

wiVino

NÚMERO 120

JUNIO DE 2007

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

OMAR KHAYYAM



ARMONÍAS
COCHINILLO
IBÉRICO CON
VINOS TINTOS

Vinos de la
Comunidad Valencina

CON EL VIENTO EN LAS VELAS

Bodegas Ejemplares
MAR DE FRADES

Práctica de Cata
SUMARROCA MUSCAT 2006

Rutas del vino
UTIEL-REQUENA



premios 30 de abril
1, 2 y 3 de mayo

ZAR CILLO 20 07

PREMIADOS zarcillo gran ORO

ANSELMANN

ORTEGA BEERENAUSSLESE 2003

Bodega: WEINGUT WERNER ANSELMANN
País: ALEMANIA
D.O.: PFALZ

CARMELO RODERO TSM 2005

Bodega: BODEGAS RODERO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

IPOROS

VENDIMIA SELECCIONADA 2004

Bodega: BODEGAS SONSIERRA S.C.
País: ESPAÑA
D.O.C.: RIOJA

NOVELLUM

DE REJADORADA CRIANZA 2004

Bodega: BODEGA REJADORADA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: TORO

VINHA ANTIGA 2005

Bodega: PROVAM LTDA
País: PORTUGAL
D.O.: VINHO VERDE



PREMIADOS

zarcillo ORO

AGUR SPECIAL RESERVE
CABERNET SAUVIGNON 2004
Bodega: AGUR WINERY
País: ISRAEL
ZONA SIN ESPECIFICAR

AGUSTÍ VILARET 2003
Bodega: RESERVA MONT-FERRANT S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVA

ALDONZA 2004
Bodega: BODEGAS ALBAVINA
País: ESPAÑA
V.T.: DE CASTILLA

ALTANZA RESERVA ESPECIAL 2001
Bodega: RESERVA MONT-FERRANT S.A.
País: ESPAÑA
D.O.C.: RIOJA

ARMIRE 2001
Bodega: GIACOMO MARENGO AZ. AGR.
País: ITALIA
D.O.: ROSSO LANGHE

BADEN NUMEN CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS BADEN NUMEN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

BARÓN DEL VALLE RESERVA 2001
Bodega: VIÑA SOLORCA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

BRIEGO 2004
Bodega: BODEGAS BRIEGO
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

CAN FEIXES RESERVA ESPECIAL 2000
Bodega: HUGUET DE CAN FEIXES S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: PENEDES

CANFORRALES CLASICO 2006
Bodega: BODEGAS CAMPOS REALES
País: ESPAÑA
D.O.: LA MANCHA

CARMELO RODERO CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS RODERO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

CASA GRANDE CHARDONNAY 2006
Bodega: CASA MADERO S.A.
País: MEXICO
ZONA SIN ESPECIFICAR

CONTIEMPO MALVASIA SECO CLÁSICO
2006
Bodega: ARCA DE VITIS
País: ESPAÑA
D.O.: VALLE DE GUIMAR

DON PX GRAN RESERVA 1979
Bodega: BODEGAS TORO ALBALA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: MONTILLA-MORILES

DON SUERO TINTO RESERVA 2000
Bodega: BODEGAS VINOS DE LEÓN S.A.
País: ESPAÑA
V.C.: TIERRAS DE LEÓN

ESCALONIA GARNACHA SYRAH 2005
Bodega: AGROVILLARTA S.L.
País: ESPAÑA
V.T.: DE CASTILLA

ESTRELLA 10 S/A
Bodega: BODEGA MURVIEDRO S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: VALENCIA

GRAN CLAUSTRO
CASTILLO DE PERELADA 2002
Bodega: CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: EMPORDÀ

GRAN VIU SELECCION 2001
Bodega: VIÑEDOS Y BODEGAS PABLO
País: ESPAÑA
D.O.: CARINENA

HEMAR CRIANZA 2004
Bodega: BODEGA Y VIÑEDO FUENTECÉN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

HONORIS DE VALDUBON 2003
Bodega: BODEGAS VALDUBON S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

HUGUET CAN FEIXES
GRAN RESERVA BRUT CLASSIC 2003
Bodega: HUGUET DE CAN FEIXES S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVA

JAUME GIRÓ I GIRÓ GRANDALLA BRUT
2003
Bodega: JAUME GIRÓ I GIRÓ
País: ESPAÑA
D.O.: CAVA

LA CAPILLA RESERVA 2003
Bodega: BODEGAS Y VIÑEDOS ROBEAL S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

LAR DE SOTOMAYOR ECOLÓGICO 2005
Bodega: BODEGAS DOMECO DE JARAUTA
País: ESPAÑA
D.O.C.: RIOJA

LIBERALIA UNO 2006
Bodega: LIBERALIA ENOLÓGICA S.L.
País: ESPAÑA
V.T.: DE CASTILLA Y LEÓN

LLANUM VENDIMIA SELECCIONADA 2004
Bodega: BODEGA Y VIÑEDO FUENTECÉN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

LÓPEZ CRISTÓBAL CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

LYNUS 2004
Bodega: PAGOS DEL INFANTE SAT
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

MAS DE BAZÁN ROSADO 2006
Bodega: AGRO DE BAZÁN S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: Utiel-REQUENA

MESTRES MAS VIA BRUT
GRAN RESERVA 1997
Bodega: HERETAT MESTRES S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVA

MILESIMÉ 2002
Bodega: JUVÉ & CAMPS S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: CAVA

MONTEABELLON
4 MESES EN BARRICA 2005
Bodega: BODEGAS MONTEABELLON S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

MONTEGAREDO RESERVA 1999
Bodega: BODEGA MONTEGAREDO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

MONTEVANNOS CRIANZA 2003
Bodega: BODEGAS MONTEVANNOS S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

MOSCATEL PLAYA REGLA
(SOLARES DE LA ABUELA) 1977
Bodega: JOSE MELLADO MARTIN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: JEREZ-XERES-SHERRY Y
MANZANILLA SANLÚCAR
DE BARRAMEDA

PALACIO DE BEIRE RESERVA 2000
Bodega: BODEGAS PIEDEMONTE
SOCIEDAD COOPERATIVA
País: ESPAÑA
D.O.: NAVARRA

PRIUS DE MORAÑA VERDEJO 2006
Bodega: SOLAR DE MUÑOSANCHO S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RUEDA

ROMARIZ COLHEITA 1963
Bodega: ROMARIZ (QUINTA AND
VINEYARD BOTTLERS-
VINHOS S.A.)
País: PORTUGAL
D.O.: VINHO DO PORTO

SEÑORIO DE BOCOS 2006
Bodega: SEÑORIO DE BOCOS S.A.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

SEÑORIO DE LOS BALDIOS 2001
Bodega: BODEGAS GARCÍA DE ARANDA
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

SINFORIANO CRIANZA 2004
Bodega: BODEGAS SINFORIANO
País: ESPAÑA
D.O.: OGALES

TINTO ARROYO VENDIMIA
SELECCIONADA 2004
Bodega: BODEGA S. ARROYO S.L.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

TINTO RIBÓN VENDIMIA
SELECCIONADA 2003
Bodega: VIÑEDOS Y BODEGAS RIBÓN S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

TORRE DE GAZATE CRIANZA 2003
Bodega: VINICOLA DE TOMELLOSO
País: ESPAÑA
D.O.: LA MANCHA

TORRES DE ANGUIX RESERVA 2001
Bodega: TORRES DE ANGUIX S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

TRAPÍO 2004
Bodega: BODEGAS LA PURÍSIMA
País: ESPAÑA
D.O.: YECLA

VEGA DE LA REINA VERDEJO 2006
Bodega: BODEGAS VEGA DE LA REINA
País: ESPAÑA
D.O.: RUEDA

VIÑA TUELDA 2004
Bodega: VIÑA TUELDA S.L.
País: ESPAÑA
D.O.: RIBERA DEL DUERO

Para consultar lista
completa de premiados

www.premioszarcillo.com

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

Altair Quebecor
Autovía A-4, pk 36 a Seseña
km.2,700 45223 Seseña (Toledo)
Tel. +34 91 895 79 15
Fax +34 91 895 78 33
www.quebecor.es

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

JD DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 PRÁCTICA DE CATA
- 18 QUESO Y VINO
- 19 SEPA DE LO QUE HABLA
- 21 DÍAS DE VINO
- 22 ENOTURISMO
- 24 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO

12

BODEGAS EJEMPLARES MAR DE FRADES

Desde la sala de cata los ojos se escapan a través de la copa de albariño y recorren las líneas de viña, y se demoran jugando al escondite bajo los pámpanos, en ese espacio sombrío y recogido que es el empujado sustentado por sólidas columnas de granito. Vuela la mirada a la luz sobre las manchas de bosque, hasta el agua, hasta el mismísimo Mar de Frades, el mar de los frailes.



VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA DEL GRANEL A LA CUMBRE

Bajo el influjo benéfico de los aires mediterráneos y la intensidad de su luz, el viñedo del Levante español parece haber encontrado su hábitat ideal desde hace unos tres mil años. Realmente es tan fácil el cultivo de la vid en esas tierras, y tan sin sobresaltos la elaboración posterior de su materia prima, que hay momentos en los que parece que no es necesario ningún esfuerzo añadido por parte de bodegueros y viticultores para seguir progresando.

Y no es porque en esta región no se tenga sentido comercial. Ha sido, sin duda, una de las más dinámicas y organizadas del sector. Desde sus puertos se han exportado anualmente millones de hectolitros destinados a apagar la sed de buena parte del resto del mundo. Pero quizás sí haya habido cierto relajo en tiempos pasados, cuando la demanda del granel era negocio seguro, sin las complicaciones requeridas para una comercialización más compleja e incisiva.



4

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Con el viento en las velas

De “luz sin fuego” calificó al vino el poeta bereber del siglo XIII Omar Abour el Farid. Luz del Mediterráneo que baña la costa levantina donde la viña se hizo parte esencial del paisaje, bordeando de verde la costa, pintando de sombra ocre el interior. Es el fulgor vitalista de la viticultura alicantina, donde la Monastrell alumbró el nuevo vino. Es el sosiego valenciano, con sus viñedos de Utiel-Requena, o las zonas de producción de la Denominación de Origen Valencia. Es el nuevo pulso de los “Vins de la Terra de Castelló”. Mucha historia vitivinícola que habla de grandes vinos en un pasado del que ya sólo quedan los testimonios arqueológicos, mosaicos romanos y edictos medievales. Pero que en la actualidad se desprende con esfuerzo del peso de una enología orientada a la cantidad, víctima -paradoja habitual en nuestro país- de sus virtudes. Aquí, las tierras son de secano, necesitadas de duro laboreo, pobres y secas, pero donde la vid, de escaso rendimiento, ofrece cada año cosechas seguras y sanas, con uvas cargadas de grado y color. Viticultura ecológica por naturaleza, resistente a enfermedades y plagas, cultivo de excepción donde no cabe otra cultura. Esta bendición de la tierra ha creado una dependencia del granel de la que no es fácil desprenderse. Dinero inmediato, sin riesgo, pero sin futuro. Así, casi el 70% del vino de la comunidad valenciana se exporta a mercados europeos necesitados del calor y la luz levantinos. Mucha e indiscriminada Garnacha tintorera; poco Monastrell, injustamente mezclado; abundante Moscatel de elaboración antigua... un panorama que, felizmente, ya está cambiando. Lo demuestran en Alicante la labor pionera y vanguardista de Pepe Mendoza o Felipe Gutiérrez de la Vega; en Utiel-Requena, la sabia metamorfosis de Gandía y la labor de Daniel Expósito o Pablo Ossorio; en Valencia, la significativa llegada de jóvenes enólogos como Daniel Belda, Rafael Cambra o Pablo Calatayud. Incluso en Castellón, donde Guzmán Orero crea futuro. Se recuperan variedades autóctonas, se descubren maravillas en viníferas menospreciadas como la Bobal, se experimenta, se investiga, y el granel se bate en retirada ante el avance imparable del embotellado de calidad. Y comienza a imponerse la líquida y vibrante luz mediterránea de sus vinos en los últimos rincones de la medianía.



VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Del granel a la cumbre

Nuestro director de Vinum Internacional, Rolf Bichsel, en un excelente artículo publicado en Vinum, sostenía que “en ningún lugar se puede producir vino tan fácilmente como bajo el eterno sol mediterráneo”. No le falta razón, pues bajo el influjo benéfico de los aires mediterráneos y la intensidad de su luz, el viñedo del Levante español parece haber encontrado su hábitat ideal desde hace unos tres mil años. Realmente es tan fácil el cultivo de la vid en esas tierras, y la elaboración posterior de su materia prima, que hay momentos en los que parece que no es necesario ningún esfuerzo añadido por parte de bodegueros y viticultores para seguir progresando.

Y no es porque en esta región no se tenga sentido comercial. Ha sido, sin duda, una de las más dinámicas y organizadas del sector. Desde sus puertos se han exportado anualmente millones de hectolitros destinados a apagar la sed de buena parte del resto del mundo. Pero quizás sí haya habido cierto relajo en tiempos pasados, cuando la demanda del granel era negocio seguro, sin las complicaciones requeridas para una comercialización más compleja e incisiva. En realidad, aunque ha sido un mal secular de todo el sector español, cuesta creer que hace tan sólo un siglo había plantadas en la comunidad valenciana 260.000 hectáreas de viñedo, tres veces más que a día de hoy.

MITOS A DERRIBAR

Hubo épocas en las que los vinos mediterráneos han debido soportar una leyenda negra. Períodos en los que se valoraba en los vinos, sobre todas las otras virtudes, la frescura y un bajo grado alcohólico. Absurdamente, las cepas levantinas más carismáticas e históricas, como la Bobal, la Monastrell e incluso la Moscatel de Alejandría, han sido durante años (¿siglos?) las cenicientas del viñedo español. Hoy, gracias a una viticultura y técnicas enológicas modernas y más racionales, se han convertido en una clara alternativa a los vinos clonados que tan bien florecen en cualquier parte del mundo. Solo hace falta una visita a estas tierras para percibir con qué ilusión los enólogos y bodegueros han recuperado la ilusión por sus variedades. Incluso en la provincia de Castellón, la menos vinícola de las tres, hay empresarios decididos a sumarse a los éxitos de los valencianos y alicantinos. Aquellas viñas tradicionalmente formadas por híbridos de producción directa, «fabricantes de color», están desapareciendo, y en su lugar aparece una larga lista de nue-

vas variedades, las famosas y bien conocidas del levante, del resto de España y de fuera, junto a las de rancia raigambre, como la rara «Bolicaire», hoy casi extinguida. De momento serán «Vins de la Terra de Castelló» que está formada por tres comarcas: Alto Palancia-Alto Mijares, Sant Mateu, y Les Useres-Vilafamés.

DENOMINACIONES DINÁMICAS

Cada denominación de origen parece haber elegido su paladín enológico para que le represente en el campo de batalla de un mercado tan competitivo como el actual, ávido de novedades. Alicante hace tiempo que hizo de la variedad Monastrell el instrumento idóneo para desterrar el aburrimiento. Posee esta noble cepa la virtud de la originalidad, sirve prácticamente para hacer toda clase de vinos, desde un cava a un dulce sugerente, y sobre todo tintos de corte moderno y ricos en sensaciones. En los últimos años los enólogos levantinos han logrado vinos capaces de emocionar a los críticos de la prensa mundial.

La Bobal era una planta «Cenicienta» sin príncipe, que parecía no tener ni amigos ni adeptos, ni nadie dispuesto a sacarla a bailar, ni siquiera entre los enólogos. Pero hoy cuenta ya con buenos y sabios defensores, sobre todo en Utiel-Requena y Valencia (incluso fuera de las denominaciones de origen) que han hecho de ella una princesa, como se merece.

También la Moscatel tiene sus partidarios devotos. La revolución del dulce en España comenzó en Alicante, con los moscateles, y hoy, veintitantos años después, se aprecian merecidamente; incluso hay espumosos elaborados con esta variedad que hacen las delicias de un consumidor no iniciado, ajeno a complicaciones o profundidades estructurales.

Y al igual que ocurre en no pocas comarcas españolas, hay elaboradores que no están de acuerdo con el «paraguas» de las denominaciones de origen, y prefieren que sus vinos salgan como «Vino de la tierra» o incluso, los más osados o díscolos, como «Vino de mesa».

En fin, quien pose sus ojos sobre el panorama enológico de Levante encontrará vinos de todo tipo y color, frescos cavas exitosos, blancos cada vez mejor dotados, rosados expresivos y elegantes, tintos poderosos y originales, y los extraordinarios dulces, blancos y tintos, que parecen atesorar toda la esencia mediterránea en sus venas.



VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

ESPUMOSOS

DOMINIO DE LA VEGA BRUT R. ESPECIAL €€€€€👍
 Dominio de la Vega. D.O. Cava. Tel. 962 32 05 70
 Floral y con tonos de crianza muy finos (corteza de pan). Excelente integración de la burbuja, que da cremosidad y frescura.

PAGO DE THARSYS ÚNICO €€€€€
 Pago de Tharsys. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962303354
 Buen desarrollo de la espuma y aromas marcados de manzana y levaduras. Es seco en el paso de boca, con cuerpo y de notable frescor.

REYMO €€€€
 Cheste Agraria, Coop. V. D.O. Valencia. Tel. 962 51 06 40
 Uno de los moscateles más consumidos de Valencia. Gratos aromas, fresca y suavidad que sorprenden y provocan en el paladar.

TEGULATA €€€€
 San Vicente Ferrer. D.O. Alicante. Tel. 96 574 00 51
 Original brut de moscatel, que encierra aromas de jazmín, junto a recuerdos de cítricos y piña. Suave y de agradable frescor final.

BLANCOS

IMPROMPTU 2006 €€€€€👍
 Hispano+Suizas. D.O. Utiel - Requena. Tel. 661 89 42 00
 Un Sauvignon original, diferente, con aromas de fruta fresca y toques especiados. Muy sabroso y equilibrado, con un final espléndido.

LAS TRES 2006 €€€€
 Chozas Carrascal. D.O. Utiel - Requena. Tel. 963 41 03 95
 Complejo en nariz gracias a sus tres variedades y el aporte especiado y de lías. Muy untuoso, fresco y de agradable paso de boca.

MARINA ALTA 2006 €€€€
 BOCOPA. D.O. Alicante. Tel. 96 695 04 89
 Pálido de color, aromas florales, limpios y armoniosos; representa perfectamente a uno de esos vinos de agradable ingesta y de beber fácil.

VEGA INFANTE 2006 €€€€
 Agrícola de Utiel, Coop. V. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962 17 11 57
 Color muy atractivo, amarillo dorado. Limpia armonía fruta/madera, equilibrado y vivo por la fresca acidez, suave en el paso de boca.

DULCES

CAMES DE GLORIA 2005 €€€€
 Sanbert. D.O. Alicante. Tel. 965 97 86 03
 Aromas muy delicados, predominan la rosa, el jazmín, la dama de noche, y el paladar es tan suave como terciopelo; final limpio.

CASTA DIVA 2006 €€€€€👍
 Gutiérrez de la Vega. D.O. Alicante. Tel. 96 640 52 66
 Es difícil aunar la persistencia y la elegancia como lo hace este dulce. Azahar, cítricos, miel; pura y dulce seda, untuoso y de elegante final.

CASTA DIVA LA DIVA 2005 €€€€€
 Gutiérrez de la Vega. D.O. Alicante. Tel. 96 640 52 66
 Muy complejo. Se aparta del patrón mediterráneo para adquirir esa marcada acidez. Complejos aromas de miel, mandarina, flores...

DOLÇ DE MENDOZA 2003 €€€€€
 Enrique Mendoza. D.O. Alicante. Tel. 965 88 86 39
 Aromas de frambuesa, mora, confituras o especias dulces nos preparan para un dulzor comedido, bien equilibrado con la fresca acidez.

ESTRELLA 10 €€€€👍
 Bodegas Murviedro. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962 32 90 03
 Su nariz es un jardín delicado, pétalos de rosa, jazmín, fruta exótica... que se traslada al paladar, donde es muy fresco y de fino dulzor.

FONDILLÓN 1980 €€€€€
 Salvador Poveda. D.O. Alicante. Tel. 96 547 11 39
 Complejo y elegante desde su precioso color. Un amplio abanico aromático sostiene un paladar suave, untuoso y dulcemente equilibrado.

FONDILLÓN 1955 €€€€€👍
 Coop. La Algueña. D.O. Alicante. Tel. 96 547 61 13
 Fruta pasa (orejones, uva, dátiles) cacao, maderas nobles. Dulzor comedido, equilibrado y de un buqué completísimo.

FONDILLÓN 1987 €€€€€
 Gutiérrez de la Vega. D.O. Alicante. 96 640 52 66
 Un fondillón diferente, profundo, vivo, complejo y armonioso. Pleno y aterciopelado, jugoso e increíblemente fresco.

FUSTA NOVA €€€€
 Vicente Gandía Plá. D.O. Valencia. 962 52 42 42
 Con el punto exacto de madera para que no estorbe a sus aromas de fruta exótica, de intensidad floral; de dulce delicadeza en el paladar.

TINTOS

75 ANYS €€€€€👍
 J. Belda. D.O. Valencia. Tel. 962 22 20 50
 Elegante, equilibrado, con un tanino tan maduro, expresivo y suave que hace un paso de boca delicioso. Para beber ahora.

AD GAUDE 2003 €€€€€👍
 B. y Viñedos Heretat de Secilia. D.O. Alicante. Tel. 965 60 37 63
 Un gran ejemplo de vino complejo, bien estructurado, carnoso, concentrado y expresivo, sin tener que cortarlo con cuchillo.

ARRAS DE BOBAL 2004 €€€€€👍
 Pagos del Molino. Vino de Mesa. Tel. 615 26 72 49
 Complejo, frutillos negros con tonos especiados, mineral. Carnoso y concentrado, con cuerpo, potencia tánica sin agresiones al paladar.

ARTEMAYOR €€€€€👍
 Dominio de la Vega. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962 32 05 70
 Original ensamblaje de varias añadas de Bobal. Muy complejo de aromas, equilibrado, elegantes taninos, suaves y envolventes.

BORRASCA 2005 €€€€
 Salvador Poveda. D.O. Alicante. Tel. 965 47 11 39
 Fruta roja junto a aromas de higo pasa y notas balsámicas. Es carnoso, suave y corpulento; final especiado.





de arcilla de alma de autor

de aroma de arte



Bodega Masies d'Avinyó - 938 757 525

www.abadal.net

CASA BALAGUER 2005 €€€€€

Bernabé Navarro. D.O. Alicante Tel. 966 77 10 21

Muy frutoso, con recuerdos de higos y especias de su buena madera. Buena concentración, sin excesos, deja un paso de boca muy vivo.

CASA DON ÁNGEL 2002 €€€€€

Vera de Estenas. D.O. Utiel – Requena Tel. 962 17 11 41

Sugestivos aromas de fruta madura, tostados, regaliz y especias. Bien equilibrado en el paso de boca, con agradable final especiado.

CEREMONIA RESERVA 2003 €€€€€

Vicente Gandía Plá. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962 52 42 42

Es un vino regular, año tras año, que busca la elegancia como forma de expresión. Carnoso, suavemente tánico y muy amplio.

COROLILLA RESERVA 2004 €€€€€

Bodegas Murviedro. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962 32 90 03

Muy expresivo, aromas de fruta roja en sazón, vainilla y monte bajo (espliego). Buena estructura y taninos maduros que aportan amplitud.

CVP 2006 €€€€€

Francisco Gandía. D.O. Valencia. Tel. 962 13 50 03

Un roble bien ensamblado presta armonía y complejidad, aromas de fruta roja y mineral. Buena concentración, amplio y todavía duro.

DANIEL BELDA RESERVA SHIRAZ 2002 €€€€€

J. Belda. D.O. Valencia. Tel. 962 22 20 50

Todavía cerrado, claros aromas varietales, balsámicos. Tiene cuerpo; de suave y equilibrado paso de boca.

EL ANGOSTO €€€€€

El Angosto. D.O. Valencia. Tel. 962 38 06 38

Conjunto goloso, con aromas de fruta madura y notas florales que recuerdan la miel. En la boca es suave y de agradable paso.

EL ÁRBOL BLANCO 2004 €€€€€

Dominio de Aranleon. D.O. Utiel - Requena. Tel. 963 63 11 40

Conviene airearlo con vigor. Aromas de fruta madura, de especias, y notas minerales. Carnoso, equilibrado y muy vivo.

EL MIRACLE 2005 €€€€€

Vicente Gandía Plá. D.O. Valencia Tel. 962 52 42 42

Excelente combinación de fruta y madera, complejo y potente. Taninos jugosos, envolventes, largo y aromático final.

EL SEQUÉ 2004 €€€€€

Laderas de Pinoso. D.O. Alicante Tel. 968 43 51 37

Complejo, aromas de frutillos, monte bajo, especias, eucalipto y mineral. Posee una gran estructura, excelente tanicidad y volumen.

EMILIO CLEMENTE 2004 €€€€€

Emilio Clemente. D.O. Utiel - Requena. Tel. 616 91 85 65

Bucó complejo, frutoso y especiado, ricas sensaciones en boca, sabroso, bien estructurado, con su tanino dulce y maduro.

ESTRECHO 2004 €€€€€

Enrique Mendoza. D.O. Alicante. Tel. 965 88 86 39

Un concepto diferente, basado en la frescura y en los aromas de fruta madura sin sobremaduración. Amplio y con buena acidez.

FINCA TERRERAZO 2004 €€€€€

Mustiguillo. V.T. El Terrerazo Tel. 620 21 62 27

Elegancia y equilibrio. Tanto sus complejos aromas como la armonía que refleja el paladar son muy placenteros.

HOYA DE CADENAS 2005 €€€€€

Hoya de Cadenas. D.O. Utiel – Requena Tel. 962 13 90 29

Bobal en armonía, complejo y agradable sin exageraciones, de limpios aromas frutosos. Carnoso, suavemente tánico y equilibrado.

LAGAR DE LAR 2004 €€€€€

Viña Ardal. D.O. Utiel – Requena Tel. 962 30 02 30

Con nervio y carácter, profundo. Muy bien estructurado, con una carnosidad moderada, pleno de aromas.

LES ALCUSSES 2005 €€€€€

Celler del Roure. D.O. Valencia Tel. 962 29 50 20

Espléndida nariz, aromas de fruta roja, monte bajo, tonos minerales. Sabroso, bien estructurado, sobresale su elegante final.

MADURESA 2004 €€€€€

Celler del Roure. D.O. Valencia Tel. 962 29 50 20

Complejo y mineral, notas de fruta madura; muy sabroso, con buena estructura y un tanino maduro y armónico, amplio y con carácter.

MALLAURA 2004 €€€€€

Heretat de Taverners. D.O. Valencia Tel. 962 13 24 37

Complejo buqué a base de frutillos, bosque bajo, tostados y especias. Bien estructurado, con la carnosidad que aporta un tanino maduro.

MARQUÉS DE CARO CRIANZA 2005 €€€€€

Cherubino Valsangiacomo. D.O. Utiel – Requena Tel. 962 51 04 51

Muy expresivo, con la impronta de un vino mediterráneo, fruta madura, buena madera. Carnoso y de agradable paso de boca.

MESTIZAJE 2005 €€€€€

Mustiguillo. V.T. El Terrerazo. Tel. 620 21 62 27

Intensos aromas de fruta madura, madera muy prudente, suavidad tánica, equilibrio y armonía del conjunto.

MIRA SALINAS 2004 €€€€€

Sierra Salinas. D.O. Alicante. Tel. 968 79 11 15

Fruta madura, especias, torrefacto, mineral. Estructura y corpulencia tánica, aunque en el paladar es suave como un guante de seda

MURVIEDRO EXPRESIÓN 2004 €€€€€

Bodegas Murviedro. D.O. Utiel – Requena Tel. 962 32 90 03

Moderno, muy cubierto, pleno de aromas de frutillos negros, tostados, y una madera nueva dominante. Carnoso, muy expresivo y amplio.

OCHO CUERDAS 2004 €€€€€

Viña Ardal. D.O. Utiel - Requena Tel. 962 30 02 30

Fruta muy madura (incluso confitura), realizada por una madera sutil, especiada. Carnoso, estructurado, amplio; con un final de golosina.

ORERO SELECCIÓN 2004 €€€

Masía de la Hoya Vinícola. V. T. de Castelló. Tel. 964 70 00 50

Un tempranillo original, de limpios aromas, donde la fruta domina a sus aromas especiadados. Buen equilibrio en el paso de boca y amplio.



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad. 25°.



Cocina de Autor Tradicional Renovada

Otra excelente cosecha

*Enhorabuena a los ganadores
del VI Concurso Zoco de Jóvenes Cocineros*

Un año más, hemos podido comprobar que contamos con una excelente cantera en el panorama gastronómico nacional, y que la renovación de la cocina tradicional en España es una realidad. A todos los participantes, a las Escuelas de Hostelería y a nuestro gran jurado, presidido por Mario Sandoval, a todos:

GRAZIAS

VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

PAGO DE THARSYS 2003 €€€€€

Pago de Tharsys. D.O. Utiel – Requena Tel. 962 30 33 54
Complejo buqué de notas de cedro y tabaco, fruta madura y mineral.
Bien estructurado y con prudente concentración.

PASAMONTE 2004 €€€€€

Vegalfaro (Andrés Valiente e Hijos). D.O. Valencia. Tel. 616 98 28 17
Aunque al principio dominan los tonos tostados, se acaba imponiendo su aroma frutal. Es goloso, con un tanino suave y expresivo.

PONTOS (CEPA 50) 2005 €€€€€

La Bodega de Pinoso. D.O. Alicante. Tel. 965 47 70 40
Los aromas de monte bajo y fruta madura dominan en un ambiente algo cálido, carnoso, de paso suave, con la misma calidez al final.

PRIMITIVO QUILES ROBLE 2004 €€€€

Primitivo Quiles. D.O. Alicante Tel. 965 47 00 99
Cálidos recuerdos de fruta madura con una madera muy prudente. Es sabroso, de agradable paso de boca y final expresivo.

PORTA REGIA 2003 €€€€

Valle del Carche. D.O. Alicante Tel. 965 97 83 49
Limpios aromas de fruta madura, cacao, especias y tostados que se reflejan en la boca, donde pasa agradable y fácil de beber.

PUERTO SALINAS 2004 €€€€€

Sierra Salinas D.O. Alicante. 968 79 11 15
Gama desde la fruta madura a los tonos balsámicos. Sensación de carnosidad, de buena armonía tánica y de profundidad aromática.

RESERVA SANTA ROSA 2002 €€€€€

Enrique Mendoza. D.O. Alicante. Tel. 965 88 86 39
Complejo, potentes aromas de frutos negros, balsámicos y minerales. Excelente equilibrio en el paso de boca, elegante tanino.

RODRIGUILLO €€€€

Sanbert. D.O. Alicante Tel. 965 97 86 03
Es un vino amable hasta en el color. De aromas frutosos, limpios y potentes, da la sensación de equilibrio y suavidad en el paladar.

SANFIR 2004 €€€€€

Casa del Pinar. D.O. Utiel – Requena. Tel. 962 139 008
Perfecta integración de la madera, lo que deja respirar a una fruta fresca y fragante. Bien estructurado, sabroso, con un final elegante.

SUEÑO DE MEGALA 2003 €€€€€

Enguera. D.O. Valencia. Tel. 962 22 43 18
Complejo en nariz, aromas de frutos rojos, de regaliz, especiados y minerales. Sabroso, equilibrado y amplio, final balsámico.

SYBARUS RESERVA 2001 €€€€€

Torroja. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962 30 42 32
De su clásico buqué resaltan las aromas de cedro, caja de puros, notas de fruta en compota. Suave y bastante equilibrado en el paso de boca.

TRILOGÍA 2005 €€€€€

Los Frailes. D.O. Valencia. Tel. 963 33 98 45
Complejo, frutoso, notas de tostados, especias. Tiene buena estructura aunque todavía se muestra un poco duro: cuestión de tiempo.

UNO 2004 €€€€€

Rafael Cambra. D.O. Valencia. Tel. 616 46 32 45
Un Monastrell bien diseñado, de limpios aromas (frutillos rojos, higos, notas especiadas, mineral). Potente, sabroso, equilibrado y profundo.

ÚVULA PLATTUM 2005 €€€€€

Vereda Real. Vino de Mesa. Tel. 962 30 36 56
Originales aromas picantes de pimienta, notas balsámicas y mineral. Carnoso y envolvente, con un final goloso y especiado.

VEGA INFANTE CRIANZA 2003 €€€€

Agrícola de Utiel, Coop. V. D.O. Utiel – Requena. Tel. 962 17 11 57
Aunque en principio hay dominio de la madera (sobre todo en nariz) no llega a ser grave, es sabroso y muy agradable en el final de boca.

VENTA DEL PUERTO Nº 12 2004 €€€€€

Coop. Vinícola La Viña (Anecop). D.O. Valencia. Tel. 962 29 00 52
Muy aromático, rico en matices, concentrado y sabroso, su tanino maduro aporta una agradable y amplia sensación de carnosidad.

VENTA DEL PUERTO Nº 18 2004 €€€€€

Coop. Vinícola La Viña (Anecop). D.O. Valencia. Tel. 962 29 00 52
Aromas de fruta roja sostenidos por su excelente madera. De notable concentración (como su hermano); final muy elegante.

VERA DE ESTENAS 2002 €€€€

Vera de Estenas. D.O. Utiel - Requena. Tel. 962 17 11 41
No es fácil encontrar reservas contanta fuerza. Buen buqué, pleno de especias, estructura en la boca, tanino expresivo y con futuro.

VINALOPÓ SELECCIÓN 2006 €€€€

Ntra. Sra. de las Virtudes. D.O. Alicante. Tel. 965 80 21 87
Chispeante y sabroso. Una Syrah opulenta y aromática levanta la nariz en este carnoso, vivaracho y sorprendente vino

VINNÓ 2005 €€€€

Vereda Real D.O. Utiel – Requena. Tel. 962 30 36 56
Un buqué más clásico ofrece aromas de cedro y fruta confitada. Tiene bastante cuerpo y un paso de boca algo astringente.

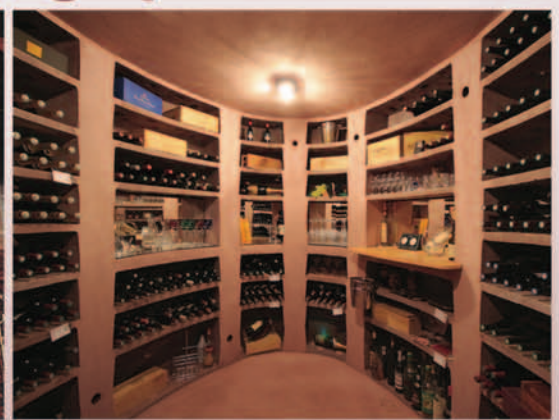
CÓDIGO DE PRECIOS	
€	Hasta 3 €
€€	De 3 a 6 €
€€€	De 6 a 9 €
€€€€	De 9 a 18 €
€€€€€	Más de 18 €
👍	Buena relación calidad/precio
👍	En recuadro, nuestra elección
Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.	



La bodega a sus pies



La más práctica y versátil bodega privada



30.000 bodegas instaladas en Francia

Este novedoso sistema, exclusivo y patentado, es la mejor elección para disfrutar de sus vinos en óptimas condiciones. La bodega **ENOCAVA** mantiene la temperatura natural, oscuridad, ventilación y humedad perfectas, totalmente libre de vibraciones, para la conservación y envejecimiento de sus vinos.

Si es usted aficionado a los puros, contará con un lugar óptimo para su almacenamiento. Incluso tendrá espacio para sus licores, conservas, etc. En menos de 15 días instalamos su bodega **ENOCAVA** debajo del salón, la cocina, el garaje... sin importar el tipo de terreno, pudiendo elegir el modelo

ENOCAVA



La bodega a sus pies

redondo u ovalado, en varias dimensiones, con capacidad desde 800 hasta 3.000 botellas. A través de una trampilla a ras de suelo, usted accederá de forma fácil y cómoda a un espacio adicional en su hogar, donde incluso puede compartir con los suyos el placer de una buena copa de vino. La instalación de la **ENOCAVA** le aportará, además, plusvalía al valor de su vivienda.

Sistema y obra totalmente garantizados.
Le ofrecemos financiación.

Visite las bodegas en:
(previa cita)



BACCHANALIA
C/ Lagasca, 148 MADRID
(Esquina María de Molina)

Para más información contacte con Yann Guillo -Director Comercial-
Tel. 915 754 374 E-mail: labodegaasuspies@hotmail.com Bodegas Lar, S.L. C/ Serrano, 25-4º dcha. 28001 Madrid

BODEGAS EJEMPLARES

MAR DE FRADES



Más que una leyenda, una teoría vitícola afirma que la primera uva albariño entró en Galicia por Cambados, por la Ría de Vilagarcía. El caso es que el Salnés, la ladera que mira a ese mar es paraíso para exquisitos blancos, aromáticos, inconfundibles.



Dos vinos y dos orijos son su exquisito catálogo, son la responsabilidad del enólogo José Manuel Amigo que conoce el albariño desde hace 25 años. Esta es la nueva bodega y las viejas viñas que la abrazan.

Un verde mar de viñas

Desde la sala de cata los ojos se escapan a través de la copa de albariño y recorren las líneas de viña, y se demoran jugando al escondite bajo los pámpanos, en ese espacio sombrío y recogido que es el emparrado sustentado por sólidas columnas de granito. Vuela la mirada a la luz sobre las manchas de bosque, hasta el agua, hasta el mismísimo Mar de Frades, el mar de los frailes. Por ahí llegaban y allí fondeaban, desde los mares del norte, desde Hamburgo, frailes cluniacenses alemanes, para concluir a pie su peregrinación.

El Camino de Santiago era una larga vía de turismo, empezaba en cualquier convento cristiano del mundo conocido y terminaba en el cielo, aunque, eso sí, pasando por Galicia y con el pasaporte sellado en el templo del apostol.

Era una de primeras rutas de turismo y, por lo que se cuenta, lo fue también de enoturismo, ya que en aquellos barcos llegaron a esta costa las primeros sarmientos de la que hoy es Albariño y otras variedades nobles.

De cara a ese mar y esa memoria se alza la finca Valiña, y en su cima la bodega Mar de Frades. Un fanal de cristal empenado en conservar un milagro.

NATURALEZA Y DISEÑO

El primer milagro está en el recibidor: una descomunal roca de granito sobre la que mantiene un precario equilibrio un pino adolescente aferrado a una grieta. Mantener

esa naturaleza viva dentro de la casa es todo un símbolo que ha sabido captar el arquitecto, Andrés Reguero. Como la cubierta, que reproduce una airosa vela de cobre, esperando que la lluvia la oxide y verdee como el bosque de eucaliptos y pinos que los envuelve, como la viña en terrazas "las olas verdes del mar de frades", que el año pasado, por primera vez, se elaboró por separado, sobre lías, para crear un vino excepcional, 4.000 botellas de Finca Valiñas que sólo saldrá en las vendimias perfectas.

ALBARIÑO DE SIEMPRE Y DE MAÑANA

Ese es el otro milagro, el vino, que se elabora en una sala pensada hasta el último detalle, cómoda para trabajar, hermosa para ver, y controlable desde todos los despachos, desde el aula de formación y desde la sala de embotellado, por la que se cuele el campo a través de alegres saeteros.

El espacio es una creación de los nuevos propietarios, la empresa Diego Zamora que, además del eterno Licor 43, hacen en Rioja Ramón Bilbao, y en Ribera, Cruz del Alba. El responsable es el enólogo Rodolfo Bastida pero aquí, día a día, quien prueba si es mejor bazuquear o rodar las barricas es José Manuel Amigo, que lleva, como precursor, 25 años mimando la Albariño.

La de finca, la de pago, sale del viñado en torno a la bodega, apenas una hectárea y media. El resto viene en cajas, lo cosechan a mano pequeños viticultores del Salnés

donde es bien sabido que sigue imperando el minifundio. Se llevan las cajas de la bodega, las traen llenas y las vuelcan en las dos cintas donde se selecciona la uva y se sacan las cajas por una trampilla al lavadero exterior para que se las lleve el siguiente agricultor. Así, como los aportes son muy diversos, también se trabaja con depósitos de temperatura controlada de diferentes tamaños.

Por ejemplo, emplean un especial depósito para una innovación llamada Ganímedes que permite intensificar la maceración con presión de nitrógeno para conseguir una boca más grasa, más sabrosa, y evitar cualquier oxidación.

Y si hubiera que moderar la acidez, se haría de la forma más natural, introduciendo en los depósitos conchas de moluscos que, por su carácter calizo, lo equilibran delicadamente.

Innovación que se aprecia a primera vista, en su rompedora botella azul, y en algunos detalles prácticos, como su etiqueta con célula termosensible hace aparecer la imagen de una goleta cuando está a la temperatura correcta de servicio.

Y para mantenerla así, se han inventado una divertida funda conservadora de neopreno.

MAR DE FRADES

Lg. Arosa 16. Finca Valiñas
San Martino de Meis. 36637 (Pontevedra)
Tel. 986 50 80 71. Fax: 986 68 08 94
mardefrades@mardefrades.com
www.mardefrades.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.



y la inspiración,
dio lugar a la creación...



"HACER ARTE ES DEJAR VOLAR EL ALMA DESPUÉS ANTE LOS OJOS DE LA PURA EXPRESIÓN"
-Alphonsa Alcega-



DOMINIO DE LA VEGA

Dominio de la Vega S.L.
Ctra. Madrid-Valencia, PK 270,650
San Antonio/Requena 46390 Valencia
Tl. 96 232 05 70
www.artemayor.es www.dominiodelavega.com

CON MUCHO GUSTO



Cochinillo ibérico confitado con queso de cabra y crema de mostaza

Un alarde gustativo y visual que plasma un equilibrio perfecto y original entre todos los ingredientes. Un plato, propuesto por Juan Carlos Díaz Caneja, jefe de cocina del restaurante Real Balneario de Salinas de Castrillón (Asturias), donde el cochinillo es pura gelatina y el queso y la crema una proeza de contrastes.

Ingredientes para 4 personas: 1 cochinillo ibérico; 4 rodajas de queso de cabra; 3 cucharilla de mostaza de Dijon; 2 cucharillas de miel; 2 dl. de aceite de oliva; sal; pimienta blanca; hojas de rúcula y achicoria; 1 zanahoria; 2 puerros; 1 cebolla y 1 diente de ajo.

Preparación: Cortar el cochinillo por la mitad siguiendo su columna. Confitar las dos partes a 70° durante 3 horas. Cortar las partes en trozos, a nuestro gusto, y a continuación deshuesarlo con mucho cuidado. Reservar los restos. Picar las verduras (zanahoria, puerros, cebolla y ajo) y rehogarlas añadiendo los restos y caldo de carne. Salpimentar y pasarlo por el chino, presionando para sacar todo el jugo posible. Crear una crema mezclando la mostaza y la miel. Dorar las rodajas de queso por las dos partes. En una sartén o parrilla dorar los trozos de cochinillo por la parte de la piel (que quede crujiente). Sazonar las hojas de rúcula y achicoria levemente y templar la crema.

Montaje: Pintar un círculo con la crema y colocar el cochinillo en el centro, salsearlo un poco y decorarlo con la rúcula y la achicoria.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE:

Hemos intentado acompañarlo con una serie de blancos, pero la intensidad aromática de las variedades no encajan con el plato (Albariño, Sauvignon Blanc, Viogner...), quizás un espumoso pueda dar la talla. Aconsejamos tintos de buena y domada tanicidad, incluso tintos jóvenes repletos de aromas primarios que dan alegría a la carne.

NUESTRA SELECCIÓN

MIRTO ***

Bodegas Ramón Bilbao.

La simbiosis perfecta. Magistral con las texturas, aporta elegancia y cuerpo, en buena lid con la carne y con el queso.

TAVERA *

Bodegas y Viñedos Tavera.

Resalta los sabores del queso con sutileza y sus ricos aromas frutales. A la carne la respeta pero gana su potencia frutal.

CASA CASTILLO **

Finca Casa Castillo.

Aporta al plato sutiles notas de monte bajo. Al cochinillo le da un toque especiado, y se integra bien con el queso.

VIÑA REY 70 BARRICAS *

Bodegas Castejón.

Destacan matices alcohólicos que la grasa del plato lo agradece porque limpia el paladar. Domina la carne sobre el vino.

MADROÑAL *

Bodegas Madroñal.

Buena carnosidad, destaca sobre los atributos de la carne; en retronasal se acompasa. Se integra bien con el queso.

SEÑORÍO DE CUZCURRITA **

Bodegas Castillo de Cuzcurrita.

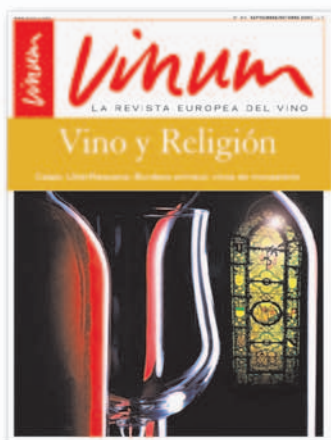
Elegante y sutil, aunque el plato queda en segundo plano. Ricos frutos rojos y sabor animal que enriquecen al queso.



VINUM ESPAÑA 1997-2007

UNA DÉCADA PRODIGIOSA

EN JUNIO DE 1997 OPUSWINE, EDITORA DE MIVINO, LLEGABA A UN ACUERDO CON VINUM INTERNACIONAL, PARA EDITAR EN ESPAÑA LA PRESTIGIOSA REVISTA DE MATRIZ SUIZA CON EDICIONES EN FRANCIA, ALEMANIA Y, ÚLTIMAMENTE, TAMBIÉN EN ITALIA. UN SUEÑO SE HACÍA REALIDAD.



Queríamos que nuestro país contara con la versión española de la revista especializada más importante e influyente de Europa y la segunda más importante del mundo. Nació Vinum España, como una oferta necesaria en el mundo de la prensa especializada, ya que al rigor de sus catas, la calidad de sus reportajes y la excelencia de su visión gráfica, añadía algo inédito entre nosotros: una visión internacional, fundamentalmente europea, de la realidad vitivinícola. Estábamos en la Unión Europea y creíamos que esa pertenencia debía reflejarse en una revista prestigiosa que, desde años, contemplábamos con envidia en sus ediciones alemana y francesa. En estos diez años, una década prodigiosa en nuestro desarrollo vitivinícola, la edición española de Vinum se ha convertido en el referente autorizado y más prestigioso del sector, proyectando nuestra realidad con el rigor y la independencia que son los pilares de esta revista desde su creación. No tenemos ningún pudor, ¡todo lo contrario!, en afirmar que nuestra revista puede equipararse en calidad y profesionalidad a sus ediciones hermanas, lo que es todo un logro si tenemos en cuenta lo alto que estaba el listón. Así lo han sabido entender lectores y bodegueros anunciantes. A ellos nos debemos y por ellos continuamos. ¡Hasta la próxima década!

Narraciones de un Mito: El Minotauro Blanco

Los sabios son conocedores de
los secretos de la enología saben de
las bondades de la Garnacha Blanca.
Conoce al Minotauro Blanco
y entra en la mitología
de la mano de un gran vino.

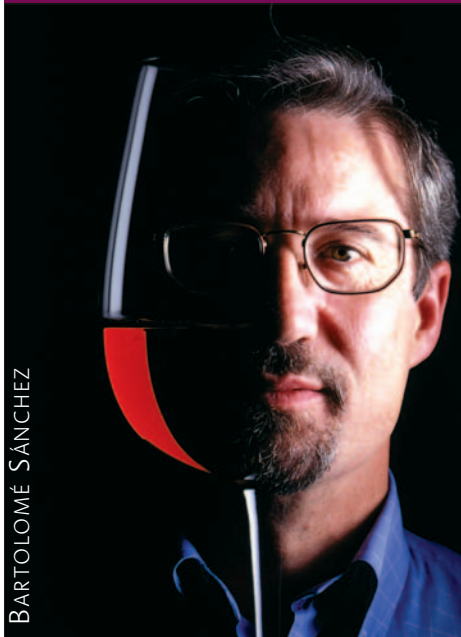


El Vino del Minotauro
www.bodegasada.com



JUNIO DE 2007 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Nuevos, ma non troppo

La Mancha es un vivero de proyectos en donde del lugar más inesperado nacen buenos vinos. En este caso una nueva bodega ha surgido en La Roda, en la provincia de Albacete, comarca de gran tradición vitivinícola, aunque hasta la fecha pocos de sus productos hayan sido embotellados con su nombre en la etiqueta. El Pago de Luna sale de una extensa finca de 200 hectáreas de viñedo, plantada con variedades de éxito, las Tempranillo, Merlot, Cabernet, Syrah, y alguna blanca también famosa. Para garantizar el resultado, cuenta con grandes profesionales de la viña y del vino. En la viña asesora José Ramón Lissarrague, profesor de gran experiencia, aunque el enólogo José Luis Asenjo, varios años bajo su tutela, es quien sigue a pie de viña. Y para el diseño final cuentan con Ignacio de Miguel, que sabrá hallar el coupage perfecto. Este es el primer vino que comercializan.

EL SUEÑO DE LOS FAMOSOS

El 21 de junio se inaugura "Cepa 21", una de las bodegas con más futuro de Ribera del Duero. Y no es solo porque entre sus accionistas se encuentren personalidades del mundo del deporte, del arte o de la comunicación. La auténtica razón estriba en que detrás se halla la experiencia y sabia mano de la bodega Emilio Moro, una casa cuya trayectoria debe ser ejemplo de buen hacer. El edificio se encuentra en una colina que domina el valle del Duero, bien visible desde la carretera Valladolid-Soria. También posee viñedo propio, unas 50 hectáreas situadas en el entorno de Castrillo, Peñafiel y Pesquera, donde reina la variedad Tinto fino. El enólogo Juan Carlos Álvarez ha logrado que este vino alcance una personalidad propia a pesar de compartir cuidados y mimos en la casa madre (y sus hermanos anteriores) Emilio Moro, de Pesquera. En fin, un hermoso proyecto que pretende dedicar parte de sus ganancias a obra social.

PAGO DE LUNA 2005

B. PAGO DE LUNA. TOMÁS NAVARRO TOMÁS, 4 B 02630 LA RODA (ALBACETE). TEL. 967 548 508
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA. PRECIO: 9'5 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO Y SYRAH. FECHA DE ENTRADA: 7/5/2007. CRIANZA: SEIS MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: TRES AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 8'2/10

1ª Cata: Limpio color rojo picota que da sensación de juventud, con buena capa. Hay una fruta fragante en este vino de intensidad aromática (predominan los frutillos de bosque), también notas de torrefactos, monte bajo y recuerdos especiados. Se aprecia un toque goloso que al final redondea el paladar, gracias asimismo a un tanino maduro y nada agresivo que envuelve la boca con la pujante fuerza de su frutalidad.

CEPA 21 2004

B. CEPA 21. NAL. 122, KM. 297 CASTRILLO DE DUERO 47318 (BURGOS). TEL. 983 48 40 84
BODEGA@CEPA21.COM. D.O. RIBERA DEL DUERO. PRECIO: 22 €. TIPO: TINTO CRIANZA.
VARIETADES: TINTO FINO. CRIANZA: 14 MESES EN ROBLE FRANCÉS NUEVO Y UN 15% EN AMERICANO.
FECHA DE ENTRADA: 21/5/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: SIETE AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9'2/10

1ª Cata: Tiene un color muy atractivo, cubierto, rojo picota con tonos violáceos y bella lágrima teñida que aporta sensación de densidad. Muestra una fruta diáfana, varietal, bien ensamblada con las sugerentes notas de café, tostados y también de especias dulces. En la boca aparece potente, suavemente tánico; la impresión de carnosidad, agradable y golosa, se debe a su tanino muy bien trabajado. Un final amplio, aromático, pero que deja al descubierto que crecerá todavía mucho más si se le deja evolucionar en botella.



Muscat 2006 Elixir de juventud

El origen de las actividades agrícolas y en especial vitivinícolas de Bodegues Sumarroca tiene sus raíces en un pequeño pueblo de la provincia de Lleida, Llimiana, donde la familia cultivó sus viñas y elaboró vino durante varias generaciones. Inició su trabajo en el Penedés hace 20 años, con la compra de las fincas Molí Coloma y Heretat Sabartés, de 36 has. y 24 has. En 1999 adquirió la finca Sumarroca, de 403 has., antigua finca Marqués de Monistrol, hecho que hace replantearse el potencial y crecimiento de la firma.

Esta casa desde, sus inicios, ha querido definir, gestionar y controlar por completo todos los procesos y aplicar en todos ellos los criterios de innovación, mejora y calidad. Sin pretender grandes producciones, ni competir con las grandes bodegas. Más bien un tamaño medio que permite llevar a término los proyectos de investigación y mejora que aseguren obtener la máxima calidad de producto, pero que al mismo tiempo permita mantener la personalidad. Identidad que se refleja en todos sus vinos, y en especial el elegido para esta práctica: el Muscat 2006. Elaborado a partir de uvas seleccionadas, extrañando sólo un 50 por ciento del mosto flor. Un blanco repleto de juventud que le transmitirá intensas sensaciones.

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.

SUMARROCA MUSCAT 2006

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

HOYA DE CADENAS

Bobal Viñas Viejas



Redescubre la Bobal



ALSINA & SARDÀ
VINS I CAVES

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



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



El Castúo A tortas por un pedacito

A un puñado de kilómetros, en los antiguos asentamientos de musulmanes y cristianos, que se guarecían en la antigua Cáceres, se sitúa la quesería de La Jarilla. Construcción coqueta, de aspecto frugal y acicalado que exhibe con galanura sus más de cuarenta años. Aquí se mueven como pez en el agua Ricardo Regalado y sus hermanos, los propietarios de la quesería. Manejan su propio rebaño de ovejas, merinas y entrefinas. De su leche se obtienen tanto Torta del Casar como este queso que les proponemos. Dos singulares productos engendrados al estilo artesanal y con los ingredientes de antaño: leche, sal y cuajo natural.

EL QUESO

QUESO DE LECHE CRUDA EL CASTÚO

Explotación La Jarilla, C.B. Ctra. Medellín, km. 5
10002 Cáceres. Tel. 927 246 530 y Fax. 927 260 347
E-mail: lajarilla@infonegocio.com

ELABORACIÓN

Las ovejas están a pie de quesería. Es parte del secreto de su calidad. Se calienta entre 30-32° C. Se añade el cuajo vegetal y se espera una hora hasta que cuaje. Se corta con una lira hasta conseguir el tamaño de un grano de arroz. Se introduce la cuajada en moldes con un paño para quitar el suero. Se presan ligeramente, se dan la vuelta y se introducen otra media hora. Se sumergen en salmuera, unas 5,30 horas y se pasa a la sala de secado. Allí permanecerá 3-4 meses, y terminará su afinamiento en la cámara de mantenimiento hasta completar los siete meses.

D.O. No tiene. Tipo: Pasta semidura. Forma: Cilíndrica: Peso: 500 grs. aproximadamente. Cabaña: Ovina. Raza: merina y entrefina. Curación: entre 6 y 7 meses. Cuajo: vegetal. PVP/kilo: 13,20 €

EL VINO

MACIÀ BATLE BLANC DE BLANCS 2006

Bodegas Macià Batle S.L. Camí de Coanegra, s/n
07320 Santa María del Camí (Mallorca)
www.maciabatle.com y correo@maciabatle.com

D.O. Binissalem Mallorca. Tipo: Blanco joven.
Grado: 13,5°. Variedades: Prensal, Moll y Chardonnay.
PVP: 7 €

Mixtura que nos ha impresionado gratamente. El poder y textura del queso eran de prever complicadas, pero la unión con este vino ha sido magistral. La golosidad del vino aporta brillantez al conjunto. Y los aromas de ambos se conjuntan en una coraza impenetrable: anacardos, leche, hierba, flores... incluso el vino gana en la combinación con el queso. Armonía perfecta.



Está en boca de todos ¿Qué es el tanino?

Resulta curioso cómo todo el mundo habla de él pero muy pocos sabrían definirlo con cierta exactitud. Es su textura en boca la que se conoce: áspera, rugosa incluso para muchos desagradable. Los taninos pertenecen al grupo de componentes químicos de la uva llamados polifenoles, que incluyen las antocianinas (encargadas del color). Se encuentran principalmente en los hollejos (piel de la uva), pepitas y en aquellos vinos que tengan crianza en madera. Con la maduración de la uva los taninos ganan en calidad y suavidad pues al principio tiene notas verdes o vegetales. Por esta razón, los elaboradores de vinos tintos de calidad vendimian cuando la uva está bien madura. El peligro que esto puede suponer es la obtención de vinos demasiado golosos, alcohólicos y faltos de acidez, por muy seductor que sea su tacto. Pero, ¿son realmente necesarios? Por muy molestos que sean, sí. De algún modo protegen al vino y evitan que muchos de sus componentes se deterioren. Los taninos que contienen los vinos para envejecer aumentan con el tiempo, se polimerizan. Al principio, los taninos son más reactivos con las proteínas de nuestra saliva, y por eso notamos sequedad. A medida que el tamaño de las moléculas aumenta, la reactividad del tanino disminuye. Esto se consigue dejando que el vino se críe en botella para que pierda aspereza o aumenten de tamaño, con lo que precipitarían, y el vino se suavizaría.

¿CUÁL ES LA CEPA MÁS ANTIGUA DEL MUNDO?

Con la cepa más antigua del mundo ocurre lo mismo que con el viñedo más alto. Muchos lugares del planeta reclaman para sí ese récord. Según el Libro Guinness de los Récords, la cepa más antigua (variedad Zametna Crnina) está en Maribor, Eslovenia. Dicen que tiene más de 400 años, está enraizada a orillas del río Drau y produce cada año alrededor de 50 litros de vino. Pero, desde hace poco tiempo, también el sur del Tirol reivindica este récord para sí. La cepa (variedad Versoaln) crece a lo largo de un muro junto al castillo Schloss Katzenzungen, en Prissian. Afirma la gente del lugar que la edad de esta cepa ronda los 600 años, aunque, según las investigaciones llevadas a cabo por el doctor Martin Worbes, del International Tree Ring Laboratory de la Universidad de Göttingen, la cepa «sólo» tendría 350 años. Pronto se examinará la vid de Maribor con métodos similares.



Torre Amat. Sarrià



Palacete Modernista privado

Celebración de catas, maridajes, cocktails, cenas de gala
eventos sociales y de empresa

Duquessa d'Orleans, 9. 08034 Barcelona.
932 031 235 / 932 051 171 / 660 107 037
www.torreamat.com

LA EVOLUCIÓN



Así es Bodegas Luis Alegre

Así son nuestros vinos

EVOLUCIONARIOS

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

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

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







BODEGAS LUIS ALEGRE

Ctra. Navaridas, s/n | T.: +34 945 600 089 | E.: luisalegre@bodegasluisalegre.com
01300 Laguardia (Alava) | F.: +34 945 600 729 | www.bodegasluisalegre.com

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

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 AYUNTAMIENTO S/N

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLAVEDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTREMADURA, 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 BERCIAL, 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 ANTON, 52 (CARTAGENA)

NAVARRA

- E.C.I. C/ ESTELA, 9 PAMPLONA

LAS PALMAS

- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
- C.C. ADEMÚZ, 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

MALTEADO Y BRASEADO SON LAS DOS ETAPAS FUNDAMENTALES DEL COMPLEJO PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA. SE MACERA EL GRANO, DESPUÉS FERMENTA EL MOSTO RESULTANTE, Y AL FINAL SE GUARDA PARA QUE MADURE Y EL GAS SE INTEGRE. LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ESPECIAL DEL CLUB DEL GOURMET DE EL CORTE INGLÉS AÚNA UN SIGLO DE RESPETUOSA TRADICIÓN ARTESANAL CON LA MÁS VANGUARDISTA TECNOLOGÍA.



CERVEZA EN LA COPA Y EN LA MESA

La cerveza es una antiquísima bebida que procede de grano fermentado, generalmente cebada malteada, a la que se añade la picardía amarga del lúpulo. Es alimenticia, aunque con bajo contenido en azúcar, es diurética, conserva las vitaminas y polifenoles del cereal y los fermentos; es decir, es sana y, según diversos estudios médicos, su consumo moderado reduce el riesgo de averías cardiovasculares.

La que ha elegido El Corte Inglés para ponerle su sello Gourmet es una cerveza especial elaborada por Alhambra, una marca histórica que nació en 1925, en Granada, apadrinada por dos experimentados cerveceros: Bouvard y Knörr. Tiene 7º de alcohol, es de fermentación baja, y combina equilibradamente un cuerpo robusto con ligereza de paladar, es decir, plena pero fácil de beber. Es de color dorado intenso, aroma limpio, amargor franco y un postgusto con marcado carácter. Una cerveza que, por su graduación alcohólica y marcadas características no se puede considerar un refresco sino un trago que tiene su momento y su lugar. Por ejemplo, en el reciente Salón del Gourmet un grupo de catadores analizó las posibles armonías de la cerveza como acompañante de la comida y han concluido que puede ser una perfecta compañera. Los escabeches, por la acidez del vinagre, combinan tanto con cervezas ligeras como de mayor cuerpo. Los agrídules y platos especiados, como los mejicanos, requieren en la copa cervezas ligeras y frescas.



ALIMENTOS PARA COMPARTIR CON LA CERVEZA

Los picantes, o los platos especiados con pimentón y ajo maridan con una cerveza ligera, que aguanta la agresión de estos aderezos.

Las mostazas, con cervezas de gusto suave como la rubia lager.

Los ahumados y marinados requieren cervezas con cuerpo como contrapunto perfecto.

Las verduras amargas y permanentes como los complicados espárragos y alcachofas aguantan el pulso con cervezas de sabor intenso.

Las ensaladas, aderezadas con vinagre, esas que tumban los vinos, se acomodan con cervezas ligeras y de cuerpo medio, como las carnes a la brasa y los embutidos cocidos y ahumados.

En platos grasos en general o con salsas grasas como la mayonesa, es mejor una rubia ligera, porque limpia la boca.

Los pescados azules, a pesar de su grasa, admiten cervezas con cierto amargor.

Y una sorpresa para el paladar es que el chocolate, tan difícil de armonizar con vinos, hace muy buena pareja con cervezas densas, incluso negras.

«L'Encyclopédie»: una gran Enciclopedia del vino (I)



Sin lugar a dudas la “Encyclopédie” francesa es una de las grandes obras que han marcado la civilización occidental. Una obra monumental, con unos ciento cincuenta colaboradores de primera fila, que tuvo el gran mérito de haber llevado la reflexión racionalista a las “artes útiles” con el firme propósito de producir una verdadera “revolución en los espíritus” y, por ende, en la sociedad. Aún hoy día impresiona comprobar su extensión y el rigor de sus artículos, uno de cuyos fines esenciales es alargar el concepto de racionalismo, en su sentido más estricto, a las “artes y oficios”. De aquí derivó su profunda influencia sobre la revolución industrial. Y entre estos oficios se encuentra todo aquello relacionado con el vino. Por primera vez se lleva a cabo un exhaustivo repaso

a métodos de hacer vino, tipos de vino, viñas. Se estudian las fermentaciones..., e incluso se examinan las propiedades curativas que posee el vino, con afirmaciones tan curiosas como la que sigue para curar las varices: «cuando las varices alcanzan un grosor considerable, es necesario utilizar un vendaje para comprimir y fortificar las venas, empapando bien la venda con un vino rojo caliente.»

Pocos detalles vinícolas se dejan sin tratar, y asombra leer las amplias exposiciones y lo justo de sus descripciones, que siempre van acompañadas de sus correspondientes explicaciones históricas. Cuando se habla de la fermentación se examinan las distintas modalidades, los pasos que se deben seguir, el orden de los mismos, etcétera, y las diferentes opiniones de los mejores especialistas sobre el asunto; es necesario, por ejemplo, que: «la masa que va a fermentar sea considerable, pues se ha observado que de este modo los licores fermentados son más fuertes y más penetrantes cuando han sido preparados en grandes toneles.» Cuando los cuerpos grasos y aceitosos no contienen suficiente sal y tierra en

su mezcla, da lugar «a vinos como los de España e Italia que hierven menos que los vinos de países septentrionales.»; además: «Los vinos de España no dejan nada de tártaro en sus vasijas, debido a que estos vinos tienen una gran cantidad de sustancia aceitosa y tenaz.»

Curiosa, y a buen seguro cierta, resulta esta anotación de mi tierra, tomada de Plinio: «VAKEBARO. Valle del reino de España en Asturias. Es uno de los cinco valles que componen la pequeña villa de Liébana. Es fértil en queso, en vino, en ganado, y con todas estas ventajas es mísero.»

Observa cómo un buen vino de Moselle: «debe tener el gusto de la pizarra, porque se engrasan las viñas que dan estos vinos con pizarra, que deja expuesta al aire, hasta que queda reducida a una especie de arcilla o tierra grasa.»; del mismo modo que los vinos de Hochheim: «encierran en su seno carbones fósiles, que pueden ser la causa por la que los vinos de estos terruños, tanto en su olor como en su gusto, nos recuerden el ámbar.»

Muchas más curiosidades nos quedan en el tintero, por ahora.

EL BUEN HUMOR HUELE A ARÁNDANOS Y GROSELLAS
LA AMISTAD SABE A CUERO VIEJO
LA INTIMIDAD TIENE ALGO DE FRUTA MADURA
LA PASIÓN, SÍ, SABE A CHOCOLATE
CUANDO BEBES DE UNA BOTELLA DE VINO, ¿QUÉ HACES?
¿VACÍAS O LLENAS?

LA VIDA
HAY QUE
BEBÉRSELA

ENATE

EXPO
ZARA
GOZA
2008

ENOTURISMO



El mirador de las Hoces del Cabriel es la entrada a un espacio natural mágico y lleno de actividades, agua en un mundo de vino.

Esta zona interior, vestida con la original personalidad de las cepas de Bobal, ha sido la primera de la región valenciana en intentar descubrir al viajero la historia y la actualidad de sus vinos y sus bodegas. En el lote entran sorprendentes paisajes y una rotunda gastronomía.

RUTAS DEL VINO UTIEL-REQUENA

Desde los cañones escarpados que ha cincelado el río Cabriel -las Hoces- hasta los amenos pinares de Siete Aguas, Venta Mina y Venta Quemada, se extiende la Plana, en realidad una falsa plana, una tierra roja y ondulada en la que las viñas alternan con frutales, arbolado y cereal de secano. Utiel y Requena van conformando una unidad geográfica, casi urbana -Requena, para visita monumental, y Utiel, para marcha y ocio- y sobre todo comparten proyectos y actividad, que en estas tierras se centra inevitablemente en el vino.

Históricamente ha sido zona de alta productividad, de inmensas cooperativas y producción a granel, tanto para el mercado interno como para la exportación, como un inagotable río de vino, desde el puerto de Valencia. Ahora las cooperativas embotellan, y en su vecindario conviven bodegas y cavas históricas y otras nuevas y cuidadosas, que han ampliado el abanico de variedades de uva y conservan la tradición de elaboración de espumosos, de modo que por derecho histórico son Cavas, de los escasos acogidos a la Denominación de Origen Cava fuera de Cataluña.

LOSPASOS DE LA HISTORIA

La zona, a caballo entre la meseta y el mediterráneo, entre La Mancha y el Levante, guarda bajo su suelo y en las piedras monu-

mentales estratos de vida y de culturas. Las excavaciones de Caudete han sacado a la luz los asentamiento iberos de seis siglos antes de la era cristiana, y cada mes de septiembre, durante las jornadas Kelin, en el yacimiento se dramatiza la vida de los antiguos pobladores, y los visitantes aprenden a reproducir sus actividades y tareas artesanas. Kelin es la inscripción de una moneda con primoroso cuño de un guerrero a caballo que es una de las piezas más famosas del yacimiento.

Pero es que incluso debajo de la torre del homenaje que preside la Villa antigua de Requena ha aparecido otro hogar ibero, con tinajas, cocinas de arcilla y ánforas.

Por arcos y aljibes los siglos corren de los vestigios romanos a los árabes que dieron su nombre actual a Requena "la fuerte". Vestigios que se conservan impecables porque el paso de manos árabes a cristianas no fue cruento. Como se conservan milagrosamente las galerías subterráneas que, como un laberinto, horadan el subsuelo de la ciudad antigua y donde las enormes tinajas donde se almacenaba el vino aun parecen perfumar el aire. Se pueden visitar algunas privadas, desde muchas viviendas o desde el restaurante la Plaza, pero el recorrido más espectacular son las visitas que organiza la oficina de Información, en la Plaza de los Patos.

Y si lo más espectacular de Utiel-Requena

está en el subsuelo, los paseos mas placenteros miran al cielo. En Utiel, el Santuario de la Virgen del Remedio es un reclamo de peregrinación o de pura escapada a la naturaleza. Es un edificio del siglo XVI que los vecinos califican como El Escorial de la Comunidad Valenciana, de estilo barroco con una curiosa bóveda de azulejos, tan emblemáticos de la artesanía valenciana.

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

En Requena, el recorrido encantado callejea por los recovecos del barrio alto La Villa. La cuesta empieza a los pies de la Torre del Homenaje, una orgullosa altura vigía, y trepa por la cuesta del castillo a la fortaleza, la medina, la plaza del Castillo, la iglesia de Santa María, la del Salvador o la de San Nicolás, o se adentra por la estrechez del arco del ovejero o del callejón de Paniagua. Por las callejas se suceden los más coquetos alojamientos, como Los Cubillos, en un monumento del S. XV, o la espléndida ubicación nueva de Doña Anita, que antes fue una casita restaurada con mimo en el vecino pueblo de San Antonio y ahora ha crecido en plena plaza de la villa, en un edificio de nueva planta pero perfectamente integrado en el conjunto. Lo regenta Antonio García, un activo dinamizador de la hostelería de la zona, que recientemente se ha hecho cargo del enoturismo a través de la asociación que



La huellas iberas menudean en las excavaciones de donde procede la cerámica del jabalí y una gran riqueza numismática. La rústica y sabrosa gastronomía tradicional contrasta con el refinamiento de comedores y hoteles como este dormitorio de Doña Anita. Y para acompañar los platos, vinos en base a uva Bobal y cavas que forman parte de su tradición.



integra las Rutas del Vino de Utiel-Requena. El hotel se compone de 10 habitaciones y el restaurante de San Antonio también se ha trasladado aquí, donde Ana Carla Cobo propone una carta moderna, pensadas ensalada, asados lentos, a baja temperatura y al vacío, y piezas llenas de sabor, como el «secreto», en preparaciones actuales.

Contrasta con la gastronomía tradicional de la región, donde triunfan los guisos compartidos con La Mancha, como el gazpacho de pastor o las gachas de almortas, que aquí llaman Cachuli, o el morteruelo. Lo mas original es el tratamiento de los deliciosos embutidos, muy especiados y aromatizados, como los salchichones con nuez o con piel de naranja confitada, o el blanco o la güeña que hacen, por ejemplo, Emilia y su hermana Angelita en la calle Fortaleza, junto al Castillo, según la tradición de su abuela Lola. Y es que aquí las chacinas siguen siendo competencia de las manos artesanas de mujer, y así se ve en los rótulos: Isidora, Celia, Enriqueta, Choni, Emilieta, Angelita, Tere... Eso y las pastas de manteca y las tortas de panadería, que compiten con las de verduras al horno o de sardinas y magras, son los monumentos gastronómicos, aunque hay quienes emplean también ingredientes tradicionales, pero con un recetario propio. Ahí están, en Utiel, José Luis y Maribel, en el restaurante el Carro, o Daniel Cárcel y Seyla, en el Amapola de Requena, bellos, modernos y cuidados espacios, con bodegas cuidadas, una subterránea con comedor, y la de Amapola refrigerada tras cristales.

Otra bodega tras cristal, y perfectamente acondicionada, es la de Divinus y Domus, la

moderna tienda de vinos y tragos y utensilios de servicio que regentan Ángeles y Francisco Villanueva.

ENTRE EL AGUA Y EL VINO

Las rutas del vino pueden empezar en la Bodega Redonda que construyó un discípulo de Eiffel y que ahora es museo del vino y sede del Consejo Regulador. Y de allí a ver bodegas, alguna tan pensada para enoturismo como Pago de Tharsys donde Vicente García ha montado en torno al estanque, comedor y alojamiento, cuatro habitaciones, una casita, y una tienda tentadora.

Bellas e históricas son Dominio del Arenal, con su carácter de château francés, Torre Oria, la meca del cava, con su torre modernista, y Mas de Bazán, otra obra del famoso arquitecto eiffeliano Demetrio Ribes.

Hoya de Cadenas, la joyita de Gandía Pla, es una magnífica casona de labor y un viñedo que es un jardín de variedades. Torroja, en el Azagador, es una bodega familiar que, aunque elabora en instalaciones nuevas, conserva los trullos, la utillería tradicional.

Y para tomar un respiro, hay que perderse por las Hoces del Cabriel, donde en otoño enrojecen los madroños, y navegar en lo profundo de los cañones contemplando las pinturas rupestres de las paredes, y escuchando el silencio. O subir entre los pinos a Siete Aguas, con la fuente de siete caños que le da nombre, y seguir los senderos a pie o en bicicleta hasta la entrañable estación de Venta Mina y hasta la medieval Venta del Home, el restaurante mas kitch del mundo. Y en cada parada conocer la sorprendente actualidad y la delicia de los vinos y cavas de esta tierra.



DONDE DORMIR:

Hotel Doña Anita (Requena) 962 181341. www.tubal.net

Hotel Entre Viñas (Caudete) Tel. 961 235076

www.entrevinas.com

Hotel El Tollo (Utiel) 962 170231

Bodega Bago de Tharsys (Requena) 96 2303354.

www.pagodetharsys.com

Casas rurales "La Huerta" (Corrales de Utiel) 962 170703 y 619 567703.

DÓNDE COMER:

Venta L'Home Autovía Madrid-Valencia (Salida Venta Mina).

Tel. 96 2503515

Amapola. Avda. Arrabal 6. (Requena) Tel. 96 2304082

El Carro. C/ Heroes del Tollo 21 (Utiel. Tel 96 2171131

Doña Anita. Pza Alborno 15 (Requena) Tel. 962 305347

QUÉ HACER

Consejo Regulador Utiel Requena / Bodega Redonda.

C/ Sevilla 12 (Utiel). Tel. 96 21710622

Centro historico La Villa (Requena

Hoces del Cabriel (Mirador en Villagordo del Cabriel)

Pinares y fuentes de Siete Aguas

Ekiaventura(Requena)www.ekiaventura.com Rutas a caballo

Balneario Fuenteopdrida. (Villatoya) 962 335122

DE COMPRAS

Divinus y Domus. C/ Héroes del Tollo 20 (Utiel).

Vino Emilia. C/ Fortaleza 10 (Requena) Embutidos artesanales.

SON NOTICIA



Vicente Álvarez Areces, presidente del Principado de Asturias, se animó a escanciar sidra ante el público asistente durante su paseo por la muestra.

SICER convocó en Gijón a 68 productores que aportaron más de 300 tipos de sidra. Las sidras de calidad de once países se han podido degustar por primera vez juntas. Fue en el marco de «SICER 2007», el Salón Internacional de la Sidra, que se celebró en Gijón los pasados 3, 4, 5 y 6 de mayo.

Primer Salón Internacional de la Sidra de Calidad El fin del aislamiento de la sidra

La muestra, primera de estas características que se celebra en el mundo, fue inaugurada por el presidente del Principado de Asturias, Vicente Álvarez Areces, quien agradeció a los expositores la confianza depositada en Asturias al apoyar esta primera edición, y destacó el papel central de la sidra en el sector agroalimentario del Principado. Al acto de inauguración asistieron, también, la alcaldesa de Gijón, Paz Fernández Felgueroso, que anunció la creación de una ruta urbana de la sidra para potenciar el consumo de esta bebida, y el comisario del Salón, Carlos Delgado, quien agradeció en su nombre y en el de Iván González de la Plata -Director de SICER- la presencia de las autoridades, expositores, periodistas, compradores y profesionales del sector y de los amantes de la buena sidra. La alcaldesa, además, ofreció una cena inaugural para agasajar a los invitados a la muestra que contó con la asistencia de M^a Josefa Luso Sordo, subdirectora de Promoción y

Relaciones Interprofesionales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

REFERENTE MUNDIAL DE LA SIDRA

SICER ha representado la excepcional oportunidad de probar casi 300 tipos distintos de sidras procedentes de España -con una nutrida representación de las sidras asturianas-, Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Austria, Italia, México, Canadá, Estados Unidos y Japón. Toda la compleja diversidad de una bebida tradicional en la que caben propuestas tan distintas como las

La muestra ha cumplido todos sus objetivos, y el éxito de esta primera edición hará posible que la muestra tenga continuidad. La próxima cita será en Gijón, en el año 2009.

En todo el programa de actividades de SICER el público pudo comparar diferentes tipologías de sidras, e incluso explorar sus posibilidades gastronómicas en la buena mesa.





sidras naturales, dulces o secas, las sidras de hielo, o las elaboradas según el método champenoise... Descubrir esta gran variedad, comparar las sidras que se elaboran en todos los rincones del mundo, han sido algunas de las experiencias que ha hecho posible SICER, convertida ya en un referente mundial de la sidra de calidad, que se celebrará cada dos años en la ciudad de Gijón.

Para los productores, el Salón Internacional de la Sidra ha sido el mejor foro para intercambiar puntos de vista, contrastar opiniones y reflexionar entre iguales sobre el cultivo de la manzana, la producción y la comercialización de la sidra. Expertos e investigadores de todo el mundo aportaron análisis, diagnósticos y alternativas en las concurridas mesas redondas y debates, que centraron las discusiones en temas como la materia prima, las técnicas de elaboración, la calidad o la comercialización.

OBJETIVOS CUMPLIDOS

En las catas comentadas, profesionales y aficionados pudieron degustar y comparar diferentes tipologías de sidras, y en los Laboratorios del Gusto, en los que participaron prestigiosos restauradores asturianos, se exploraron las posibilidades gastronómicas de la sidra. Las salas de

debates, catas y laboratorios registraron llenos absolutos y se quedaron pequeñas para atender la alta demanda de participación.

SICER recibió más de 6.000 visitas y contó además con la presencia de periodistas especializados de España, Alemania, Francia, Italia, Reino Unido, Holanda, República Checa, Canadá, y Estados Unidos, y de compradores de países como Bélgica, Dinamarca, Finlandia y Japón. Todos ellos pudieron acercarse a las numerosas variedades de sidras expuestas en los stands y asistieron, además, a las comidas y cenas organizadas por el Salón en sidrerías y lagares de Gijón.

SICER ha cumplido, por tanto, todos sus objetivos, y el éxito de esta primera edición hará posible que la muestra tenga continuidad. Lo anunció Carlos Delgado, comisario del Salón, en el acto de clausura. "La sidra de calidad tiene ya una cita bienal en Gijón. Con SICER hemos creado un referente mundial que servirá para romper el aislamiento de los productores". Así lo han entendido los expositores internacionales presentes en esta primera edición, que ya han manifestado su intención de volver a SICER. Será en Gijón, en el año 2009.

SICER ha representado la excepcional oportunidad de probar casi 300 tipos distintos de sidras procedentes de España -con una nutrida representación de las sidras asturianas-, Francia, Reino Unido, Alemania, Suiza, Austria, Italia, México, Canadá, Estados Unidos y Japón.

SICER

**1ª MUESTRA INTERNACIONAL
DE LA SIDRA DE CALIDAD**

www.sicerplanet.com

FENAVIN Un balance excelente

El presidente de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), Nemesio de Lara, acompañado por el coordinador institucional del evento, Ángel Amador, han dado a conocer el balance de la muestra celebrada en Ciudad Real. Se han registrado 70.175 contactos, lo que supone un incremento del 300% frente a los 21.369 de la edición de 2005. En palabras del presidente: «El que siembra recoge y nosotros estamos recogiendo una buena cosecha», ha dicho De Lara, quien confirmó que han pasado por el recinto ferial de Ciudad Real 58.459 visitantes, 22.000 más que en 2005 así como 11.200 expositores, 1.157 compradores internacionales y 1.650 nacionales, unas cifras que están por encima de las estimaciones iniciales. Se han celebrado 47 actividades que han contando con la asistencia de 1.361 personas así como 111 ponentes, especialistas reconocidos en el sector nacional e internacional. Un amplio programa que ha tratado temas de máxima actualidad como «Vinos singulares de España», «El impacto del cambio climático en la industria del vino», «El futuro de

los vinos de autor», «El vino a debate, actualidad y tendencias», «Vino y salud», «La globalización en el mundo del vino».... En FENAVIN se ha debatido un tema acuciante como es la Organización Común de Mercado del Vino (OCM), en opinión del presidente «debe ser un reto para nosotros desde la unidad del sector». Considera que el nuevo documento que verá la luz en julio no debe apostar por el arranque, por un «achatarramiento» del sector del vino. «La vid y la uva no pueden ser chatarra para aliviar los problemas del sector», sentenció. Otra de las conclusiones apuntadas por De Lara es la necesidad de introducir políticas estimuladoras del consumo entre los jóvenes.

Uno de los mayores reclamos de FENAVIN fue la Galería del Vino, donde se han expuesto 941 marcas pertenecientes a 375 bodegas, y por la que han pasado 8.000 profesionales. Un escenario en el que se podían degustar vinos de casi todas las latitudes de España; blancos secos y dulces, con y sin envejecimiento, cavas y espumosos, tintos jóvenes y bien criados, dulces, amontillados, finos, olorosos... realmente una oferta completa y enriquecedora para técnicos y aficionados.



Para los responsables de FENAVIN, Nemesio de Lara (izqda.) y Ángel Amador, presidente y coordinador de la feria, respectivamente, el balance es más que positivo.



P. Pascuas Gran Selección Solo los grandes años

No basta que los Pérez Pascuas consideren el pago de Santa Cruz como lo mejor de sus viñedos. No les vale que solo recojan 800 gramos por cepa en ese pago y que seleccionen lo mejor de sus uvas. Su Selección Pérez Pascuas, su vino más emblemático, solo saldrá al mercado en los grandes años, en las añadas «perfectas». Así, en los 25 años de historia de esta emblemática bodega de la Ribera del Duero, sólo han salido al mercado ocho cosechas. La última ha aprovechado las enormes cualidades de la añada del 2001. Es un vino complejo, con estructura y con un largo y excelente futuro.



Grupo Osborne Celebración y cambios

Mesón Cinco Jotas, propiedad del Grupo Osborne, cumple 10 años. Para celebrarlo, dos grandes chefs de nuestro panorama gastronómico nos regalan dos creaciones exclusivas para sus clientes. Ricardo Sanz, del restaurante Kabuki de Madrid, y Pepe Rodríguez, de El Bohío, en Illescas (Toledo), han elaborado un plato cada uno -un solomillo de cerdo ibérico macerado sobre cama de salsa «somen», el primero, y rabo de cerdo con lentejas y coliflor, el segundo-, tomando como punto de partida la calidad de siempre del producto ibérico de Mesón Cinco Jotas y haciéndolo suyo al añadirle su toque distintivo y personal. Estas dos propuestas se podrán degustar durante todo el mes de junio.



Ricardo Sanz (arriba) y Pepe Rodríguez, los protagonistas de la celebración.

Osborne también es noticia por la actualización de la imagen del buque insignia de esta casa portuense. Fino Quinta ahora se renueva por fuera, afinando su figura, con un diseño y botella nueva, adaptada a las actuales tendencias del mercado y al gusto de los consumidores.

Gran Final Primer 2006

Erre Punto R. ganador por segundo año consecutivo

Una a vez más, por segundo año consecutivo, el vino Erre Punto R. de la bodega Fernando Remírez de Ganguza ha resultado ganador de la Gran Final de Primer 2006, celebrada el pasado 16 de mayo en la Escuela de Hostelería «Diocesanas de Mendizorrotza» en Vitoria-Gasteiz.

Los 12 vinos participantes en la final han destacado por su elevadísima calidad, y sedujeron a los miembros del jurado que en esta IX edición ha estado formado por Iñaki Ramírez De la Pecina, de la vinoteca Vinum de Vitoria; Mayte Santa Cecilia, propietaria de la vinoteca Santa Cecilia de Madrid; Cristina Rodríguez, sumiller y colaboradora del programa de RNE «El Tranvía»; Javier Pascual, periodista y Director de La Prensa del Rioja; Andrés Proensa, periodista y Editor de la Guía de Vinos Proensa; M^a Jesús Hernández, de la revista PlanetaVino; Fernando Gurucharri, Presidente de La Unión Española de Catadores; Mikel Garayzabal, Técnico del Gobierno Vasco; Carlos Delgado, periodista y Presidente de Opuswine, y Bartolomé Sánchez, periodista y Subdirector de MiVino.

Los expertos miembros del jurado consideraron, tras una cata ciega realizada ante notario, que, una vez más, el vino riojano Erre Punto R. de Remírez de Ganguza debía ser el triunfador, seguido, a corta distancia, del vino tinto Luberrí. La gran sorpresa ha sido la elevada puntuación obtenida por el blanco de Rías Baixas Don Pedro de Soutomaior de la bodega Adegas Galegas, que quedó en tercer lugar.

Los restantes vinos participantes han sido: Azul (Estancia Piedra), Viña Urbezo (Solar de Urbezo), Casado Morales Graciano (Casado Morales), Eneas Muga (Bodegas Muga), Aladro (Bodegas Aladro), Primero (Bodegas Fariña), Isola (Mont Reaga), Macià Batle (Macià Batle) y Távera (Bodegas Távera).

El Consejero de Agricultura del Gobierno Vasco, Gonzalo Sáez de Samaniego, que entregó el premio a la bodega ganadora, dio la bienvenida a los asistentes y les felicitó por la calidad de sus vinos. Además, mostró su satisfacción por la consolidación de Primer. En los mismos términos se manifestó Víctor Pascual, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ca. Rioja.



De izqda. a dcha.: Gonzalo Sáez de Samaniego, consejero vasco de Agricultura; Carlos Delgado; el ganador, Fernando Remírez de Ganguza, y Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja.

El excelente ágape ofrecido en esta IX Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica fue servido por alumnos de la Escuela de Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza de Vitoria-Gasteiz, quienes destacaron por su enorme profesionalidad.

I Plan de Vinos de España

México, un mercado con potencial

México es uno de los países donde los vinos españoles se están afianzando y ampliando su posición con una progresión sorprendente. Las exportaciones de vino español a México están creciendo un 20 por ciento cada año, y ya alcanzan casi los cincuenta millones de dólares anuales. La percepción de los productos españoles es extraordinaria, asociada siempre a una elevada calidad. Todo esto se traduce en que, actualmente la cuota de mercado, dentro de los vinos importados, sea superior a un 45 por ciento.

Por tanto, se podría concluir que el interés del consumidor mexicano por nuestros vinos es cada vez mayor. Por eso, el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en México han lanzado el I Plan de Vinos de España en este país. El Plan se presentó en el pasado mes de marzo a los medios de comunicación, en una comida en la que se degustaron vinos de variedades españolas autóctonas: Albariño, Garnacha, Monastrell, Mencía, Tempranillo y Pedro Ximénez.



En el marco del Plan, se celebró el pasado 23 de Abril, la I Muestra de Alimentos y Vinos de España en México D.F. Reunió a sesenta y cinco empresas expositoras, y resultó un auténtico éxito, tanto para los expositores que establecieron contratos y contactos muy interesantes, como de convocatoria, ya que se registraron más de seiscientos cincuenta visitantes. El desarrollo del Plan en la segunda mitad del año 2007 se plasmará en la participación en la Feria Alimentaria en la que se prevé que, en el Pabellón de España patrocinado por el ICEX, concurren más de cincuenta bodegas españolas y estén representadas la mayoría de las Denominaciones de Origen y zonas vitivinícolas españolas. En este segundo semestre también están previstas actividades dirigidas a promover el vino español, tales como catas, seminarios, el Día del Vino Español, etc...

Así, México se consolida como uno de los mercados con un crecimiento potencial muy importante y uno de los más interesantes para las bodegas españolas en el que centrar sus esfuerzos en el incremento de las exportaciones.

La Feria de los Grandes Vinos Vinoélite despegó con éxito



Vinoélite se transformó en una gran bodega, creando las condiciones idóneas para la cata de vinos

La primera edición de Vinoélite celebrada en Feria Valencia ha cubierto las expectativas de afluencia de visitantes profesionales. Han sido más de 5.000 las visitas registradas entre las que se encuentran importadores y prescriptores de toda la geografía española así como de diversos países europeos -Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Dinamarca, Francia, Reino Unido, Italia, Finlandia, Portugal, Suecia, República Checa, Austria, Polonia, Hungría, Suiza y Rusia- y de Estados Unidos, México, Chile y China.

Vinoélite ha apostado por un nuevo concepto ferial, y para ello transformó el Pabellón 5 de Feria Valencia en una gran bodega. En este sentido, Vinoélite se ha diseñado para ofrecer al visitante las condiciones idóneas para la cata de vinos. Han sido más de un centenar las bodegas reunidas en Valencia que han presentado nuevos vinos y añadas, y han celebrado interesantes catas y degustaciones.

Entre los actos paralelos celebrados en la capital del Turia destacan el evento lúdico cultural «Vino a Toda Vela» que aunó en un mismo espacio, en el Claustro de la Universidad de Valencia, a las principales bodegas de los diferentes países participantes en la 32ª edición de la America's Cup para disfrutar del vino y el mar. Por su parte, la D.O. Valencia organizó una cena en el Palau de Les Arts Reina Doña Sofía, el majestuoso edificio diseñado por el arquitecto valenciano Santiago Calatrava. En este acto, que contó con la asistencia de personalidades del mundo del vino, la cultura y la política, se dieron cita 16 bodegas de esta zona, presentando más de 40 vinos que acompañaron la cena-degustación.

Aranda de Duero Capital del lechazo asado

Durante los próximos días 8 a 24 de junio se celebrarán en Aranda de Duero (Burgos) las «VII Jornadas del Lechazo Asado». Durante estas fechas, doce asadores especializados de la ciudad ofrecerán a los visitantes un menú completo de productos de nuestros corderos lechales, rematados por la estrella gastronómica, que es el lechazo asado en horno de leña. El menú, regado con vinos de Ribera del Duero, cuyo Consejo Regulador colabora con las Jornadas, y acompañado de la típica

torta de aceite arandina, se ofrece en todos los asadores al precio unitario de 35 euros. El objetivo de las Jornadas es estimular a los visitantes para conocer de primera mano un producto único y una forma también única de elaborarlo.



Premios Zarcillo Récord de participación

Los Premios Zarcillo han batido un récord de participación al haber recibido 2.159 muestras de vino a concurso, 169 más que en la pasada convocatoria de 2005, lo que representa un 8,05 por ciento de incremento. Diecisiete países han presentado sus vinos a la décima tercera edición de estos premios, la quinta con carácter internacional, celebrada en el Museo del Vino, en el Castillo de Peñafiel. El director del concurso, Pascual Herrera, ha confirmado que este año Zarcillo se erige en el tercer concurso mundial de vinos por el número de muestras presentadas. El jurado del concurso, compuesto por 72 expertos catadores procedentes de todo el mundo, mostró su «alto grado de satisfacción» por parte de la organización de este certamen. España es, con diferencia, el país que más vinos ha presentado (1.940 muestras). En segunda posición se sitúa Uruguay, con 48 muestras presentadas; a continuación, Portugal, con 38; el cuarto lugar lo ocupa Italia, con 27 vinos; y la quinta posición es para Brasil, con 20 muestras.

XIII CATA NACIONAL
V INTERNACIONAL



premios 30 de abril
1, 2 y 3 de mayo

**ZAR
CILLLO** 2007

Fe de erratas Franco Españolas

En el nº 119 de la revista MiVino, en la sección «Bodegas Ejemplares» (pág.12) publicamos una foto equivocada de Franco Españolas: hacíamos referencia a su fachada exterior, y en realidad se trataba de una imagen del interior de la bodega. Aquí está la buena.



Encuentro en Madrid Murcia de calidad

El V Encuentro con los Alimentos de Calidad de la Región de Murcia congregó en Madrid a cerca de mil personas, entre empresarios del sector de la restauración, distribuidores, periodistas especializados y público en general. Este evento reunió una amplia representación de productos autóctonos. Además de las bodegas acogidas a las denominaciones de origen Bullas, Jumilla, Yecla y a la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra del Campo de Cartagena, estuvieron presentes los Quesos de Murcia y Quesos de Murcia al Vino, el arroz de la D.O. Calasparra, el Pimentón de Murcia, el jamón serrano de Especialidad Tradicional Garantizada, aceites de oliva virgen extra, aguas minerales, jamón y embutidos acogidos a la marca de garantía «Calidad Agroalimentaria», los productos de agricultura ecológica y la ternera murciana. Una oportunidad para constatar la calidad de los productos murcianos.

The London Gin Blue Essence



The London Gin, elixir blanco que en España distribuye la empresa González Byass, presenta «Blue Essence», una colección de joyas, creada por el joyero Isidoro Hernández, inspirada en esta «joya de las ginebras». Topacios de Arizona, aguamarinas de Brasil e India, diamantes de Yakutia... todas ellas piezas únicas.

Toni Falgueras Un «caballero» de mérito

Toni Falgueras, propietario de «El Celler de Gelida», establecimiento especializado en vinos y espirituosos, en Barcelona, recibió de manos del cónsul General de Francia en Barcelona, Pascal Brice, la Medalla de «Caballero de la Orden del Mérito Agrícola», la más alta condecoración que concede el Ministerio francés de la Agricultura. La entrega de la insignia, otorgada tras la candidatura presentada por Sopexa, empresa especializada en la promoción y comunicación del sector agroalimentario francés en todo el mundo, tuvo lugar en el salón de catas de «El Celler de Gelida», en presencia de numerosos profesionales del sector, además del director general de Relaciones Agrarias del Departamento de Agricultura de la Generalitat, Antoni Díaz i Vendrell.

Museo del Vino Nuevo en Campo de Borja

Todas las fuerzas vivas de Aragón, entre ellos el presidente del Gobierno de Aragón, Marcelino Iglesias, acudieron al acto de inauguración del nuevo Museo del Vino de la D.O. Campo de Borja que ha sido ubicado en el impresionante monasterio Cisterciense de Veruela (Vera de Moncayo-Zaragoza). La jornada tuvo un destacado carácter monacal, acorde con el espléndido marco arquitectónico en el que está ubicado el Museo del Vino y comenzó con una visita a las instalaciones del nuevo Museo del Vino, guiada por monjes blancos.

El acto central de inauguración se celebró en la magnífica Iglesia Abacial del Monasterio de Veruela, donde un coro de canto gregoriano deleitó a los invitados con su actuación al inicio y al final del acto institucional.

Se contó con un presentador de excepción, el actor de teatro Paco Valladares, que vestido de monje blanco y con el rostro cubierto, recitó un bello texto en el que se fundía la historia, el territorio y la influencia del Monasterio de Veruela en la expansión de la cultura vitivinícola en estas tierras al pie de monte de la Sierra del Moncayo.



Las fuerzas vivas de Aragón acudieron al acto de inauguración.

Aseguró el presidente del Consejo Regulador, Gregorio García, que «se trataba de una jornada histórica para Campo de Borja» y que tomando el Museo del Vino como centro, los próximos retos serían «impulsar el primer encuentro mundial entorno a la Garnacha y crear la Universidad del Vino de Veruela». El Museo será sin lugar a dudas un referente enoturístico de primer nivel internacional, que contribuirá al desarrollo socio-económico de todo el entorno del Moncayo.

Película documental «3055 Jean Leon»

La Academia de las Artes y las Ciencias Cinematográficas de España de Madrid fue el escenario elegido para el pre-estreno de la película documental «3055 Jean Leon» sobre este singular bodeguero. El acto, al que asistieron más de 150 personas, sirvió para dar cita a una gran cantidad de personajes del cine y televisión, además de diseñadores y miembros de la aristocracia española.



A la derecha, Jean Leon con actores de Hollywood.

SHOPPING

Para disfrutar de un largo y gélido verano

Seamos sinceros. Los vinos, los que más nos gustan, valen un dinerito; y los buenos y baratos todavía nos gustan más, de modo que sería una pena perderlos. La forma más habitual de estropear un vino es destrozarlo con una conservación inadecuada, en una despensa en la terraza, calentito en verano y congelado en invierno, en un armario junto a la cocina o bajo una cama en un dormitorio urbano donde sólo se enciende el aire acondicionado por la noche, para dormir. Claro que también se puede contar con un vino bien conservado, recién traído de la bodega o de una tienda cuidada, y dejar templar la botella en el comedor para reconocer al final, abrazándola con ambas manazas, que realmente no está en la temperatura ideal.

Pues para controlarla, para mantenerla, para escrutarla y, en definitiva, para tomar el vino en su punto está todo inventado. Pasen y vean.

Bodega de decoración

La Bodega Caveduke es en sí misma un atractivo mueble, revestido en madera, de líneas elegantes y simples, de modo que se acomoda al mobiliario del comedor o de cualquier zona social.

Y además el vino es también una bella decoración.

En este formato caben 20 botellas, y el aparato controla con termostato regulable la temperatura y controla la humedad.

Precio: 896,00 euros.



Vestidos para la mesa

El sistema de la funda enfriadora es ya bien conocido. Básicamente se trata de una bolsa de gel anticongelante, de modo que, forzándola en el congelador, adquiere temperaturas muy bajas y tarda mucho en calentarse.

Por la medida y cierta elasticidad se acomoda para botellas de vino y cava y permite un servicio muy fácil y limpio, y con el coqueto vestido de plata tiene cabida tanto en una mesa elegante como en la arena de la playa. Eso sí, la capacidad para aportar frío a las botellas tiene un tiempo limitado, no mucho más allá de unos 20 minutos. Su precio asequible permite disponer de un par de ellas para sustituirlas cuando se calienten.

Precio: 11,50 euros.

Para enfriar a pilas

Es rápido, elegante, pulcro, eficaz y muy preciso. No hay que pelearse con los cubitos de hielo, ni poner perdido el mantel con el agua de la cubitera. En el Termo enfriador Mobicool caben botellas de vino y de cava de cualquier diseño.

El selector de temperatura es digital, se comprueba en el visor y se puede ajustar entre +5° C a +20° C.

Como enfriador funciona enchufado a la red, pero también puede usarse con pilas, y en ese caso simplemente mantiene la temperatura previa de la botella durante largo tiempo, por lo que resulta adecuada para excursiones y aire libre.

Precio: 60 euros.



Sin mojar la etiqueta



Este sistema de enfriador tampoco humedece las botella ni despegas las etiquetas, de modo que se pueden servir luciendo la marca, con la mano llena, si necesidad de paño.

Es de aluminio satinado y tiene dos depósitos separados, uno para la botella y otro para el hielo y agua.

Caben botellas de vino y de cava y la temperatura que adquiere la botella se indica en una banda lateral termosensible.

Precio: 55,00 euros.

Temperatura bajo control



Hay muchos métodos para conservar y mantener la temperatura deseada en un vino, pero para controlarla en la copa no se ha inventado nada más eficaz que el termómetro clásico, el de columna coloreada. Los de mercurio, por lo contaminante, están dando paso a otros líquidos termosensibles, como este que ofrece Popy Wine.

Viene en un conjunto

con un alcoholímetro básico para conocer los otros grados, los de alcohol, y ambos se guardan en una funda de cuero cosido para poder llevarlos encima y preservar la fragilidad del vidrio.

Precio: 14,50 euros.



Termómetro para bodega

Si el termómetro clásico es lo mejor dentro de un líquido, lo más fácil para comprobar los datos a simple vista es un marcador digital, pieza imprescindible en una bodega, grande o pequeña, al natural o refrigerada. Este visualizador de temperatura y humedad es para interiores, y conserva registradas la temperatura máxima y mínima, por si falla el enfriador, o para comprobar que en cualquier estación el espacio de guarda es adecuado. Tiene indicador de batería baja y se puede colgar en la pared o poner sobre la mesa.

Precio: 35 euros.

Un armario que cabe en cualquier sitio

Quien disponga de un lugar adecuado y más amplio o necesite la rotación de un establecimiento público, o, simplemente, ame a sus vinos como a sí mismo, hará bien en agenciarse un Armario Vinothek, de Frigicoll, con capacidad para 68 botellas, o sea, más de cinco cajas, que viene a ser una cantidad ideal para la bodega de uso de un verdadero aficionado. El mueble exteriormente mide 60 x 60,5 cm., más o menos como cualquier electrodoméstico de línea blanca, y tiene una altura de casi 89 centímetros, de modo que se puede integrar en los muebles de cocina, eso sí, a pesar de su perfecto aislamiento, mejor lejos del hornillo y de otras fuentes de calor.

Precio: 900 euros.



Para seis botellas

Se está generalizando el uso de los armarios conservadores de vinos, y sin duda llegarán a ser tan cotidianos y domésticos como el frigorífico en la cocina. Además los hay para todos los gustos, necesidades y capacidades. Esta nevera cabe en cualquier espacio y tiene capacidad para 6 botellas que se pueden conservar a temperatura entre 5° C y 20° C, es decir, para vinos blancos, tintos

y para muchos cavas que no necesitan más frío.

Precio: 142 euros.



FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- Transferencia bancaria al hacer el pedido.
- Contra reembolso (más gastos de correo).

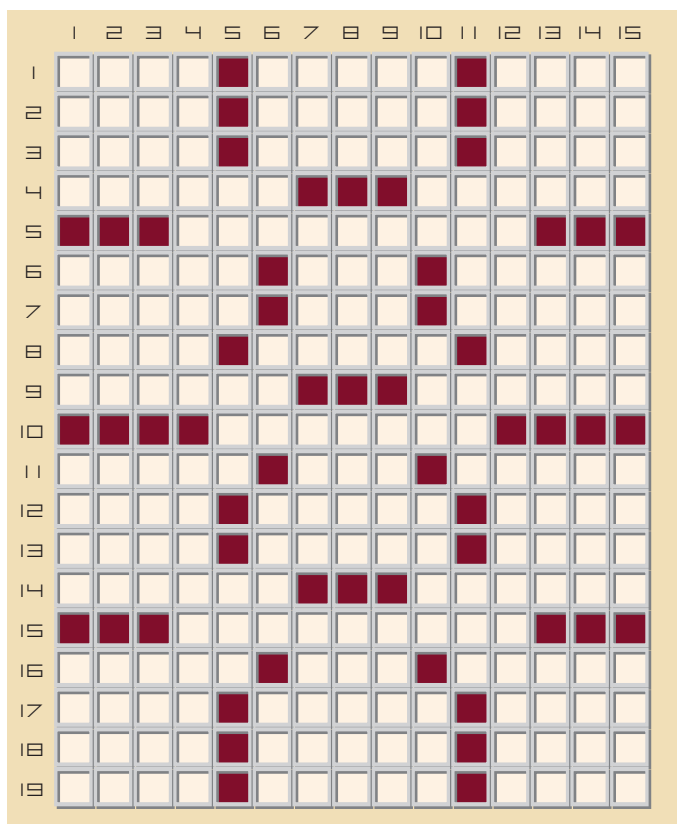
Gastos de envío hasta 2 kg: 10 euros; a partir de 3 kg: 15 euros (precios para la Península, IVA incluido)

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

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Cultura del botellón

Diviértase poniendo a prueba sus conocimientos enológicos resolviendo este crucigrama, patrocinado por Sala de Catas POPY WINE que sorteará entre los acertantes dos cursos gratis para dos personas en sus instalaciones madrileñas, a partir de septiembre. Envíenos, antes del día 25 de este mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Espumoso de reserva. Vino de Valladolid. Escalera de color (?). 2. Abrigo de Dolly. Elemento volátil del vino. Casa de subastas del NASDAQ. 3. Criba del hortelano. Caer en la cuenta. Niña, familiarmente. 4. Propensa a la crueldad. Dueño de Idéfix. 5. Botella de cava de 12 litros. 6. El rey de los vinos húngaros. Hasta la fecha actual. Utensilios de cata. 7. Cierta ganadería. Muñequito de Famosa. Visión fugaz. 8. ¡Quédese ahí quieto! ____ de Ley, bodega riojana. Tomable por boca. 9. Palacio de París. Punto sur. 10. Botella de cava de 18 litros. 11. Estampa coleccionable. Trazo de beodo. Lanzado. 12. Opuesto de hirsuto. Pequeña munición. Poner huevos. 13. Dios carnero. Secreción de savia de la vid. Exenta de bondad. 14. Círculo burbujeante del champagne. Stradivarius, para algunos. 15. Botella de cava de 24,5 litros. 16. Subidas de precios. Se desplazaba. Calvino de El vizconde demediado. 17. Competencia de Volvo. Porcentaje. Cifras de nacimiento. 18. Dialecto del guaraní. Fibra partentada por DuPont. Río de 6.671 kilómetros. 19. Pensó una solución. Fino de Domecq. Gigantes de la galerna.

VERTICALES. 1. Mentor de Epi. Lo máximo admisible. Desastre de 1929. Vino de postre piemontés. 2. Adjetivo de avis. Despacho de la Casa Blanca. Complemento de la novia. Pariente del banjo. 3. Org. educativo. Soprano Te Kanawa. Nariz del vino. Gemelo de tebeo. 4. Seguidores del mulá Omar. Ayudante del picador. 5. Set de vino. ¿____ está por ver! Tú y yo, en el siglo XVII. 6. Tipo de cálculo. Estranguladora tropical. Color del Barça. Hortaliza de Bruselas. 7. Causa del desgaste. Acompañamiento del vino. Incapaz de traición. Principal uva blanca de la Rioja. 8. Cía. de contratación. Evitar la tentación. Cuna de acuerdos árabe-israelíes. Princesa tuerta. 9. Agencia anti-droga de USA. 365 días, en Hispania. Golda política hebrea. Pixie o Dixie. 10. Base del sushi. No, en el Algarve. Como la Bossa de Tom Jobim. Blanco de telediaro. 11. Portaequipajes del coche. Un Fiat. Raíz de IX. 12. Vinos de Vinoble. Denominación de Enate. 13. Pastorillo del Génesis. ____ Aventura. Compromiso de pago. Tinte azulado. 14. Panchito. Verbo romántico. Amigo pintor de Lorca. Nombre de faraona. 15. Héroe de la Iliada. Por si mismo. Siguen el oficio. Premios de la Berlineale.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 118

ALBARINO FEFIÑANES 2006

Juan Barroso Santander
C/ Camino del Juncal, 28802
Alcalá de Henares.
Madrid

Belén Padrón Rodríguez
C/ Celso Emilio Ferreiro, 37
1º Dcha. 32004 Ourense

Migueltxo Goñi
C/ Lerín, 31 - 3º C
31013 Ansoáin. Navarra

Nicolás Sotomayor
Plaza del Rey D. Jaime, 9
12200 Onda
Castellón

María Teresa Olucha Salvia
C/ La Safona, 3 - 4º
12200 Onda Castellón

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 119

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 119

Sergio García Serrano, Mª José Tardío López, José Luis Aparicio Rojo, Sergio López Fernández, Iñaki Alonso Díez



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
ERROTA ZAR Madrid	Txakolí Txomin Etxaniz '06 Clos Antonia '03 Viña Guitián '05	Muga Cr. '03 Cepa 21 '03 Dominio de Longaz '04	PX Alvear Moscato d'Asti 2006
LA BODEGA DE SANTA MARINA Badajoz	Finca La Colina Sauv. Blanc '06 Albariño Valdamor '05 Santiago Ruiz '05	Basangus Cr. '02 Protos Cr. '03 Pago de los Capellanes Cr.'03	Santa Digna Rosado '06 Brandy Peinado 100 años Pago de Tharsys Brut Rose
LA VINOTECA Pamplona (Navarra)	Palacio de Otazu Chardonnay '05 Monty's Hill Chardonnay '05 Marqués de Riscal Verdejo '06	Castillo de Eneriz Cr. '03 Inurrieta Cuatrocientos Cr. '03 Piedemonte Cr. '03	MDO Moscato de Ochoa Don PX '04 Piedemonte Moscatel '06
LANDA PALACE Burgos	Marqués de Riscal Verdejo '06 Gran Bazán Ambar '06 Marqués de Riscal Sauvignon '06	Pago de Carraovejas Cr. '04 Pesquera Cr.'04 Viña Salceda Cr.'02	Ochoa Moscatel '06 Don PX '04 Tokaji '00 Oremus
MESÓN EL CORDERO Segovia	Prius de Moraña '06 Ossian '05 Enllac '05	Baden Numen '05 Novellum '04 Toro Avan Nacimiento '05	PX Toro Albalá Chivite Col. 125 Vendimia Sel. '04 Pago el Pulpito
PASTELERÍAS MALLORCA Madrid	Marqués de Alella '06 Enate Chardonnay 234 '06 Palacio de Bornos Verdejo '06	Izadi Cr.'03 Marqués de Vargas Rva. '02 Amaren Tempranillo Rva. '01	PX Fernando de Castilla Antique Casta Diva Cosecha Miel '05 L.B.V '00 Noval
RESTAURANTE LA TABLA Gijón (Asturias)	Zárate "El Palomar" '05 Ossian '05 As Sortes '04	Ostatu Cr. '02 Sierra Cantabria Cuvée Especial '02 Valderiz '03	Noceto Michelotti '05 PX Venerable 30 años V.O.R.S. María Casanovas Brut Nat.G.Rva.
VIRIDIANA Madrid	Blanco Nieva '05 As Laxas '05 Freixenet Brut Nature	Dominio de Atauta '03 Aalto '03 Hacienda Monasterio '03	Yarden Heightswine P.X Agustín Blazquez Moscato de Alba

AURIS
El nuevo Toyota

www.llorente.toyota.es



Auris. Todo empieza aquí.



Auris. Un coche inspirado en el Sol. En su fuerza. En la energía que desprende desde su interior. Eso explica que esté diseñado desde dentro hacia fuera. Pensando, sobre todo, en la comodidad y la seguridad de sus ocupantes. En Toyota, todo empieza aquí.

Auris. El nuevo Toyota. Desde 14.710€*



TODAY TOMORROW **TOYOTA**



Información
y prueba:
902 342 902

EXPOSICIÓN Y VENTA
Dr. Federico Rubio y Galí, 37
MADRID. Tel.: 914506853

POSVENTA Y RECAMBIOS
C/ Bravo Murillo, 64
MADRID. Tel.: 915357590

General Moscardo, 37
MADRID. Tel.: 915357038

Dr. Federico Rubio y Galí, 62
MADRID. Tel.: 914507586

llorente

*Precio válido para Península y Baleares de la versión "Auris" 1.4 VVT-i 97 cv 3 puertas (no incluye la pintura metalizada). IVA, impuesto de matriculación y transporte incluidos. Modelo visualizado: Toyota Auris 2.2 D-4D D-CAT 5 Puertas "Sport". Consumo combinado entre 5,0 y 9,0 l/100 km. Emisiones de CO2 entre 119 y 209 g/km.

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 (Alfáfar), EL HORNO (Jávea), IL PECCATO (Guardamar del Segura), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Rouquetas de Mar), BELLA-VISTA (Llanos de Alquian), 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), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrión), 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 BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** AL ALBA, ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurn d'Anoia), CAN BALADIA (Argentina), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRI, 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, RIBEIRO, 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:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), LOS PERILLAS (Jéréz de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ, TABERNA DELICATUM (Conil de la Frontera). **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 (Vara 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), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), MARTÍN BERAATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). Huelva: EL PARAÍSO (Punta Umría). **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), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINÍSSIMO (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), BACCHUS, 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, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), COQUE (Humanes), CURRITO, DE PURA CEPa, DE VALERIA, DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, 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 PUNTIITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos). LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), 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 TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUILLA, 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 ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACÁIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades", VENTA CUEVA DEL GATO (Benaoján). **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), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDARIZ (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 (Sépúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDE-RO, 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 Dimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRI (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), 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), COLEDI VINS (Denia), DIVINO (Jávea), ENOTECA SOLERA IBÉRICA, LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibiza), LA TENDETITA (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 CORTJO DE LA VIEJA. **Asturias:** DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO (Gijón), EL SOLAR 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 (Arriendas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérica). **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 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 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 Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Caella), ENOTECA DIVINS (Martorell), GSR-PRODUCTIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurn d'Anoia), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIE-RRRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), VINUS BRINDIS, XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA 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), PASTELERIA 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 VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEJIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIE-RRRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** 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, CERCA-VINS (Tàrrrega), EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgell), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENILLAS, 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 DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUBÉL 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 BUENA FE, 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), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIQUEQ (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 (Mutilla 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, TIE-RRRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (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), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET (Urda), BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA 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, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

VINO

Escuchar, el trasiego de la botella recia, robusta, severa, a la copa frágil y ligera, de boca ancha y tallo largo. Un murmullo inconfundible que presagia aromas, colores y sabores ricos en matices que enamoran al paladar más exigente.

2007
GRAN SELECCIÓN



**PREMIO
GRAN SELECCIÓN**
**Vino tinto de más de
2 años, con más de
6 meses en bodega**
PINGOROTE

PREMIOS SELECCIÓN ORO



**ALTOS
DEL CABRIEL**
VILLAMALEA
(Albacete)
TLF.: 967 483 257

BLANCO



**TORRE
DE GAZATE**
TOMELLOSO
(Ciudad Real)
TLF.: 926 513 004

ROSADO



YUGO
SOCUÉLLAMOS
(Ciudad Real)
TLF.: 926 530 388

VINO TINTO JOVEN



**MISTERIO DE
FONTANA**
FUENTE DE PEDRO
NAHARRO (Cuenca)
TLF.: 969 125 433

VINO TINTO
de menos de 2 años en
bodega entre 1 y 6 meses



PINGOROTE
VILLANUEVA DE
ALCARDETE (Toledo)
TLF.: 925 166 350

VINO TINTO
de más de 2 años con más
de 6 meses en bodega



**OJOS DEL
GUADIANA**
VILLARRUBIA DE LOS
OJOS (Ciudad Real)
TLF.: 926 896 135

VINO TINTO
de más de 3 años con más
de 1 año en bodega



GRAN ORISTAN
VILLARROBLEDO
(Albacete)
TLF.: 967 141 907

VINO TINTO
de más de 5 años con más
de 2 años en bodega



VITIS NATURA
QUINTANAR DEL REY
(Cuenca)
TLF.: 659 962 922

VINO
de producción ecológica



ALCARDET
VILLANUEVA DE
ALCARDETE (Toledo)
TLF.: 925 166 375

ESPUMOSO

consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

www.somontano.es

MONCLÚS
OSCA
FÁBREGAS
LALANNE
VIÑAS DEL VERO
ENATE
PIBINEOS
VALDOVINOS
BLECUA
DALCAMP
OTTO BESTUÉ
OLVENA
SIERRA DE GUARA
LAUS
BALLABRIGA
ALDAHARA
RASO HUETE
ABINASA
IRIUS
MELER

