 988 49 30 45.
Un año de botella hace más expresiva su fruta: albaricoque, laurel, pomelo. Muy fundido. Con estructura que alargará su vida.

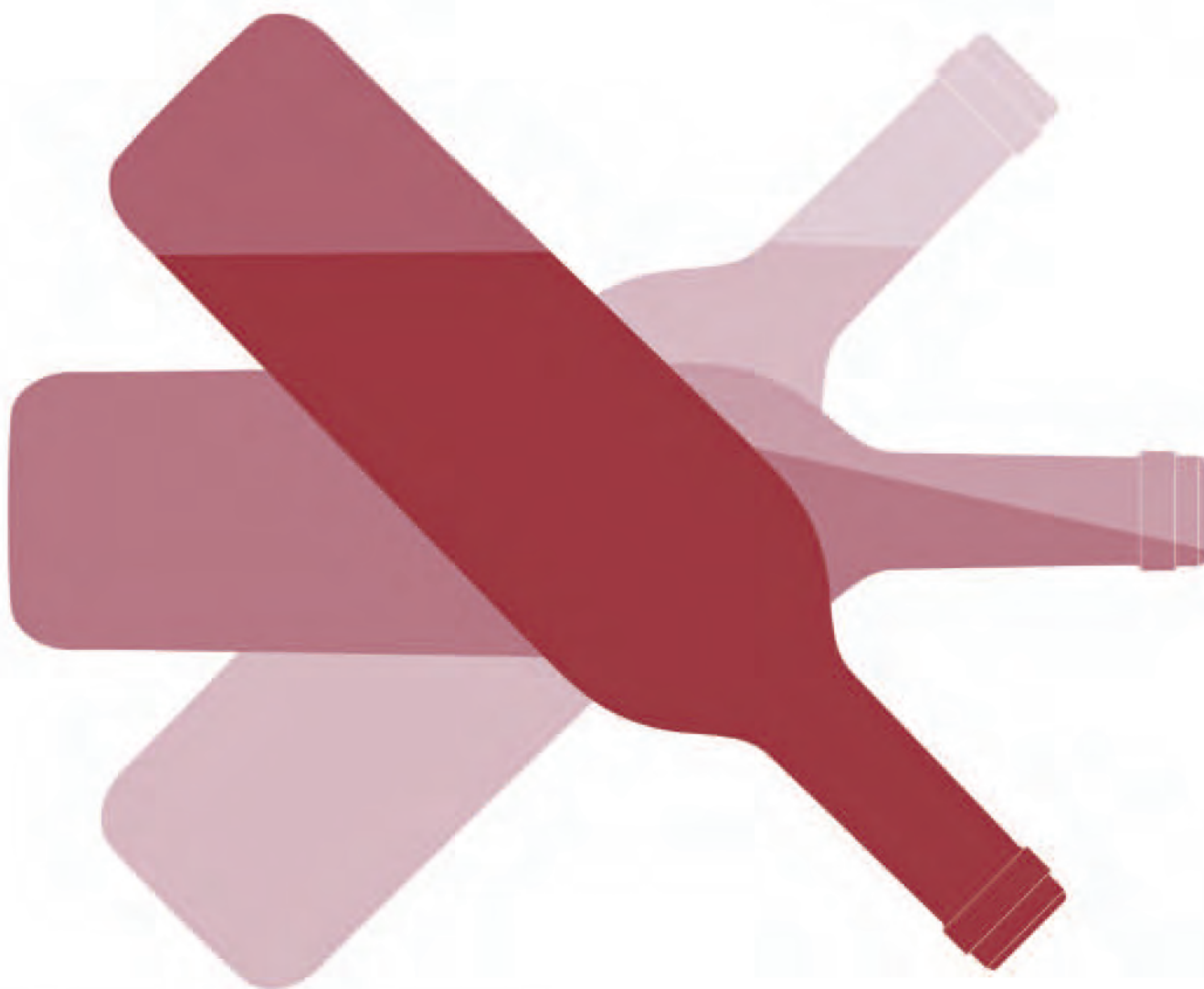
MAIS DE CUNQUEIRO 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Cunqueiro. Tel. 988 489 023.
Potente y fino. Muy impresionante en fruta exótica (maracuyá, mango) y flores. Equilibradísimo y seductor.

PAZO DO MAR EXPRESIÓN 2006 🍷🍷🍷🍷

Pazo do Mar. Tel. 988 261 256
Es la expresión moderna del Ribeiro. Generoso en fruta sazónada con rasgos tropicales. Mantiene nervio y elegancia en boca.





Descubre un nuevo valor

FERIA D.O. "TERRA ALTA"

20 de mayo – consumidores

21 de mayo – solo profesionales

BATEA '07

PAVELLÓN
POLIDEPORTIVO
MUNICIPAL

Organiza:



Patrocina:



Colabora:



SAMEIRÁS 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Antonio Cajide Gulín. Tel. 988 491 812.

Muy conjuntado en aromas, sin picos, con notas de manzana, membrillo fresco, agua de limas que, con gran equilibrio, se reproducen en boca. Un placer.

SAN TROCADO 2006 🍷🍷🍷🍷

Alanís. Tel. 988 280 405.

Mantiene la tipicidad clásica de aromas a cereales y hierba con un paladar fresco por su carbónico.

VIÑA DOS CONDES 2005 🍷🍷🍷

Freijido. Tel. 988 470 066.

Atemperado en aromas, pero bien perfilados (melón, lichis) con notas de heno. Tiene cuerpo y frescura al mismo nivel. Conjuntado.

VIÑA MEÍN FB. 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Viña Meín. Tel. 988 488 400.

A las notas de humo y fina vainilla se une un perfume de albaricoque, membrillo y pomelo interesantísimo. Incluso toffe. Al paladar no pierde la magnitud y elegancia. Entre nuestros favoritos.

D.O. VALDEORRAS

A COROA GODELLO 2005 🍷🍷🍷

A Coroa. Tel. 636 964 680.

Aroma sencillo de agua de cítricos y piña. Paladar más gustoso.

A SILVEIRA GODELLO 2006 🍷🍷🍷

José Rodríguez González. Tel. 988 300 295.

Notas herbáceas y de trigo con fondo de cáscara de lima: un aroma sencillo pero fresco.

AS SORTES GODELLO 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Rafael Palacios. Tel. 988 310 162.

Exquisito trato con la madera y magnífico perfil frutoso. Notas de humo, pomelo y tiza. Al paladar es contundente. Puro placer.

BRISSEL GODELLO 2006 🍷🍷

Coop. Virgen das Viñas. Tel. 988 310 607.

Aporta un perfil sencillo de hinojo, pera y flor de almendro. Goloso y algo subido de frescura.

CASAL NOVO GODELLO 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Adega o Casal. Tel. 689 675 800.

Presencia frutal, profundidad, papaya, sílice, malta. Interesante. Tacto bucal magnífico, con sugerente acento ácido.

CLODOMIRO GODELLO 2005 🍷🍷🍷

Mª del Carmen Martínez Toro. Tel. 988 300 295.

Aroma limpio a fruta blanca, ajonjolí, heno fresco. Sabroso, potente, muy fresco y de elegante amargor final. Ceñido al varietal.

GABA DO XIL GODELLO 2005 🍷🍷🍷

Cía. de vinos Telmo Rodríguez. Tel. 941 511 128.

Está para beber. Sus aromas y sabor se vaporizan pero aún mantiene el carácter del Godello (pera, malta, ruibarbo).

GALICIANO GODELLO DÍA 2006 🍷🍷🍷🍷👍

Día-Noite. Tel. 988 311 462.

Magnífica fruta, madurez radiante, piel de membrillo, piña, pera. Muy fundido. En boca no pierde fuerza, grasa-acidez espléndida.

GUITIAN SOBRE LÍAS 2005 🍷🍷🍷🍷👍

A Tapada. Tel. 988 324 195.

Perfume seductor, lías muy finas, tono floral y de musgo. También mandarina. Menos volumen que otros años pero igual de tentador.

JOAQUÍN REBOLLEDO GODELLO 2005 🍷🍷🍷

Joaquín Rebollo. Tel. 988 372 307.

Buena proporción aromática de frutas blancas (pera, ciruela) en sazón. En boca gana más, graso, envolvente en su justa medida.

LAGAR DE BRIMEDA TINTO 2005 🍷🍷🍷

Sanpayolo. Tel. 679 157 977.

Recuerdos de bayas silvestres y trufa que despiertan en cada giro de copa. Fresco, áspero, muy jugoso y estructurado. Con tipicidad.

LAGAR DO CIGUR GODELLO 2005 🍷🍷🍷

Melillas. Tel. 988 310 510.

Buena presentación de Godello, franco, notas de melón, ciruela que incluso resultan más notables en el final de boca.

MONTENOVO GODELLO 2006 🍷🍷🍷

Valderroa, SAT. Tel. 988 337 900.

En aromas se percibe menos potencia que en el 2005, pero al paladar sigue conservando volumen, jugosidad y textura frutal.

PAGO DA FALGUEIRA MENCÍA 2006 🍷🍷🍷

Villamarín. Tel. 988 300 295.

Mucho carácter boscoso de casís, zarzamora y pimienta negra recién molida que pierde fuerza, pero no fragancia, en el paso de boca.

SEÑORÍO DE ROBLIDO GODELLO 2006 🍷🍷🍷

Señorío de Roblido. Tel. 988 312 343.

Comienza a estar en su punto, es delicado, aromas de fruta de hueso y hierba, con un paladar sencillo y de fruta delicados.

VIÑA GODEVAL CEPAS VELLAS 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Godeval. Tel. 988 325 309.

Rebosa frutuosidad, buen trabajo de lías, penetrante y floral. Es muy cautivador. Deliciosos al tacto, grasa-fruta increíble. Largo.

VIÑA SOMOZA GODELLO

SELECCIÓN 2005 🍷🍷🍷🍷👍

Viña Somoza. Tel. 656 407 857.

Godello que nos ha llamado la atención por su magnífica expresión de la fruta, piel de membrillo, papaya, jugo de limas que en boca agiganta sus encantos. Muy bien elaborado.

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





SICER

PRIMERA MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD

FIRST INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR QUALITY CIDER

Las mejores
sidras
del mundo

del 3 al 6 de Mayo de 2007
3-6 May, 2007

Palacio de Exposiciones
Recinto Ferial de Gijón
España | Spain

www.sicerplanet.com



PROMUEVE

ORGANISMOS COLABORADORES

COLABORA

REALIZA



BODEGAS EJEMPLARES

SANTIAGO RUIZ



El hombre que «inventó» Albariño se llamaba Santiago Ruiz. Aprendió, como aficionado, a hacer un vino excelente, y dedicó su vida a predicar la buena nueva por todo el mundo a su alcance.



En torno al patio de naranjos, camelias y parras pervive la antigua bodega, la primera que elaboró en depósitos de acero en la zona, y el flamante edificio social, con un comedor acristalado que mira al sol, como la uva.

Santiago Ruiz, un pionero en Rías Baixas

La bodega forma parte de la firma Lan desde los últimos años del fundador, pero permanece en la casa familiar, un acogedor edificio del XVII, envuelto en hiedra, pintado de rojo vivo, en la localidad de San Miguel de Tabagón, en la provincia de Pontevedra. Por generaciones lleva haciendo vino allí, en la zona de O Rosal. El abuelo elaboraba un Tostado recomendado por los médicos, pero la marca Santiago Ruiz se fundó en 1984, antes de que naciera la D.O. Rías Baixas.

Rosa Ruiz es la amorosa guardiana y guía de este recinto mágico donde su padre, Santiago, fue atesorando la historia de su vida y milagros como viticultor, y la memoria de los agradecidos bebedores y de las innumerables visitas que acudían a saludarlo y compartir una copa.

En el libro de firmas hay cartas del Rey, miles de artículos de prensa dedicados por sus autores. Hay firmas exóticas de todos los rincones del globo y, sobre todo, hay toneladas de ternura y admiración, la que despertaba aquel anciano vital, inquieto y sabio, que removió los cimientos del vino de su tierra, el trago socorrido de casa autosuficiente, para transformarlo en la exquisitez y la delicadeza que han afamado la uva albariño y los inconfundibles blancos de las Rías Baixas.

La casa es pues un museo vivo en el que en 200 años no se ha tirado nada, con su jardín de naranjos, camelias y viña que trepa por pilares (esteos) de granito, con el lagar y la gigante prensa de madera, con la antigua

cocina de chimenea, y con los artilugios de elaboración expuestos en el porche. Frente a una pequeña tolva, cien veces repintada, Rosa recuerda cómo llegó la modernidad a la bodega, al conectar un motor de lavadora vieja a aquella despalilladora manual. Así pudieron pasar de 500 botellas a 1.000.

Ese quehacer artesanal se nota hasta en los más pequeños detalles. Su inconfundible etiqueta es un plano a vuela pluma que su hija envió a los invitados de su boda para que no se perdieran por aquellas correderas. Es tan naïf como la casita, de postal, de muñecas, que ahora está restaurando Rosa para añadir una zona social, un soleado comedor para clientes y enoturistas.

VINO CON NOMBRE PROPIO

Ahora cuentan con 38 has. de viña, pero al principio, cuando ni siquiera se había inventado la D.O., compraban uva a cien familias, a veces cuatro escasas cestas a alguna de ellas, porque así es la Galicia minifundista. O Rosal es un paraje privilegiado, cuenta con un microclima especial gracias a la proximidad del Atlántico y del río Miño, y un sol más generosos que en otras zonas gallegas. Los viñedos se extienden mirando al sur, para aprovechar las mejores condiciones de maduración. Los vinos surgen de la combinación de las mejores variedades autóctonas, sobre todo la Albariño, con sabios toques de Loureiro y la Treixadura que lo perfuman de heno, de laurel, de cítricos, manzana y hierbabuena. Vinos pálidos de paladar elegante, intenso y permanente, y de una fina acidez. Vinos que, contra la creencia tradicional, no han de beberse en el

año sino que tienen una vida mucho más larga y ganan en botella.

La obsesión de Santiago Ruiz por crear un vino de calidad limitaba la producción a lo que él podía controlar. Ahora, en manos de Lan y con una tecnología moderna, elaboran 120.000 botellas que exportan casi la mitad, y su prestigio llega a Europa, Asia y América.

Con la primavera, como cada año, ha salido de bodega la nueva cosecha. Ha sido un buen año, incluso la vendimia pudo hacerse de forma escalonada para esperar la perfecta madurez de cada variedad. El 2006 es amarillo pajizo, con reflejos verdosos. Huele a frutas cítricas y tropicales y a hierbas balsámicas, y en el paladar resulta redondo, permanente y equilibrado.

Es, como la propia casa, amoroso y exquisito. Para querer y hacerse querer.



BODEGAS SANTIAGO RUIZ

Rua do Viticultor Santiago Ruiz
36760 San Miguel de Tabagón-O Rosal
(Pontevedra)
Tel: 986 61 40 83 Fax: 986 61 41 42
E-Mail: info@bodegasantiagoruiz.com
www.bodegasantiagoruiz.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.



Canforrales
saluda al restaurante
Juanalaloca
y a su nueva sucursal
Juanalaloca.Zip
que próximamente
abrirá sus puertas.

JUANALALOCA.ZIP

PINTXOS - BAR

Nuncio 17, 28005 Madrid – 913 654 704

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

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clasico"

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLASICO

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

www.bodegascamposreales.com

ABRIL DE 2007 *miVino* 16

CON MUCHO GUSTO



Solomillo de buey y brocheta de carabineros Un nuevo registro sávido

Enrique Sabadías, cocinero del restaurante Parisienne, ubicado en la «ciudad Financiera» de Boadilla del Monte (Madrid), nos sorprende con un plato muy original y repleto de sabor, que busca registros gastronómicos nuevos para una excelente materia prima. La receta se acompaña del jugo de ajos tiernos y confitados.

Ingredientes para 4 personas: 800 grs. de centro de solomillo de buey; 24 ajetes tiernos; 8 dientes de ajos; 8 láminas de tocino ibérico; 8 carabineros; aceite de oliva, sal Maldon, jugo de carne, agua, azúcar y pimienta en grano.

Preparación: Cada ingrediente se prepara por separado. Para los ajos confitados se aromatiza el aceite con unos granos de pimienta y se pochan a fuego lento durante 10 minutos. Los ajos dulces se elaboran blanqueándolos en agua hirviendo, se refrescan en hielo y luego se cuecen en agua con azúcar hasta que caramelicen. El solomillo se corta en raciones de dos porciones de 100 grs. y los enalbardamos con el tocino ibérico. Tras pelar los carabineros, hacerlos a la parrilla y que queden poco hechos.

Montaje: Hacemos a la plancha el solomillo, al punto que cada uno quiera, y los presentamos con el fondo de los ajetes tiernos, los ajos dulces y los carabineros, y salseamos todo con el jugo de carne.

Mejor acompañante: Para aquellos que quieran encuentros suaves, sin estridencias, aconsejamos vinos blancos fermentados en barrica, equilibrados, donde la madera no domine. Quien busque experiencias fuertes debería elegir tintos con poderío y concentración, incluso tintos como los canarios que pueden aportar matices originales, notas volcánicas minerales y un especial toque especiado a la carne. También los rosados con estructura aportan frescura al plato.

NUESTRA SELECCIÓN

ENATE CABERNET SAUVIGNON *
Enate.

Su punta de acidez hace la carne más jugosa, aunque ésta domina en el conjunto. Perfuma el plato con aromas a frutos rojos.

GRAN CALZADILLA *
Uribe Madero.

Es untuoso, respeta y matiza las texturas de cada ingrediente, aunque al final destaca sobre el todo.

TABALÍ CHARDONNAY R. ESP. ***
Un festival gustativo para los carabineros, dotado de frescura, fruta y toques ahumados. A la carne le deja expresarse.

VINYA SCALA CABERNET G. R. ***
Jean Leon.

Se impone pero no por la fuerza, protege todas las sensaciones gustativas. Concentración mediterránea y fresca boca de vino atlántico.

VAL DE LOS FRAILES **
Valdelosfrailes.

Aporta riqueza aromática a la carne y no agrede a los carabineros. Su toque amargo da mucho juego en boca. Decántese antes.

VIÑA FRONTERA VERIJADIEGO *
Sdad. Coop. Campo Frontera.

Añade un carácter especiado al plato, notas tostadas como si la carne estuviera hecha a la piedra. Original toque volcánico.



*: Buena combinación. **: Muy buena. ***: Excelente

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOALL, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)

ALICANTE

- E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3

ASTURIAS

- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILES CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N

BADAJOS

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

BARCELONA

- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
- C.C. CORNELIÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELIÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 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)

CASTELLÓN

- E.C.I. PASEO DE MORELLA, 1

GRANADA

- E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

- E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AVUNTAMIENTO S/N

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLABERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL BERGAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2. 28905 GETAFE.

MÁLAGA

- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)
- E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2
- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)

MURCIA

- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTÓN, 52 (CARTAGENA)

NAVARRA

- 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

P. MALLORCA

- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15

SANTANDER

- C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
- C.C. ADEMILUZ, AVDA. PIO XII, 51
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

VALLADOLID

- E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

ACEITE DE OLIVA ORO VERDE Y GUALDA

Es el emblema de la dieta mediterránea, uno de los condimentos más antiguos de la historia de la alimentación, paradigma de salud, tanto en nutrición como en múltiples usos terapéuticos, y es, sobre todo, una exquisitez que en muchas cocinas se emplea como lujo, con cuentagotas, mientras en España, el país mayor productor del mundo, podemos disfrutarlo a diario.



Es preciso repetirlo por si alguien todavía lo duda: El aceite de oliva virgen extra es el zumo fresco de olivas maduras en su punto, cosechadas cuidadosamente, muchas veces de forma manual, y extraído por métodos naturales, exclusivamente por una ligera presión que debe evitar que se rompa el hueso y el zumo adquiera sabores leñosos. Nada de química, ni conservantes ni colorantes.

Los primeros olivos crecieron a orillas del Mediterráneo, probablemente en Siria o Grecia y llegaron a nuestra península en barcos fenicios allá por el año 1000. Desde entonces, a través de la embajada del imperio romano se extendió por las colonias con usos tan diferentes y tan permanentes como el ritual religioso (los santos óleos), los tratamientos de piel y heridas, la cocción a alta temperatura (fritura) y la conservación de alimentos, ya que por su densidad y composición evita que se oxiden y envejecen los pescados, carnes, quesos y, en fin, todo lo que se sumerge en su envoltura protectora. Mas aún, su textura y características físico-químicas lo convierten en un emulgente excepcional, capaz de ligar con muchos ele-

mentos para componer salsas y aliños cremosos, sólidos y por tanto muy versátiles. Incluso, los creadores más geniales de la nueva cocina realizan bocados de helado de aceite, sea esferizado en nitrógeno o por los procedimientos clásicos, de modo que una cucharada, una bola o un flanecito sirven de guarnición a carpaccios, gazpachos, ajoblanco, pescados ligeros y todo lo imaginable. Como jugo de oliva, su sabor, aroma, intensidad, duración y otras características dependen, como en el caso de las uvas, de la variedad y de la procedencia, del clima y el terroir donde crecen, y que se reconocen oficialmente por las Denominaciones de Origen.

El que ha seleccionado el Club del Gourmet de El Corte Inglés para avalarlo con su firma procede de las mejores aceitunas arbequinas que nacen en el Alt Empordà, en Girona, combinadas con unas finísimas Picual que se crían en Queiles, en Navarra. Se presenta en botella oscura para evitar que penetre la luz y perturbe su frescura, su plena juventud.





LOS VINOS DE MI BODEGA



Proyectos de enólogos expertos

Hay personas inquietas, dinámicas, a las que los nuevos retos les provocan una imaginación extraordinaria. Nuestro buen amigo Tomás Cusiné se puede contar entre ellas con todo merecimiento. Después de sus éxitos en la empresa familiar, ha emprendido la aventura en solitario en los terrenos que mejor domina: las difíciles colinas calcáreas y de gravas de Costers del Segre. De momento ha elaborado dos vinos. Uno, llamado Vilosell, sobre la base de un Tempranillo, de muy buena factura, y este Geol, cuya originalidad llama la atención. Es un vino donde se aprecia el cuidado que pone Tomás en prevenir esas pesadas sobremaduraciones, aprovecha la delicadeza de la Merlot y la fuerza de la Cabernet para hallar el equilibrio necesario. Las barricas, nuevas y de bosques franceses, completarán su armazón. Luce una frescura vivaz, a pesar de sus 14º largos de alcohol, cosa muy de agradecer en estos tiempos de concentraciones exageradas.

LA FLOR MÁS DELICADA

El Somontano es una denominación dinámica, vitalista, donde el panorama cambia constantemente, las bodegas y viñedos crecen a un ritmo difícil de seguir. Empresas que, atraídas por su buen nombre, acuden con la idea de hacer allí sus mejores vinos. Proyectan, emplean una fuerza admirable, y, también hacen inversiones millonarias. Como Irius, empresa planteada para elaborar más de cuatro millones de botellas, cuyas viñas alcanzan las 400 hectáreas. Y dentro de toda esa enorme estructura, el excelente enólogo Óscar Martínez derrocha ilusión, ganas y tiempo para hacer esta pequeña maravilla de Gewürztraminer. Se trata de un vino donde la variedad, se ha atrevido a aportarle un toque de madera nueva (en Alsacia o Alemania no suelen hacerlo) pero tan justa que solo le aportará complejidad y algo de persistencia. Lo mejor es que no se arredra, a pesar de que todavía las inmensas instalaciones de la bodega no están terminadas.

ABSUM COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER 2005

B. IRIUS. CTRA. NAL. 240 BARBASTRO-LÉRIDA, KM. 154 -22300 BARBASTRO (HUESCA) TEL. 902 122 211
IRIUS@GRUPOCONSUL.COM D.O. SOMONTANO. PRECIO: 16'50 €. TIPO: BLANCO CRIANZA
VARIEDAD: GEWÜRZTRAMINER. CRIANZA: 3 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.
FECHA DE ENTRADA: 12/2/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: 3 AÑOS A 11/12° C. PUNTUACIÓN: 8,5/10

1ª Cata: Los tres años como consumo óptimo no es más que una aproximación. Porque estos vinos de clara tendencia europea suelen reducir en botellas magníficamente durante mucho tiempo. En este momento es un vino de precioso color amarillo pálido, muy aromático, pleno de aromas florales, (rosa, jazmín) de fruta exótica (lichi), y toques especiados. Es goloso, discurre alegre y con una suave untuosidad; el final, elegantemente amargoso, deja un paladar amable y perfumado.

GEOL 2004

B. TOMÁS CUSINÉ. EL VILOSELL (LLEIDA). TEL. 609 71 71 96 D.O. COSTERS DEL SEGRE
VARIEDADES: 55%MERLOT, 35% CABERNET SAUVIGNON, 8%CARINENA, RESTO MARSELAN
FECHA DE ENTRADA: 24/2/2007. PRECIO: 18 €. TIPO: TINTO CRIANZA.
CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 8'8/10

1ª Cata: Un color rojo picota advierte de su viveza aromática y gustativa. Es muy original en nariz, frutillos negros y un marcado carácter mineral, tonos tostados y un toque de regaliz. Posee frescura, acidez que se combina muy bien con un tanino maduro y afinado. Un paso de boca vivo y equilibrado deja el paladar muy agradable. El final es amplio, gustoso y de largo recorrido.

BODEGAS VIÑA MEIN

Lugar de Mein - 32420 San Clodio

Leiro (Ourense)

Tel. 617 32 62 48

www.vinamein.com

Covides

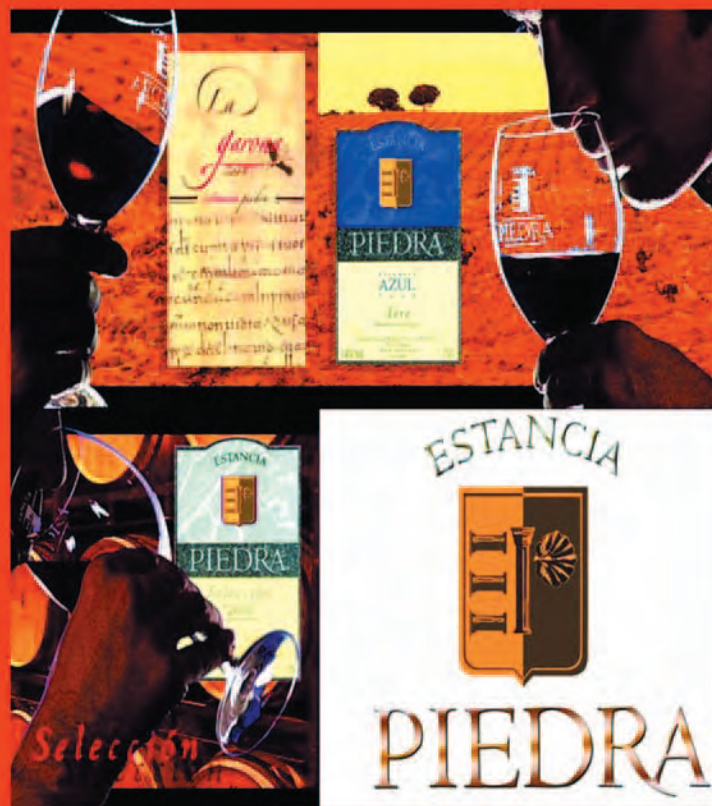
VIÑEDOS • BODEGAS

CREACIÓN PROPIA



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

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



www.estanciapietra.com



vinicolatomelloso.com



Ribereexpo

19 al 21 mayo 2007

Peñafiel

15^a Muestra
del Vino de la
D.O. Ribera del Duero

Concurso
de Sumilleres
Castilla y León

FENAVIN



Para Manuel Juliá, director de FENAVIN, el objetivo de la feria es hacer negocio desde la profesionalización.

Un gran mercado internacional

Como director de FENAVIN, ¿con qué objetivo se ha organizado la feria de este año?

El objetivo de FENAVIN es hacer negocio desde la profesionalización. Éste es nuestro fin básico y éste es el que cumplimos cada edición. Las bodegas y cooperativas españolas han apostado por FENAVIN como elemento fundamental de negocio nacional desde su primera edición. La inversión que han realizado en participar en la feria les ha sido rentable. Si esto no hubiera sido así no habríamos tenido un crecimiento casi exponencial en cada una de las diversas ediciones que hemos realizado de FENAVIN. Las razones por las cuales el negocio ha tenido el protagonismo básico en nuestra feria han tenido que ver con la estrategia de gestión de la feria.

¿Cómo se ha conseguido que con tan sólo tres ediciones FENAVIN sea ya un punto de referencia nacional e incluso internacional en el sector del vino?

Vuelvo a repetir que entiendo que una feria solo tiene sentido si es capaz de realizar acciones de negocio. Por esta razón desde el primer momento entendimos que el concepto básico de gestión de la feria debería establecerse en la potenciación de la demanda y en establecer instrumentos útiles de trabajo para la relación de la oferta y la demanda. FENAVIN establece una serie de criterios

básicos para multiplicar las acciones de negocio. Debido a que al hablar de vino nos encontramos con un sector con excedentes y con caída del consumo, se estableció como primer principio dinamizar el comercio exterior.

Si además tenemos en cuenta que dentro de los ratios mundiales de importación España tiene un largo camino por recorrer, surge aquí una expectativa importantísima de mercado. Así, merced a la presentación y captación de profesionales (de compradores internacionales) hemos conseguido que FENAVIN sea un gran mercado entre los compradores internacionales y las bodegas nacionales.

Respecto al mercado interior, ¿cuál cree que son las estrategias que se deben seguir para atraer a los compradores nacionales?

En lo que respecta al mercado nacional, pienso que igualmente es fundamental dinamizar la relación entre la oferta y la demanda. Por ello las estrategias de FENAVIN van dirigidas a que los compradores nacionales (grandes superficies, HORECA, tiendas especializadas, etc.) puedan realizar en tres días el trabajo de varios meses. Mediante el Buscador de Negocios seleccionarán aquellas bodegas que sean de su interés sin tener que perderse el espacio laberíntico que supone cualquier feria.

Posteriormente, en la Galería del Vino podrán hacer una cata pausada y tranquila

de aquellos vinos que les interesen. La clave de la Galería es que el comprador puede probar los vinos sin ningún tipo de molestia e interrupción y después ir al stand de aquellos que le interesen para poder negociar con los responsables de la bodega.

Creo que aquí es también muy importante reseñar que los profesionales compradores encontrarán una amplísima gama de vinos,



En la Galería del Vino el público podrá hacer una cata pausada y tranquila de aquellos vinos que le interesen.



Según manifiesta en esta entrevista Manuel Juliá, director de FENAVIN, la Feria Nacional del Vino ha conseguido ser un gran mercado entre los compradores internacionales y las bodegas nacionales. Un certamen que reunirá en Ciudad Real, del 7 al 10 de mayo, a un amplia gama de vinos españoles y contará con un programa de actividades basado en el conocimiento de las últimas técnicas de producción.

tanto por calificación, por variedades, por zonas, etc. Creo que hoy en día FENAVIN es la feria que ofrece una más amplia gama de vinos nacionales.

Por último, denos una buena razón por la que el profesional deba visitar la feria.

Una no, varias razones, que resumo a continuación: En FENAVIN-2007 estarán representadas alrededor de 1.000 bodegas de toda la geografía nacional en siete pabellones (Eneo, Homero, Virgilio, Osiris, Hesiodo, Dionisos y Noé). Acudirán a la feria prácticamente todas las denominaciones de origen de España.

No se permite la exposición de industria auxiliar (excepto asociaciones agrarias y medios de comunicación). Sólo estarán representados vinos españoles. No queremos que, como ocurre en muchas otras ferias, el expositor vaya a que le vendan. Lo que queremos es que el expositor vaya a vender, y en consecuencia, salvo en los medios de comunicación, ponemos todo tipo de trabas para que alguien pueda interrumpir su tiempo de trabajo.

Otra de las razones para asistir a FENAVIN es que, como ya he comentado, los profesionales podrán visitar La Galería del Vino, un espacio cómodo en el cual podrán catar los vinos presentes en la feria y fuera del stand. Asimismo, podrán utilizar El Buscador de Negocios, herramienta informática a través de la cual compradores de

vino español podrán acceder a la información relacionada con todas las bodegas que participan en la Feria.

Por último, quiero destacar la cercanía que pueden disfrutar todos los profesionales que acudan desde Madrid a Ciudad Real a través de Tren de Alta Velocidad (AVE).

Aunque se hace hincapié en el carácter profesional de FENAVIN, no podemos obviar su vertiente cultural. ¿FENAVIN complementará la finalidad comercial con el enfoque cultural?

Así es. Se celebrará un programa de actividades basado en el conocimiento de las últimas técnicas de producción para las bodegas y cooperativas nacionales. Todo el sector vitivinícola presente en la feria podrá acceder a las mesas redondas, conferencias y jornadas técnicas que se allí programarán. En este sentido, destacar que participarán prestigiosos periodistas vinícolas como el británico John Radford, el norteamericano Gerry Dawes y el alemán David Schwarzwälder. Tendrá lugar la presentación del Instituto Masters of Wine, que correrá a cargo de su directora Siobhan Turner, así como una conferencia que pronunciará un miembro de una de las entidades vinícolas con más prestigio en el mundo.

Entre otras muchas, estarán presentes personalidades del mundo de la literatura, como el escritor Luis Antonio Villena; del

teatro, como el actor Emilio Gutiérrez Caba; o del deporte, como Luis Aragonés, seleccionador nacional de fútbol y Pepu Hernández, seleccionador nacional de baloncesto.

«A FENAVIN acudirán cerca de 1.000 bodegas de toda España, distribuidas en siete pabellones. Casi todas las Denominaciones de Origen nacionales estarán presentes en la feria».

FENAVIN
Feria Nacional del Vino Spanish Wine Fair

7-10 DE MAYO
PABELLÓN FERIAL DE CIUDAD REAL

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

E-MAIL: SECRETARIA@FENAVIN.COM
WWW.FENAVIN.COM

PradoRey

ABRIL DE 2007 *miVino* 22

PRÁCTICA DE CATA



Albariño de Fefiñanes Vino de la Lluvia

La creación de la bodega del Palacio de Fefiñanes se documenta en 1904 y culmina con el embotellado y etiquetado del primer Albariño gallego, el Albariño de Fefiñanes que viene a esta práctica, una marca registrada desde 1928. La bodega está enclavada en una plaza de hermosas proporciones orlada de edificaciones en piedra, junto a la marinera villa de Cambados, los balcones circulares que rematan las fachadas, el arco que da paso a la huerta y bosque, la iglesia y los bellísimos escudos tallados en granito hacen del Palacio de Fefiñanes uno de los más bellos ejemplos de la arquitectura gallega.

Durante muchas décadas, y hasta que llegó el «boom» de la D.O. Rías Baixas, Fefiñanes fue en los mercados nacionales e incluso internacionales sinónimo de albariño. En la década de los noventa la bodega se modernizó, introduciendo en sus viejas dependencias la puntera tecnología que permite seguir elaborando uno de los más prestigiosos vinos blancos. Albariño de Fefiñanes, este blanco monovarietal pionero de los vinos de Rías Baixas, refleja en su presentación y degustación la elegancia que, tras cien años de existencia, sigue distinguiendo hoy al que que sus propietarios llaman el «príncipe de los albariños».

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.

ALBARIÑO DE FEFIÑANES 2006

COLOR	_____
LIMPIDEZ	_____
INTENSIDAD	_____
TIPO	_____
ATAQUE	_____
EVOLUCIÓN	_____
DESCRIPCIÓN GENERAL	_____

en blanco y negro

www.pradorey.com

Ctra. Aranda-Palencia Km. 66 | 09443 | Gumiel de Mercado | Burgos
Tel. 947 546 900 | Fax 947 546 999 | bodega@pradorey.com



Vilanova Peña, la copa ecléctica

Está en una transitada carretera, a medio camino de todas partes y tras una fachada poco representativa, con bellas columnas que se desdibujan. Pero allí lleva treinta años atendiendo la decoración, la belleza, el arte y el capricho de cada casa gallega, de cada jardín, de cada mesa, restaurante, hotel o bar.

Basta preguntar en cualquier parte ¿donde puedo encontrar un bonito decantador, o un rústico mueble bar, o catavinos especiales, o copas Riedel, o quien me construiría un botellero diferente, o dónde puedo comprar un sacacorchos antiguo para un amigo que los colecciona, o....? La respuesta es unánime: en Vilanova Peña.

Atravesar sus puertas es entrar en un mundo de fantasía, en la cueva de Ali Babá, en un cuerno de la abundancia que rinde culto, por generosa filosofía, a un barroco eclecticismo.

Hay de todo, para todos los gustos y todos los estilos y eso garantiza encontrar lo necesario o lo deseado, entre lo clásico, lo rústico o las últimas novedades vanguardistas. Y lo coleccionan con talante didáctico. Carmen fue la fundadora y ahora sus hijos Javier y

José Luis disfrutan conociendo a fondo y enseñando los secretos de cada objeto, la utilidad de cada invento. Carmen domina arte, decoración, mobiliario, telas, regalos y todo tipo de complementos, pero han sido ellos, aficionados al vino por herencia, los que han desarrollado la especialidad en torno al vino, con una nueva y generosa sección en la que no falta nada, mobiliario, cristalerías, utensilios de bodega, de servicio y mesa y, además, cualquier artesanía alegórica al vino y la uva, creada por herreros, alfareros, vidrieros, ebanistas..., en fin, hasta 200 proveedores de las casi 2.000 referencias que pueblan el catálogo de la casa. Por eso muchos establecimientos de hostelería y bodegas acuden a ellos para que les asesoren en el estilo les surtan de los detalles diferenciadores.

De casta les viene. La familia ha tenido viña desde que tiene memoria y elabora vino hace medio siglo. Un Algarivo 100%, sin filtrar, extraído con prensa manual, al gusto tradicional, de uvas propias que se abonan con restos orgánicos del mar, conchas, algas, mejillones.

Ahora ese vino embotellado será la copa de



la casa en un hotel al que están dando los últimos toques y que abrirá sus puertas en mayo. pero la función del vino no termina ahí. El hotelito, una hermosa casa restaurada con el gusto y la originalidad que les garantiza la tienda y sus proveedores, va a ser el primer balneario de vino de Galicia y, por supuesto, un referente imprescindible para el enoturismo de la región.

VILANOVA PEÑA

Cruceiro Vello, 8
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Tel. 986 710 039 Fax: 986 710 033
E-mail: vilanova-p@vilanova-p.com
www.vilanova-p.com



Ribeira Sacra
Consello Regulador Denominación de Orixe

Pescadeiras, 1 • 27400 Monforte de Lemos
Lugo • España

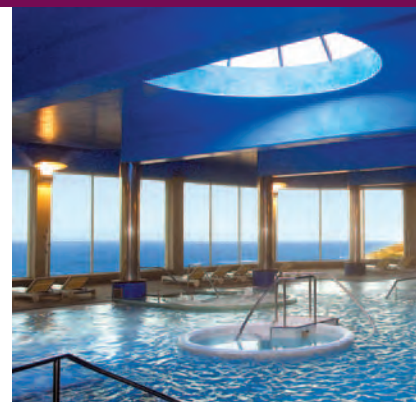
T +34 982 41 09 68
F +34 982 41 12 65

info@ribeirasacra.org
www.ribeirasacra.org

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL
Dirección Xeral de Producción,
Industrias e Calidade Agroalimentaria



BALNEARIOS



Frente al Océano y al faro Silleiro, el Talaso Atlántico es un reclamo muy popular, con atractivas ofertas familiares, con talante joven, tendador para los vecinos vigueses que pueden acudir frecuentemente y para quienes desde lejos quieren embriagarse de mar.

Terapias no agresivas, salud y placer, relax contra el stress de los tiempos... El agua es una tentadora escapada, una pasiva actividad que atrae a cualquier edad. Y Galicia ofrece la variedad de aguas más subyugante. Mar en los Talaso, ríos, rías, fuentes termales, donde la belleza y la paz son capaces de curar todos los males.

TRATAMIENTOS TERMALES DE GALICIA

Vuelve el agua, una de las terapias más antiguas y más modernas. Al agua, por dentro y por fuera se le atribuyen poderes y curaciones “milagrosas”. Aquellos médicos que aún se llamaban “de cabecera” incluso recomendaban a las parejas estériles un viaje por mar para propiciar un embarazo. ¡Y funcionaba!

Y es que “algo tendrá el agua, cuando la bendicen”. Lo que tiene es, en primer lugar, formar parte de la naturaleza y de la biología en mayor medida que cualquier otro componente. Somos un 70% de agua, y de ella depende la vida. Vida que surgió del agua y que, en cada embarazo reproduce aquellas condiciones. Y, posiblemente sea ese regreso (regresión) al ámbito perfecto del seno materno, a la ingravidez, la temperatura exacta, la luz tamizada, los sonidos apagados... lo que inconscientemente se busca en el agua, en una bañera de tratamiento, en el circuito de una piscina, en el caprichoso y delicado masaje de un jacuzzi. Galicia es piedra rodeada de agua que, a través de las rías, se adentra y se confunde con la tierra. Regada por agua, que cae del cielo y nutre los ríos más rumorosos de la península. Alimentada por agua, que surge de las profundidades, disuelve nutrientes y asoma fresca y mansa, o ardiente, entre vapores mágicos que han propiciado fantasías y leyendas en esta tierra de leyenda.

La tradición termal en Galicia se remonta a los romanos que han dejado huella en baños y termas y, sobre todo, conocimiento y estilo. La época dorada fue la segunda mitad del S. XIX y el primer tercio del XX, cuando los balnearios se convierten en precursores de turismo y centros de una exquisita vida social y de ocio.

Pero nunca como ahora la terapia y el placer del agua han llegado a todas las edades y grupos sociales. Una demanda creciente que está propiciando la restauración de balnearios decadentes, con las técnicas más vanguardistas, y el nacimiento de otros muchos y muy variados, desde los SPA urbanos para ejercicio diario a los tratamientos minero-medicinales contra diversas dolencias, o las más lujosas escapadas de relax.

En Galicia se puede encontrar la oferta más completa, más de 50 establecimientos notables. Los hay para todos los gustos y necesidades, para el reuma o el apoyo anti-tabaco, contra las alergias, el stress o en pro de la pura estética. Y para todos los presupuestos.

QUIEN ES QUÉ

Antes de elegir hay que conocer las diferencias, desbrozar términos y conceptos que se confunden.

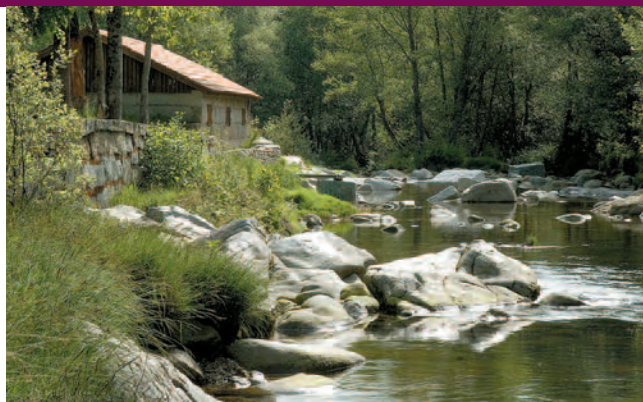
Balneario: es un establecimiento basado en aguas minero-medicinales, de uso interno y/o externo que requiere la atención de per-

sonal sanitario, generalmente las indicaciones de un médico, para aprovechar al máximo las propiedades y completar un tratamiento sin contraindicaciones.

Son los más aristocráticos y tradicionales, con hoteles de ensueño, como el Hesperia de La Toja que está celebrando sus 100 años de vida con un aspecto impecable, el de Mondariz, o el Dávila, junto al río Umia, en una villa tan histórica en estas lides que lleva al nombre de Caldas (aguas calientes). O el nuevo Caldaria de Laias, a la orilla del Miño, con la vista más plácida y hermosa del río, que se puede disfrutar desde la vaporosa piscina al aire libre.

Talaso o Centros de Talasoterapia: Son los que se basan en la propiedades del agua de mar como tratamiento holístico, es decir, para equilibrar mente y cuerpo, ya que en eso consiste la salud. Por supuesto, tienen la ventaja de su situación privilegiada, a la orillas del mar y con un panorama que es en sí ya una terapia.

Aunque los beneficios del mar son conocidos desde antiguo, el término Talasoterapia se acuña en el S. XX, en un instituto médico veneciano y, como asociación, en Francia, donde goza de enorme prestigio. Los centro Talaso proponen actividades libres en la playa y en el mar, en la naturaleza, pero sobre todo cuentan con instalaciones interiores que se nutren con agua



El balneario de La Toja, posiblemente el más aristocrático y tradicional, es herencia de la «belle époque» y cumple 100 años. En los ríos se salpican caprichos como Prexigueiro y Arenteiro Boborás, con su alegórico busto.

TIERRA DE AGUAS ARDIENTES

marina y tratamientos a base de sus extractos y componentes, como las algas, que se pueden aplicar en piscinas de masaje, en duchas tónicas, e incluso en la alimentación, ya que sus defensores propugnan que el agua de mar es la más pura y potable.

Para disfrutarla hay un delicioso Talaso en Sanxenxo, el Louxo en La Toja o el más activo, el Atlántico, en Bayona, una escapada inmediata para sus vecinos de Vigo. Está a los pies del faro de Silheiro, encastado en una roca y asomado al Atlántico, tanto desde las terrazas de las habitaciones como desde la gran piscina acristalada, y trabaja con la universidad de Vigo para estudiar y desarrollar nuevas terapias.

Quizá su oferta más original es la comodidad para las familias, ya que cuenta con una ludoteca, un magnífico salón acristalado mirando al mar, donde dos puericultoras se ocupan de los chavales mientras los papás retozan en el agua o reciben sus masajes y tratamientos.

SPA : siglas de «Salud por Agua», son los establecimientos más abundantes ya que se ubican libremente, tanto en medio de la ciudad como en hoteles para escapadas relajantes. Juegan con agua corriente, con todas sus propiedades físicas, chorros, masajes, duchas, jacuzzi, circuitos, así como saunas y terapias por música, por luz

o por baños especiales como vino o chocolate... Suelen estar en hoteles de nuevo cuño o renovados, por lo que cuentan con todo el confort y la estética moderna.

Los hay de playa, como el Augusta de Sanxenxo, en ría, como el coqueto Ego de Viveiro, o incluso en montaña, como el rural Fonte Sacra de Lugo (Fonsagrada).

LA PUERTA DEL PARAÍSO

Junto a esas tres fórmulas, en algún rincón gallego ha surgido un original juego con las aguas. Espacios al aire libre, integrados en el entorno natural y con un relajante aspecto zen, tal como las Termas da Chavasqueira, cerca de Ourense, donde se combinan sobre la hierba jugosa caminos de madera, piscinas de piedra, techumbres de pizarra, regados por aguas que surgen de la tierra a 63° C con una mineralización rica en flúor, litio, bicarbonatos y sulfuros. A su imagen se está construyendo muy cerca otro mayor, con 16 vasos termales, en la playa fluvial de Outariz.

Pero el agua no es más que la puerta de entrada al bienestar y el placer. Se completa con masajes terapéuticos, tratamientos estéticos y todo lo que unas manos profesionales y productos bien elegidos, a veces de elaboración propia, pueden hacer para suavizar cada centímetro del cuerpo y desanudar cada tensión del alma.

ARNOIA CALDARIA

Vilathermal, 1 - 32417 Arnoia (Ourense)
Tel. 988 492 400 Fax. 988 492 422
www.caldaria.es

BALNEARIO DE LUGO - HOTEL

Barrio del Puente, s/n - 27004 Lugo
Tel. 982 221 228 Fax. 982 221 659
www.balneariodelugo.com

BALNEARIO MONDARIZ

Avda. Enrique Peinador, s/n 36890 Mondariz (Pontevedra)
Tel. 986 656 156
www.balneariomondariz.com

GRAN HOTEL HESPERIA LA TOJA

Isla de la Toja, s/n 36991 Pontevedra. Tel. 986 730 025
www.granhotelhesperia-latoja.com

GRAN TALASO HOTEL

Paseo Playa de Silgar - 36960 Sanxenxo (Pontevedra)
Tel. 986 727 974 Fax. 986 727 973
www.hotelsanxenxo.com

OCA GALATEA

Playa de Paxariñas, s/n - 36970 Portonovo - Sanxenxo (Pontevedra)
Tel. 986 727 027 Fax. 986 727 833
www.hotelocagalatea.com

TERMAS CHAVASQUEIRA

Mercado da feira, s/n 32001 Ourense
Tel. 988 214 821
www.termaschavasqueira

TALASO ATLÁNTICO

Faro Silheiro - Baiona (Pontevedra)
Tel. 986 385 090
www.talasoatlantico.com

tiempo
sabor
tierra
viento
sol



CARRAMIMBRE



BODEGAS PINGÓN

CTRA. NACIONAL 122 • KM. 311
47300 PEÑAFIEL - VALLADOLID - SPAIN
TELF. Y FAX: +34 983 88 06 23



www.bodegaspington.com

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

La cata ¿Horizontal o vertical?

En una cata vertical se catan a la vez distintas añadas del mismo vino. Su finalidad es observar la evolución del vino en el tiempo, tras años de crianza en botella, identificar cuales son las mejores añadas o analizar cambios en los métodos de vinificación. El orden de la cata es muy subjetivo, aunque los expertos recomiendan empezar por la añada más antigua. En una cata horizontal, en cambio, se catan vinos de la misma añada que habitualmente son de la misma zona o variedad, por ejemplo. Este tipo de cata es muy útil para poder comparar diferencias en los métodos de vinificación o el impacto de diferentes suelos (terruño) y zonas en una misma variedad.

¿Qué significan los términos cuvée, blend y assemblage?

Hoy por hoy pueden considerarse sinónimos, es decir, se refieren a vinos que han sido elaborados mezclando vinos base de distintas variedades y orígenes. El término «cuvée» tenía originalmente otro significado, derivado de las palabras francesas «cuve» (barrica) y «cuver» (fermentar en barrica). Por ello, el término «cuvée» también puede referirse a la selección de una sola barrica concreta o de una partida de barrica precisa. En la Champagne, se llama «cuvée» tanto al jugo primero en salir del lagar, como a esa mezcla de vinos bases. En cuanto a los «blend» y «assemblage», se trata de mezclas de vinos bases de distintas variedades de uva.

¿Qué es un vino de autor?

Un vino de autor es el que produce y personaliza un enólogo haciendo uso de sus conocimientos, criterios y gustos personales. Es decir, que el vino que elabore será producto de la investigación, y llevará el sello de su creador, ya que cada enólogo tiene su propio estilo, que lo diferencia de los demás. Estos vinos deben expresar al máximo las características de cada variedad, las peculiaridades de cada terruño, las cosechas... ¿Pero qué diferencia a estos vinos de los que los enólogos elaboran en la bodega? La diferencia principal radica en los volúmenes a elaborar. Ya que de los vinos de autor se elaboran generalmente partidas muy pequeñas, mientras que de los otros se elabora más cantidad dependiendo de la demanda y los mercados de la bodega.

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.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Tetilla, S. Simón, Cebreiro, Arzúa De verdes pastos

Las vacas son parte del paisaje gallego. Pastan a sus anchas en praderas naturales, en prados sembrados como pastizal o en monte de matorral, hierba verde y jugosa regada por las lluvias, que ellas transformarán en leche y los paisanos en quesos.

Tetilla es el queso gallego histórico de más amplia difusión. Actualmente se produce industrialmente por toda Galicia, pero originariamente su elaboración se centraba en los municipios del sur de la provincia de A Coruña y del norte de Pontevedra. En la parroquia de La Illana del municipio de Cuntis, se celebraba la feria más tradicional. Es un queso blando, madurado, de tierno a semicurado, elaborado con la leche de vaca de las razas Frisona, Parda Alpina y Rubia Gallega, y con la forma característica que le da nombre. La altura -entre 9 y 15 cm.- ha de ser superior al radio de la base e inferior al diámetro.

También es inconfundible la descripción del **San Simón**, que ya se exportaba a la Roma Imperial: «Forma entre trompo y bala, terminando la parte superior en pico. Corteza ahumada, dura, de color amarillo-ocre y algo grasienta». Se produce en el área de Terra Cha, con leche natural. El **queso de Arzúa** se elabora con leche cruda o pasteurizada, es cilíndrico plano entre 10 y 26 cm de diámetro. Su aroma característico es a mantequilla y yogur con matices de vainilla, nata y nuez y en boca es firme pero soluble, de modo que se absorbe todo su sabor. Puede ser «De granja» o «Curado».

El **Cebreiro** es inconfundible, parece un gorro de cocinero: la base no alza más de 12 cm y el sombrero, que tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm. Pesa entre 0,3 y 2 kg.

Cuatro delicias cremosas con personalidad propia.

D.O.P. "ARZÚA ULLOA"

Ronda de Pontevedra, 30-1º 15800 Melide (A Coruña)
Tel. 981 507 653 Fax. 981 507 653 • www.mapa.es

D.O.P. "CEBREIRO"

Avda. Castilla, 30. 27670 Pedrafita do Cebreiro (Lugo)
Tel. 982 367 012 Fax. 982 367 163 • www.mapa.es

D.O.P. "SAN SIMÓN"

Plaza de la Constitución, 13-1º 27800 Villalba (Lugo)
Tel. 982 512 250 Fax. 982 512 850 • www.mapa.es
dosansimon@inicia.es

D.O.P. "QUESO TETILLA"

Pazo de Quián-Sergude 15881 Boqueixon (A Coruña)
Tel. 981 511 751 Fax. 981 511 864 • www.mapa.es



Albariños de Culto Lusco do Miño



Grijo-Alxen
36458 - Slavaterra do Miño (Pontevedra)
info@lusco.es
www.lusco.es

Rubi Rioja

Zafiro Ribera del Duero

Oro Rueda

Para gustos existen los colores.

Tres denominaciones de origen distintas bajo un solo sello: Pagos del Rey.

Tres colores diferentes para complacer cualquier gusto.

ARNEGUI • CONDADO DE ORIZA • ANALIVIA



PAGOS
DEL REY

ORUJOS



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Espíritu de vino Cuerpo de quemada

Hasta hace veinte años la imagen del *poteiro*, recorriendo las *corredoiras* con su alambique formaba parte de la economía y del paisaje gallego en tiempo de vendimia. Desde 1985 sólo se permite destilar exclusivamente en instalaciones fijas, para control de los impuestos y la salubridad, aunque no ha sido fácil poner límites a una actividad tradicional asociada a cada elaborador de uvas y vinos, o lo que es lo mismo, a casi todos los campesinos gallegos.

Más aún. En 1989 la Comunidad Europea publicó el Reglamento de definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas donde se incluye a Galicia como la única región española con derecho a denominación geográfica, en la misma categoría que los *marcs* franceses, las *grappas* italianas, las *bagaceiras* portuguesas y los *tsipouros* griegos.

Orujo de Galicia es el aguardiente obtenido por la destilación de los orujos fermentados, procedentes de la vinificación de uvas producidas en Galicia.

La destilación de los orujos para la obtención de aguardiente es el aprovechamiento lógico que sucede a la elaboración de vino en Galicia, y su utilización como bebida y como remedio está plenamente integrado en la vida de sus pobladores. Como copa, las elaboraciones tradicionales son el Orujo puro, el Licor Café y Licor de Hierbas, y ese autóctono cocktail caliente y mágico llamado Queimada.

Los orujos o bagazos son los residuos fermentados de la prensa del vino. Las bodegas los llevan a las destilerías donde se conservan, de la forma más higiénica e inerte, hasta el momento de destilarlos. El proceso de destilación se desarrolla en alquitara de cobre de unos 200 litros, y a fuego vivo: primero se convierte en vapor el orujo hirviendo, y después se condensan los vapores producidos.

La calidad del destilado depende del orujo del que proceda, más o menos aromático, limpio o alcohólico, y de la técnica del proceso, el calor, el ritmo de salida, el agua con la que se diluya, ya que sale muy alto de alcohol, etc.

El resultado ha de ser incoloro, en nariz fino, fragante y persistente, con aromas de hierba, afrutados, a avellana o vagamente a rosas; y en boca, equilibrado, entre amargo y dulce, y atemperado de alcohol. El espíritu, el alma del vino.

C. R. "ORUJO DE GALICIA"

Pazo Quián, s/n 15881 Sergude-Boqueixón (A Coruña)

Tel. 981 511 566 Fax. 981 511 934

www.orujodegalicia.org



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Trago refrescante Copa ligera

Eaño pasado se inauguró la primera cervecería Estrella de Galicia en Madrid, en el centro comercial Green La Moraleja, con una imagen corporativa que presenta Galicia con sugerentes fotografías de paisajes y cocina gallega actualizada con estilo propio. A finales de mayo la compañía inauguró en México DF una cervecería siguiendo la línea de la de Madrid.

Estas novedades son la prueba de que la marca cumple 100 años con una envidiable salud y vitalidad. La produce una empresa familiar, un emblema de Galicia, como es Hijos de Rivera, S.A., una compañía de capital propio, independiente, que se expande en el mercado nacional e internacional.

Su fundador José María Rivera emigró a México, y regresó con un capital a finales del siglo XIX. Lo invirtió en lo que adivinó que hacía falta: una fábrica de hielo y cerveza en La Coruña, que bautizó en honor a su suerte y a su origen como La Estrella de Galicia. Se enfrentó con la carencia de materia prima durante la I Guerra Mundial y empezó a importar *lúpulo golden* de Inglaterra y a montar para plantación la Granja Agrícola de La Coruña, promoviendo la Asoc. de Productores de Lúpulo, la base de su expansión.

En 1972, las instalaciones se habían quedado pequeñas, por lo que se inaugura una nueva fábrica, mientras la histórica de Cuatro Caminos de Madrid se transformó en una cervecería-bar que tira más de dos millones de cañas al año y es cita clásica, inevitable, para los coruñeses y los visitantes de la ciudad. La expansión continúa, y en los 90 se sitúa en mercados como EEUU, Europa, Sudamérica y África, hasta completar 200 distribuidores que surten 14 países.

La cerveza Estrella de Galicia clásica es un trago refrescante, pero que se impone como copa de noche, ahora que los noctámbulos buscan tragos ligeros, gracias a su intenso e inconfundible sabor lupulado, de burbuja notable y espuma densa y permanente y buen cuerpo. Sirve, incluso, no solo para acompañar un tapeo variado sino platos de resistencia. Como exquisita curiosidad vale la pena probarla con un bombón belga o una onza de fino chocolate amargo. Toda una experiencia.

ESTRELLA DE GALICIA

Pol. Ind. La Grela . Gambrinus, 2-1015008 A Coruña
Tel. 981 901 906 Fax. 981 901 903
www.estrellagalicia.es
comercial@estrellagalicia.es





**Marqués
d Vizhoja**
BODEGAS





tradición y culto

www.marquesdevizhoja.com



espírituGALLEGO *Rías Baixas*
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



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

LA HUERTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Cachelos, grelos y otras hierbas

La patata llegó a Europa desde América, aunque sólo se extendió al principio como planta ornamental. La Corona Francesa, convencida por sus científicos del poder nutritivo de aquella raíz consiguió imponerla y paliar así las hambrunas que asolaban tierras pobres en cereales básicos, como Irlanda o la propia Galicia, donde sustituyó con ventaja a la castaña como fuente de hidratos de carbono.

La Patata de Galicia regulada es de la variedad *Kennebec*, de redonda a oval, ojos muy superficiales, piel lisa y fina, de color amarillo claro y carne blanca, firme al tacto, cremosa al ser cocida pero consistente en boca. Las patatas susceptibles de ser amparadas deberán tener un calibre mínimo de 40 mm. y un máximo de 80 mm.

Su cultivo no puede repetirse dos años en la misma parcela, se alimenta con abono orgánico y está prohibido regarlas durante los 30 días que preceden a la cosecha.

El Consejo extiende su territorio por tres subzonas: Subzona de Bergantiños (A Coruña), Subzona de Terra Cha-A Mariña (Lugo), Subzona de A Limia (Ourense).

Igual que la patata, el nabo es una planta adecuada para climas fríos y húmedos que se adaptó durante siglos al terreno profundo, fresco y fértil de Galicia, y aún más que sus frutos Galicia aprovecha sus hojas, grelos y nabiza. La nabiza son las hojas de las primeras ramas; las más tiernas se cuecen en el caldo, y las más leñosas sirven de alimento al ganado. Los grelos son los tallos que han de sostener las flores, pero se recogen tiernos, antes de la floración, crujientes y un punto amargos, rebosantes de vitaminas A y C, como ingrediente imprescindible del caldo y el lacón. Son pues producto de temporada aunque ahora se pueden emplear todo el año, en impecables conservas, cocidos al natural.

Otra verdura, casi olvidada que vuelve por sus fueros, en una asociación auspiciada por la Diputación de Ourense, son las ortigas -*estrugas*- llenas de virtudes gastronómicas y terapéuticas, con un delicioso gusto de clorofila y menta que se acomoda a muchas recetas. Una rica sorpresa.

C.R. PATACA DE GALICIA

Finca A Devesa, s/n N-525 - km 200

32630 Xinzo de Limia (Ourense)

Tel. 988 462 650 Fax. 988 462 650

patacadegalicia@teleline.es

www.xunta.es/conselle/ag/orixe/pataca.htm

EL CAPÓN DE VILABA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

¡Vaya pollo! La joya de Navidad

El Ayuntamiento de Villalba todavía compra en la Feria anual tres parejas de capones que entrega a Manuel Fraga, al cardenal Rouco Varela, y al pregonero de las fiestas patronales. Es la herencia de una ordenanza medieval, un impuesto feudal que se pagaba a los nobles y a la Iglesia. Y es que tanto la cría como la venta, el recetario y el aprecio de estas excepcionales aves permanece inmutable desde tiempo inmemorial. Lo que ha cambiado es el precio, que en la feria de Navidad del último año se cifró en una media de 100 Euros, y aún así se vendieron los 1.300 regulados por la Asociación de Criadores, con sus lacitos en las patas que dan fe de su origen, crianza y calidad extra.

Eso sí, el plato lo vale, no tiene comparación con nada y, sea como regalo de lujo o como placer egoísta, vale la pena probarlo alguna vez. En realidad vale la pena acudir a este municipio de Lugo, al Parador situado en el Torreón de los Condes de Andrade para visitar un raro arce blanco que los vecinos bautizaron como Pravia. Y de ahí a la Plaza de la Constitución donde bien temprano, pocos días antes de Navidad, el 21 de diciembre, se celebra la subasta y venta de las piezas que han sido criadas al modo tradicional, sin prisa, al aire libre y con buen grano. Solo después de San Martín se recluyen en jaulas (*capoeiras*) para completar el engorde con una papilla, un amasado de maíz en agua hirviendo.

«Capón» es el pollo castrado quirúrgicamente antes de su madurez sexual, sacrificado con una edad mínima de 150 días y engordado al menos 77 días después de castrado.

Por supuesto, para tal dedicación, los criadores seleccionan las mejores aves, los machos más prometedores, y todos esos pasos hasta la corrección del sacrificio y la pulcra presentación de las piezas son controlados por la Asociación, que los ficha, los analiza, concede los premios a los mejores ejemplares, lo que incrementa su valor en la subasta, y al final los entrega a los compradores perfectamente embalados en una caja de madera en la que se incluye información sobre la especie y su proceso y un recetario para disfrutarlo plenamente.

Bocado de cardenal que aquí dicen *banquete de cregos*, de curas, de los que conocen las delicias celestiales. Como estas carnes blancas, sabrosas y tiernas que alguien definió como «pechugueta de ángel».

ASOCIACION CRIADORES DE CAPÓN DE VILABA
Praza da Constitución, 1-2ª pta. 27800 Vilalba (Lugo)
Tel. 982 511 763
capondevilalba@vilalba.org
www.vilalba.org/capon

ABRIL DE 2007 *miVino* 31



espírituGALLEGO *Rías Baixas*
DENOMINACION DE ORIGEN



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



CARNES



Ternera y lacón Tiernos pecados

El lacón Gallego es el brazuelo delantero del cerdo, que tras un proceso de elaboración que, una vez curado, adquiere las siguientes características: Forma exterior redondeada, perfilado en sus bordes hasta la aparición del músculo, conservando la piel y la pazuña. Peso mínimo de 3 kilos y máximo de 5,5. Aspecto externo limpio, firme y consistente. Textura firme al tacto, grasa untuosa, variable según la alimentación recibida, de color blanquecino o ligeramente amarillo. Coloración del rosa al rojo púrpura. Aspecto al corte limpio, brillante, con grasa parcialmente infiltrada en el músculo. Aroma suave y agradable. Sabor poco salado, con toques ligeramente dulzones.

Se reconocen dos tipos: Lacón Gallego Tradicional, de cerdos alimentados exclusivamente con productos tradicionales, cereales, bellotas, castañas y tubérculos durante los tres últimos meses de vida. Y Lacón Gallego, de cerdos alimentados con piensos autorizados por el Consejo.

Un bien más escaso y lujoso es la Ternera Gallega, pero cuando se prueba un solomillo “de etiqueta”, apenas caliente en sartén, se entiende y se justifica el precio. Es denso y cremoso, con la grasilla infiltrada como un jamón ibérico, rebosante de sabor y sin una gota de líquido.

Procede de ganado de las razas Rubia Gallega, Morenas del Noroeste, y el cruce de primera generación de machos de estas razas con hembras Frisonas y Pardo Alpinas. Se llama Ternera al animal menor de 10 meses, cuya carne tendrá un color rosa, grasa de color blanco nacarado y distribución homogénea, músculo de grano fino, de consistencia firme y ligeramente húmeda. El Añojo tiene entre 10 y 18 meses, y carne entre rosa y rojo claro. El Cebón puede criarse hasta los 30 meses. Su carne presenta un color rojo claro.

La etiqueta del Consejo Regulador es la garantía, pero sobre el plato no cabe confusión. Recuerdan aquellas carnes míticas, soñadas, objeto de deseo, que casi hemos olvidado.

C. R. “LACÓN GALLEGO”

Recinto Ferial. C/ El Palomar, s/n. 27004 Lugo
Tel. 982 285 206 Fax. 982 285 207
criacon@arrakis.es

C. R. “TERNERA GALLEGA”

Mercado Nal. de Ganado. Amio, s/n 15891
Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel. 981 575 786 Fax. 981 574 895
www.terneragallega.com
consejo@terneragallega.com



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

PAN DE CEA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Sabor sin tiempo Con indicación geográfica

La primera reseña histórica de este pan data del siglo XIII, cuando el Abad Don Frei obtiene del Rey Sancho IV el privilegio de Iglesia y feria mensual. La actividad panadera se creció en la época de los Austria, y, siglos después, los Borbones encargan al Marqués de la Ensenada un Censo, en el que en la Villa de Cea se catalogan como panaderos el 80% de los vecinos de San Cristovo de Cea, y en el que se cuentan 12 hornos en funcionamiento.

Desde entonces, con la misma forma y el mismo gusto auténtico se viene conservando hasta hoy, de modo que le sobran méritos para gozar de una «Indicación Geográfica Protexida», el único pan en la regulación europea. No puede ser una Denominación de Origen porque no toda la harina es autóctona sino que se mezcla una parte de harina «de Castilla» con tres «del país». La local da sabor y la de Castilla le impulsa para levar. Así fue siempre, y así lo recuerda Isaura, heredera de un panadero histórico, y su marido Carlos Manuel que ejerce como presidente de la IGP.

El pulcro obrador es el ejemplo de los 15 elaboradores inscritos, y el horno normativo, de granito de un grano especial «ala de mosca», es el mayor que permite el reglamento, con 2,30 m de diámetro.

El proceso está estrictamente regulado para defender tanto la calidad del pan como su carácter artesano. Eso sí, en verano emplean trigo trimesino, y están ensayando cultivos biológicos para trigo autóctono.

Se amasa harina y fermento durante una hora en la única máquina permitida, y se acaba manualmente hasta formar porciones grandes que fermentan en la artesa, tapadas con sábana y manta, como un bebé. Se reamasa por tres veces, con tiempo de reposo que llaman «dormir o neno» y cuando está esponjoso -«eschofado»- se cuecen al horno durante dos horas. A mitad de ese tiempo, con un hábil golpe de pala por debajo consiguen abrir la hendidura superior (fenda) para que se ase mejor y cobre su forma inconfundible. Se presenta en dos tamaños, Poia y Mollete, que pesan en torno al kilo y a medio, respectivamente, con una corteza resistente y crujiente y una miga elástica, dorada como el propio trigo, y perfumada. Perfecto acompañamiento para el chorizo más rotundo o exquisito bocado solo, mejor que cualquier pastel.

I. G. P. PAN DE CEA «FORNO DO CARLOS»
Faramontaos de Viña, 9. 32141 Cea (Ourense)
Tel. 988 282 279 Fax. 988 532 601
www.concellodecea.com

ABRIL DE 2007 **miVino** 33

Bodegas
Aruspide

DESCUBRE LO NATURAL
y distinto de UNA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
clásica

ágora

LA ELEGANCIA DE
LO NATURAL

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

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



**Finalista en
Primer 2006**

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

VINOS Y ENOTURISMO



Los caminos de Galicia son un permanente descubrimiento. En cada recodo aparece una nueva flor, una luz recién nacida, o un viejo monasterio. Las Rutas del Vino que se están creando y ampliando, proponen visitas y placeres insólitos.

RUTAS POR RÍOS DE VINO

Galicia, cristiana vieja, mágica, minifundista, rural y con unas comunicaciones imposibles, tuvo que valerse para la autosuficiencia, para que en cada pazo o en la casa más humilde hubiera todo lo necesario para la supervivencia anual, leche convertida en queso, matanza en forma de embutidos y ahumados, patatas, coles, huerta de cada temporada y, para regarlo todo, la copa consagrada, el vino.

Una orografía que impedía contactos y, en general, una geografía muy diversa, desde los mares a las montañas, llevó a que aquellos vinos caseros fueran productos personales, hijos de fórmulas secretas, de herencias familiares, y también de viñas diminutas, de mil variedades caprichosas nacidas en tierras -en pagos- incomparables, desde la arena a la pizarra, desde las cumbres mirando al sol o al mar a las laderas de los ríos en pendientes imposibles.

QUIEN ES QUIEN?

Ordenar esa variedad y controlar una producción de calidad, sin mermar su riqueza, ha llevado a afianzar cinco Denominaciones de Origen que siempre empezaron su tarea por erradicar aquellas variedades foráneas o híbridas que se habían afianzado exclusivamente por su volumen de producción y resistencia.

Y de ahí el descubrimiento de la excelencia de uvas propias, de más escaso rendimiento que, bien criadas y elaboradas, producen excelente calidad: la albariño, la godello, la mencía, la treixadura, la torrontés...

De ese rigor y cuidado, de una sensata innovación técnica y de la imaginación que nunca faltó por esos lares ha surgido la excelencia de los actuales vinos gallegos, cada uno en su estilo. Y el descubrimiento, contrastado por la experiencia, de que los vinos gallegos no son exclusivamente frescos para beber en el año, sino que muchos tienen estructura para durar y madurar, que mejoran sorprendentemente con un tiempo de guarda.

Rías Baixas es la cuna oficial de la uva Albariño que crece en tierras bajas, próximas al mar y en los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona las características climáticas, de influencia Atlántica, con temperaturas suaves y precipitaciones elevadas.

La D.O. se ratificó oficialmente en 1988, y en su corta historia ha evolucionado de forma ejemplar, pasando de 492 viticultores a 5.059, de 14 a 161 bodegas, y de una superficie de viñedo de 237 hectáreas a otra de 2.408. A la vez se han ampliado zonas: Val do Salnés, Condado do Tea y O Rosal, Soutomaior y Ribeira do Ulla. Y, lo que es más importante, el prestigio y reconocimiento de sus vinos aromáticos y frutales, inconfundibles, se han afianzado con nombre propio en todo el mundo.

Ribeiro es el vino más tradicional de Galicia, ayer asociado a la imagen de los rústicos cuencos de porcelana y hoy ejemplo de finura y elegancia en varietales y coupages, y muestra de un vino original e histórico, el Tostado del Ribeiro.

La D. O. tiene fecha de 1957 y se extiende por el borde noroccidental de la provincia de Ourense, en las confluencias de los valles formados por los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño. Cuenta con casi 6.000 viticultores y 2.685 has. de viñedo, repartido desde los 75 hasta los 400 metros de altitud, en valles o laderas pendientes, trabajadas en terrazas que aquí llaman *socalcos* o *bocaribeiras*, que siguen las curvas de nivel.

Está plantado con Treixadura (la reina del Ribeiro), Torrontés, Loureira, Godello y Albariño, y las tintas Sousón, Brancellao, Caíño, Ferrón y Mencía. Eso genera una notable variedad de vinos.

La **Ribeira Sacra** es, como anuncia su nombre, un espacio recóndito y mágico, de viñedos colgados sobre los ríos. Apenas 1.222 has. de 2.900 viticultores, en valles profundos, que hay que trabajar y vendimiar con dotes de funambulista, y donde la orientación es fundamental para la madurez de la uva. Las variedades preferentes son el Albariño, la Treixadura, Dona Blanca, Godello, Loureiro, Torrontés y en las negras, que son mayoritarias, la Mencía, Brancellao y Merenzao, que últimamente triunfan en la crianza en barrica.

Valdeorras ocupa gran parte de la cuenca de los ríos Sil, Zares y Bibei, en la provincia de Ourense, en la frontera con León, donde el clima es menos húmedo que en el resto de Galicia, una combinación de influencia atlántica y continental, mayor insolación, temperaturas suaves, condiciones apropiadas para el cultivo de calidad. Pero lo que



Viñas como jardines, en Tomiño (izda.) o a los pies del Castillo de Verín (dcha.). Y bodegas que se convierten en parada y fonda como esta de Casal de Armán. Y, a cualquier hora, el paisaje verde y una parada para el rito del pulpeiro.



confiere la exquisitez a sus godellos y men-cías es el sustrato mineral. Crecen en las tierras más pizarrosas de la península, un suelo que se ha revelado milagroso para el aroma, gusto y estructura del vino, donde Godeval restauró la Godello que le ha valido a Rafa Palacios el premio al mejor blanco del año.

El valle y la **D.O. Monterrey** son la frontera de oriental de Ourense con Portugal, terre-

no más seco y continental que el de sus vecinos, y que en verano no es raro que llegue a alcanzar los 42° C.

Son unas 680 has. controladas plantadas de Godello, que allí llaman Verdello, Treixadura, Dona Blanca y, entre las tintas, Mencía, aunque también está autorizada la Tempranillo. Es una D.O. en auge y en plena revolución, donde su adalid, Verino, llega al mimo del despalillado manual.

LAS RUTAS DEL VINO

Con esta variedad de vinos y paisajes, y con una gastronomía de lujo, aun en los platos más sencillos, Galicia es un tentador destino para el enoturismo. Rías Baixas y Riberiro ya han desarrollado sus Rutas del Vino, donde se combina la visita a bodegas, degustaciones, y didácticas catas, con recorridos culturales, de ocio y placer.

En Cambados (Rías Baixas), el Museo de las Rutas del Vino, ubicado en el Pazo Torrado, ofrece información sobre su zona y sobre el sector en el mundo entero. Pero para profundizar en su historia hay que acudir al vecino Museo Etnográfico del Vino, el primero temático de Galicia.

En la ruta del vino de Rías Baixas participan con fervor selectos establecimientos: hoteles, restaurantes, balnearios, casas rurales, enotecas y todo lo que requiere un viaje. La Ruta del Ribeiro es verde, salpicada de mimosas amarillas, de pazos, monasterios, primoroso románico, villas históricas como Ribadavia y hoteles en bodega, como el precioso de Viña Mein que acaba de ampliarse con gusto, o el Casal de Armán, un caserón de 1727 restaurado a conciencia, donde se mima tanto al vino como al huésped.

Hay que recorrer Galicia y brindar con sus vinos. Desde las Rías Baixas, en un día soleado, hasta los cañones del Sil o las dulces orillas del Miño y del Avia, entre frescas brumas de ensueño.

C.R.D.O. MONTERREI

Avda. Luis espada, 89
32600 Verín (Ourense)
Tel.988 590 007 Fax. 988 410 634
www.domonterrei.com

C.R.D.O. RÍAS BAIXAS

Cabanas-Salcedo 36143 Salcedo (Pontevedra)
Tel.986 854 850 Fax. 986 864 546
www.dorriasbaixas.com

C.R.D.O. RIBEIRA SACRA

Rua Pescadeira, s/n
27400 Monforte de Lemos (Lugo)
Tel.982 410 968 Fax. 982 411 265
www.ribeirasacra.org

C.R.D.O. RIBEIRO

Salgado Moscoso, 11
32400 Ribadavia (Ourense)
Tel.988 477 200 Fax. 988 477 201
www.ribeiro.es

C.R.D.O. VALDEORRAS

CTRA. N-120 - KM 463
32340 Villamartín de Valdeorras (Ourense)
Tel.988 477 200 Fax. 988 477 201
www.dovaldeorras.com



RUTA DE BODEGAS DEL RIBEIRO

Concello de Ribadavia - Concellería de Turismo
Praza Maior, 7 - 32400 Ribadavia
Tel. 988 471275
www.ribadavia.net

RUTA DEL VINO RÍAS BAIXAS

Centro Comarcal del Salnés
Paseo da Calzada, s/n - 36630 Cambados
Tel. 986 521 012
www.rutadelvinorriasbaixas.com

MONTERREI
Denominación de Orixe



VINOS CON PERSONALIDAD ÚNICA

C.R.D.O. MONTERREI

C/ Mercado Comarcal, 1 – 32.600 Verín, Ourense
Tlf. 988 59 00 07 Fax. 988 41 06 34
www.domonterrei.com – info@domonterrei.com

S
Costers
del Sió

Bodegas Costers del Sió

Ctra. de Agramunt, Km. 4,2

25600 BALAGUER / Lleida

Tlfno.: 973 424 112

comercial@costersio.com

www.costersio.com



SE PRECISAN DISTRIBUIDORES

ABRIL DE 2007 *miVino* 36

CONSERVAS



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Pescar y criar Y conservar en lata

Pescados y mariscos, grandes o pequeños, crustáceos o bivalvos, lujosos o populares, son la más envidiable riqueza gastronómica de Galicia. No en vano la extensión de sus costas y la peculiar configuración en rías, protegidas del mar abierto, las convierte en un muestrario de especies salvajes y en un hogar idóneo para criar otras muchas. Cuenta con aguas batidas, bajas temperaturas, biodiversidad que favorece el “pasto”, la alimentación variada, y de ahí su excelente, incomparable, calidad.

El emblema marino de Galicia es, sin duda, el mejillón, tan sabroso y versátil como nutritivo. Cien gramos de mejillones proporcionan la cuarta parte de la proteína que requiere diariamente un humano adulto, además de grasas reguladoras del colesterol, como Omega 3, minerales y vitaminas. Y todo ello casi sin calorías, apenas 62. Como alimento estrella, el Consejo Regulador de la D.O. Mejillón de Galicia, garantiza el cuidado de todo el proceso. Esos controles se reflejan en la etiqueta identificativa de bolsas o cestillas, que garantiza su cría durante año y medio, alimentado naturalmente, y el control sanitario antes de ser envasado.

Entre las diez primeras marcas de la industria conservera gallega venden más de la mitad del atún, las sardinas o los mejillones en lata que se consumen en España. La fuerza de estas marcas se ha basado, tradicionalmente, en la calidad del producto que llevan dentro, hasta el punto de comercializar hasta cien referencias diferentes, algunas novedosas como los pimientos rellenos de mejillones o ensaladas de atún.

Pero la pesca tiene muchas caras que vale la pena conocer y atender. Por ejemplo, la Cofradía de Lira se compone de doce artesanos jóvenes que extraen navajas del fondo del mar a mano y a pulmón, con el reconocimiento de Slow Food y de la Red de Comunidades Pesqueras de Desarrollo Sostenible. Y en Rías Baixas, otro grupo artesanal comercializa directamente su pesca diaria, de modo que llegue a las mesas sin intermediarios, con lo que eso supone en excepcional frescura y precio. La imaginación salva el mundo.

C.R. MEJILLÓN DE GALICIA

Avda. de Mariña, 25 - 36600 Vilagarcía A. (Pontevedra)
Tel. 986 507 416 Fax. 986 507 416
www.mapa.es E-Mail: mejillon@arrakis.es

ARTESANOS DO MAR

Lugar do Burgo, 10-C / CELA 6939 Bueu (Pontevedra)
Tel. 629 104 420 www.artesanosdomar.com

COFRADÍA DE PESCADORES DE LIRA

Juan de la Cierva, 26. 15008 A Coruña
Tel. 981 148 814 Fax. 981 142 544
www.lonxanet.com E-Mail: info@lonxanet.com



Talleyrand, el dominio de los sentidos

cios y al goce pleno.

Para todas sus ambiciones se sirvió siempre de las mujeres, de la comida y, por supuesto, del vino. A las primeras, en palabras de Mme de La Tour du Pin, las fascinaba y seducía como «el pájaro que queda fascinado por la mirada de la serpiente». Sus amantes no se cansaron de adularle y cortejarle hasta su vejez. Incluso la incomparable Madame Staël sintió una verdadera pasión hacia él, hasta el punto de llegar a decir: «Si Talleyrand estuviera en venta, sería capaz de arruinarme para comprarlo.»

En la segunda de sus facetas, la gastronómica, fue un maestro indiscutible. Con su exacerbado gusto y exquisitez llegó a implantar en sus comidas la mejor cocina de Europa. Baste decir que es Talleyrand quien tiene a su servicio, a uno de los grandes de la historia de la gastronomía, el excelso Câteau. A través del paladar ejercía sus dotes de embajador, tan apreciadas por Napoleón.

En su fabuloso castillo de Valençay, con 120 km. de terreno a su alrededor, y junto a Câteau, codificó la comida y bebida francesa en un registro incomparable. La bebida servida siempre en cristalerías envidiables;

desde bien joven ya había degustado los prestigiosos vinos de Champagne, siendo abad de Périgord. Su fidelidad por vinos españoles es proverbial, un representante del emperador de Alemania señala cómo en una de las comidas de Talleyrand «sólo se sirvieron vinos finos de madera», su pasión: «Mi vino de Jerez no ha llegado aún. Quizás sea necesario decirle a M. Delessert que escriba a Nantes para saber la causa de este retraso».

Propietario de un espléndido dominio bordelés, elabora sus propios vinos, y en Valençay cultivaba viñedos que daban un excelente vino: «Se servirá vinos de ordinario vinos de Valencia en todas las mesas, y también de Borgoña». Parte de sus vinos los conservaba en el castillo, parte en la «La buvette», una cava en las grutas adyacentes al parque de su castillo. Curiosamente, no era muy amante de los vinos de Burdeos.

Y así nos lo pintan después de una de sus copiosas comidas: «Sentía una excitación física que le hacía olvidar su impasibilidad habitual. Su rostro se coloraba, sus ojos se animaban, sus movimientos eran bruscos, su voz más fuerte...»

La reina de los blancos

ELIGE **RIBEIRO**
NO TE LA JUEGUES

Mejor vino blanco de Galicia 2004, 2005 y 2006
(Cata Oficial de la Xunta de Galicia)



TREIXADURA
D.O. RIBEIRO

Ribeiro



SON NOTICIA

IX Premios Joven Airén del IVICAM Excelente resultado para los vinos manchegos

Los vinos de la D.O. La Mancha han triunfado en la IX edición de los Premios Joven Airén, obteniendo los dos primeros puestos de este certamen organizado por el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), un concurso que tiene el objetivo de ensalzar los mejores vinos de la región elaborados con la uva Airén, sin duda alguna la de más raigambre en esta comunidad autónoma.

El primer puesto fue para la marca Yugo de la Cooperativa Cristo de la Vega de

Socuéllamos (Ciudad Real), y el segundo recayó en la marca Viña Recreo, de la Cooperativa San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca). El premio especial al mejor ensamblado lo obtuvo el vino Tomillar, de la Cooperativa Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real), y el de mejor vino ecológico lo obtuvo un vino de la Coop. San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo). El jurado estaba formado por sumilleres, técnicos especializados, enólogos y representantes de medios de comunicación.



Las ganadoras de la novena edición del concurso Premios Joven Airén.

Palabra de Robert Parker Cinco vinos españoles de cien

Robert Parker, el renombrado crítico norteamericano, editor de la revista «The Wine Advocate», acaba de publicar la esperada lista de sus mejores vinos del 2007. Por primera vez, en los casi 30 años de sus «temidas» catas y valoraciones, otorga 100 puntos a cinco vinos españoles: Pingus 2004 (Pingus), Termanthia 2004 (Numanthia Termes), Contador 2004 (Bod. Benjamín Romeo), Viñas del Pisón (Artadi) y Clos Erasmus 2004 (Dafne Glorian). Detrás de la máxima puntuación hay una larga relación de vinos españoles que han logrado desde 98 a 87 puntos en esta renombrada lista, considerada un referente mundial de calidad. Parker subsana así la falta de atención que desde hace tiempo venía dedicando a los vinos españoles. Desde ahora, estos vinos no se venderán sólo por su precio, sino por su fama.



Robert Parker.

FOTO: HEINZ HEBEISEN

Unión DD.OO. En defensa del origen

Los firmantes de la Declaración de Washington brindan tras la rúbrica del documento.



La defensa de las Denominaciones de Origen históricas frente a la usurpación de su nombre en países como Estados Unidos se está «globalizando». Si en julio de 2005 las DD.OO. Jerez, Oporto y Champagne lograban unir a su causa a los propios bodegueros norteamericanos (concretamente las regiones Napa Valley, Oregon, Washington State y Walla Walla), suscribiendo una declaración conjunta, en el pasado mes de marzo se han sumado a la «alianza» Chianti Clásico (Italia) y Tokaj (Hungría) a este lado del Atlántico; Sonoma y Paso Robles en Estados Unidos; y las regiones vinícolas australianas en Western Australia y Victoria.

Guía de Vinos, Aguardientes y bodegas de Galicia... y más Para profundizar en la cultura del vino y la gastronomía gallega

La «Guía de Vinos, Aguardientes y bodegas de Galicia 2006-2007», realizada por la Asociación de Sumilleres Gallaecia, recoge la más exhaustiva y rigurosa información del panorama vitivinícola de Galicia. Un libro de consulta, dirigido tanto a los profesionales del sector y de la hostelería, como al público aficionado. Proporciona datos de más de setecientas marcas comerciales de vinos y aguardientes gallegos, cuatrocientas bodegas y más de cuatrocientas notas de cata (realizadas por más de cuarenta catadores). Completan la guía varios textos divulgativos sobre los vinos gallegos, escritos por primeras firmas del mundo del vino en España. Se puede encontrar en castellano y en gallego.

Pero si le interesa ahondar un poco más en la tradición vinícola y la gastronomía en Galicia les reseñamos varios libros que le permitirán conocer otros matices de esta tierra.

«A la sombra ejemplar de los parrales» de Xavier Castro

(Ediciones Tetra) desgrana algunos aspectos relevantes de la historia cultural del vino gallego.

«Galicia en el paladar» (Alhena Media) es una guía que propone 24 rutas para descubrir las comarcas gallegas a través de sus productos.

El cocinero y profesor Martín Álvarez sugiere en «45 recetas con ortigas» (Alvarellos Editora) descubrir la «nova cociña galega» con un ingrediente exquisito para todo tipo de platos. La misma editorial rescata una obra singular, Viajes y yantares por Galicia» de una de las plumas más brillantes de la literatura gallega, Álvaro Cunqueiro, con 37 artículos publicados entre 1954 y 1963.



Con el crucigrama de MiVino Un bodega climatizada

En esta ocasión los lectores de MiVino podrán participar en el sorteo y ganar una útil y pequeña bodega climatizada con tan sólo hacer el crucigrama y enviarlo. Esta bodega, de la firma Starvinos, permite guardar 18 vinos en unas condiciones óptimas de conservación, con un control de temperaturas que va desde 9 a 20° C.



Flor de Caña El ron de Nicaragua

El famoso ron nicaragüense Flor de Caña viene a España de la mano de González-Byass. Es uno de los más renombrados en todo el área del Caribe desde 1890. Se elabora en la ciudad de Chichigalpa, bañada por las aguas del Océano Pacífico. Como factor clave está la calidad de la caña de azúcar. Resulta que en el Ingenio de San Antonio, nutrido por tierras de aluvión y volcánicas, oreadas por brisas «pacíficas», la planta encontró un ámbito fantásticamente propicio para vivir.



En 1890 Alfredo Pellas fundó el Ingenio de San Antonio en Chichigalpa, donde verá la luz el ron Flor de Caña.

El elemento clave para la calidad y sabor de los rones Flor de Caña es su sosegado y prolongado envejecimiento mediante un exclusivo procedimiento llamado «The Slow-Aged Process» (proceso de envejecimiento lento), que se efectúa en barricas de roble blanco de 185 litros de capacidad, cuya madera procede de Kentucky (EE.UU.) y Escocia.

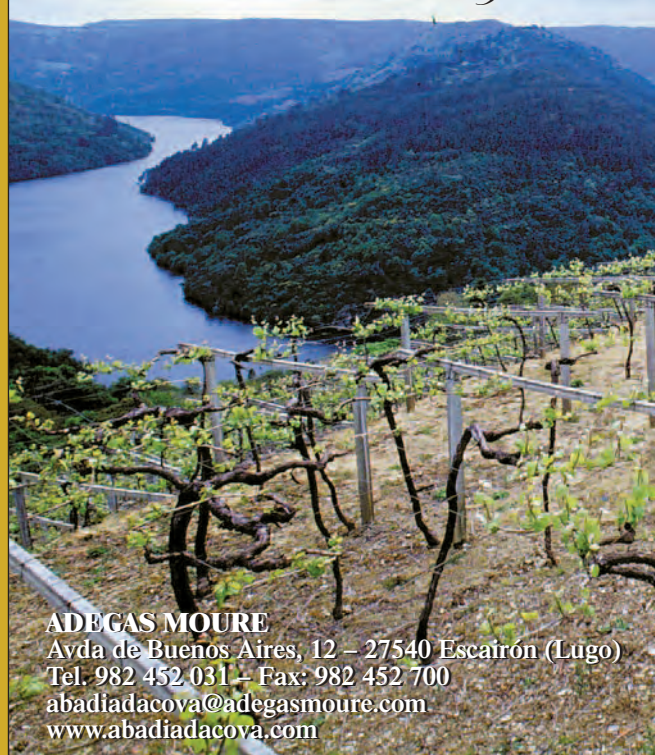
Privilegio del Condado A Doñana con Mioro

Un total de cien personas han podido disfrutar del bello entorno de Doñana, en una exclusiva visita gracias a Bodegas Privilegio del Condado mediante su promoción «Visita con Mioro el Parque Nacional de Doñana». La firma andaluza, comercializadora de Vinícola del Condado, no cesa en su empeño de dar a conocer la comarca donde nacen sus vinos, y ha regalado a los consumidores de su vino estrella Mioro, el vino blanco más vendido de la D.O. Condado de Huelva, 50 visitas guiadas para dos personas al Parque Nacional de Doñana.

ABRIL DE 2007 **MiVino** 39



*Mencía, Tempranillo,
Albariño, Godello y
Loureiro de un...
TERRUÑO MÁGICO.*



ADEGAS MOURE
Avda de Buenos Aires, 12 – 27540 Escarón (Lugo)
Tel. 982 452 031 – Fax: 982 452 700
abadiadacova@adegasmoure.com
www.abadiadacova.com

*Sí, un
Valdeorras*

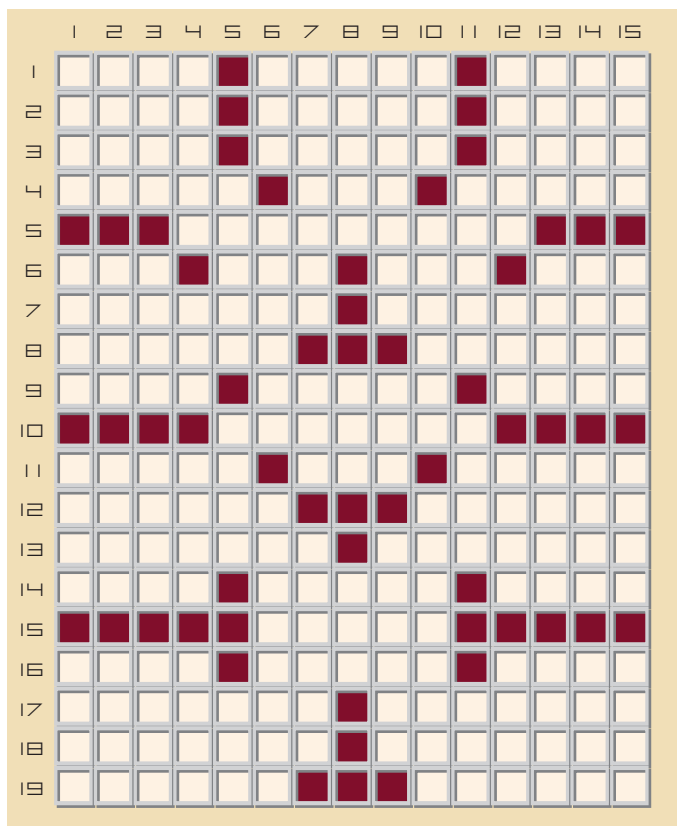
CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. VALDEORRAS
C/1, N-120, Km. 463 Vilamarín de Valdeorras, 32340 Ourense Tlfno: 988 300 295 - Fax: 988 336 887
E-mail: consejo@docaldeorras.com

Denominación de Origen
VALDEORRAS
CONSEJO REGULADOR

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Viñas del Señor

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por POPY WINE. Se premiará a uno (1) de los acertantes con una magnífica bodega climatizada para 18 botellas (ver foto en pag. 39). Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Francis Ford Coppola produce allí su vino Rubicon. Robots de Inteligencia artificial. Tonel jerezano. 2. Aprender. 3.000 de Pirineos. Presidente ugandés de 1970 a 1979. 3. Se da por bueno. Vivir en las nubes. Transitaban. 4. Bodega de Somontano. Automatismo corporal. Dado a la ingenuidad. 5. Viña elaborada por Torres. 6. Como una ____, éxito de Rocío Jurado. Escáner médico. Camarero de Los Simpsons. Cielo, en Baleares. 7. Vino de misa. Equipamiento del coche. 8. Brut de reserva. Engañó con vino a Polifemo. 9. Creador de la pupila. Prefectura de Grecia. Lollobrigida estrella cinematográfica. 10. Viña elaborada por La Rioja Alta. 11. Excelente madera de barricas. Ex de Barbie. Uva introducida en España por Carlos Falcó. 12. Fallaci polémica periodista. Mirara desde una posición privilegiada. 13. Blanco dulce de Sicilia. Quemar alcohol. 14. Da pasos. Calvino de El barón rampante. Orden de avance. 15. Viña y bodega de la Ribera del Duero. 16. Cierta médula. Cumplió lo ordenado. ____. Wine, editora de Mi Vino. 17. Región vinícola de la Cote d'Or. Cobijase al perseguido. 18. Ni bien ni mal. Claro de Luna y similares. 19. Islas atlánticas de Portugal. Ochoa galardonado con el Nobel.

VERTICALES. 1. Inmueble del polígono. Prefijo con presente. Dueña de un gran imperio. Responsabilidad del capataz. 2. Cocinan a 150°C. Enrollar. Hablan con el Creador. Vulgar y grosero. 3. AAA, por ejemplo. Spumante zona de Italia. Ornitológico apodo de Charlie Parker. Cogito, __ sum (Descartes dixit). 4. Pendiente sencillo. Mueve __ caderas, aconsejaban los Burning. Muy limitada de fuerzas. ¡Hasta otro día, Patxi! 5. Elemento del bouquet. Org. aeroportuario español. ¡Que arte más grande! 6. Líder de CiU. Viciar. Animales peligrosos. 7. Colección del sumiller. Equipo de la ACB. Dar comienzo a las hostilidades. 8. Apretar el cinturón. Familiar del IRPF. Antigua monitora infantil. 9. Desierto de Chile. TV por cable americana. No te hundes. 10. Madre de la Comunidad. Hablador. Vinos andaluces con una raya y un punto (/). 11. Perfecto. Sujeción de la bandera. Artífice del IPC. 12. Interpreta una coreografía. Como el Bang que dio origen al Universo. El mejor de los mostos. Patrón de Noruega. 13. Árbol emblemático de la Pampa. Poco más o menos. Raspar. Pasta de hígado. 14. Las hijas de la abuela. Escenario bíblico. Pasar la reja una y otra vez. Manejar. 15. Período entre Giro y Giro. Tapadera de piedra. Acompañante de Krisna (?). Masa neuronal.

Drop Stop
Lamina Verde d'ora
Personalizable desde 250 u.
Esta de Moda
en su Restaurante

Tel. 91 544 22 53
2.000 1.000
starvinos@starvinos.com
www.popywine.com

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 116

EL GRIFO MALVASÍA
SECO 2006

Ángel López Escobar
C/ Campamento, 27 - 1
41018 Sevilla

Gemma de la Cruz
C/ Tomás Alonso, 5
47100 Tordesillas (Valladolid)

Jorge Justo Martínez
C/ Madrid, 4 - 1
30110 Cabezo de Torres
(Murcia)

Julio de las Heras
C/ Las Campanas, 3 portal C,
2ª A 28054 Madrid

Pilar Benes
C/ Fluorita, 36 (Nuevo Hogar)
28905 Getafe (Madrid)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 117

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 117

José Alberto Romero Rapela
Benedicto Herranz Bartolomé
David González Torres

EN EL NÚMERO PASADO SE NOS DESLIZÓ UN ERROR EN EL CRUCIGRAMA, QUE MUCHOS LECTORES SUPIERON SUBSANAR. CON ELLOS SE HIZO EL SORTEO.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

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

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

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

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

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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

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 las zonas y períodos citados.



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
ACATARLO TODO Teulada (Alicante)	P. Otazu Chardonnay '05 Pie Franco Blanco Nieva '05 Oda Blanc '05	Arzuaga '04 Luis Alegre '03 César Príncipe '04	Pago Vicario Merlot '04 Dolç Mendoza '02 Sauvignon Blanc V.T. '05
BALCÓN DE ALCALÁ Madrid	Aura Verdejo '05 Pinord Chardonnay F.B '04 Viña Tobía Malvasía y Viura F.B '04	Vagal 904 Tempranillo '05 Gavanza Tempranillo/Graciano '04 El Puntido '01	P.X Toro Albalá 1971 Anselmann Ortega '03 P.X Alvear 1927
DIVINO Jávea (Alicante)	Oro de Castilla Verdejo '05 Casta Diva '05 Las 3 F.B. '05	Ogga '00 Silvanos Cr. '04 Bohorques '03	P.X San Emilio Juve & Camps Milesimé '01 Chozas Carrascal Dulce
DONVINITO Don Benito (Badajoz)	Marina Alta '06 Olvena Chardonnay '06 Laudum Chardonnay '06	PQ Shyrah '05 Finca El Muginal '04 Monteabellón Cr. '03	Canasta Fondillón Alone Moscatel Sol de Alicante
LA CRUZADA Madrid	Mantel Blanco Verdejo '05 Do Ferreira '05 Viñas del Vero Gewürztraminer '05	Pago de los Capellanes Roble '05 Dominio de Tares C. Viejas '04 Château de Carles Fronsac '04	Agustí Torello Brut Rva. '03 Moscatel de la Marina '05 LBV '99 Taylor's
LOS 3 SENTIDOS Gijón (Asturias)	Valdamor '05 Terra Do Gargalo '05 Trascanpanas '05	Vallobera Cr. '04 Malleolus '04 Valtosca '04	Moscato de Ochoa Fino Maestro Sierra Whisky Single Malt 15 a. Springbank
MAGERIT VINOS Y CAVAS Cádiz	Gramona Sauvignon Blanc '04 Clos Naria '05 Pazo de Señorans '05	200 Monges Rva. '01 Valderiz '03 Tilenus Pago de Posada '01	Palo Cortado Marqués de Rodil P.X Viejisimo Maestro Sierra Rirchberg de Ribeauville '00
MOAICO DE BACO Aranda de Duero (Burgos)	Palacio de Bornos Verdejo '06 Martivilí Verdejo '05 Triay '04	Mosaico de Baco Roble '04 Dominio del Cuco '03 Emilio Moro '04	Palacio de Bornos Brut Espumoso Oremus Tokaji 3 Puttonyos Melanie '05

Gijón

en todos los
sentidos

Estás en Gijón: no querrás perderte nada...
En todos los sentidos. Con todos los sentidos.

Saborea Gijón. Saborea su mar, sus rincones
y sus gentes. Está llena de sorpresas.



Menú
Gijón
Gourmet

citas
gastronómicas

Menú de la Semana de la Mar
29 de junio

Menú de San Miguel
29 de septiembre

Jornadas de Cocina Tradicional Gijonesa
6, 7 y 8 de diciembre



AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC.HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), IL PECCATO (Guardamar del Segura), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquián), CASA SEVILLA. **Asturias:** CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA). LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** AL ALBA, ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), LA CARTE DES VINS, MESON CINCO JOTAS, RIBERO, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero). **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vina de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas). Guadalajara: EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). Huelva: EL PARAÍSO (Punta Umbria). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN RTE. SARAIBA (Santiago de Compostela), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TABERNA O CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILLAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SOTERO, COQUE (Humanes), CURRITO, DE PURA CEPa, DE VALERIA, DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATA-TA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL Balcón DE ALCALÁ, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PALACIO DE NEGRALEJO (Rivas Vaciamadrid), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. Málaga: RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades", VENTA CUEVA DEL GATO (Benaolán). **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPa, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO (Pamplona), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla), Ourense: PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sépulveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS. **Tarragona:** CELLER DEL PORT, EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ (Chiva), SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** SANCCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** LA ONTINA.

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

PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón – Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTERLERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓ, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), VINUS BRINDIS, XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTUR DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana). **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:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgrí), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTERLERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll). Granada: VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), LA VINATERIA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jáen:** BODEGA DON SANCCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Cuntis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA, VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), EL GORMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPa, DEHESA DE SOLANA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUESITECES LA RIOJANA (Moralzarzal), GALERÍA BURMA (Algete), GOLD GOURMET, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERIA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTERLERIA MALLORCA (La Moraleja), PASTERLERIA MALLORCA (Las Rozas), PASTERLERIA MALLORCA (Pozuelo), PASTERLERIAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINO GULA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA PALACIOS (Pinto), VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERIA BERROCAL (Ronda), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIEPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), ENVERO GOURMET, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTERLERIA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET (Urda), DILASON (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUTIQUE, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITA, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET DE El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

¿Por qué a este vino blanco cuesta tanto hacerle sombra?



Porque
**Viña
Godeval**
fue ele-
gido
como
el me-
jor
blanco
español del
mundo por
la prestigiosa
revista norte-
americana The
Wine Spectator,
en 2005. Y por-
que, además,
está realizado
exclusivamen-
te con la exqui-
sita variedad
autóctona de
Uva Godello,
obteniéndose
un vino refres-
cante, mineral,
cítrico, y con
aromas a man-
zana verde.



Bodegas Godeval · S.A.T. Godeval · Avda. de Galicia, s/n · O Barco de Valdeorras
ORENSE · Tel./Fax: 988 32 53 09 · e-mail: godeval@godeval.com



Bodegas Godeval

Pruebas?



De la calidad de nuestros productos no hay mejor prueba que una materia prima única, que una geografía de gran riqueza; ni mejor prueba que nuestra tradición artesana. Esto es lo que protegen los distintivos de calidad, la mejor prueba de que estás consumiendo lo mejor de nuestra tierra. **Probamos!**



ELIGE PRODUCTOS GALLEGOS CON DISTINTIVO DE CALIDAD
LA MEJOR PRUEBA



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

