







REDACCIÓN

DIRECTOR

Carlos Delgado c.delgado@opuswine.es

c.delgado@opuswine.es
SUBDIRECTOR

Bartolomé Sánchez b.sanchez@opuswine.es COORDINADORA GENERAL:

Ana Ramírez

a.ramirez@opuswine.es Director de Fotografía

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.delqado@opuswine.es

EDITOR
Manuel Saco

m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

DIRECTORA GENERAL

Cristina Butragueño c.butragueno@opuswine.es Coordinación

Lulicar Minaya I.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

RELACIONES EXTERNAS

Juan Bureo

j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

AES

ClJosé 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 Prioratos para todo.

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







14 CON MUCHO GUSTO

- 15 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 16 Práctica de Cata
- 17 SEPA DE LO QUE HABLA
- 18 QUESO Y VINO
- 19 EL COLECCIONISTA
- 20 DÍAS DE VINO
- **21** AGUARDIENTES
- **22 ENOTURISMO**
- 24 GENTE DE VINO
- 26 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO

12

BODEGAS EJEMPLARES CASTILLO DE SAJAZARRA

Como una bella durmiente, oculta tras los muros del castillo, olvidada por siglos en los profundos sótanos, se desperezó una hermosa bodega. Así ha sido, así es. Tan mágico como un cuento de hadas. Y es que cuando alguien se enamora de un castillo ruinoso y pone toda su voluntad en volver a alzar los muros y en recuperar el esplendor del bastión en sus mejores años, está abriendo la puerta a la fantasía, al prodigio.



PRIORATOS A BUEN PRECIO CALIDAD PARA TODOS LOS BOLSILLOS

Tendría que ser una persona extraordinariamente persuasiva si hace solo treinta años alguien nos convenciese de que el Priorat estaba destinado a ser la tierra de promisión de bodegueros célebres, de vinos famosos y, también, de precios prohibitivos. Desde aquellos años ochenta en los que la nueva etapa se consolida, el vino del Priorat ha sido un referente de calidad, aunque, como ocurre con todo lo que triunfa, no faltan voces que denuncien que los precios rozan el dispa-

rate en algunos casos. Y sin embargo existen pocas zonas como ésta, de enormes pendientes, suelos áridos, de cepas con producciones cicateras, donde el coste de producción sea tan elevado. En los últimos años el Priorat ha experimentado un crecimiento poco habitual. A su abrigo han venido entusiastas enólogos, con sus "vinos de garaje" en la cabeza, vinos con los que ascender por la dorada escala de la fama. Con ellos conviven espléndidos vinos a muy buen precio.



4

EDITORIAL

Carlos Delgado

ocos ejemplos hay tan claros de cómo la sagacidad y el buen hacer enológico pueden despertar a una zona vitivinícola histórica de su sueño de piedra, como el de Priorato, la zona de mayor impacto en el panorama español. Todo comenzó en 1981, con la llegada de René Barbier a estas históricas tierras, de abadías y conventos, y cuyos priores -de ahí el nombre- sabían del buen vino. En unión de José Luís Pérez y Carlos Pastrana, inicia la renovación de la zona, aprovechando las posibilidades de una cooperativa de viticultores. En 1992 nacen los primeros tintos que asombrarán al mundo: "Clos Martinet", "Clos de l'Obac", y, sobre todo, "Clos Mogador", un prodigio no siempre bien comprendido. Es la trilogía del mejor Priorato. Años más tarde, Álvaro Palacios, un joven emprendedor de tradición riojana, creará "Clos Doffi" junto al vino más caro de España, el "L'Ermita". Todos son tintos difíciles, escasos y caros, con cuerpo y garra, aromas intensos y complejos, cálida frutosidad (confitura de ciruelas y arándanos), sobresalientes paisajes de crianza en madera (torrefactos, pimienta verde, cedro), y un magnífico paladar: amplio, sabroso, suave, con plenitud tánica y una expresividad gustoolfativa que necesita del tiempo para desarrollar toda su potencialidad. Auténticos vinos de terruño, porque el suelo marca claramente la diferencia, con sus fallas y numerosos pliegues que albergan una capa freática rica en agua y bien aireada. De aquí, con esmeradas elaboraciones, saldrán los nuevos prioratos: la conjunción de fuerzas tectónicas y la propia selección natural han logrado el milagro. Pero Priorato crece, se desarrolla, la demanda se dispara, y los precios los convierten en un lujo prohibitivo. Era evidente que, junto a los grandes, de escasa producción y precios prohibitivos, tenían que aparecer otros más asequibles, aunque con la misma casta escrita en la pizarra. Son, inicialmente, segundas marcas. Sin embargo, en los últimos años han aparecido nuevos prioratos de excelente factura a precios asequibles. Tal vez no tengan la grandeza de sus hermanos mayores, pero sí suficiente calidad y dignidad como para ser una opción muy respetable. El rostro asequible y amable de Priorato, una denominación de origen calificada que es capaz de premiar su plus de personalidad y singularidad con buenos precios.



Prioratos a buen precio

Calidad para todos los bolsillos

endría que ser una persona extraordinariamente persussiva si hace solo treinta años alguien nos convenciese de que el Priorat estaba destinado a ser la tierra de promisión de bodegueros célebres, de vinos famosos y, también, de precios prohibitivos. Desde aquellos años ochenta en los que la nueva etapa se consolida, el vino del Priorat ha sido un referente de calidad, aunque, como ocurre con todo lo que triunfa, no faltan voces que denuncien que los precios rozan el disparate en algunos casos. Y sin embargo conozco pocas zonas como ésta, de enormes pendientes, suelos áridos, de cepas con producciones cicateras, donde el coste de producción sea tan elevado. En los últimos años el Priorat ha experimentado un crecimiento poco habitual. A su abrigo han venido entusiastas enólogos, con sus "vinos de garaje" en la cabeza, vinos con los que ascender por la dorada escala de la fama.

A la misma llamada han respondido las grandes compañías vinícolas como Torres, Codorníu, Freixenet y otras de parecido potencial de distribución. En la última década se ha plantado un 50% más de viñedo nuevo, y ya hay más de cien bodegas inscritas. Delicada cuestión si todos sus componentes no han entendido el principio del Priorat y no respetan rigurosamente las reglas establecidas. ¿Se conserva el espíritu del Priorat? Para saberlo, nada mejor que fijarnos en los llamados segundos vinos (el tope lo marca el precio de treinta euros máximo), esos a los que suele ir la materia prima menos favorecida.

LAS VARIEDADES SIN NOMBRE

El Priorato ha sabido rescatar esas variedades "sin nombre" que, a veces, definen la personalidad única de una zona. Hoy, la Cariñena (o Mazuelo) es ya una variedad bien considerada, la Garnacha se codea con las viñas nobles en plano de igualdad.

Pero en esta tierra de tintos también son notables sus vinos blancos. Gozan de menos fama, buscando un hueco en el corazón de los bodegueros de la zona. Vinos donde la Garnacha blanca impone su personalidad (si bien las otras variedades aportan mayor complejidad). De entre ellos destacan el Vinya Llisarda, que elabora Josep Manuel Fuentes, unos de los clásicos, capaz de aguantar y redondearse en botella durante unos años. Y en parecido estilo, el viejo conocido Les Brugueres, de la Conrería de Scala Dei. Sorprende la capacidad de envejecimiento del Nunci Abocat, elaborado con un fuerte porcentaje de Moscatel de aquellas laderas pizarrosas, elaborado por el belga afincado

en Poboleda Dirk Hoet. Como curiosidad lleva este vino en sus venas una de las variedades más desconocidas en España, la "Eles", reliquia de pasado, pero en tan pequeña proporción que resulta irreconocible. Aunque hay elaboradores que directamente confían en cepas foráneas como Óscar Pasanau, con la Viognier. Gusta, también, la frescura del Il.lia, la elegancia y equilibrio del Odysseus.

EL HERMANO MENOR

Hemos rehuido en esta cata de los vinos galácticos, alguno de los cuales alcanza precios inexplicables. Nos hemos ceñido al bolsillo de los mortales, procurando elegir vinos que no superaran los 30 euros, personales, que conservan el aire de familia, en los que reconocer inmediatamente el clima, el tipo de cepa, la inclinación del terreno donde se cultiva y, sobre todo, las características singulares del suelo.

Unos se parecen mucho en aromas minerales, complejidad y concentración a sus hermanos de mayor precio, pero hay otros que acusan la debilidad de proceder de una cepa joven o del trabajo de manos no demasiado expertas. Entre los primeros nos han causado buenas sensaciones algunos como el Marge, del Celler d'Encastell, de Porrera, por su equilibrio, su concentración comedida y su elegancia. Sangenis i Vaqué, también de Porrera, hace una gama de vinos muy interesante, entre ellos este "Vall Por", ¡valle del miedo!, quizá por el susto que causa vendimiar alguno de aquellos terribles majuelos colgados en la montaña.

Montgarnatx tiene una estructura excelente, y el Mas Plantadeta Garnatxa resulta un vino muy varietal. Triumvirat es uno de esos tintos cuidados, de tirada muy pequeña. El Trío Infernal, nombre simpático que se han buscado los franceses del Ródano Combier, Fischer, y Gerin, elaborado por Pep Aguilar, es uno de los más originales y armoniosos.

Los de siempre mantienen una línea muy regular. Como el Embruix de Vall-Llach, uno de los de mejor relación calidad/precio. Los Torres por fin han sacado su primer Priorat, y a fe mía que el primer paso ha sido firme: el Salmos es un vino bien equilibrado en todo, incluso en el precio. Onix Evolució hace honor a su nombre, la evolución de los vinos de esta casa ha sido espléndida. El Cruor tiene raza y concentración. Mas d'en Gil siempre ha elaborado unos vinos con mucho equilibrio, y los Coma Vella (tanto blanco como tinto) son un buen ejemplo. También el Celler Capafons-Ossó mantiene una trayectoria firme, con su excelente Masos en Cubells, un vino muy equilibrado.



VINOS DEL PRIORATO

BLANCOS

CECILIO BLANC 2006 €€ Celler Cecilio. Tel. 977 839 181

De color poco habitual (reflejos pardos), posee aromas de fruta muy madura y melosos, sencillo y agradable en el paso de boca.

CLOS LES FITES BLANC 2005 €€€€

La Perla del Priorat. Tel. 977 825 202

El dominio de la madera inicial queda bien compensado por una redondez y agradable frescura en boca.

FINCA LES MYRIAMS 2005 © © ©

Mas d'en Just. Tel. 607 187 733

Color amarillo dorado, potentes aromas de fruta madura (albaricoque) y cítricos. Mucho cuerpo, la acidez le salva del empalago.

IL.LIA BLANC 2005 €€€€

Devinssi. Tel. 977 839 523

Extrañamente pálido, aromas florales, fruta carnosa y exótica (piña y lichis), goloso, agradable y con cierto amargor final.

LES BRUGUERES 2006 © © © © 🖎

La Conreria d'Scala Dei. Tel. 977 827 063

Complejo en nariz, muy aromático, sorprende su frescura porque posee el cuerpo y la profundidad de los buenos blancos del Priorat.

NUNCI ABOCAT 2004 © © © © ©

Celler Mas de les Pereres. Tel. 977 827 257

Bien construido, complejos aromas de fruta madura, especias, toque sutil de lías. Untuoso, bien equilibrado y de elegante final amargoso.

ODYSSEUS 2006 © © © © 🕸

Viñedos de Ithaca. Tel. 977 660 080

Sensación de frescor en este vino por sus tonos de fruta, flores y tostados; cuerpo en boca y acidez viva le confieren un buen final.

VINYA LLISARDA 2001 €€€€₺

Celler Fuentes. Tel. 977 830 675

Complejo buqué de aromas de fruta muy madura, balsámicos, especias. En boca es redondo, untuoso; su fresca acidez resalta la frescura.

TINTOS

+7 2004 €€€€

Pinord. Tel. 938 903 066

Cubierto, de claros aromas frutosos, un toque mineral. Goloso, envolvente, todavía algo astringente, de final cálido.

770 2004 €€€€€

Elvi Wines. Tel. 629 238 236

Complejo buqué de frutillos, café, tostados, mineral, intenso y limpio. Corpulento, cálido, de suaves taninos que envuelven el paladar.

ABAT DOMÉNECH 2003 €€€€

Francesca Vicent Robert. Tel. 610 536 573

Color rojo intenso. Frutillos negros, romero, tonos minerales. En boca es intenso y sabroso; de final cálido.

BALCONS 2004 ©©©©©

Pinord. Tel. 938 903 066

De una carga frutal muy potente, notas de tostados y vainilla. Con buena estructura y tanino vigoroso, para acompañar a un buen asado.

CARTOIXA SCALA DEI 2004 ©©©©

Cellers Scala Dei. Tel. 977 827 027

Aromas de frutillos, hierba, tonos de especias, todo muy sutil. Un tanino maduro y envolvente le confiere prestancia y suavidad.

CECILIO NEGRE MAGNUM 2005 €€€€

Celler Cecilio. Tel. 977 839 181

De sencillos aromas de fruta muy madura, hierbas y monte bajo. Fácil paso de boca y agradable de beber.

CLOS GALENA 2004 €€€€€

Domini de la Cartoixa. Tel. 606 443 736

Excelente interpretación de un Priorat elegante: frutillos silvestres y un toque mineral; carnoso, pleno, de fresco y balsámico final.

CLOS LES FITES 2003 €€€€€

La Perla del Priorat. Tel. 977 825 202

Color picota, capa media. Tiene aromas de fruta roja y negra, especias y tostados. Muy agradable, carnoso, ligero y persistente.

COMA VELLA 2004 😂 😂 😂 😂

Mas den'Gil. Tel. 977 830 192

Buen abanico de aromas: fruta madura y notas balsámicas. Cálido, equilibrado y con estructura, taninos muy maduros y expresivos.

CRUOR 2004 **€€€€€**

Casa Gran del Ciurana. Tel. 932 233 022

Hace honor a la tierra pizarrosa por su expresión mineral, notas de tostados, fruta y especias. Tanino maduro, amplio, carnoso y suave.

EMBRUIX 2005 €€€€€

Celler Vall-Llach. Tel. 977 828 244

Muy aromático, destacan los frutillos rojos, especias y un toque mineral. Sabroso, con firmes taninos y excelente acidez que le da frescura.

EMPIT CASTELLET 2004 €€€

Celler Castellet. Tel. 977 828 044

Fruta madura, enebro y monte bajo como principal tramo aromático, también tostados, notas minerales. Es carnoso y con cuerpo, de suaves taninos maduros.







ANDALUCÍA**SABOR**

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

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

> VEN A VERLO, VEN A QUE TE VEAN







VINOS DEL PRIORATO

FINCA EL PUIG 2002 ©©©©

Celler Fuentes. Tel. 977 830 675

Complejo buqué, tabaco, monte bajo, confitura y tostados, con cuerpo y estructura; resalta su equilibrio acidez/tanino.

GALENA 2003 ©©©©©

Domini de la Cartoixa. Tel. 606 443 736

Buqué complejo, caja de puros, tinta, mineral y notas especiadas de la madera. Un paso de boca agradable, sin aristas, con cuerpo y armonía.

GENIUM 2004 €€€€

Genium. Tel. 977 827 146

Frutillos silvestres, regaliz, notas de tostados y un toque mineral. Es sabroso, bastante tánico y potente; para guardar un tiempo en botella.

GENIUM ECOLÒGIC 2004 €€€€

Genium. Tel. 977 827 146

Originales aromas balsámicos, frutos rojos, un toque especiado. Cuerpo medio, tanino presente, y de agradable paso de boca

GRAN NASARD 2004 €€€€€

Llicorella Vins. Tel. 977 211 471

Un tanto cerrado, sobresale la fruta negra madura (ciruelas) y especias. En boca es sabroso, con un tanino que se hace notar.

GRAN SOLÀ 2005 €€€€

Josep Barceló-Vinyes. Tel. 977 830 726

Vino equilibrado, tanto por sus aromas (fruta madura, confitura, especias) como en boca, carnoso, dulcemente tánico y largo.

GRATAVINUM PI R 2004 6666

Gratavinum. Tel. 938 901 399

Notas balsámicas, cacao, frutillos y recuerdos pizarrosos. Todo lo complementa con una buena estructura; todavía un poco «duro».

IL.LIA 2005 **€€€€**

Devinssi. Tel. 977 839 523

Sobresale la fruta madura y la confitura sobre las especias, la mineralidad o los tostados. Buena estructura en boca, carnoso, potente.

ISARAL 2003 €€€€

Cellers Escoda Ribero. Tel. 680 994 815

Frutillos silvestres, especias y un toque mineral. Equilibrado, paso de boca amable y pleno, de tanino maduro y bien trabajado.

IUGITER 2004 €€€€

La Conreria d'Scala Dei. Tel. 977 827 063

Monte bajo y fruta madura sobresalen del resto; notas tostadas al fondo. Sabroso y con buena acidez; un final cálido y agradable.

LO PIOT 2002 €€€€

Francesca Vicent Robert. Tel. 610 536 573

Un vino complejo, impronta mineral entre claros aromas de frutillos negros. Carnoso y corpulento, potente final de chocolate amargo.

MARGE 2005 **€€€€**

Celler de l'Encastell. Tel. 977 828 146

Muy expresivo, clara sensación frutal bien acompañada de especias y notas minerales. Bien estructurado, con equilibrio y carnosidad.

MARTINET BRU 2005 €€€

Mas Martinet Viticultors. Tel. 629 238 236

Sobresalen los aromas de frutillo y especiados sin complicaciones. Un paso de boca goloso, pulido, agradable y limpio.

MAS D'EN BERNAT 2006 © ©

Jaume Sabaté Mestre. Tel. 977 839 209

Juventud y dinamismo. Fruta fragante (frambuesa, ciruela), monte bajo. Con nervio y carnosidad, agradable de beber.

MAS D'EN JUST 2004 €€€€

Mas d'en Just. Tel. 607 187 733

A pesar de su clasicismo en nariz (madera acusada, caja de puros, especias) es muy sabroso en boca, envolvente y largo.

MAS DE LES VALLS 2005 666

Devinssi. Tel. 977 839 523

Un joven con hechuras de mayor, aromas de fruta muy madura junto a unos lácteos comedidos. Sensación de frescura y juventud en boca.

MAS DE SUBIRÀ 2002 €€€€

Viticultors del Priorat. Tel. 977 831 309

Frutillos silvestres, ciruela pasa, especias. Amplio y ágil en el paso de boca, algo goloso, agradable final, aunque irá a más.

MAS MALLOLA 2005 ©©©©©

Marco Abellá. Tel. 933 712 407

Expresivo en aromas, recuerdos de frutillos negros, especias y notas pizarrosas. Muy potente y carnoso, de agradable recuerdos de violeta.

MAS PLANTADETA GARNATXA 2005 €€€₺

Jaume Sabaté Mestre. Tel. 977 839 209

En conjunto resulta muy especiado, con un toque poco habitual de fruta exótica. Es ligero, sin aristas y de agradable calidez final.

MAS SINEN 2004 ©©©©©

Celler Burgos Porta. Tel. 977 321 339

Aromas de fruta negra, tostados, chocolate amargo. Fresco en el paso de boca, goloso, muy bien integrado y bastante tánico.

MASOS D'EN CUBELLS 2003 ©©©©©©

Cellers Capafons-Ossó. Tel. 977831201

Un vino profundo, con aromas de fruta madura y monte bajo, y notas minerales. Sabroso y estructurado, taninos maduros envolventes.

MONTGARNATX 2002 €€€€€₺

Celler Cartoixa de Montsalvat. Tel. 977 839 299

Buqué complejo, aromas de monte bajo y fruta madura. En la boca es muy sueve, redondo y profundo; expresivo final de guindas en licor.









VINOS DEL PRIORATO

MORLANDA 2004 €€€€€

Viticultors del Priorat. Tel. 977 831 309

Domina la fruta madura, acompaña bien la madera (vainilla, tostados). Es sabroso, con muy buena acidez y amplitud.

NOSTER 2004 €€€€

La Perla del Priorat. Tel. 977 825 202

Color cereza capa media. Muy frutoso, confitura de grosella, carnoso y con potente acidez; expresivo gracias a su tanino maduro.

Odysseus 2004 ©©©©

Viñedos de Ithaca. Tel. 977 660 080

Jugoso, frutal, con medidas notas de madera y tostados. Un vino carnoso, bien equilibrado y fresco.

ONIX EVOLUCIÓ 2004 ©©©©©

Vinícola del Priorat. Tel. 977 839 167

Un buqué muy completo, desde los frutillos rojos confitados al mineral, monte bajo, vainillas... Con cuerpo, un tanino maduro y expresivo; final de regaliz.

ONIX FUSSIÓ 2006 €€€€

Vinícola del Priorat. Tel. 977 839 167

Excelente frutosidad (mora, frambuesa). Carnoso y fresco, paso de boca de agradable tanicidad, final pleno de fruta con algo de especias.

PERINET 2004 €€€€

Mas Perineo. Tel. 977 821 079

Aromas de monte bajo, frambuesas y notas florales, y también especiados. Es carnoso en el paso de boca, amplio, algo duro todavía.

PRIOR 2004 **€€€€**

Cellers Scala Dei. Tel. 977 827 027

Tiene la profundidad pizarrosa de un buen Priorat, además de especias, mucha fruta y confitura. Muy buena estructura y un tanino maduro que envuelve el paladar.

Celler Rotllán i Marqués. Tel. 933 144 964

Muy cerrado, necesita algo de aire para donar esos aromas de monte bajo, especias y fruta. Es sabroso, con un tanino pleno de carácter.

SALMOS 2005 **€€€€**

Miguel Torres. Tel. 938 177 400

Frutillos negros en confitura, un toque mineral; es sabroso, con un tanino bien maduro que envuelve el paladar con suavidad.

SANGENÍS I VAQUÉ 2005 €€€₩

Sangenís i Vaqué. Tel. 977 828 238

Aunque en su etiqueta reza «tinto joven», aguanta el paso del tiempo con buena disposición y sobrado de poder. Mucha fruta, sabroso, largo y cálido final.

SIRSELL 2004 €€€€

Cellers Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201

Aromas limpios a frutillos silvestres, especias y hierbas. Es suavemente cálido, sabroso y de agradable y aromático final.

SOLÀ 2005 €€

Josep Barceló-Vinyes. Tel. 977 830 726

Mucha fruta roja madura, recuerdos de mermelada, y un tanto mineral. Es fresco y carnoso, de un tanino notable y final cálido.

SOLÁ CLASSIC 2005

Josep Barceló-Vinyes. Tel. 977 830 726

Limpios aromas de frutillos de bosque, un toque mineral, agradable paso de boca, tanino maduro y suave; final persistente.

SOLANES 2005 €€€€

Cims de Porrera. Tel. 977 828 187

Expresivo, equilibrado, con raza y buen cuerpo, un vino que se resiste a su papel de segundón en la plantilla de la bodega.

TOCS 2004 **€€€€**

Terres de Vidalba. Tel. 977 313 647

Un vino moderno, de aromas frutosos, monte bajo y tostados. Es muy carnoso y envolvente, de suave paso y amplio final pleno de vida.

TORANA 2002 €€€

Francesca Vicent Robert. Tel. 610 536 573

Buena armonía madera/fruta (frutillos silvestres), balsámico y sugerente. Sabroso, de tanino maduro y cierta frescura en el paso de boca.

TRÍO INFERNAL Nº 1/3 2004 😂 😂 😂 😂

Combier-Fischer-Gerin. Tel. 977 839 403

Por su delicadeza se aleja de las versiones «heavy» tan en boga. Fina nariz frutal-floral con elegantes taninos sabrosos que envuelven el paladar.

TRIUMVIRAT 2005

Terra de Verema. Tel. 607 421 310

Complejo buqué, frutillos, especias, tostados y notas minerales. Denso, carnoso y elegantemente tánico, final potente y aromático.

USATGES 2004 €€€€

Costers del Siurana. Tel. 977 839 276

De su limpio buqué sobresalen aromas de frutillos negros, un toque especiado. Es sabroso, agradable, aunque le faltan aristas por pulir.

VALL POR 2004 €€€€

Sangenís i Vaqué. Tel. 977 828 238

Fruta muy madura, confitura, especias. En boca es carnoso, bien equilibrado y amplio.

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



VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA.

EN BOCA DE LOS QUE SABEN



Los sabores de este plato despiertan con una copa de Fino

Dani García. Restaurante Calima. Hotel Sol Meliá Marbella.





LENGUADO FRITO CON GACHAMIGAS, HABAS Y HUEVAS CON UNA COPA DE FINO.

LA RECETA: ENHARINA EL LENGUADO Y FRÍELO EN ACEITE BIEN CALIENTE DURANTE 7 MINUTOS. DESPUÉS SEPARA LA PIEL DE LOS LOMOS. FONDEA UN AJO Y 100 GR. DE CEBOLLA EN EL ACEITE. AÑADE 300 GR. DE FUMÉ DE PESCADO Y, CUANDO ROMPA A HERVIR, AÑADE 100 GR. DE MIGA DE PAN. DEJA COCER HASTA QUE PIERDA EL SABOR A CRUDO. DESPUÉS, AGREGA 50 GR. DE HUEVAS DE PESCADO Y 50 GR. DE HABAS DE SOJA A LA SALSA Y DÉJALAS COCER 30 SEGUNDOS. RETIRA DEL FUEGO Y AÑADE UNA YEMA DE HUEVO. SIRVE COLOCANDO LA PIEL DEL LENGUADO JUNTO A ÉSTE Y AÑADE LAS GACHAMIGAS POR ENCIMA. EL FINO: SECO, DELICADO Y CON NOTAS DE LEVADURA EN NARIZ Y BOCA (CRIANZA BIOLÓGICA). LOS MÁS DE 3 AÑOS DE CRIANZA EN MADERA LE DAN REDONDEZ Y EQUILIBRIO. SU SEQUEDAD Y BAJA ACIDEZ LE HACEN SER UN MAGNÍFICO COMPAÑERO DE LOS DELICIOSOS Y SENCILLOS SABORES DE ESTA APETITOSA RECETA.





JEREZ

XER

MANZANILLA

DENOMINACIONES

DE ORIGEN

BODEGAS EJEMPLARES

Castillo de Sajazarra

El tándem de la perfeccionista familia Líbano y un enólogo tan entusiasta y ecologista como Jabier Marquínez es una garantía para cada paso del campo, la uva y el vino. Aquí puede verse la mesa de selección, que se aplica a toda la uva que entra en la bodega.



La primitiva bodega ocupaba los sótanos del Castillo de Sajazarra. Ahora, desde las torres se contemplan las 21 parcelas que componen un viñedo hermoso y mimado como un jardín.

Esto sí es un verdadero Château

omo una bella durmiente. Oculta tras los muros del castillo, olvidada por siglos en los profundos y sombríos sótanos, se desperezó una hermosa bodega. Así ha sido, así es. Tan mágico como un cuento de hadas. Y es que cuando alguien se enamora de un castillo ruinoso y pone toda su voluntad en volver a alzar los muros y en recuperar el esplendor del bastión en sus mejores años, está abriendo la puerta a la fantasía, al prodigio.

La familia Líbano llegó a la villa de Sajazarra en los años 60, y poco a poco fueron levantando las piedras caídas que coronaban la villa hasta componer un acogedor refugio de recreo.

El edificio, simétrico, orgulloso, equilibrado, es impresionante, como lo es su historia, desde que el Conde de Nieva lo alzó en el S.XIII. La mano de los Líbano ha sido una caricia vivificadora para la fría piedra, y aun más, para todo el entorno del pueblo que, a su costa y con jardinero en nómina, se ha ido vistiendo de parques y flores, de sonoros empedrados, recónditos paseos, románticos miradores sobre el río... En fin, un prodigio de buen gusto, de calidez y humanidad, justo lo que suele faltar en la arquitectura medieval de este país, pensada para la guerra y la muerte, no para el amor o la vida.

LA BENDICIÓN DE UN VINO

Durante la obra apareció en el laberinto de sótanos un lagar y una prensa. Lo que había sido la bodega ahora se convertía en una señal, en una predestinación. Así nacieron la primera bodega y el primer vino, de 1973. Por esos años, en Rioja no había más que 60

bodegas de las 600 de hoy en día, de modo que pudieron elegir a capricho las tierras mejor orientadas y protegidas, al pie de los montes Obarenes que más allá se bautizan como Sierra Cantabria.

Es la más alta Rioja Alta, entre 580 y 700 m., y en línea recta, apenas los separan 80 kilómetros del mar, de modo que el duro límite se suaviza en un clima peculiar, muy adecuado para la vid.

En su día compraron viña, sobre todo de Tempranillo, y tierra de suelos muy pobres para nuevas plantaciones, con nuevos conceptos de viticultura, pero que ya han cumplido al menos 15 años. Así, han reunido 15 has. de monte, 30 de cereal y hasta 48 de viña, lo que les permite ser autosuficientes para alimentar una bodega capaz de elaborar su previsión limitada de 200.000 botellas.

LA VIÑA ECOLÓGICA

Las 21 viñas están diseminadas en torno al castillo, a menos de 3 km., de modo que desde la torre se puede distinguir cada una, y diferenciarla de las vecinas, por el color, por el cuidado, por la perfección. De sta manera, cuando llega la vendimia, las cajas llegan a la bodega en un santiamén.

El especial cuidado es la obsesión del enólogo, Jabier Marquínez, y consiste, ante todo, en aprovechar la naturaleza, alinear de forma que el viento barra los insectos, aunque en su furia rompa algún brote; vallar para que no entre el jabalí pero sí los corzos, que no destruyen; aclareos cuantitativos y cualitativos en cada fase de la planta, y deshojarla por el Este para evitar el rocío en el suelo y para que el sol potencie la defensa de la piel, los famosos polifenoles y taninos que

darán color y estructura al vino. En fin, tratamientos ecológicos y selección, aun antes de la mesa de selección, que puede ser muy rigurosa puesto que la uva desechada también se elabora y se vende a granel.

La misma precisión, estética y mimo se aplican en la bodega, donde la técnica está, aunque oculta. Bomba peristáltica para respetar la integridad de uva y vino, pequeños depósitos para vinificar por separado uvas y viñas, tinos de madera, y solo la energía imprescindible. Siempre que es posible se deja hacer a la naturaleza, que ella ponga el frío o el calor necesario y el tiempo para no tener que filtrar, apenas la decantación natural. Eso sí, las 1.850 barricas están en una sala que puede recibir ayuda para climatización si es menester.

Todos sus vinos pasan una temporada en roble: 24 meses el Solar del Líbano Reserva y el Castillo de Sajazarra Reserva, y 10 meses el moderno Digma, la joya de la casa.



CASTILLO DE SAJAZARRA

C/ Del Río, s/n 26212 Sajazarra (Rioja Alta) Tel.941 320 066 Fax. 941 320 251 bodega@castillo-de-sajazarra.com www.castillo-de-sajazarra.com



NICOL'S

joyeros • madrid 1917























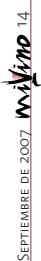


GUCCI











Cangrejo Real a la plancha y raviolis de manzana rellenos de foie

aniel García, cocinero del emblemático restaurante Zortziko de Bilbao, ha elaborado un plato repleto de contrastes, muy creativo, a la par que laborioso, pero donde se logra un equilibrio sápido muy original.

Ingredientes: Para los raviolis: 100 grs. de harina; 1 huevo; una pizca de sal; aroma de manzana Granny Smith y 1 l. de agua. Relleno: 50 grs. de foie en micuit. Para el Cangrejo Real: 200 grs. de carne cruda de Cangrejo Real; 10 grs. de semilla de amapola, 1 cl. de aceite de oliva, sal y harina liofilizada de Cangrejo Real.

Preparación: Primero los raviolis. Mezclar todos los ingredientes amasar y dejar reposar en un lugar fresco. Hacer laminas y después cuadrados. En el centro poner un poco de foie, tapar con la pasta reservada, cortar los raviolis espolvorearlos de harina y guardarlos en la nevera. Con un vaso de champagne y 1 cl. de crema de leche hacemos la salsa: Hervir el champagne hasta eliminar el alcohol, añadir la crema, hervir 1 minuto, añadir la sal y reservar. Hecho todo, ponemos el agua con sal a hervir, añadir los raviolis, cortar el hervor, dejar 3 minutos, sacarlos del agua y añadírselos a la salsa de champagne, dejarlos 1 minuto y poner a punto de sal; mientras, cortar el cangrejo, añadirle un poco de semillas de amapola, hacerlos un poco a la plancha, retirarlos y montar el plato entremezclando los raviolis y los trocitos de cangrejo, salsear y espolvorear con harina liofilizada.

EL MEIOR ACOMPAÑANTE:

Un blanco es la elección ideal, con buena acidez y cuerpo medio, no muy graso. Los espumosos con cierta crianza dan la talla y aportan frescura, al igual que rosados naturales, sin fragancias artificiales. Si se arriesga con el tinto que sea de cosechero, del año.

NUESTRA SELECCIÓN

Guitián 2006 ***

Bodega La Tapada.

Resalta y matiza todos los registros del cangrejo. No domina sobre el resto del plato. Muy elegante y armonioso.

Quinze Roures 2006 * Celler Espelt.

Correcto, no existe desunión con el plato pero no destaca ningún matiz concreto. Al final domina el vino.

ESTE 2006 **

Bodegas Alto Almanzora.

Buena acidez y cuerpo que se aúnan para dar protagonismo al plato, dándole volumen en la boca. combinación.

DUO *

Mencías D2.

Rico en carbónico que potencia el sabor del foie. Casa muy bien con él y refresca gratamente la boca.

O rei 2006 *

Bodegas José Carlos Quintás Pérez. Aunque sencillo, consigue resaltar los sabores del cangrejo y del foie, incluso la crema, sin distorsionar ninguno.

Blás muñoz 2006 *

Viñedos y Bodegas Muñoz.

Encuentro donde sobra golosidad, domina la madera del vino sobre el plato con matices amargos y tostados.





Euroselecció

importado por

euroselecció

www.winecopa.com

T 938 904 353

euroseleccio@euroseleccio.com



Nuestros vinos, vistos desde fuera

Itimamente proliferan los enólogos extranjeros en nuestros lagares. La compañía Orowines -con bodegas hasta en nueve comarcas vitivinícolas de España-, principal exportador de vinos españoles en USA, tenía puestas muchas esperanzas en una de nuestras mejores variedades blancas: la Albariño. Conocedores de los gustos que imperan en el mundo anglosajón, trajeron para tratar la variedad desde otro prisma al enólogo neozelandés Alistair Gadner. La zona elegida es As Neves, uno de los mejores parajes del Condado. Posee la bodega 14 hectáreas de Albariño y controla unos cuantos viñedos más. Elabora unas 175.000 botellas de las que 15.500 son de este vino que cambia el concepto del Albariño de crianza en barricas. Porque este Nora de Neve ofrece otra dimensión a los amantes de la variedad. Respeto casi espiritual a la fruta, mayor untuosidad, y un final de parecidas dimensiones a las de otras estrellas del firmamento internacional.

El reto de lo inédito El sur de Alicante es lo más diferente a un panorama de la dulce Francia que se pueda uno encontrar. Aquellos inmisericordes secarrales, polvorientos y tan calurosos que asustan hasta a los propios lagartos, distan mucho de los plácidos, frescos y verdes valles gabachos. Sin embargo ejercen una fuerza enológica misteriosa que atraen a los buenos profesionales como Sébastien Boudon, enólogo francés que hace unos años se enamoró de la zona y de la Monastrell, la que aguanta en esos parajes aunque no llueva en siglos. En la finca Casa Sicilia lleva a cabo una notable labor de selección de clones y combinaciones que mejor vayan a la Monastrell, que es la estrella. En este vino, el artista se apoya en un pequeño porcentaje de Syrah, que tan buenos resultados ofrece en tierras levantinas, y una cepa desubicada tan al sur como la Petit Verdot. Gracias a su excelente trabajo, el Ad Gaude se encuentra entre los nuevos tintos que han cambiado el concepto del vino de de la zona.

Nora de Neve 2005

Viña Nora. Bruñeiras, 7. 36440 As Neves (Pontevedra). Tel. 986 66 72 10 D. O. Rías Baixas. Precio: 19 €. Tipo: Blanco crianza. Variedad: Albariño. Crianza: Siete meses en barricas de roble francés. Fecha de entrada: 15/6/2007 Consumo óptimo aproximado: Cinco años a 9/11° C. Puntuación: 9,2/10

la Cata: Un color atractivo, amarillo verdoso y muy vivo abre perspectivas a una nariz compleja, donde se funden los aromas de fruta carnosa, de manzana y flores con las notas de hierbas aromáticas, hinojo, piel de cítricos y especias. Se aprecia amable y untuoso en boca, -parece la única sensación que va a ofrecer- pero su fresca acidez abre otra dimensión, y se amplía con poderío en el paso de boca; su final, entre el gusto goloso y el elegantemente amargo, es largo, muy largo.

AD GAUDE 2004

Heretat de Secilia. P Alcaydas, 4 - 03658 Novelda (Alicante). Tel. 965 60 37 63. D.O. Alicante. Precio: 20€. Tipo: Tinto crianza. Variedades: 70% Monastrell, 15% Syrah, resto Petit v erdot. Fecha de entrada: 12/7/2007. Crianza: 16 meses en roble francés (80%) y países del Este. Consumo óptimo aproximado: 8 años a 16/18° C. Puntuación: 9,2/10

la Cata: Excelente color rojo picota, capa alta y lágrima teñida. Los originales aromas de este Monastrell se acercan más a los frutillos silvestres (mora, frambuesa) que a los de algarroba o higos, lo que aporta sensación de frescura; hay recuerdos tostados y especiados, y un toque mineral. En la boca es sabroso, bien estructurado, con un tanino maduro y delicioso que aporta carnosidad. Un final pleno de aromas deja un excelente sabor de boca. Aunque se puede apreciar su fuerza ahora, ganará mucho si se aguanta unos meses sin abrir la botella.

Canforrales
saluda al restaurante
Juanalaloca
y a su nueva sucursal
Juanalaloca.Zip

JUANALALOCA.ZIP

PINTXOS - BAR

Nuncio 17, 28005 Madrid - 913 654 704







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



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



El Grifo Malvasía Dulce Potencial aromático

Dodegas el Grifo, dos veces centenaria, se ha convertido en la más antigua de Canarias y una de las más veteranas de España. Un avispado cabrero, Ginés de Castro, que terminó siendo capitán de milicias y terrateniente, edificó en 1775 un lagar cubierto en El Grifo, junto a un viñedo de 40 hectáreas. La familia de los Castro hizo vino durante seis generaciones (y 105 años), mientras que la familia de los actuales propietarios, durante otras cinco (y otros 124 años), continuó la labor desde 1880 hasta la actualidad. El motor de esta firma bicentenaria y el secreto de su longevidad reside en el viñedo imposible de Lanzarote, en la situación límite de una viña que vive casi sin agua, emboscada tras la pared de piedra seca que la cobija de los alisios, con un grueso manto de «picón».

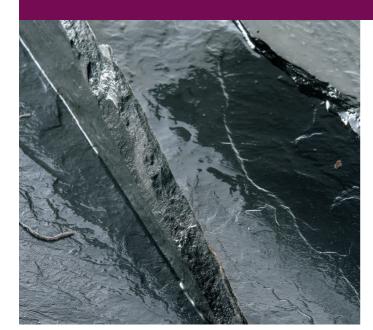
Los hermanos Juan José y Fermín Otamendi Rodríguez-Bethencourt, por ahora los últimos de la saga, iniciaron su andadura en 1979, en complicidad con el enólogo manchego Felipe Blanco. Se modificó profundamente la vinificación lanzaroteña, cuando casi todos los vinos canarios eran graneles. De esa época parte el Malvasía Semi, el Brut Nature y el Dulce Joven, todos a partir de la uva Malvasía. Este último es el elegido para esta práctica. Un vino que intenta reflejar el máximo potencial de la variedad, un recital aromático y gustativo de Malvasía.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: C/Teruel, 7. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

EL GRIFO MALVASÍA DULCE				
COLOR				
LIMPIDEZ				
INTENSIDAD				
TIPO				
ATAQUE				
EV OLUCIÓN				
DESCRIPCIÓN GENE	RAL			

Sepa de lo que Habla

Suelos de pizarra ¿Qué aportan a los vinos?



a pizarra en los terrenos ofrece numerosas ventajas. Por un lado ayuda a una mejor filtración del agua, aunque cuando la zona es muy soleada esta característica puede llegar a ser un problema. Su color, generalmente negro-azulado, capta y retiene los rayos del sol, propiciando una maduración más prolongada. En zonas calurosas, los viticultores tapan la pizarra en las horas más fuertes de sol. En España las mayores concentraciones de viñedo en terrenos piza-

rrosos se encuentran en Priorat, Bierzo y las proximidades del río Sil, en Sacra. Ribeira podemos También encontrarlo en las cercanías de Cebreros, los Arribes del Duero, Málaga (concretamente la zona de la Axarquía), las zonas altas del Valle de Güimar (en la isla de Tenerife) y pequeños pagos de Calatayud y Empordá-Costa Brava. En los vinos elaborados

en estas zonas se aprecia un olor mineral quizás más difícil de captar y percibir por el aficionado, por no tenerlo registrado organolépticamente. Es un aroma similar al de una piedra lavada con agua fresca del río. Si aún así no lo reconoce, realice la siguiente prueba: sírvase una copa voluminosa de vino de 14% vol. (el alcohol potencia los aromas), y a continuación introduzca un pedazo de pizarra dentro. Agite la copa con cuidado y huela: eso es la mineralidad de la que hablamos.

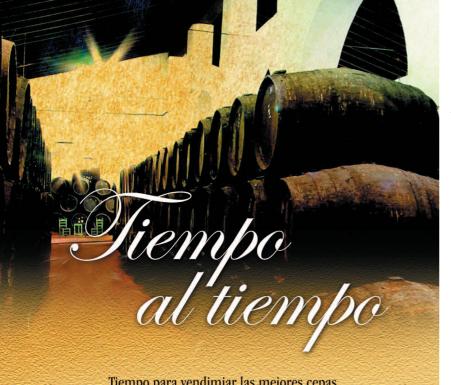
¿POR QUÉ EMBORRACHAN MÁS LAS BURBUJAS?

Si cree que los espumosos suben esa sensación antes que un vino, mire la etiqueta de ambos y se dará cuenta de que no puede ser cierto, porque los espumosos suelen tener menos grados. Entonces, ¿por qué tenemos esa sensación? El motivo se debe a la acumulación de gas carbónico, a la dilatación que provoca en el esfínter del intestino delgado. Cuando esto ocurre, el esfínter se abre antes de tiempo, y el espumoso entra en contacto con la sangre, agilizando nuestra sensación de aturdimiento.

¿QUÉ AROMAS BÁSICOS APORTA LA MADERA AL VINO?

El abanico posible es extensísimo, aunque pueden resumirse en los siguientes: almendras tostadas, caramelo, café, avellanas, vainilla, clavo, pólvora, sudor de caballo, nuez de coco y cedro. Si las duelas están muy tostadas aportarán al vino aromas torrefactos considerados como un defecto.





Tiempo para vendimiar las mejores cepas de las tierras albarizas de Sanlúcar.

Tiempo y sabiduría de tantos capataces, trasegadores y bodegueros maestros en el difícil arte de la crianza en soleras y criaderas.

Tiempo para que las hileras de botas de roble reciban a la brisa de poniente, año tras año, hasta convertir el vino en las más finas manzanillas o los más puros olorosos, amontillados, palos cortados, creams, pedro ximénez, brandys y vinagres de reserva...

Así ha sido desde 1860 y así será siempre en Bodegas Pedro Romero.

Porque hay cosas que no pueden cambiar.









Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.



INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN: Ctra. Isla Menor 17 41700 Dos Hermanas (Sevilla) Tel.: 954 211 824





Arquesan Volcán de lava cremosa

n el hermoso Valle de Touro se encuentra una antigua quesería perteneciente a la familia Pereira. La gran aceptación de sus productos en el mercado ha dado lugar a la emancipación de sus hijos, para fundar otra empresa con mayor capacidad para elaborar sus quesos. La nueva fábrica no solo se dedica a elaborar varios tipos, sino que se han impuesto la tarea de enseñar los secretos del queso a los más pequeños para perpetuar el oficio. Así, cada cierto tiempo reciben a un grupo (colegios, asociaciones) para enseñarles el noble arte de la elaboración. Cada escolar hace su propio queso que se lleva luego a su casa como un gran tesoro.

EL QUESO

ARQUESAN S.A.T. Arquesan Turces - Touro (A Coruña) Tel. 981 51 86 33

Elaboración

Simón González, biólogo y maestro quesero, nos enseña el secreto de la elaboración. Se parte de leche entera y pasteurizada, y se coagula con cuajo animal y fermentos. Se corta la cuajada con la lira del tamaño de un grano de maíz, se sala, se raciona por piezas, se prensa y se pasa a la maduración en cámaras a la temperatura idónea. El resultado es un queso de delicados aromas de mantequilla, recuerdos de hierbas y flor blanca. Su característica principal estriba en una acidez muy bien equilibrada, con un toque lácteo/dulzón; la textura es de una rica cremosidad y de un acento elegantemente amargoso final.

D. O.: Arzúa-Ulloa. Tipo: Pasta Blanda. Forma: Lenticular, cilíndrica. Peso: 2 Kg. aprox. Cabaña: Bovina (razas Pardo-alpina, Frisona y Rubia gallega). Curación: dos semanas. Precio: 7,50 €.

EL VINO

VIÑA ESCARLATA RESERVA 2001 Juvé y Camps. Sant Venat, 1 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) Tel. 938 911 000 Fax. 938 912 100 juveycamps@juvecamps.com . web. www.juveycamps.com

D.O. Penedès. Tipo: Tinto con barrica. Grado: 13,5% vol. Variedad: Merlot. PVP. 10,30 €

Varietal que ha conseguido la sensualidad aromática tan deseada; recuerda la frambuesa, el casís, las picotas bien hilvanadas a su fino roble que aporta pinceladas de pólvora y pimienta. En el paladar destaca por su frescura, delicadeza tánica y estructura comedida que se tejen minuciosamente para converger en un final extenso.





Bota Punta Palo Cortado Un tesoro irrepetible

🖪 l Marco de Jerez es como la isla del tesoro. Cada bodega, cada rincón o, si me apuran, cada bota, es sitio propicio para descubrir un cofre repleto de misteriosos, magníficos, inigualables vinos. Solo hay que fijarse con atención para que surja la sorpresa. Y es lo que vienen haciendo desde hace un par de años unos cuantos apasionados, conocedores a fondo de estos generosos. Ellos dominan como pocos los secretos que encierran estas bodegas, y han constituido una especie de club que busca, halla, adquiere y, después, entre todos se reparten el "botín". La fórmula comenzó en el 2005 cuando el grupo compró una bota de amontillado de la que salieron poco más de 600 botellas. Se le puso el nombre de Navazos en honor del grupo. Aquel amontillado entusiasmó, y después, animados por el éxito, siguieron algunos más. Un Pedro Ximénez de Montilla suculento, un fino profundo, una recóndita manzanilla... siempre una bota o, en cualquier caso, cantidades muy pequeñas. La iniciativa llegó a oídos de comerciantes dinámicos que también buscan la originalidad, como Quim Vila (Vila Vinoteca), Alberto Fernández (Asturianos), o Coalla Gourmet, y se interesaron inmediatamente por las andanzas de estos entusiastas, expertos en vinos tan sumamente difíciles de entender. Como es lógico ellos también entraron a formar parte del grupo -unas cuarenta personas ya-, pero para distribuir en sus negocios las botellas que les asignaran. La agrupación sigue sus investigaciones, atentos a todo lo que se mueve en el intrincado mundo del generoso. Cuando se enteraron de que las soleras de M. Gil Luque, base de los magníficos vinos "De Bandera" se vendían, se presentaron en la bodega Viña del Telégrafo, en el pago del Carrascal, y allí, sobre la marcha, eligieron un palo cortado de la bota llamada "bota punta", la que contenía el vino más viejo de las siete que componían la solera. Proceden estos tesoros vivos de las soleras que criaba Fernando Carrasco Sagastizábal, casa famosa de la que hoy solo queda la memoria en los grandes aficionados.

Una sola bota de aquel magnífico, excepcional palo cortado que tan solo dió para 300 medias botellas. Tesoro verdaderamente único e irrepetible en el sentido estricto de la palabra, porque a continuación de aquel embotellado las demás botas fueron vendidas al grupo Estévez y trasladados sus vinos. Es posiblemente el vino más difícil de entender, nariz de amontillado, cuerpo de oloroso y miles de sensaciones en los sentidos que ayudan a meditar. De lo que no habrá que cavilar, reflexionar o dudar es de echarle el guante a uno de estos ejemplares, si el buen Dios lo pone al alcance de nuestra mano.

BOTA PUNTA PALO CORTADO

Equipo Navazos Tel. 696 46 76 68 • coalla@coallagourmet.com www.vilavinoteca.es Precio 60 €



VIÑEDOS · BODEGAS

CREACIÓN PROPIA



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

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



nthesis.es

Días de Vino y Cultura

La taberna: una frontera vital (I)

Este cuadro del holandés Adriaen van Ostade (s. XVII), "El bebedor", es todo un símbolo del cambio de temática que se produce en la pintura holandesa. Un hombre solo, de porte apacible, con un vaso en la mano, se dispone a degustar una bebida. Fuera quedan las faenas diarias, los pesares y las alegrías de la vida diaria. Estamos en una taberna y Ostade nos ofrece la feliz quietud y el sosiego merecidos.

En este caso no existe ese espacio comunicativo comunitario, a no ser al fondo del cuadro, que es una de las características de las tabernas. Un espacio que encierra una amalgamada gavilla de relaciones sociales de todo tipo. Y es que las tabernas (palabra, por cierto, que cada vez se diluye más) no tienen como única función el degustar el vino. En ellas, el vino es un trasunto de la vida que recoge, condensa y justifica el incesante borboteo del bullir vital.

Existen las tabernas, ciertamente, como habitáculos humanos en donde reina y se desahoga la masculinidad a través de un vaso de vino y, por ende, aflora en la mayoría de las ocasiones la agresividad y el descontrol manifiesto. Aunque en modo alguno se pueda despreciar el servicio prestado de las tabernas como catalizador de los conflictos sociales y familiares. Amores y momentos desabridos de nuestra existencia fluyen y se entierran en las tabernas. Ellas son el seguro refugio para los que trabajan fuera de casa. Ya en 1538 el jurado almeriense Alonso de Ortega exponía ante la Chancillería de Granada que: «los dichos hombres de la mar, por tener sus casas lexos y estar pescando e trabajando alli, les hera necesario que tomasen la comida en los bodegones e tabernas», y en las ordenanzas de Antequera se dice que: «algunos estrangeros e otros desta çibdad que son personas trabaxadores y ganaderos se estan en las tavernas comiendo y vebiendo».

Pocas mujeres han transitado por las tabernas, ya el "Código de Hammurabi" prohíbe su entrada en estos lugares: «Ley 110: Si una sacerdotisa que no viva en el claustro ha abierto una taberna de vino de dátiles con sésamo, o ha entrado para beber vino de dátiles en la casa de vino de dátiles con sésamo, a esta mujer liberal se la quemará.»

Y Apuleyo recoge ese carácter negativo de

Carlos Iglesias



las tabernas, que también es una de sus características: «Era un mancebo de esta ciudad que está aquí cerca, hidalgo y noble de linaje, caballero asaz rico; pero era dado a los vicios de lujuria y tabernas, andando de continuo en los mesones y burdeles acompañado de compañía de ladrones y ensuciando sus manos con sangre humana, el cual se llamaba Trasilo: tal era su fama y así se decía de él.» Por algo en "Las Partidas" encontramos estas palabras: «ni aun entrar en tabernas a beber, fuera de que lo hiciesen obligados, andando caminos, ni deben ser hacedores de juegos por escarnio porque los vengan a ver las gentes como los hacen, y si otros hombres los hicieren, no deben los clerigos venir alli porque se hacen alli muchas villanias y desaposturas.»



SEPTIEMBRE DE 2007 **M**



De frutas Alcoholes del paraíso

a primera dificultad está en definir qué es un aguradiente. El aguardiente es un alcohol diluidp entre 70 y 186 grados, aunque lo habitual son 77 grados. En el mercado lo normal es encontrarlo rebajado con agua desmineralizada hasta obtener los 40-45% vol. de media.

El aguardiente se puede adquirir de la fruta (uva, manzana, pera, ciruelas, etc) o cereales. Los más famosos aguardientes de frutas son los elaborados a partir de manzana, como el Calvados, o las versiones españolas, Pera Williams, Abricot (albaricoque), Frambuesa, Mirabel (ciruelas), Kirsch (cerezas), Arándanos o también de cerezas del Valle del Jerte, por ejemplo. Se necesitan 100 kg. de fruta, más o menos, para obtener entre 4 y 5 litros de aguardiente.

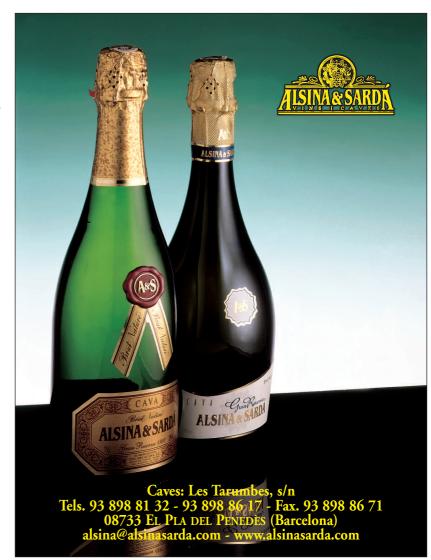
Para su proceso de elaboración se parte de un zumo de fruta al que deberemos fermentar hasta obtener un líquido alcohólico (entre 5 y 8% vol.). Los buenos aguardientes de frutas suelen destilarse en alambiques de cobre tipo «charentais», más conocido como doble destilación. Básicamente se compone de dos fases: una primera, denominada brouilly, en el que se obtiene un alcohol concentrado de 30% vol. (duración 8 horas) y otra posterior en la que ya se hacen distinciones de calidad (cabezas, corazón y colas). Este proceso dura unas 12 horas.

Durante la destilación se obtienen valores que van desde el 80% vol., en su inicio, hasta el 2% vol finales. Los primeros alcoholes, denominados cabezas, son ricos en acetato de etilo; la segunda parte, el corazón (alcohol isoamílico), realmente es la esencia de todo destilado, la que atesora los aromas primarios (de fruta principalmente); y por último quedarían las colas, que son ricas en lactato de etilo.

Un buen aguardiente proviene solo de la parte central o corazón. De lo contrario, el resultado podría ser perjudicial para la salud, como suele ocurrir con los llamados "garrafones". Los entendidos dicen que si en la resaca te duele la cabeza es porque el destilado tenía fracciones «de cabeza». Otra razón del mal beber es la deshidratación del cerebro, lo que nos exige beber agua. Por el contrario, si tienes retortijones en el estómago, hay que echarle la culpa a «las colas».

Otra variante de los aguardientes de fruta son los envejecidos. En la mayoría de los casos se realiza en barricas de madera blanca de haya o fresno. Su misión es ofrecer un producto incoloro.

Recomendamos tomar los aguardientes de fruta solos, sin mezclar, para que expresen todo su potencial aromático. La temperatura de servicio rondará los 18 y 20° C, servido en copa de balón o, por qué no, en vaso bajo, con una pieza de hielo para amortiguar la calidez del alcohol. Y, por su puesto: "moderarse", que es la base del buen beber.







Rutas del vino de Somontano

Una fotógrafa urbanita y sofisticada recibe un encargo que le lleva a mirar, con el detalle y la indiscreción de una potente cámara, la vendimia, los paisajes y los pueblos del Somontano. Cuando en la última escena recibe, soñadora, la aparatosa llave de una casa de piedra que convertirá en su refugio, cuando el The End se adivina en la pantalla, los espectadores tragan con esfuerzo el nudo en la garganta y parpadean para disimular el brillo de los ojos.

Así es la recepción en el flamante "espacio del vino" que se ha inaugurado en el complejo San Julián y Santa Lucía de Barbastro, donde aúnan sus esfuerzos el Consejo Regulador del Somontano y la Oficina de Turismo, en pro de facilitar a cada visitante el conocimiento de esta región prodigiosa y el disfrute acorde a sus aficiones, posibilidades y curiosidad. El Espacio está pensado para despertar los sentidos, y así, en torno a la sala de proyección se sitúa una colección de aromas de vino, una iniciación a la cata para gentes de toda edad y condición.

VIAJES A MEDIDA

Porque aquí hay de todo para todos los gustos: turismo deportivo, relax, escapadas familiares, reclamos religiosos, enoturismo... Somontano es una acogedora región aragonesa, al pie de los Pirineos, que ha sabido conservar los regalos de la naturaleza y del

tiempo, es decir, el paisaje y la historia. Y en materia de vinos, el trabajo paralelo de viticultores, bodegueros y Consejo Regulador ha convertido la D.O. Somontano en un ejemplo de actuación, de promoción y desarrollo para todas las otras D.O. grandes y pequeñas, históricas o recientes.

El territorio conserva memoria en piedra de conquistas y reconquista, agrupa a una treintena de municipios, algunos de impresionante situación, conservación y belleza, como es el caso de Alquezar o Graus, o el prodigioso risco donde se alza Torreciudad sobre el azul turquesa del embalse de Grado.

El río Vero y el Cinca, y un puñado de corrientes de deshielo cincelaron impresionantes barrancos, cañones y gargantas que son una tentación para los aficionados a los deportes de aventura y un emocionante regalo para la vista.

El quebrantahuesos y el buitre leonado contemplan desde el cielo hayas y pinos negros, brillantes cintas de agua y un horizonte de viñas -con algunas variedades locales como la Moristell o la Parraleta- olivos, carrascas y almendros, muestra de la protección benéfica de la montaña, que libra la región de los vientos gélidos del norte.

Desde enero de 2006 es oficial la "Ruta del Vino del Somontano" que propone a los visitantes la posibilidad de sumergirse en la cultura, tradición y costumbres del territorio vitivinícola, pasear por un viñedo, visitar unas bodegas para conocer en detalle el proceso de elaboración y producción del vino, y participar en catas comentadas de los variados y originales vinos de la D.O. Somontano. Para hospedarse, la Ruta ha sumado a los mejores establecimientos de la zona en cada categoría: hoteles, hostales, casas de turismo rural y apartamentos turísticos, para cada gusto y necesidad, así como restaurantes donde disfrutar la cocina oscense y tiendas para volver a casa con un souvenir comestible o bebestible.

ARTESANÍA Y GASTRONOMÍA

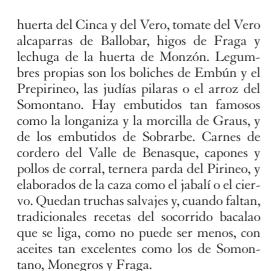
El campo, la artesanía gastronómica y los fogones públicos ofrecen un delicioso catálogo, de modo que, para dar a conocer esa riqueza, Juan Ignacio Pérez y Mariano Beroz, presidentes de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca y del Consejo Regulador de la D.O. Somontano, respectivamente, han firmado un Convenio con el que se hace oficial la colaboración en Encuentros Gastronómicos Provinciales hasta el marco de la Expo 2008 de Zaragoza.

Los 28 menús que han presentado los restaurantes participantes son una muestra de evolución coquinaria y de aprecio a la materia prima local, que es de lo más variado y exquisito. Entre las hortalizas, borraja de la



recorta piedras ancladas en el tiempo, como la impresionante villa de Alquézar y un paisaje de viñas y bodegas, clásicas unas como Enate, novísimas otras como Laus, envuelta en la protectora celosía, o Idrius, prodigio de tecnología puntera, como las salas de elaboración en sucesivos pisos subterráneos.

Atractivos infinitos para deportistas, contempladores o enoturistas puros.



En temporada hay que buscar o simplemente degustar las setas del Pirineo, como boletus y colmenillas. Para cerrar el menú con broche de oro, quesos de Sahún, Saravillo, Radiquero o el queso de cabra de Benabarre y bocaditos dulces del estilo de la golosa tranza de Almudévar, membrillo, frutos secos...

Y EN LA COPA UN SOMONTANO...

Los vinos del Somontano nacen en tierra avara, de clima fuerte y grandes contrastes. Se caracterizan por su buena graduación, toques afrutados y adecuada acidez, al gusto actual, y siempre han apostado con acierto por recuperar o aclimatar un montón de variedades de uva que les confiere riqueza y originalidad. Más de cien marcas en un catálogo variadísimo y atrevido: vinos jóvenes, crianzas, reservas, blancos fermentados en barrica, monovarietales, elaboraciones especiales o vinos de autor.

La plaga de la filoxera, que aniquiló las viñas

de Francia y gran parte de Europa en el siglo XIX, supuso el impulso del sector gracias a la llegada de bodegueros que buscaban zonas idóneas para la plantación de vid y elaboración de vinos. Fue el caso de Francisco Lalanne. De esa misma época datan los orígenes de varias generaciones de historia vinícola como Fábregas y Osca. Junto a otras como Monclús, Valdovinos, Dalcamp, Otto Bestué, Sierra de Guara, Ballabriga, Abinasa, Aldahara, Raso Huete, Meler, Alodia, Estada, Bal d' Isábena o Montesa Vinícola -cada una con su toque inconfundible- cultivan y elaboran vino en empresas familiares

Viñas del Vero, Enate y Pirineos han sido las tres bodegas de mayor capacidad de producción (entre 3.500.000 y 6.000.000 de botellas), y las que lideraron en los años 90 la fama de los vinos de Somontano. A su vez esa fama, reflejada en comercialización, premios y altas calificaciones de sus vinos ha sido impulso para vinos de alta gama, como la creación por parte de Viñas del Vero de la bodega del Blecua, y recientemente para nuevas bodegas con generosas inversiones como Olvena o las revolucionarias Irius y Laus.

Proyectos en los que la arquitectura, bella y funcional, se adapta a las necesidades de la elaboración de grandes vinos, atrae la visita de enoturistas y especialistas y, una vez más, en viñedo y bodega, aúna respeto a la naturaleza, sutilmente domesticada, con un diseño vanguardista.

Así es esta tierra, su fascinante pasado y su futuro, más que una promesa, una sólida realidad que vale la pena vivir, disfrutar.



DÓNDE DORMIR:

Casa Alodia. Aloauezar. Tel.974 318 450
Casa Clavería. Abiego. Tel. 974 319 322
Casa Sanz. Asque. Tel.: 974 318 001 – www.casasanz.net
Gran Hotel Ciudad de Barbastro
Hostería de Guara. Bierge. Tel.: 974 318 1107
La Posada de Lalola. Buera. Tel.: 974 318 437.
www.laposadadelalola.com

DÓNDE COMER:

La Bodega del Somontano. Grado. Tel.: 974 304 030 El Lagar del Vero. Huerta del Vero. Tel.: 974 300 059 El Portal del Somontano. Barbastro. Tel.: 974 315 368 Restaurante Piscis. Monzón. Tel.: 974 404 010 La Viña de San Julián. Barbastro. Tel.: 974 3115 575 Restaurante Bodegas Monclús. Radiouero. Tel.: 974 318 120

QUÉ HACER:

Turismo enológico. Visitas a Bodegas: Blecua, Enate, Pirineos, Raso Huete, Fábregas, Olvena. Lalanne, Viñas del Vero... y al Museo del Vino. Centro de Interpretación de Leyendas y Tradiciones (Adahuesca).

Centro de Interpretación de la Sierra y los Cañones de Guara (Bierge).

Centro de Interpretación del Somontano (Barbastro) www.somontano.org

COMPRAS:

Sabores d'Entonces Onccinellas, 6. Barbastro Tel.: 974 308 490

D.O. SOMONTANO

Avda. de la Merced, 64. 22.300 BARBASTRO (Huesca). Tel. 974 313 031. Fax. 974 315 132 www.rutadelvinosomontano.com

GENTE DE VINO

esde hace tres años, Malvasía es un referente del vino en Onteniente, en el interior de la provincia de Alicante. Antes del verano abrió sus puertas en la vecina Muro de Alcoy un establecimiento con similar filosofía y con el mismo entusiasta equipo. Se compone, en la bodega, de dos enólogos, Adrià Pérez Ovejero y Marc Pérez Pérez, y otros dos encargados de la empresa, Antonio Boronat y Juan Cascan; y en la hostelería, Antonio Prieto y Marta se encargan de que funcione la cocina y el personal.

Vinoteca Malvasía, referente alicantino

Muro se encuentra al norte de la provincia de Alicante, y linda con la provincia de Valencia. Un lugar excelente para propiciar encuentros, con 8.000 habitantes y una agricultura minifundista, muy personal, en la que ha encontrado cabida un proyecto de vinicultura que el equipo define como "más etnológico que enológico". Y algo hay de cierto, porque su primera pretensión es recuperar la cultura y la tradición del vino, que en la zona se refleja en edificios abandonados, utensilios, vocabulario.... Para ello han revivido viñas de Monastrell y Garnacha, y, por medios caseros aunque muy estudiados, se inician en la elaboración de vino y aceite, cultivados con modernos criterios biológicos en colaboración con agricultores del vecindario. Es decir, por un lado buscan la regeneración de viñas abandonadas, mediante arrendamientos. Una actuación que les ha servido como análisis, tanto de las viñas como de sus conocimientos y capacidad, ya que exige mucha imaginación y esfuerzo.

Por otro lado pretenden evitar el abandono por parte de agricultores que por edad y falta de rentabilidad dejan de trabajarlas. Lo consiguen mediante convenios de explotación. Después del segundo año de transformación y adecuación a criterios de calidad, los primeros vinos han generado un clima propicio en la comarca. La gente conoce y aprecia el vino del Celler, y lo considera como cosa propia, "el nostre vi".

Junto al vino propio, Albir y Alboroch, la vinoteca -para copas o para acompañar un menú sencillo, de tapas, quesos y embutidos selectos-, ofrece una carta con más de 100 referencias, con buena representación mediterránea. El espacio es una envoltura de color tinto salpicada con maderas claras, moderno, pulcro y confortable.

Pero su proyecto es aun más redondo; se completa, por ejemplo, con una microviña en los patios del Instituto, donde 700 jóvenes pueden aprender, en clases teóricas y prácticas, la producción de vid y vino. Un seguro de futuro.

MALVASIA VINOTECA S.L.

C/ Compositor Paco Esteve, 13 03830 Muro del Alcoy (Alicante) Tel. 941 304 360 y 654 271 456 www.cellerlamuntanya.com

BACO DE ORO 2006

Sólo un vino podía conseguirlo





Novedades del Club del Gourmet

DERECHO A LA PEREZA. ES LA REIVINDICACIÓN EN UN MUNDO DONDE IMPERA LA PRISA Y LA COMPE-TITIVIDAD. DERECHO AL CUIDADO PROPIO, AL PLA-CER PROPIO, AL TIEMPO PROPIO. PARA ELLO CONTA-MOS CADA DÍA MÁS CON INESTIMABLES AYUDAS, COMO LA ALTA COCINA PREPARADA. RESERVAS DE DESPENSA PARA COMER BIEN Y PODER IMPROVISAR EN CUALQUIER MOMENTO UNA INVITACIÓN, CON COCINA SANA Y EXQUISITA.



GRANDES PLATOS CON POCO TRABAJO

a receta es herencia de la cocina tradicional al gusto mediterráneo, tal como podría aparecer en una casa principal mallorquina o en la campiña francesa, a base de pollos criados en el corral. Es un gran asado de ave, enriquecido, no solo con deliciosos sabores y aromas sino con ingredientes de lujo y, lo que es casi más valioso en los tiempos que corren, realizado con trabajo artesanal y mimoso, el que define la cocina más entrañable.

El plato es un Pollo relleno con mousse de pato y nueces, y asado al horno. Una receta propia de El Club del Gourmet de El Corte Inglés que requiere un derroche de tiempo y una buena dosis de conocimiento. El pollo se deshuesa a mano, los muslos, contra-



muslos y la pechuga se pican finamente y se condimentan con delicadeza, para no enmascarar el sabor suave de las carnes blancas.

El toque pícaro y contrastado lo aportan un cilindro de Mousse de foie de pato en el interior y un salpicado de nueces, que contribuyen tanto al gusto como al tacto en la boca, al interesante contraste de texturas.

Llega el momento de bridar la pieza, darle forma cuidadosamente envolviendo el relleno, atarlo con hilo de cocina, y hornearlo a fuego medio, de modo que el foie no se disuelva y el centro

> de la pieza se preserve jugoso, mientras el exterior se carameliza y pierde grasa.

> El resultado es una bonita pieza color ámbar oscuro que contrasta con el interior sonrosado y el lunar cremoso del Foie, y que puede tener su puesto como plato fuerte de un menú refinado, como fiambre de resistencia cuando uno llega a casa del trabajo, sin tiempo para entrar en la cocina y sin más apetito que el de una ensalada y un bocado frío, o como reina de un bufet, cortado en lonchitas con un cuchillo eléctrico, o calentando la hoja de un buen cuchillo trinchante en cada corte, para que los medallones no se desarmen y salgan perfectos.

> Se presenta envasado en una caja individual y, según su puesto en la mesa, se puede acompañar con espumosos, un champagne o cava maduro, con vino blanco con un tiempo de guarda en barrica, o, en un aperitivo, con Oloroso seco o Palo cortado. Toda una experiencia.



CENTROS CLUB DEL GOURMET

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

(SANTIAGO DE COMPOSTELA)

.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53

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

<u>ASTURIAS</u> - E.C.I. Uría, Uría, s/n (Oviedo)

- C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo) - Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón)

E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N

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

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

E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617 C.C. CORNELIA, SALVADOR DALÍ, 15-19

(CORNELLÀ DE LLOBREGAT)

- E.C.I. FRANCESC MACÍA, 58-60,

AVDA. DIAGONAL, 471-473 - E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)

BILBAO - E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9

<u>CÁDIZ</u> - C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, I

- Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera) - C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v

- E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

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

<u>GRANADA</u> - E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22

- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97

- E.C.I. LEÓN. FRAY LUIS DE LEÓN. 21

<u>LINARES</u> - 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. Villaverde, 79

- E.C.I. CASTELLANA, NAMINIOU PIDEZ, VILLAVERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, ÁV. DE LOS ÁNDES, 50

C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, I C.C. S. José de Valderas, Ctra. Extemadura, km. 12,5

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

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 Capricho - Boulevard Alfonso Hohenlohe, 2 (Marbella)

- E.C.I. Bahía de Málaga, Ctra. Cartama, km. 2 - E.C.I. C/ Campanales, s/n. (Mijas)

MURCIA - E.C.I. Libertad, Avda. Libertad, s/n - E.C.I. Alameda de San Antón, 52 (Cartagena)

NAVARRA - E.C.I. C/ ESTELLA, 9 PAMPLONA

<u>LAS PALMAS</u> - 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

- 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

<u>VALENCIA</u>

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

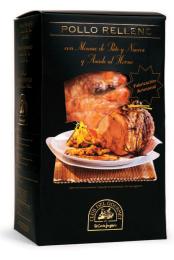
- E.C.I. Nuevo Centro, Avda. Menéndez Pidal, IS - C.C. Ademuz, Avda. Pio XII, SI

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

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

- E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27

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



Son Noticia

Finca Villacreces La joya del Duero



El acto de inauguración de Bodega Finca Villacreces que fue presentado por la actriz Carolina Cerezuela («Cámara Café»).

₹n una de las zonas más preciadas de la ⊿Ribera del Duero, Finca Villacreces, propiedad del grupo vinícola Artevino, abrió sus puertas al público. Tras la completa renovación de sus instalaciones, esta bodega a orillas del Duero se presentó en sociedad con la presencia de 290 invitados, entre los que se pudo ver a importantes personalidades del panorama artístico, político y empresarial. La velada comenzó con un acto oficial en el que tomaron la palabra los principales representantes Artevino. Su director general, Lalo Antón, describió Finca Villacreces «como la joya escondida de la Ribera del Duero». Una bodega cuya inver-

sión ha supuesto 27 millones de euros, empleados, principalmente, en la recuperación del viñedo y en unas nuevas instalaciones que suman una superficie construida de 5.600 m².

La velada concluyó con un espectáculo de fuegos artificiales en el bucólico marco de una finca con 60 hectáreas de viñedo (13 de ellas acaban de ser plantadas), un pinar de más de 200 años de antigüedad, y el sosegado paso del río Duero como inseparable compañero de Villacreces. Una finca que, además, y en palabras de su director técnico, Ángel Ortega, «cuenta con los cuatro factores esenciales para la elaboración del vino: suelo, clima, vinífera y hombre».

Premios Baco Nuevo récord de participación

os salones del Hotel Villa Real acogieron la proclamación y entrega de los vinos premiados en la XXI edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Premios Baco, concurso oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, organizado por la Unión Española de Catadores (UEC), y que constituye una de las citas imprescindibles en el calendario vitivinícola español. En un acto dirigido por

Fernando Gurucharri, presidente de la UEC, José Luis González Cledera, presidente de la Cata-Concurso, incidió en la consolidación de los Premios Baco como referente a la hora de analizar los vinos de la añada más actual, en este caso la 2006. Los resultados finales hablan por sí solos de la excelente salud del concurso,



Los ganadores de los Premios Baco, que en su última edición ha registrado un nuevo récord de participación, con 565 vinos presentados.

que en esta edición ha registrado un nuevo récord de participación, con 565 vinos presentados, procedentes de un total de 65 Indicaciones Geográficas Españolas. A continuación, el acto contó con la presentación de la I edición de la Guía de los Mejores Vinos Jóvenes españoles, iniciativa con la que la UEC vuelve a mostrar su apoyo a la promoción de nuestros vinos más jóvenes. Con un precio de venta al público de cimco euros, la guía recoge las 100 mejores calificaciones otorgadas por los 60 jurados que fueron seleccionados para la cata celebrada el pasado mes de mayo y que, como en anteriores ocasiones, siguió las directrices que establece la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en lo que concierne a concursos internacionales de vinos.

Andalucía 2007

a Hacienda de Quinto, en Dos Hermanas (Sevilla), será la sede en la que se celebrarán las catas del Concurso Internacional de Vinos «Andalucía 2007», durante los días 24 y 25 de este mes de septiembre, y que convertirá a la ciudad andaluza en la capital mundial del vino. El concurso está regulado por la normativa europea y reconocido oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y cuenta con el patrocinio de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.



Ana Martín, en el centro, recogió el galardón de la mano de Bautista Pintor, de Finca Los Nevados.

Premio Finca los Nevados Nueva Dama del Vino

inca Los Nevados ha hecho entrega del I Premio Damas del Vino a Ana Martín Onzain, una de las más prestigiosas enólogas de nuestro país, cuya principal dedicación es la asesoría técnica en la elaboración del vino de bodegas de diferentes regiones de España. El Premio Damas del Vino, creado por la bodega, ha nacido con la pretensión de

reconocer la trayectoria de todas las mujeres que, gracias a su actividad, enriquecen, apoyan y promocionan el vino en nuestro país.

Dirigido a enólogas, sumilleres, empresarias, agrónomas..., es el primer galardón español en el que el jurado está formado exclusivamente por mujeres relacionadas con el sector del vino.

Son Noticia

Andalucía Sabor Sevilla capital del vino

ndalucía Sabor, «International Fine Food Exhibition», es la primera feria de la alimentación de Andalucía, y está dedicada a los profesionales del sector, como productores y fabricantes, distribuidores alimentarios y de la agricultura; personal de la restauración, hostelería y catering, cadenas y centrales de compra, profesionales de la gastronomía y consumidores. Será en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes) los días 25, 26 y 27 de este mes de septiembre.

Este certamen tiene el objetivo de difundir la oferta agroalimentaria andaluza para generar nuevas oportunidades de negocio en territorio nacional e internacional. Los expositores de «Andalucía Sabor» podrán participar en las últimas tendencias del sector, posicionar el producto, generar procesos de



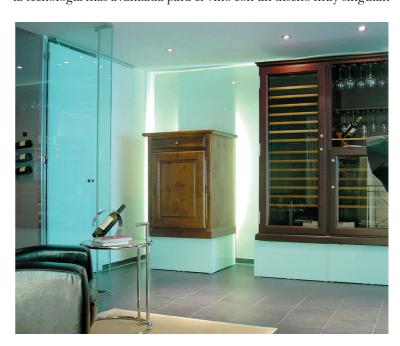
venta y desarrollar nuevos mercados.

Además del carácter exclusivamente comercial, el evento incluye catas, degustaciones, demostraciones de cocina a cargo de chefs de talla internacional y misiones comerciales con operadores de primera línea.

La Consejería de Agricultura y Pesca, que organiza la muestra, ha programado la visita de importadores procedentes de una decena de países, de la Unión Europea, además de Estados Unidos y Japón.

Eurocave en Madrid Tienda -exposición

n el corazón del Barrio de Salamanca de Madrid, Boycoex, empresa importadora de productos EuroCave, acaba de abrir su nueva tienda-exposición. Con este local se pretende facilitar a los aficionados el acceso a los productos EuroCave y ampliar la información en torno a la conservación del vino. EuroCave combina la tecnología más avanzada para el vino con un diseño muy singular.



El Jardín de Miguel Ángel



₹l Jardín del Miguel Ángel es un restaurante que ama la naturaleza. ✓Por eso, visitar su terraza es un viaje sensorial impensable en una ciudad. Todos los años, El Hotel Occidental Miguel Ángel acude a su cita estival con la inauguración de la terraza más espectacular de Madrid. Esta joya, que se esconde en el interior del Hotel, sigue sorprendiendo a propios y extraños. Desde el exterior resulta difícil imaginar que, a muy pocos metros, exista un magnífico jardín arbolado con más de 1.000 metros cuadrados en pleno Paseo de la Castellana, en el centro de Madrid, en el que solo se escucha el canto de los pájaros. Para comprobarlo, no hay más que atravesar el hall del hotel.

Albariño Frore de Carme Un viñedo privilegiado

l Albariño Frore de Carme 2005 corresponde a una añada considerada excelente en la Denominación de Origen Rías Baixas. Los viñedos se encuentran distribuidos en

∡zonas privilegiadas dentro de la geografía del Valle del Salnés. Las más próximas al mar tienen marcada influencia de los vientos atlánticos, mientras que las interiores cuentan con un notable influjo de pinares y bosques de eucaliptos. La presencia equilibrada de ambos factores, contribuye a la plenitud de la uva Albariño de Adega Familiar Eladio Piñeiro, dotándola de la notable personalidad y excelente definición final que reflejan los vinos. La vendimia de la cosecha de 2005 se realizó manualmente durante la tercera semana del mes de septiembre, con una cuidada selección de uvas en el campo. Con sus características totalmente definidas, en otoño de 2006 se procedió al embotellado. Con esta añada se sitúa en el mercado la marca Albariño Frore de Carme, y se pone en marcha la comercialización exclusiva de los vinos y orujos de Galicia y del Alentejo de Adega Familiar Eladio Piñeiro a través de Ateneo Colección Privada.



Advinum Espacio de sensaciones

bre sus puertas ADVI-NUM (C/ Lérida, 5, de Madrid), un espacio de sensaciones. En esta tienda de vinos está estudiada al milímetro la ubicación de cada botella, con los cuidados necesarios de luz, temperatura y aislamiento, al mismo tiempo que se han realizado ajustes individuales necesarios a cada tipo de vino.

El local alberga vinos, destilados, complementos, productos gour-

met, una bodega y un aula de cata. Cuenta con más de 700 referencias de vinos de todas las DD.OO. españolas y las mejores producciones extranjeras. Además, es un área para adentrarse en el mundo del vino, organizando catas, asesoramiento, formación, encuentros y degustaciones. ADVINUM no es una tienda más, pretende ser un foro permanente de información para difundir la cultura del vino.



Vino sobre lienzo Gozar con viejos viñedos



os componentes del club de selectos bodegueros «Vino sobre lienzo» han sido anfitriones en La Rioja de un nutrido grupo de periodistas para enseñar sus tesoros más preciados: los viejos viñedos que poseen en La Rioja. Dos días en el campo, sin pisar una bodega, contemplando la maravillosa vista de una vieja y retorcida cepa con sus minúsculos frutos repartidos en una suerte de equilibrio imposible. En esta ocasión no se pisó un solo lagar, ni una mesa de catas. En el campo se cataron sus grandes vinos, en él se adquirieron las enseñanzas y experiencias de aquellos viticultores, naturalmente se dio buena cuenta de cuantas pitanzas ofrecieron (se dice que el aire del campo abre mucho el apetito). Sus grandes vinos riojanos catados en esta ocasión: Los Roda, Cirsion, San Vicente, Amancio, los Tondonia, incluso un viejo Pedro Ximénez, adquieren otra dimensión al aire libre. A este club pertenecen los riojanos Bodegas Roda, Viña Tondonia, los Eguren de Sierra Cantabria. Los hay del Priorat, René Barbier, del Penedès, Can Ràfols dels Caus, y de Córdoba, de Montilla, Alvear. A todos les une básicamente su amor por el trabajo bien hecho y el apego al viñedo.

Interprofesional de vinos de La Mancha Control externo de calidad

ras varios años de proceso, se ha constituido la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, en la que participan las organizaciones productoras y transformadoras más importantes de la región (ASAJA, COAG-IR, UPA, UCAMAN, ASEVICAMAN y FEVIN).

En el acto de constitución estuvo presente el director de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Federico López, quien se felicitó porque la creación de la Interprofesión haya llegado finalmente a buen puerto, ya que supone un cambio trascendental en el panorama vitivinícola, no sólo regional, sino de toda España, pues a partir de ahora en la D.O. La Mancha



Los integrantes de la Interprofesión manchega.

el control de los vinos será llevado a cabo por empresas externas, mientras que la promoción será la principal función de la nueva entidad.

En la rueda de prensa posterior a la reunión, los representantes de las organizaciones regionales incidieron en la importancia de este día, que debe sentar las bases para que los vinos de la D.O. La Mancha se potencien aún más y conquisten los mercados nacionales e internacionales, ajustando la comercialización de la zona a su enorme potencial de producción y la contrastada calidad de sus vinos

Por último, se eligió, por unanimidad, como presidente de la Interprofesión, a Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva, quien aceptó el nombramiento y agradeció al director general y demás representantes de la Consejería de Agricultura el tiempo dedicado a los debates que han acabado llevando a buen puerto la creación de la Interprofesión, lo que deja patente la mayoría de edad del sector, aunque, como es lógico, cada organización defenderá sus posiciones.

Integradas en las Noches Freixenet Sugerencias gastronómicas por Madrid



urante los meses de septiembre y octubre, los restaurantes El Café de Oriente, La Taberna del Alabardero y La Botillería del Café de Oriente de Madrid ofrecen en sus terrazas sugerencias dulces y saladas, junto con los mejores vinos del Grupo Freixenet. Como reclamos salados, se pueden degustar creaciones tan originales como el taco de atún marinado con sandía, terrina de foie acompañada

de plátano caramelizado, piruleta de codorniz escabechada y los rigatoni rellenos de hongos y setas. Para dulce, la sugerencia es: magdalena de almendras y mantequilla de avellana, gominola de manzana verde y sidra natural, trufa de chocolate blanco a la pimienta, y brocheta de fresa con chocolate negro. Todo ello puede ser combinado con media botella de Cava Brut Nature Freixenet.

VIII Festival del Vino Somontano se mueve

a octava edición del Festival Vino del Somontano. celebrado en Huesca en agosto, incorporó interesantes novedades, además de mantener los puntos fuertes de todos los años: los conciertos con primeras estrellas del mundo musical (el ballet Antonio Gades. Cocker, Isabel Pantoja y Rosana) y la Muestra Gastronómica, en la que el vino se alía con su principal compañero de viaje: la mejor gastronomía. Precisamente en la muestra es donde se dio un paso más para potenciar la cultura del vino. Junto a

ese espacio, se ubicaron dos carpas más donde se podían degustar más de 40 referencias de vinos Somontano. En torno a esas carpas se habilitaron numerosas mesas y sillas para poder saborear las más de 100 tapas que los 21 bares, restaurantes y empresas agroalimentarias de la zona prepararon para la ocasión. Otra novedad fue la organización, de la mano de la Ruta del Vino Somontano, de una serie de visitas a la bodega y cursos de cata durante las mañanas y tardes del Festival completando así la oferta nocturna de esta evento.

Costers del Sió Respaldo a una buena gestión



La familia
Porciones-Buixó,
integrada en la
D.O. Costers del
Segre, tras un
año de andadura,
empieza a recibir
parabienes.

osters del Sió (Balaguer-Lérida) está de enhorabuena tras lograr una medalla de oro en la Awared Wines Shanghai 2007, en «Concurso Tempranillos del Mundo» para su Viña del Sió 2005. Para los responsables de la bodega es una excelente noticia porque respalda la gestión realizada por la familia Porciones-Buixó, que comenzó su andadura hace justo un año. Costers del Sió es el resultado de un ambicioso proyecto cuyo objetivo es la producción de vinos de calidad utilizando únicamente las uvas procedentes de las viñas de 74 has. que rodean la masía residencia de la familia. Viña del Sió, 2005 es un tinto con 6 meses en barrica de roble francés, resultado de un «coupage» de Tempranillo y Syrah, de aroma elegante y bien constituido en boca.

Serie Vinidor, solución profesional para los vinos Armarios bodega de Liebherr



isfrutar de un buen vino es una actividad muy de moda hoy en día, especialmente en el mundo de la hostelería: cada vez más comensales valoran poder elegir entre varios buenos vinos. Por eso, es cada vez más importante para bares y restaurantes que su oferta de vinos se presente de un modo efectivo y a la temperatura de consumo óptima. Con los nuevos armarios bodega profesionales, Liebherr ofrece

las mejores condiciones para ello. Tan variados como el mundo del vino. Los modelos de la serie Vinidor WTes 4677 y WT 4677, están especialmente diseñados para su uso en el mundo profesional. Todos ellos ofrecen las condiciones de temperatura perfectas para disfrutar al máximo de un vino, además de combinar una presentación atractiva y un almacenaje práctico para la conservación de botellas abiertas.

Son Noticia

El vino español a examen «Desafío Verema»

uno de los portales más visitados del sector del vino, la comunidad de aficionados al vino Verema.com, culminó la segunda edición del «Desafío Verema», un juego donde cien catadores usuarios de Verema.com, seleccionados en toda España, se han enfrentado a una cata «doble ciega» de 12 vinos representativos de diferentes zonas vinícolas de España. Durante 3 meses seguidos han «diseccionado» los vinos presentados en tres fases, sin ningún tipo de identificación, y han tenido que responder a preguntas sobre la composición de cada vino (variedades de uva), tiempos de crianza, o zonas de procedencia, entre otras.

Esta amplia representación de catadores no profesionales han valorado, sin conocer característica alguna de los vinos, aspectos tan importantes como el precio que le pondrían a cada uno de ellos, el diseño imaginado, el segmento al que se deberían dirigir, o incluso la calidad de los tapones de las botellas.

Todo ello supondrá para cada una de las 12 bodegas españolas que han participado un completo estudio de mercado de hábitos y preferencias del consumidor de vinos en España, segmentado por renta, edades, zonas geográficas, sexos, etc.

Estos estudios de mercado son fundamentales para cualquier bodega de prestigio que quiera competir en un mercado cada vez más saturado de marcas, y ayudarán a las bodegas participantes a conocer de primera mano lo que el consumidor quiere de una manera fiable y rigurosa. Los resultados de las catas se incluyen en la sección de «Vinos catados» de la web www.verema.com

Por las plazas de Madrid Mercado Gastronómico urbano

a Plaza», el Mercado Gastronómico Urbano de Madrid, promovido por la Fundación Temas de Arte, en colaboración con el Ayuntamiento de la capital española, cerró la segunda convocatoria del año 2007, superando los objetivos: más de 85.000 visitantes acudieron a la Plaza Mayor para degustar y adquirir alimentos de calidad que ofrecían los 60 expositores participantes, procedentes de toda España y de varios países como Marruecos, Francia, Portugal, Colombia... Este singular mercado se realiza con una

periodicidad trimestral con el fin de presentar, promocionar, comercializar y degustar productos con Denominación de Origen, ecológicos, artesanales representativos de una alimentación de calidad y sana, y fomentar su consumo. Además de reactivar el uso y disfrute de las plazas urbanas, en este caso la de Madrid, con este tipo de actividades culturales. La próxima convocatoria de «La Plaza» tendrá lugar en la Plaza Vázquez de Mella, del madrileño Barrio de Chueca, entre los días 11 y 14 de octubre.

Muestra de Bares Bilbao Pintxos de «txapela»

₹l hotel Ercilla de Bilbao ◀ fue el escenario de la final ⊿de la muestra de «Bares Bilbao Bizkaia 07-XªPintxo Txapelketa». La final se llevó a cabo en dos fases: una primera eliminatoria en laque participaban 14 bares de Bilbao y 8 de Bizkaia. Y una segunda, por la tarde, en la que 8 bares se disputaban la txapela ganadora. El palmarés quedó de la siguiente manera: 1^{er} premio: Metro accéssits, para Batzoki de Barra: Munegorri (Bilbao). Trapaga y Haritza de Mungia. Mejor Pintxo Original: Apolo Mejor Tortilla: Belatz Gorri de XII de Basaurico.



Orduña. Mejor Producto del Moyua (Bilbao), en la imagen; País: Bil & Boss (Bilbao). Mejor

Centro Españolas A ritmo renacentista



entro Españolas, junto con A-Promúsica Guillermo González, organizaron en los jardines de la bodega, el concierto a cargo del grupo Sintagma Musicum, de música y danza Renacentista. Dicho grupo ha recogido danzas y canciones de todas las cortes europeas de los siglos XV y XVI, interpretadas por bailarines con trajes de la época renacentista. Después de éste concierto, todos los invitados pudieron disfrutar de un cóctel, en el que se brindaba con Allozo Tinto Crianza, que es una de los vinos más premiados internacionalmente en Castilla-La Mancha. Todo esto ha sido posible gracias al Proyecto Allozo Cultura emprendido por la firma manchega, un proyecto puesto en marcha para dar mayor unidad al vino y a la cultura.

Starvinos Promoción de los Zarcillo

tarvinos ha querido colaborar con la difusión de este buen hacer de las bodegas premiadas en la última edición de los Premios Zarcillo. Por ello ha organizado en sus salas de Cata Popy Wine unos cursos de Protocolo y Cata, donde se han dado a conocer estos magníficos vinos. En ellos se invitó a dos personas de las bodegas galardonadas con el Zarcillo a presentar sus vinos. De esta manera los asistentes, además conocer las peculiaridades de cada variedad presentada, aprendieron a distinguir la singularidad que cada tipo de uva confiere a un vino, dotándole de ese carácter único y exclusivo, que al final le hace merecedor de un premio. Para los responsables de Starvinos, estos premios se merecen un esfuerzo en promoción y publicidad añadidos, cometidos muchas veces fuera del alcance de los bodegueros.

Franco Españolas Barón D'Anglade, de moda



Los miembros del jurado del «I Concurso Barón D'Anglade está de moda».

odegas Franco Españolas reunió un jurado de excepción para su «I Concurso Barón D'Anglade está de moda». Entre sus miembros se encuentran la directora general de Turismo de La Rioja, Mónica Figuerola; el diseñador y presidente de Asociación Creadores Moda (ACME), Modesto Lomba; el diseñador que acaba de entrar a formar parte de ACME, ex alumno de Institución Artística de Enseñanza (IADE), Juanjo Oliva; la embajadora de la moda y el vino español, Carla Villanova; el enólogo Bodegas Franco Españolas y apasionado del arte, Carlos Estecha; el secretario general de IADE, Juan Pro, y el jefe Estudios, Pedro Albarracín, han sido los responsables de seleccionar los trabajos que los alumnos de IADE, presentaron a mediados del verano y que conformarán la muestra. Franco Españolas, con esta iniciativa apuesta por la ruptura del tradicional concepto del vino, para promover un nuevo espíritu de caldos, más jóvenes, más creativos y más cosmopolitas.

La inauguración de la exposición «Barón D'Anglade está de Moda» se realizará el próximo 2 de octubre en la Galería de Arte de Oliva Arauna, Uvas de Fresa, (C/Claudio Coello, 19, de Madrid). La muestra se mantendrá abierta hasta el 31 de octubre, fecha en la que viajará a Logroño (La Rioja), tierra del Barón D'Anglade.

Para el ganador del crucigrama Ruta «Destino Duero»

rincipiantes, aficionados, y expertos, así como todos aquellos que deseen acercarse a descubrir el fascinante mundo del vino, tienen un nuevo punto de encuentro en Destino Duero, una empresa de servicios turísticos de excelencia que surge desde la raíz misma de la Ribera del Duero con la vocación del amor por el vino y su cultura, uniendo la experiencia y conocimiento de cuatro empresarios dedicados al mundo del vino, la hostelería, la restauración y el turis-

Destino Duero y MiVino, te ofrecen la oportunidad de conocer de cerca esta nueva propuesta enoturística que abarca las Denominaciones de Origen más importantes de Castilla y León. El ganador del crucigrama disfrutará de una ruta de fin de semana(*), en la que estará alojado en un encantador



hotel de cuatro estrellas ubicado en un antiguo convento, el Hotel Convento Las Claras, y visitará dos de las bodegas de la Ribera del Duero: Pesquera y Abadía Retuerta, donde podrá degustar sus vinos. Además, Destino Duero ha preparado para el ganador dos comidas tradicionales en dos de los mejores restaurantes de la zona, donde no faltará el lechazo asado. El universo del vino se completará con una serie de actividades, como visitas al Castillo de Peñafiel y su Museo del Vino, o la visita a la Bodega Las Ánimas, una antigua bodega tradicional, recreada y acondicionada para mostrar cómo se elaboraba antiguamente el vino. También se visitará el Centro de Interpretación del Vino. Esta actividad tendrá continuidad con la divertida visita teatralizada a la Casa Museo de la Ribera.

(*) La ruta incluye: 1 noche de alojamiento en hotel 4 estrellas, habitación doble, entradas a los monumentos y bodegas descritos en la ruta, degustaciones de vinos, desayuno y dos comidas. No incluye transporte. Válido de julio a diciembre de 2007.

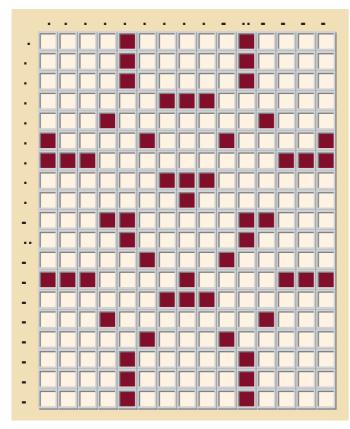


Crucigrama Enológico

TARKUS

Ir de copas

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por DESTINO-DUERO. Se sorteará un viaje para 2 personas entre todos los acertantes. Envíenos, antes del día 22 de este mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Espumoso compañero de Camps. Capital de Champagne. Semejante de Shrek. 2. Zonas del airbus. Deseo impetuoso. Sacó de la nada. 3. Ceremonia con vino. Atizar un ósculo. Pasó la maquinilla. 4. Corta de luces. Acérrimo partidario. 5. Keanu reloaded. Último ganador de la Copa América de Vela. Uno de los Baroja. 6. Aviso de picadura. Literario Edgar Allan. Respaldo económico. 7. Núcleo del terremoto. 8. Adelantado a su tiempo (?). Hecho un basilisco. 9. Producir ecos. Castizas botellas de vino. 10. Operadora telefónica de USA. Último ganador de la Copa Davis. Protagonista de la vendimia (?). 11. Precipitarse al vacío. Divisiones dramáticas. Antecesor del CNI. 12. Flynn con papeles de espadachín. Molécula libre. Denominación de Valladolid. 13. Rey persa apodado el _ plaisir, mademoiselle. 14. Místico llamado el estilita. Rebajado con H2O. 15. Ponga la cadena. Último ganador de la Copa de la UEFA. Las mejores models. 16. Caballero del PSOE. Viaje preliminar. Secreción de la vid. 17. Más ____ del Bien y del Mal, de Nietzsche. ¡Disparen! Beber los vientos. 18. Pertenecientes a un servidor. Aproximar. Prefijo de guerra. 19. Org. de 260 aerolíneas. Vid trepadora. Limpieza diaria.

VERTICALES. 1. Manjar de Jabugo Circo estable de Madrid. Versión boloñesa del salchichón. 2. Engañó con vino a Polifemo. Invitar a batirse. El mayor productor de vini de tutto il mundo. 3. Principales consumidores de chacolí. Componente del bouquet. Uva azulada de Francia. 4. Gemelo de Jacob. Cual extracto del vino. Leve toque. Tejido estéril. 5. Sobrante del racimo. Enrevesado. 6. Paco intérprete de Los santos inocentes. Subiera velas. Emisora de RTVE. Protocolarias letras de Internet. 7. Contrario de WSW. Cálculo mensual del INE. Montura de Sancho. Blanca de los cavas. 8. Alojamiento de turistas espaciales. Mítico inventor del vino. VIP de la Iglesia. Concebir. 9. Ex de Woody. Puede ser dominante. Princesa verde. Cerveza alemana. 10. Fergie, formalmente. Problemas congénitos. Comunidad fallera (abrev). 60 minuti. 11. Repetida cada 24 horas. Chivas de Escocia. 12. Tono amarillo. Indicativo de los grandes vinos de Jerez. Canto relojero. Vecina del mejillón. 13. Chupito de la trattoria. Documento de recibo. Bits de la Física. 14. Huésped del terrario. Bustamante o Bisbal. Diese color al asado. 15. Quinteto binario. Propensa al riesgo. Añejo vino de Portugal.

DestinoDyero

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 120 SUMARROCA MUSCAT 2006

Eduardo Sánchez Monge C/ Oblada, 7 Bajos 5-D

07610 Can Pastilla Baleares

Elisa Muñoz

Avda. Constitución, 9 11500 Puerto de Santa María Cádiz

Flora Biezma López

Plaza Mariana Pineda, 7-3° B 28038 Madrid

José Mesa Fidalgo

C/ Febo, 31- 2º Izda. 41010 Sevilla

Loli Álvarez Saldaña

C/Sierra Bermeja, 48 - 8º 28018 Madrid

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 121

										-		-	-	-	-
	C	Α	P	Α		P	E	D	Α	L		R	Α	M	0
	Α	Ñ	Α	L		Α	M	Α	G	Α		E	R	1	C
	S	I	N	0		P	I	R	R	I		S	R	T	Α
	Α	L	E	J	Α	1	S		Α	R	Α	M	Ε	0	S
			C	Α	R	R	Α	0	V	Ε	J	Α	S		
	Α	J	I		P	O	R	C	I	N	Α		Т	0	M
	S	Ε	L	٧	Α		I	D	Α		D	R	Α	M	Α
	C	E	L	0		В	0	Е	R	S		Α	D	Α	N
	0	P	0	R	Т	0				Α	L	1	Α	R	Α
-				S	Α	N	T	Α	C	R	U	Z			
	Α	L	F		P	0	E	S	I	Α	S		P	Α	R
-	L	Α	I	N	Α		S	Α	M		Α	C	E	R	0
-		D	E	0		M	O	R	Α	R		Α	P		S
-	C	0	L	M	Α	0				Α	E	R	E	Α	S
-					T	Н	Α	R	S	Y	S				
-		Α	М	E	L	0	C	O	T	0	N	Α	D	Α	
-	0	S	Α	S	E		Α	В	0		0	P	I	N	0
-	P	I	N	0	Т		R	I	N		В	Ε	Α	T	Α
	Α	R	0	S	Α		0	N	E		S	0	L	I	S

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 121
Rafael Villada Díaz



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 (*)

Theore avide, per le que abortare la cartificad de 25 articules ()							
Nombre Ap	ellidos						
Dirección							
C.P Población		Provincia					
Profesión	Tel	Fax					
Talón nominal		DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES					
(enviar a nombre de Opus)	Vine)	A.E.S. Apdo, 002 FD					
Transferencia bancaria BBVA: 0182/6196/63/00102	Apdo. 002 FD 28200 S.L. El Escorial (Madrid)						
Con cargo a mi Tarjeta de VISA / MASTERCARD							
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
Advinum Madrid	Pazo de Señorans '06 Venta d'Aubert Viognier '06 Landó '06	Emilio Moro '04 Luberri '06 Magnificus Syrah '04	Torelló Brut Nature G.Rva. '02 Moscatel de la Marina '06 Pago del Vicario Corte Dulce '04
BODEGA EL TONEL Badalona (Barcelona)	Gessamí '06 Antoni Canals Nadal Blanc '06 Picapoll '05	Erial Roble '05 Ondalan Cr. '03 Royal Rva. Bordón '95	Canals Nadal Brut Rva. PX San Emilio Vi de Gel Gewürztraminer '05
DEL ARCO Oviedo (Asturias)	Terras Gauda '06 Palacio de Bornos '05 Marqués de Riscal '06	Dominio de Atauta '04 Veduin de Murua '95 Allende '04	Casa del Inca '05 Don PX
ENOTECA ENTRE BARRICAS Valladolid	José Pariente '06 Prius de Moraña Verdejo '06 Naia F.B. '06	Prius de Moraña Verdejo '06 Ovidio García '05	
La Vieja Tienda Santoña (Cantabria)	Doña Beatriz '06 Solar de Estraunza Cr. '04 Ribera del Ason '06 Solar de Estraunza Selección Tejera Verde '06 Viña Eremus		Tostadillo de Potes
Los Ángeles Gourmet Vitoria (Álava)	Tres Olmos Verdejo '06 Monte do Leo Albariño '06 Ameztoi Txakoli '06	Ania Cr. '05 Pierola '03 Marqués de Arienzo '02	Casta Diva Cosecha Miel '04 Ochoa '06 PX Venerable
MALVASÍA VINOTECA Alcoy (Alicante)	Albir '05 Viña Mocén Verdejo '06 Angosto '06	Les Alcusses '05 Rafael Cambra 2 '05 Enrique Mendoza Cab. Sauv. '04	
FORMELA León	Abad Don Bueno Godello '06 Mantel Blanco '06 Camino Molendores '06	Pardevalles Barrica '05 Pétalos '05 Cumal '05	Vi de Gel Riesling '04 Olivares Monastrell '03 Tokay Oremus 3 Puttonyos '03

El parado 14 de junio tuvo lugar la tercera noche del vino en el teatro Lope de Vega de Madrid. Entra en:

www.nochedelvino.com

y descubre todas las fotos.

VINOSELECCIÓN

agradece también a:

Martín Códax
Viña Esmeralda.
parolio &
euphoria lab.



Aquí puedes encontrarnos

RESTAURANTES Álava: ESC.HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), Albacete: EL LENGUETERO (Caudete). Alicante: CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), IL PECCATO (Guardamar del Segura), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). Almería: ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLA-VISTA (Llanos de Alguián), 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 CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA). LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). Ávila: EL ALMACÉN (Avila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo). Badajoz: AL ALBA, ALDEBARAN. Baleares: KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca), Barcelona: AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EI CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, 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 FLO-RENCIO (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 (Jeréz de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ, TABERNA DELICATIUM (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 MAR-LET (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), GAS-TROPUB 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 BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). Huelva: FI PARAÍSO (Punta Humbría), La Coruña: ACE PALACIO DEL CARMEN RTE, SARAIBA (Santiago de Compostela), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASA-TEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TABERNA O CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). La Rioja: AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). León: BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. Lugo: MESÓN ALBERTO. Madrid: AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), 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 FOGÓN DE TRIFÓN, 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 PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES OUE-RIDO), 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 TASOUITA, 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, TABER-NA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. Málaga: RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABU-CHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades". 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 ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO (Pamplona), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla), Ourense: PEPA. Palencia: MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). Pontevedra: CASA ALFREDO (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). Salamanca EL CANDIL. Segovia: JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). Sevilla: CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS. Tarragona: EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). Tenerife: LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). Toledo: ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera). EL BOHÍO (Illescas). VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). Valencia: EL CARRO DE UTIEL (Utiel). MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ (Chiva), 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: SANCHO 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), COLOR Y AROMA (San Vicente del Raspeig), DIVINO (Jávea), ENOTECA SOLERA IBÉRICA, LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA VINOTECA (Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (EI Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). Almería: BODEGA CORTIJO DE LA VIEJA. Asturias: DELICATESEN 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 (Arriondas), 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, VINOTE-CA NOSOLOVINO (Mérida), Baleares: CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). Barcelona: ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solitá 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 PREMIÁ (Premiá de Mar). CIA. DáALELLA 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 (Polinya), EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrassa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), 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 TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), VINUS BRINDIS, XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). Burgos: CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN 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: CAPRICHO DIVI-NO (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), CONSTAN-TINO 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 MEZ-OUITA, Girona: BODEGA DON PEDRO (Plava de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgri), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (Llança), MAGAT-ZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll). Granada: VINO-RUM CLUB, Guadalaiara: VALENTÍN MORENO E HIJOS, Guipúzcoa: BAKO AMARA (San Sebastián), BEBI-DAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). Huelva: TIERRA NUESTRA. Huesca: GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). Jaén: BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andúiar), La Coruña: COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAA-VEDRA (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, EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINACOTECA, VINES NOBLES. Madrid: ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), DEHESA DE SOLANA, ECO-LICOR, 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 AUGUSTO, 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 TALIPEQ (Fuengirola). Murcia: CASA BER-NAI (FLPalmar), CASA RAMBI A. FL RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALIADA (Puentetocinos) ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. Navarra: CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). Ourense: IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, Palencia: BAR ECUADOR, CASA MATÍAS Pontevedra: EL BUEN VIVIR (Vigo), ENVERO GOURMET, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). Salamanca. BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. Segovia: EL CAPRI-CHO DE MAZACA (La Grania de San Ildefonso), Sevilla: ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES, Tarragona: AGUILÓ VINATERÍA (Falset), ANTI-GUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), CELLER DEL PORT, 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), VINOTECA LA RESERVA (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), BOU-QUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUEREN-CIA, 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), Vizcava: LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICO-LAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). Zamora: ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (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.



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.



Caveduke, entre la tradición y la fascinación





2 en 1solo caveduke pudo dar con la solución perfecta



Hasta ahora quien tenía una vinoteca o bodega climatizada se privaba de abrir una botella para probar o degustar sólo una copa, por el hecho de que el resto del vino dejado en la botella se estropeaba en 1 ó 2 dias. Caveduke ha lanzado en su nuevo catálogo 2007/2008 las bodegas Dispenser, con todas las virtudes de una magnífica bodega de conservación más la ventaja de incorporar 2 grifos Dispensers, que servirán el vino en la copa a su temperatura perfecta. De esta manera se puede mantener abierta la botella entre 2 y 4 semanas, sin que el vino se estropee.

NO ABRIR UNA BOTELLA PARA TOMAR SOLO UNA COPA, FORMA PARTE DEL PASADO







Solicite nuestro amplio catálogo sin compromiso

SE PRECISAN DISTRIBUIDORES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

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