

Wine

NÚMERO 123

OCTUBRE DE 2007

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

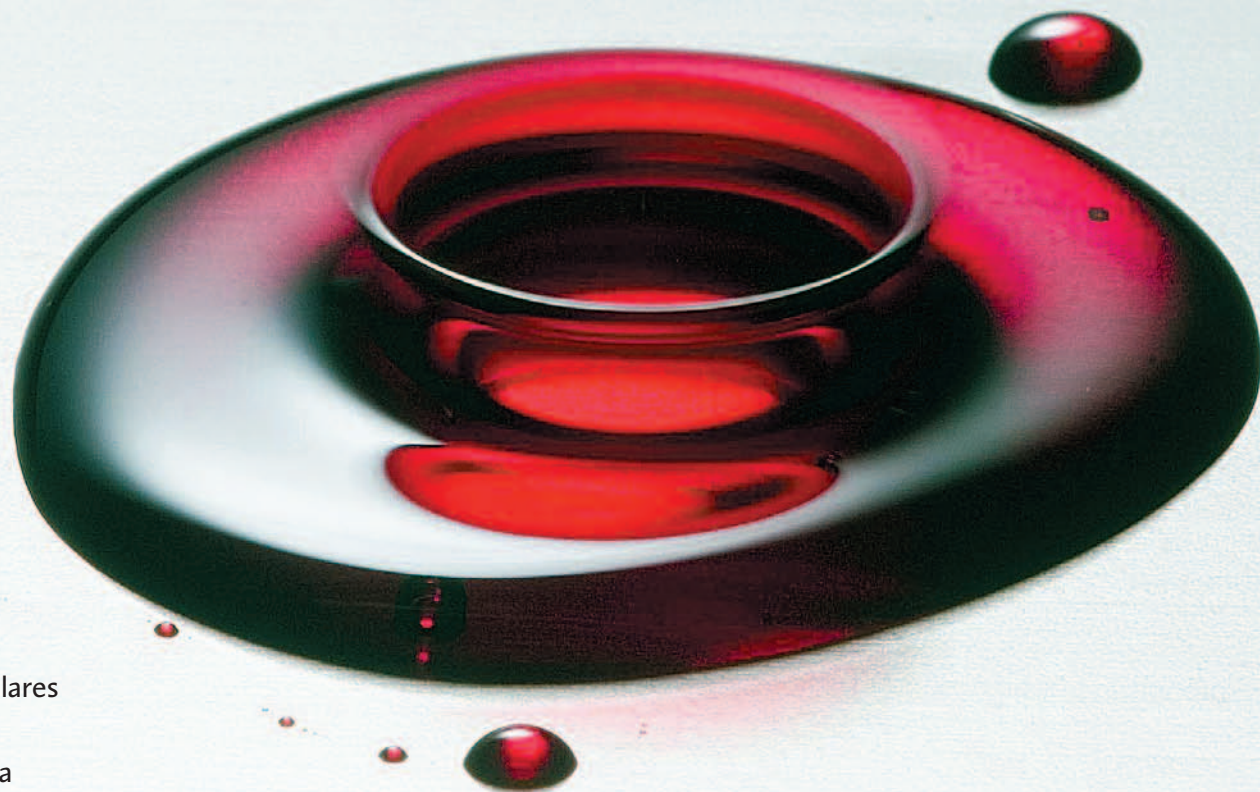
OMAR KHAYYAM



ARMONÍAS
OSOBUCO DE
CIERVO CON
REPOLLO
Y NUECES

Rioja Reservas 2001

UNA AÑADA PARA GANAR MERCADOS



Bodegas Ejemplares

PROTOS

Práctica de Cata

BARÓN D'ANGLADE

Rutas del vino

BODEGAS VIYUELA

CONDE
DE VALDEMAR

CUANDO LA RIOJA
SE HACE VINO.



BODEGAS
VALDEMAR

www.valdemar.es

REDACCIÓN

DIRECTOR

Carlos Delgado

c.delgado@opuswine.es

SUBDIRECTOR

Bartolomé Sánchez

b.sanchez@opuswine.es

COORDINADORA GENERAL:

Ana Ramírez

a.ramirez@opuswine.es

DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA

Ángel Becerril

a.becerril@opuswine.es

DIRECTOR DE ARTE

Ramón Miguel Muñoz

r.miguel@opuswine.es

JEFE DE REDACCIÓN

Ana Lorente

a.lorente@opuswine.es

COORDINADOR DE CATAS

Javier Pulido

j.pulido@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



C/Teruel, 7.

28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid

Tel. 91 512 07 68

Fax. 91 518 37 83.

mivino@opuswine.es

PRESIDENTE

Carlos Delgado

c.delgado@opuswine.es

EDITOR

Manuel Saco

m.saco@opuswine.es

DIRECTORA GENERAL

Cristina Butragueño

c.butragueno@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD

Pilar García Solé

Tel. 609 146 202

opuswine@opuswine.es

COORDINACIÓN

Lulicar Minaya

l.minaya@opuswine.es

ADMINISTRACIÓN

Nieves González

n.gonzalez@opuswine.es

Patricia Casanova

p.casanova@opuswine.es

RELACIONES EXTERNAS

Juan Bureo

j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

AES

C/José de Andrés, 11, Bloque 3

Colonia San José

28280 El Escorial

Madrid.

Tel. 91 890 71 20

Fax 91 890 33 21

A-E-S-@telefonica.net

IMPRENTA

Altair Quebecor

Autovía A-4, pk 36 a Seseña

km.2,700 45223 Seseña (Toledo)

Tel. +34 91 895 79 15

Fax +34 91 895 78 33

www.quebecor.es

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



- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 20 SEPA DE LO QUE HABLA
- 22 QUESO Y VINO
- 23 DÍAS DE VINO
- 24 ENOTURISMO
- 25 DESTILADOS
- 26 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

BODEGAS EJEMPLARES PROTOS

Protos nació en 1927, impulsada por unos cuantos visionarios, y es la pionera y la mayor bodega de Ribera del Duero, y a la vez está a punto de convertirse en una de las más modernas. Su nombre -"Primera", en griego- refleja aquel tiempo en que inauguró el embotellado en la región, y cuando su vino se llamaba "Ribera del Duero", nombre que cedió al Consejo Regulador cuando se formalizó la Denominación de Origen.



RIOJAS RESERVA 2001 LA PRIMERA COSECHA EXCELENTE DEL SIGLO XXI

Algunos entusiastas, quizá más optimistas de lo normal, y han calificado la cosecha de 2001 como la "cosecha del siglo". La Ribera del Duero ya suma al menos tres cosechas excelentes en este corto periodo de siglo que vivimos. Y tres cosechas excelentes es una inflación de premios de lotería. En cualquier caso, guiados por la curiosidad, le hemos prestado una exhaustiva atención a los vinos del 2001 de La Rioja, siguiendo la estela marcada por el propio Consejo

Regulador, que calificó como excelente la cosecha. Primero analizamos, como todos los años, los primeros vinos de maceración carbónica, seguimos después con los de crianza, y ahora, con una mayor perspectiva, cuando ya los vinos han disfrutado del tiempo suficiente para que todos sus componentes se hayan fundido en un sólo buqué, equilibrado y amalgamado, analizamos en profundidad sus mejores reservas del 2001. La hora de la verdad ha llegado.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Crecer sin reservas

No ha tenido que pasar mucho tiempo para que las expectativas del 2001 se vean cumplidas. Ahora aparecen en Rioja, en todo su esplendor, los reservas de una añada que debe marcar un punto de inflexión en nuestra política comercial. Un año complicado, que se vio favorecido por algunas circunstancias providenciales, como la baja cosecha italiana, el descenso en cantidad y calidad de los tintos franceses, y la notable reducción de las cosechas en Chile y Argentina. Es decir, algunos de nuestros competidores más agresivos no se encuentran en buenas condiciones para enfrentar el empuje de los nuevos vinos españoles que con los reservas riojanos del 2001 pueden tener su consagración definitiva en los mercados internacionales de calidad. Porque 2001, que fue año de notables temperaturas a final de vendimia, lo que, unido a una sequía generalizada en la mayoría de las zonas vitivinícolas, produjo un recorte significativo en el rendimiento medio de nuestro viñedo, con el consiguiente -aunque no siempre- aumento de la calidad, prometía vinos de gran potencia aromática, muy concentrados y con una buena carga polifenólica madura y jugosa. Las mejores expectativas se han confirmado con los reservas de Rioja. Tintos que muestran la virtudes de la añada, su poderío no exento de elegancia. Con tan poderosos aromas y contundentes razones, nuestro país tiene que realizar un esfuerzo importante para conquistar mercados internacionales en el segmento alto y medio-alto, donde la calidad debe ofrecerse a precios competitivos. Hay que olvidarse de las ideas preconcebidas e impulsar una enología sin fronteras, ya que en España no parece que vaya a crecer el consumo. Aprovechemos, pues, las excelencias de este 2001, bien criado y orgulloso, para consolidar una forma de entender el vino de reserva: color intenso, taninos abundantes y frutuosos, la buena madera, la crianza medida, y el grado que otorga la naturaleza a la completa maduración de la uva. No ha sido fácil, porque la proverbial costumbre de balancearse entre extremos nos llevó de los tintos flacuchos y oxidados a la pastosidad y el empalago; de los precios irrisorios a disparates económicos, gestados al calor de la llamada «Alta Expresión». Aquellos precios trajeron los presentes lodos, particularmente en Rioja. Ahora llega el necesario ajuste de precios, sin que signifiquen un paso atrás en la calidad. Más bien el necesario paso adelante en la competitividad.



RIOJAS RESERVA 2001

Una añada para ganar mercados

Mientras el euro de nuestros desvelos iniciaba su dominio en Europa, los Estados Unidos sufría el peor acto de terrorismo de su historia, la peripecia genética de la ovejita Dolly era emulada en gatos y cerdos, o se descifraba el cromosoma más largo del genoma humano, el viñedo (como debe ser) seguía imperturbable el desarrollo de su ciclo normal en aquellos comienzos del siglo XXI. A pesar de no ser un año climático ideal, con sus irregulares temperaturas, con sus terribles heladas tardías en algunas zonas o la significativa caída en la producción, la cosecha 2001 era presentada en sociedad como excelente en la mayor parte de nuestras denominaciones de origen. Incluso algunos entusiastas se mostraron más optimistas de lo normal y la señalaron como la “cosecha del siglo”, iniciando así esta larga serie de vendimias sobresalientes que en los tiempos que corren nos regala la naturaleza.

Decisión arriesgada porque ya suman al menos tres cosechas excelentes en este corto periodo de siglo que vivimos. Y tres cosechas excelentes es una inflación de premios de lotería. En cualquier caso, guiados por la curiosidad, le hemos prestado una exhaustiva atención a los vinos del 2001 de La Rioja, siguiendo la estela marcada por el propio Consejo Regulador, que calificó como excelente la cosecha. Primero analizamos, como todos los años, los primeros vinos de maceración carbónica, seguimos después con los de crianza, y ahora, con una mayor perspectiva, cuando ya los vinos han disfrutado del tiempo suficiente para que todos sus componentes se hayan fundido en un sólo buqué, equilibrado y amalgamado, analizamos en profundidad sus mejores reservas del 2001. La hora de la verdad ha llegado.

UNA COSECHA AL MICROSCOPIO

La fama crea cierta dosis de envidiosa incredulidad al mismo tiempo que admiración, y desde su nacimiento los vinos del 2001 han desatado polémicas. Bien es verdad que las opiniones favorables, a medida que se desarrolla el potencial oculto de la cosecha, ganan por abrumadora mayoría. En Rioja, el volumen de vino calificado fue de 240 millones de litros, bastante más bajo que el año precedente. De ellos 12,5 millones fueron destinados a *reserva* por sus elaboradores. Claro que la cosecha se ha vendido a buen ritmo, tan bien que en algunas de las buenas bodegas riojanas, como Muga o las del grupo Eguren, no queda ni una botella de esta añada que llevarse a la boca. A la vista de los resultados de la cata, parece que este año ha sido un punto de inflexión para un buen número de

bodegas, que han dado una vuelta de tuerca a sus reservas. A la excelencia de la cosecha hay que añadir el modo de concebir y diseñar el vino de las bodegas. Los hay que permanecen en un eterno estado de juventud, como el que elabora Remírez de Ganuza; otros, como el de Marqués de Vargas, se encuentran ya en su punto óptimo de consumo. Roda I es pura concentración de sabores, con esa elegancia que siempre destaca; y Contino parece elaborado para continuar de por vida eternamente joven.

UN BUEN PANEL DONDE ELEGIR

Incluso hay bodegas a la antigua usanza, cuya filosofía no concibe atosigar al consumidor con un vino sin estar totalmente terminado, que todavía no creen oportuno sacar su reserva 2001 al mercado. Entre estos ejemplos existe todo un abanico de posibilidades, tan amplio como el que pueden ofrecer cada una de las 559 bodegas adscritas a la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Entre los primeros se encuentra el excelente Barón de Chirel o el Marqués de Murrieta, magníficos ejemplos de vino moderno -y admirable paradoja- en las bodegas más antiguas de la Denominación. Un cambio espectacular ha sido el que ha experimentado 200 Monjes, con una mejor definición de la fruta y una estupenda integración de la madera. Alba de Bretón propone un delicioso Tempranillo, muy brillante en el paladar. Bodegas Palacio tiene un punto de equilibrio en boca que es todo un disfrute para los paladares que sueñan con un buen reserva. Y es loable el esfuerzo de Franco Españolas por ofrecer una versión más moderna de sus reservas, en su recomendable Barón de Anglade, a pesar de su etiqueta. Asimismo el D. Jacobo de esta añada es posiblemente el mejor reserva de esta casa. También hay sorpresas novedosas como el Marqués de Terán, un vino con mucha fuerza aromática y de taninos bien trabajados. El Ijalba es uno de los vinos que se distinguen por su frutuosidad, una forma de ver la Rioja de manera distinta. ¿Será que sus condiciones ecológicas lo hacen diferente?

Ha sido, pues, un año para que las bodegas riojanas reafirmasen una vez más su dominio en la elaboración de este tipo de vinos, en donde el aporte de la crianza en barricas es parte fundamental, vinos que siempre contarán con una legión de fieles y entregados seguidores.

Por cierto, es necesario aclarar que muchas de las bodegas riojanas elaboran más de un reserva de calidad, como CVNE, Luis Cañas o Marqués de Riscal, y que solo la falta de espacio nos impide publicar sus catas.



200 MONJES 2001 €€€€€

Vinícola Real. Tel. 941 444 233.

Deliciosos aromas de regaliz rojo y fina grosella; también polvo de carbón y nuez moscada. Seductor en el paladar. Muy bueno.

ALBA DE BRETÓN 2001 €€€€€

Bretón Criadores. Tel. 941 440 840.

Notas de hiedra, tinta china, granadillas. Al paladar, aunque su entrada es suave y penetrante, el vino necesita suavizarse.

AMAREN 2001 €€€€€

Luis Cañas. Tel. 945 623 373.

Fruta deliciosa, pinceladas de regaliz, incienso, saúco. En boca, anguloso todavía, aunque tiene unos espléndidos tacto, grasa y frutuosidad.

ANTIGUA USANZA EXPRESIÓN 2001 €€€€€

Antigua Usanza. Tel. 941 334 156.

Nariz recia, nobles tostados, granada, pimienta. En el paladar, un tacto magnífico, carnosidad y suavidad, lleno de aromas complejos.

B. PALACIO ESPECIAL 2001 €€€€€

Palacio. Tel. 945 600 151.

Fruta delicadísima, roble sutil. El tacto de los taninos acaricia, frutuosidad de elegantes recuerdos. Emocionante de principio a fin.

BARÓN D'ANGLADE 2001 €€€€€

Franco Españolas. Tel. 941 251 300.

Pinceladas de cereza, ciruela, cacao y nuez moscada. Equilibrado, de taninos gustosos, y todavía con vida.

BARÓN DE CHIREL 2001 €€€€€

V. de los Hdos. del Marqués de Riscal. Tel. 945 606 000.

Complejo y poderoso, aromas de bayas del bosque, ciruelas, especias, y tabaco. Carnoso y tánico. Habrá que esperar.

BERONIA 2001 €€€€€

Beronia. Tel. 941 338 000.

Fino buqué, canela, vainilla, pólvora, higos, que perfila un estilo clásico renovado. Su paladar es más delicado, aunque mantiene nervio.

CARLOS SERRES 2001 €€€€€

Carlos Serres. Tel. 941 310 294.

Delicado perfume inicial, aunque complejo. En el paladar muestra su bravura, aspereza intensa y estructura. Para guardar.

CASTILLO DE SAJAZARRA 2001 €€€€€

Señorío de Líbano. Tel. 941 320 066.

Notas frutales, regaliz, recuerdos de humo y fina tonelería (hojas de tabaco y pólvora). Con cuerpo y vivo en el paladar, nada anguloso.

CONDE DE LA SALCEDA 2001 €€€€€

Viña Salceda. Tel. 945 606 125.

Duelo fruta-madera. Detrás se esconde el espectro del terruño que ennoblece el conjunto. En boca hay que esperar, merece la pena.

CONDE DE VALDEMAR 2001 €€€€€

Valdemar. Tel. 945 622 188.

Frutoso en nariz La madera se queda en segundo plano. Notas de cereza, mirto, flor de almendro. Jugoso, amplio y armónico.

CONTINO 2001 €€€€€

Viñedos del Contino. Tel. 945 600 201.

Personal, un recital de notas florales, de frutillos rojos, en sintonía con la madera. Un festival de aromas hechizantes.

COTO DE IMAZ 2001 €€€€

El Coto. Tel. 945 622 216.

Un Coto moderno, con más fruta y maderas especiadas que visten mejor los aromas y hacen vibrar el paladar sin desvirtuar el conjunto.

DINASTÍA VIVANCO 2001 €€€€€

Dinastía Vivanco. Tel. 941 322 332.

Fragancia alquitranada, de humo, incienso y fruta en sazón. En boca mantiene viveza tánica. Para guardar o tomar con un asado de carne.

DON JACOBO 2001 €€€€€

Corral. Tel. 941 440 193.

Aroma del terruño (hiedra, boletus, arcilla, cuero). Frescura que teje el paladar con maestría, taninos granulados diminutos bien fundidos.

FINCA VALPIEDRA 2001 €€€€€

Finca Valpiedra. Tel. 941 450 878.

Aroma poderoso, con una complejidad aún cerrada, mora y arándanos tras un fino roble. Sabroso, tánico, con un final explosivo.

FLORENTINO MARTÍNEZ 2001 €€€€€

Florentino Martínez. Tel. 941 418 614.

Frutas rojas silvestres y especias, maderas nuevas (ceniza, humo, sándalo). Cierta rudeza tánica en boca; sabroso y fresco. Para guardar.

GONZÁLO DE BERCEO 2001 €€€€€

Berceo. Tel. 915 930 905.

Embrujo aromático de buena barrica (tabaco, incienso), muy complejo. En boca mantiene el rigor aromático, con mayor volumen de fruta.

HERAS CORDÓN 2001 €€€€€

B. y V. Heras-Cordón. Tel. 941 451 413.

Paciencia, necesita abrirse. Más floral que frutal, entre violetas y flor de cerezo. En boca define mejor su fruta, estructurado y sabroso.

IJALBA SELEC. ESP. 2001 €€€€€

Viña Ijalba. Tel. 941 261 100.

Pinceladas ferruginosas, de gas trufado y hoja de tabaco. Entrada grasa, envolvente y nuevamente perfumada. Atractivo.

IMPERIAL 2001 €€€€€

CVNE. Tel. 944 243 000.

Notas dulces de ciruelas, moras, fina vainilla en un ambiente armónico. Fruta, acidez y taninos forman un solo equipo.





En Diciembre, la espera toca a su fin.
QUATRO PAGOS VINTAGE
Culmen de la filosofía Quatro Pagos.

Solo en establecimientos seleccionados. Serie limitada de 3.054 botellas.
Comercialización en exclusiva: Vintae Luxury Wine Specialists Tel. 941 271 217

Maetierra
DOMINVM

De
cada
botella,
una
obra
de
arte

8

miVino

OCTUBRE DE 2007

RIOJA RESERVA 2001

LA MONTESA SELEC. ESP. 2001 €€€€€€

Palacios Remondo . Tel. 941 180 207.

Adoramos su frescura, el equilibrio fruta-madera, los aromas de grosella, arcilla-cítricos. Se paladea con suavidad, aunque tiene bravura, pero en conjunto está muy bien trabajado.

LA VICALANDA 2001 €€€€€€

Bilbaínas. Tel. 941 310 147.

Notas de trufa y especias entregadas por la fina madera. Notable frescura, delicado cuerpo y suaves taninos que hacen un conjunto muy placentero.

LAR DE PAULA 2001 €€€€€€

Heredad de Baroja. Tel. 945 604 068.

Frutosidad penetrante, quizás por el punto especiado que acompaña. Con cuerpo, estructurado, leve calidez aunque bien arropada por sus taninos frescos.

LEALTANZA 2001 €€€€€€

Altanza. Tel. 941 450 860.

Han sabido inyectar la fuerza que necesita el Tempranillo, dotarlo de notas de casís, grosella, humus-clavo. Sin embargo, en boca se doma, es graso, fresco y frutal.

LUBERRI MONJE AMESTOY 2001 €€€€€€

Luberri Monje Amestoy. Tel. 945 606 010.

Parece recién elaborado. Es todo fruta y flores, bayas silvestres, picotas, lilas, gomino-las... Por ahora redondo en nariz, aunque en boca necesita tiempo.

MARQUÉS DE ARIENZO 2001 €€€€€€

Domecq. Tel. 945 606 001 .

Esboza, con buena armonía, notas de vainilla y cedro bien hilvanadas con la fruta (granada, mora). Fresco y con más fruta de lo habitual, incluso nervio aunque no molesta.

MARQUÉS DE CÁCERES 2001 €€€€€€

Unión Vitivinícola. Tel. 941 454 000.

A las notas finas de grosella y granada se une el perfume del roble (vainilla). Sorprende por el nervio en boca (áspero), sin perder su raza.

MARQUÉS DE MURRIETA YGAY 2001 €€€€€€

Marqués de Murrieta. Tel. 941 271 370 .

Un Murrieta para recordar. Aroma profundo de grosella fresca y sazónada, crianza óptima, terruño, especias. Vibrante y de gran equilibrio en el paladar. Expresivo.

MARQUÉS DE TERÁN 2001 €€€€€€

Regalía de Ollauri. Tel. 941 338 373.

Se respira modernidad, fruta confitada, maderas balsámicas, humo con fondo de especias dulces. Taninos muy placenteros. Bien trabajado.

MARQUÉS DE VARGAS 2001 €€€€€€

Marqués de Vargas. Tel. 941 261 401 .

Ha mejorado. Posee profundidad, ahora está desarrollando su buqué (cuero, almizcle, trufa) sin perder la fruta fresca. Todavía rudo pero magnífico en el recuerdo. Mejorará.

MARQUÉS DE VITORIA 2001 €€€€€€

Marqués de Vitoria. Tel. 945 622 134.

Fruta muy viva, todavía no ha empezado a desarrollar su buqué. Hay fruta roja, carnosa, de buenos taninos que, aunque necesitan afinarse, no molestan.



BODEGAS PRADO DE OLMEDO S.L.
Telf y Fax: 947-54.69.60
prado@olmedo.com
www.pradoolmedo.com

D.O.Q. PRIORAT



saborea

los colores del vino

color oscuro de bodega, color ermita centenaria,
color *llicorella*, color vino fermentado,
color mediodía radiante...

Ruta
D.O.Q. Priorat



Si quieres degustar todos los colores de la comarca del Priorat. Si quieres sumergirte entre los aromas de viñas, bodegas, ermitas, montañas... Si quieres quedarte con un buen sabor de boca, ven a descubrir el interior de nuestras bodegas, **ven a degustar la ruta del vino de la D.O.Q. Priorat.**



+ INFORMACIÓN

Nombre y Apellidos Mail

Dirección Código Postal Población

OFICINA DE TURISMO DE LA COMARCA DEL PRIORAT. SANT MARCEL, 2. 43730 FALSET. T. 977 831 023 WWW.TURISMEPRIORAT.ORG

MAYOR DE ONDARRE 2001 €€€€€€

Ondarre. Tel. 948 645 034.

Mantiene recuerdos de hollejo maduro (ciruela, mora), al que se unen los de madera tostada (incienso, sándalo). Potente, tiene que afinarse.

MIGUEL MERINO 2001 €€€€€€

Miguel Merino. Tel. 941 322 263.

Aromas balsámicos, de tabaco añejo y grosella madura, con intensidad. Vibrante pero amable gracias a un tanino frutal.

MONTE REAL 2001 €€€€€

Riojanas. Tel. 941 454 050.

Frutoso. Las notas de fina vainilla, clavo y humo están conjuntadas. En boca es más carnoso y estructurado, sin perder suavidad.

MUGA SELEC. ESPEC. 2001 €€€€€€

Muga. Tel. 941 310 498.

Aromas conjuntados, recuerdos de regaliz, flores, y almendra cruda. Fresco en boca, fruta y elegantes taninos, fundentes y aterciopelados.

MURÚA 2001 €€€€€

Murúa. Tel. 945 606 260.

Aromas entre la granadilla y la madera. Un juego que cobra sentido en boca, se funden en pura armonía destacando el volumen frutal, los taninos grasos y el largo final.

ÓSCAR TOBÍA 2001 €€€€€€

Oscar Tobía López. Tel. 941 457 425.

La textura de boca casi se mastica, en el buen sentido. Es potente, granuloso, con un final perfumado de cacao y granada fastuoso.

OSTATU 2001 €€€€€€

Ostatu. Tel. 945 609 133.

Notas de ciruela y aromas terciarios (tabaco, cuero, cedro). Al paladar acaricia, muy sabroso y con delicioso buqué.

PAGOS DE LA SONSIERRA 2001 €€€€€€

Sonsierra, Sc. Coop. Tel. 941 334 031.

Profundo y complejo, dos aspectos cruciales para un gran vino. Trufa, canela, arcilla, hojarasca y pólvora. Fino y con volumen.

RAMÓN BILBAO 2001 €€€€€

Ramón Bilbao. Tel. 941 418 614.

Armonía fruta-madera. Algo más áspero pero con la misma delicadeza frutal que siempre. Se puede beber o guardar, aunque no mucho.

REMELLURI 2001 €€€€€€

Granja Ntra. Sra. de Remelluri. Tel. 945 331 801.

Todavía tiene que desarrollar su buqué. En boca mantiene viveza, carnosidad. Se puede beber ya, pero merece la pena esperar un año.

REMÍREZ DE GANUZA 2001 €€€€€€

Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022.

Perfume de frambuesa, arcilla, toffe... que crece sin cesar. Tacto de boca perfecto, seductor, pura magia para el paladar.

RIOJA VEGA 2001 €€€€€€

Rioja Vega. Tel. 948 646 263.

Recuerdos de higos, canela, hoja de tabaco. Llena el paladar más de lo esperado, aspecto que se agradece, con el buqué bien desarrollado.

RODA I 2001 €€€€€€

Roda. Tel. 941 303 001.

Mineral, notas de arcilla, humus, cedro, especias frescas. Es contenido en fuerza y rebosa fruta por doquier. Largo.

SIERRA CANTABRIA 2001 €€€€€€

Sierra Cantabria. Tel. 941 334 080.

No es el aroma habitual riojano, sino una elegante compota de ciruela, casís, y eucalipto. Lo mejor, su potencia frutal.

SIGLO 2001 €€€€

Age. Tel. 941 293 500.

Si busca un vino clásico, eso sí, con más fruta tanto en aromas como en boca, este es su vino. Al paladar reina la suavidad y el equilibrio.

SOLAR DE BÉQUER 2001 €€€€€€

Escudero. Tel. 941 398 008.

Falta ensamblarse la madera. Recuerdos de fresón, arándanos y pimienta negra. Buena entrada de boca, graso, fresco y envolvente.

SOLAR DE SAMANIEGO 2001 €€€€€

B. Alavesas.

Potente, directo en aromas de fresca cereza, jengibre, cedro, que nuevamente se manifiestan en boca pero realzados por su frescor.

SUMMA 2001 €€€€€€

Olarra. Tel. 941 235 299.

Fino perfume de cedro, higos, grosella. Al paladar mantiene la estructura pero se expresa mejor por su frescura y buqué final.

VALENCISO 2001 €€€€€

Valenciso. Tel. 941 304 724.

Mejor añada, mayor expresión de la fruta (frambuesa, mora), con su sello tonelero. En el paladar, carnoso y placentero por su tacto sedoso.

VALSERRANO 2001 €€€€€

Bodegas de la Marquesa. Tel. 945 609 085.

En su momento óptimo de consumo. Buqué de hiedra, vainilla, orejones; paladar carnoso, graso y placentero.

VALLOBERA 2001 €€€€€€

San Pedro. Tel. 945 121 204.

Maduración al límite, notas de ciruela y cacao con fondo ahumado. Falta formarse. Sin embargo, en el paladar muestra un equilibrio fruta-acidez perfecto.

VIÑA LANCIANO 2001 €€€€€€

Lan. Tel. 941 450 950.

Un paisaje aromático de singular belleza y complejidad: picota, terruño, atisbos minerales, delicada crianza... todo en serena armonía para aderezar un intenso pero suave paladar.

VIÑA MONTY 2001 €€€€€€

Montecillo. Tel. 941 440 125.

Aires modernos en su concepción que no defraudan. Ciruelas pasas, canela, tabaco de pipa, tanto en nariz como en boca. Es aquí donde mejor destaca por su buen equilibrio.

CÓDIGO DE PRECIOS

€	Hasta 3 €
€€	De 3 a 6 €
€€€	De 6 a 9 €
€€€€	De 9 a 18 €
€€€€€	Más de 18 €

➡ Buena relación calidad/precio
En recuadro, nuestra elección

Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas, cuya lista incluimos al final de esta revista.





NICOL'S

joyeros • madrid 1917

PASQUALE
BRUNI

GP
GIRARD-PERREGAUX
WATCHES FOR THE FINE GENEVE 1781

ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE
1851-1985

AP
AUDEMARS PIGUET

PIAGET

GRAHAM
LONDON 1868

deLaCour
GENEVE

ARNOLD & SON
SWISS WATCH MANUFACTURE 1844-1985

EBEL
SWISS WATCH MANUFACTURE 1844-1985

CORUM
SWISS WATCH MANUFACTURE 1844-1985

LONGINES

TAG Heuer
SWISS WATCH MANUFACTURE SINCE 1861

BAUME & MERCIER
GENEVE - 1830

Paul Picot
Genève - 1844 - 1985

RAYMOND WEIL
GENEVE

GUCCI

HYSEK

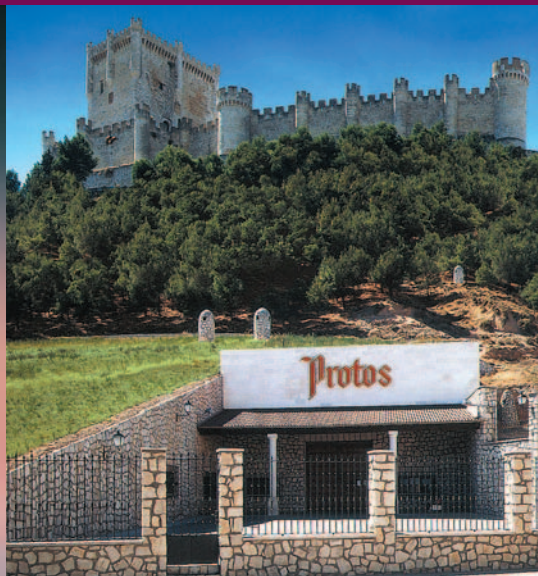
CHAUMET
PARIS

FRANC VILA
— esprit unique —



BODEGAS EJEMPLARES

PROTOS



A la sombra del castillo de Peñañiel, hoy museo del vino, serpean los calados de Protos, la primera bodega de la Ribera del Duero. Allí se prueban robles para construir la cuna de su vino, y una puerta de cartón separa provisionalmente el edificio histórico de la nueva y eficaz obra de arte de Richard Rogers.



El contraste entre las dos bodegas es más que un juego. Es una inversión para otro largo futuro donde el enólogo, Carlos Guzmán, acaba de gestar la novedad de un blanco de Rueda.

Nueva bodega, nuevo vino

Protos es la pionera y la mayor bodega de Ribera del Duero, y a la vez está a punto de convertirse en la más moderna. Su nombre - "Primera", en griego- refleja aquel tiempo en que inauguró el embotellado en la región, y cuando su vino se llamaba "Ribera del Duero", nombre que cedió al Consejo Regulador cuando se formalizó la Denominación de Origen. Nació en 1927, impulsada por unos cuantos visionarios, capaces de bautizar en lenguas clásicas, y reunió hasta 300 cooperativistas, casi los mismos que hoy se conservan como viticultores, como proveedores de aproximadamente la mitad de la uva que requiere la bodega, convertida en empresa privada en los años 80.

Hoy elabora anualmente unos 5 millones de kilos de uva, de los que más de millón y medio pasan por las puntillosas mesas de selección, y el movimiento de ese volumen se viene resolviendo con dos bodegas en Peñañiel, una en una villa cercana, Anguix, y otra más en la D.O. Rueda, donde han empezado a elaborar vinos blancos.

LAS DOS CASAS DEL VINO

La bodega primitiva se asoma pícaro por debajo de la falda del cerro que corona el impresionante Castillo de Peñañiel, transformado en Museo del Vino, y se ha reservado exclusivamente para la guarda de los vinos, en barrica y botella, a lo largo de kilómetro y medio de los calados subterráneos originales.

Mientras, frente a ella, recibe los últimos toques la vanguardista obra del arquitecto británico Richard Rogers, con ese estilo

inconfundible que aplicó a la Terminal 4 del aeropuerto de Barajas: luminosidad, visiones diáfanos, elegantes curvas, espacios amplios pero con medida humana, y distribución ergonómica.

VINO DE AUTOR

Quien más cuenta los días que faltan para la inauguración es José Carlos Guzmán, el enólogo, formado en el clasicismo de la escuela de Montpellier, quien viene demostrando sobrado conocimiento y experiencia para resolver la logística de una vendimia doble o triple, con dos líneas de recepción en Peñañiel y otras cuatro en Anguix, o de recorrer 10.000 km. durante la vendimia del 2006 para vigilar diariamente su nuevo Verdejo en la bodega de La Seca y su Tinta Fina de la Ribera. Pero en el fondo está deseando estrenar su más lujoso capricho, un juguete, comparado con el volumen de sus tareas. Se trata de una comedida sala de elaboración, tras los cristales, en la entrada del edificio nuevo, donde se procesará de forma muy artesanal la mejor uva, la de cepas más viejas y mejor situadas, seleccionada en mesa de vendimia y transportada con OBIs, esos novedosos depósitos portantes, para que las conducciones no rompan las pepitas y para que la maceración sea perfecta, con ayuda de intenso bazuqueo.

Será el *sancta sanctorum* para el vino más alto de la gama, y a la vez un espacio didáctico, como toda la nueva bodega, pensada con una función que rebasa el cacareado enoturismo para centrarse en la labor social, educativa, que tanta falta hace en este sector, para frenar el descenso del consumo y para acrecentar, por vía del conocimiento, el pla-

cer, el disfrute. Esos son los principios de la bodega y, personalmente, de José Carlos. En pro del vino, aboga desde hace unas temporadas por el análisis pormenorizado de las barricas. Al fondo de los calados, en una sala amplia, apliladas a sólo dos alturas, se sucede una deslumbrante colección de tonelerías diversas, unas naciones, las más famosas de Francia, las más elitistas de Portugal y las más desconocidas del globo. Todas con el mismo vino, para estudiar su efecto y seleccionar, con pleno conocimiento, la aplicación en un parque de 9.000 barricas que se renueva cada 4 ó 5 años.

Bajo su dirección, y arropado con su ilusión, ha nacido también el finísimo Protos blanco de la D.O. Rueda, donde hace tantos años, antes de que existiera la D.O. y junto a Francisco Hurtado de Amézaga, alumbró el primer Verdejo de la región.

La historia revive en Protos, en la bodega y en los vinos más representativos de la Ribera del Duero.



BODEGAS PROTOS

C/ Bodegas Protos, 24-28
47300 Peñañiel (Valladolid)
Tel. 983 87 80 11 Fax. 983 87 80 12
bodega@bodegasprotos.com
www.bodegasprotos.com



LA CESTA DE LA COMPRA

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



Crónicas mitológicas: El Minotauro y su vino Azul

El Minotauro Azul nos habla
de su culto a la Diosa Naturaleza
y especialmente de su debilidad
por la uva garnacha,
las vides de los valles de Lerga
y el vino que él mismo selecciona
para sus comidas y fiestas.



El Vino del Minotauro
www.bodegasada.com



OCTUBRE DE 2007 **miVino** 14

CON MUCHO GUSTO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Ossobuco de ciervo estofado con repollo y nueces

Gustativa propuesta que nos propone Tomás Montoro, jefe de cocina del restaurante del Hotel Palacio de Cutre, ubicado en Piloña (C/ Goleta), a medio camino entre el mar y la montaña, en una de las comarcas más bellas de Asturias. Un plato rotundo, repleto de sabores y aromas, que reclama vinos amables.

Ingredientes : 1,80 Kg. de zancarrón cortado para ossobuco; 2 cebollas, 3 manzanas pequeñas, 2 puerros, 300 cc. de vino blanco, 1 zanahoria, 100 cc. de aceite de oliva, pimienta, sal, laurel, tomillo y 3 clavos de olor, 3 ramos de apio, 100 grs. de nueces y agua suficiente para cubrirlo todo.

Preparación: Poner todos los ingredientes a cocer una o dos horas. Cuando esté, sacar con cuidado el ossobuco. Pasar la salsa y dejarla reducir para que espese. A continuación preparamos la guarnición, para lo que necesitaremos: 1 repollo de 600 grs. aproximadamente, cocerlo y escurrirlo, 150 grs. de nueces troceadas, 150 grs. de mantequilla, sal, pimienta y un diente de ajo picado y 400 grs. de patatinos cocidos. Saltear el repollo en la mantequilla y el ajo, añadir las nueces, un poco de la salsa anterior, y cocer un poco. Acabado todo, resta presentarlo: poner en un plato el repollo de base, el ossobuco encima, los patatinos a su alrededor y salear.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE:

Estamos ante un guiso vigoroso de sabores que precisa vinos que no «dañen» su personalidad, golosos y con estructura: blancos con cuerpo, melosos, como un Chardonnay bien criado; tintos de Rioja, Ribera del Duero e incluso Priorato, o apostar por un Mencía concentrado de notas exóticas. Y una proeza, vinos generosos: olorosos bebidos a sorbos cortos para perfumar la boca y descubrir nuevas sensaciones.

NUESTRA SELECCIÓN

ÁSTER CRIANZA 2002 ***

Viñedos y Bodegas Aster.

Encuentro contundente, donde el vino domina elegantemente, a la par que acompaña con sutiles notas especiadas.

RIODIEL OLOROSO ***

Bodegas Sauci.

Para paladares arriesgados. Reinventa los sabores y aromas del plato con perfecta armonía. Degústelo en tragos cortos.

ABSUM CHARDONNAY FB. 2005 *

Bodegas Irius.

El ciervo está omnipresente en todo momento. Buena acidez que limpia y refresca la boca y aporta notas melosas.

QUINTA DO BUBLE MENCÍA 2005 *

Quinta do Buble.

El plato resalta en el conjunto, mientras que el vino le aporta dulces taninos y un final amargo que enriquece la salsa.

VIYUELA CRIANZA 2004 **

Bodegas Viyuela.

Suave armonía, donde resalta notas cítricas. Se funde muy bien con el ossobuco, y es placentero en boca.

ALTOS DEL MARQUÉS CRIANZA 2003 *

Bodegas Altos del Marqués.

En principio domina sobre el plato para después equilibrarse, ricos aromas a fruta madura y especias. Final dulzón.



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

iberwine
MADRID, 13_15 DE NOVIEMBRE 2007



EL VINO FORMA PARTE DE NUESTRA VIDA

Conócelo, disfrútalo, infórmate, descúbrelo,
cátalo, huélelo, conversa

¡Vívelo!

IBERWINE SE ABRE A TODOS



Feria de Madrid_ PABELLÓN 8 **HORARIO:** de 10 a 20_HORAS **MADRID, 13_15 DE NOVIEMBRE 2007**
INVITACIÓN: Acreditate en nuestra web www.iberwine.es o cumplimenta esta invitación y entrégala en los mostradores de acreditación para su canje por un pase gratuito. **Descubre todo lo que puedes hacer en www.iberwine.es**

NOMBRE

DIRECCIÓN C.P. POBLACIÓN PROVINCIA

TELÉFONO FAX E-MAIL

En cumplimiento de la L.O. 15/99 y demás disposiciones legales, queda informado expresamente de la incorporación de sus datos, facilitados voluntariamente, a los ficheros autorizados de la Empresa Organizadora. La organización le advierte de sus derechos de acceso, rectificación, oposición y, cancelación de dichos datos, mediante carta dirigida EMPORIO FERIA, S.A.

(Incluye 3 consumiciones en el Wine Bar)

Organiza:



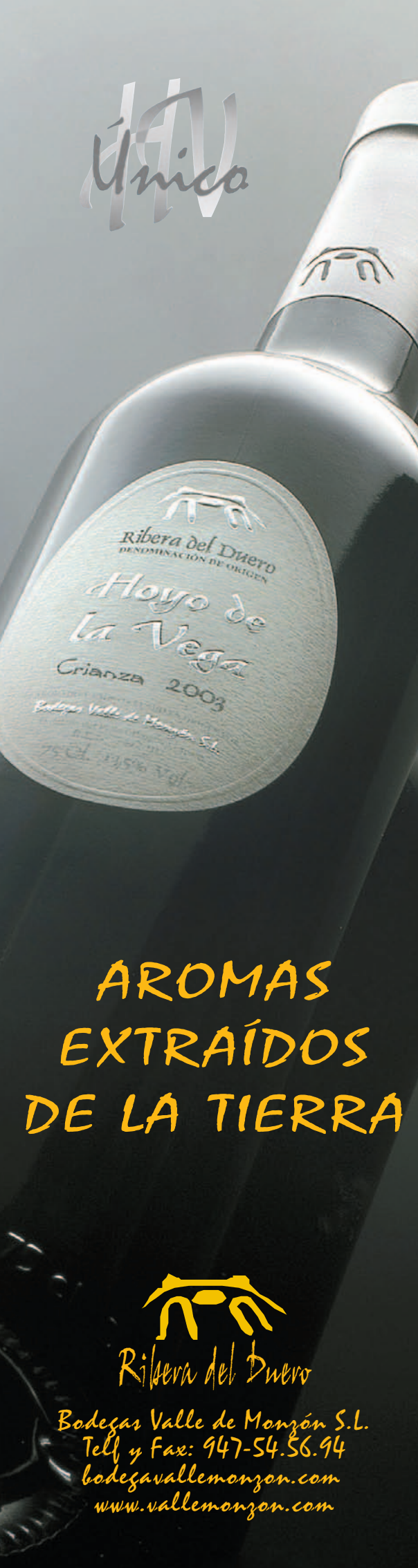
C/ Velázquez 28. 28001 Madrid, Spain
Teléf: + 34 914 260 780_Fax: +34 915 766 672
e-mail: iberwine@iberwine.es
www.iberwine.es

Miembro de:



en
**Feria de
Madrid**

Se informa que el P.V.P. de la entrada al evento será de 20€

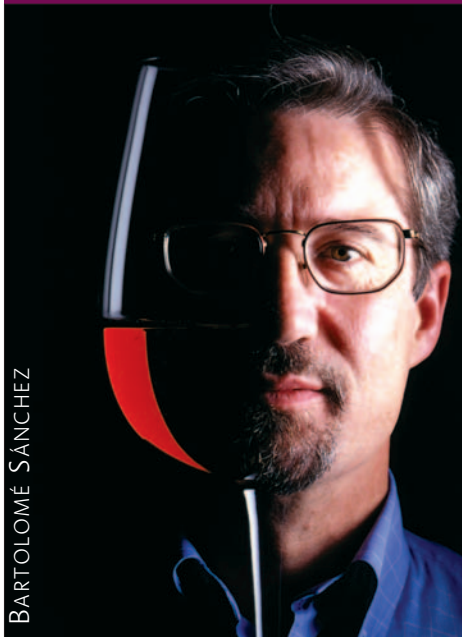


AROMAS EXTRAÍDOS DE LA TIERRA



Bodegas Valle de Monzón S.L.
Telf y Fax: 947-54.56.94
bodegavallemonzon.com
www.vallemonzon.com

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Pizarras de altura

La pizarra aporta un carácter especial a la uva que luego se convertirá en vino. Según sean las variedades, así de distinto será el resultado, aunque quizás haya un mayor “entendimiento” con cepas como la Garnacha. En Calatayud hay parajes pizarrosos como los de Acred, Alarba y Castejón de Alarba, que se elevan hasta una altitud de mil metros, donde el microclima se torna continental severo. Viñedos y Bodegas del Jalón se funda gracias a la unión de tres bodegas que poseen un tesoro único en sus viejos viñedos con una edad entre 70 y 100 años, y que producen de promedio unos ¡2.500 kilos por ha!. Para darle a sus vinos un toque más internacional se hicieron con los servicios del enólogo escocés Norrel Robertson, con el que la Garnacha toma otra dimensión. Este vino y su hermano “Altos de Las Pizarras” (con mayor concentración y ya crianza en bodega), son ejemplos claros de lo que todavía queda por hacer en la región.

EL ORO DEL SIL. Apenas tres añadas y Paixar ya es uno de los referentes del nuevo Bierzo. Dicho así, este tinto berciano más parece un fenómeno brotado de la casualidad que del trabajo bien hecho. Pero nada más lejos de la realidad. Ha sido concebido por Alejandro Luna -hijo de Luna Beberide- y los hermanos Alberto y Eduardo García (hijos de Mariano García, de la bodega de Ribera del Duero Aalto o Bodegas Mauro), jóvenes socios que acumulan el saber de sus familias, ilustres en el mundo del vino. La mayor baza la tienen en aquellos viejos viñedos de Dragonte, precioso pueblo de paisajes cerrados y pendientes de vértigo, tierras de pizarra descompuesta, a más de 800 metros de altitud, donde la Mencía sufre para ofrecer una cosecha limitada, cicatera, pero de gran calidad. Poseen unas cinco hectáreas de viñedo con más de 60 años, de donde ha salido un vino casi de coleccionista, apenas 8.000 botellas y algunos mágnam, que ofrecen la intensa mineralidad de la tierra y una sorprendente expresividad frutal.

LAS PIZARRAS DEL JALÓN 2005

B. BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN. CORTES DE ARAGÓN 4. 50300 CALATAYUD (ZARAGOZA)

INFO@CASTILLODEMALUENDA.COM. TEL. 976 88 92 51. D.O. CALATAYUD

PRECIO: 18 €. TIPO: TINTO JOVEN. VARIEDAD: GARNACHA. CRIANZA: NO TIENE. FECHA DE ENTRADA: 5/9/2007

CONSUMO ÓPTIMO APROX: TRES AÑOS A 14/16º C. PUNTUACIÓN: 8,6/10

1ª Cata: Lo que más sorprende de este tinto es la pujanza, estructura y dimensión tánica que da muestras sin haber tocado la madera. Y sin embargo toda esa fuerza se diluye grácilmente en el paladar merced a sus sedosos taninos y equilibrio de su amplitud y frescura. A la nariz despliega una fruta exuberante, en especial cerezas, frambuesas y albaricoque, (primero hay que airearlo con decisión) hay notas florales y de monte bajo, todo bajo la custodia mineral de la pizarra.

PAIXAR 2004

B. PAIXAR. CTRA. MADRID-LA CORUÑA, S/N 45540 CACABELOS (LEÓN). TEL. 987 54 90 02

INFO@LUNABEBERIDE.COM. D.O. BIERZO. PRECIO: 42 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: MENCÍA

CRIANZA: 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 19/9/2007

CONSUMO ÓPTIMO APROX: SEIS AÑOS A 16/18º C. PUNTUACIÓN: 9/10

1ª Cata: Este vino es el fruto de un excelente trabajo de campo. Posee un bello color granate, cubierto, con limpia lágrima teñida de violáceos. Pasada la notable reducción (necesita aire) ofrece una espectacular oferta de frutas y la original presencia de su toque mineral pizarroso, matizadas por su toque de especias y notas tostadas. Es sabroso, bien estructurado, discurre con parsimonia y su carnoso tanino hace que envuelva el paladar con suavidad.

UNA CITA CON
LOS MEJORES VINOS
DEL MUNDO

ORGANIZA



Vinoble'08

VI SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES
(generosos, licorosos y dulces especiales)

SIXTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES
(fortified, dessert and natural sweet wines)

25, 26, 27 y 28 de Mayo de 2008

JEREZ DE LA FRONTERA - CÁDIZ - ESPAÑA

www.vinoble.com

REALIZA



C/Teruel, 7. E-28223 Pozuelo Alarcón. Madrid. España.

PradoRey

OCTUBRE DE 2007 **miVino** 18



en blanco y negro

www.pradorey.com

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

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Barón D'Anglade Reserva de corte moderno

Bodegas Franco-Españolas, una de las más señeras de La Rioja, nos brinda la oportunidad de traer a esta práctica uno de sus vinos más singulares, el Barón D'Anglade, en concreto el reserva 2001. Este tinto es el protagonista de diversas actividades que la firma está realizando durante este año 2007. Una apuesta de la casa riojana por la evolución en sus vinos con un carácter y un corte más moderno de los que nos tiene acostumbrados. Barón D'Anglade reserva nació como homenaje a los 117 años de trayectoria de Franco Españolas y bajo el nombre de uno de los fundadores de la bodega en 1890. Sus más de cien años de historia continúa siendo un referente a la hora de hablar del mundo del vino. Esta firma, inquieta y renovadora, compagina a la perfección el respeto por la tradición y la innovación tecnológica, con el fin de obtener los grandes vinos que avalan su larga trayectoria como el Rioja Bordón, el blanco Diamante o el Gran Reserva Excelso.

Barón D'Anglade es un elegante tinto reserva del 2001 (calificada por el C.R.D.O. Ca. Rioja como «Excelente») está elaborado con las variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano, perfectamente ensambladas, y criado en el mejor roble Allier. Un vino que representa el origen y modernidad de la propia empresa

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

BARÓN D'ANGLADE RESERVA 2001

COLOR	
LIMPIEZ	
INTENSIDAD	
TIPO	
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

¿CUAL ES EL PEOR MES DEL AÑO? NO ES PRECISO HACER UNA ENCUESTA, GENTES DE TODA EDAD Y CONDICIÓN SE DECANTARÁN POR OCTUBRE. FIN DE LAS VACACIONES ESCOLARES, PRINCIPIO DE OTOÑO Y DEL MAL TIEMPO, RUINA DESPUÉS DE MATRÍCULAS, UNIFORMES, LIBROS Y GABARDINAS... SOS. NECESITAMOS UN POCO DE FELICIDAD, Y NADA MÁS FACIL QUE ENCONTRARLA EN UN DULCE BOCADITO, EN UNA TARTA EXQUISITA.



TARTAS, LA DULCE SALVACIÓN

En el Medievo el azúcar se llamaba sal blanca, o sal india, para diferenciarla de la verdadera sal, que se consumía sin refinar y tenía un tono grisáceo. Y efectivamente venía de Asia, donde aprendieron a fabricarla los chinos, y llegó al conocimiento de griegos y romanos, de modo que Plinio habla de “una miel que sale de una especie de juncos, se paga su peso en plata y se emplea en medicina”.

la primera azúcar que conocemos, la lactosa, y después de eso cualquier dulzor nos conduce inconscientemente a la felicidad de los brazos maternos. Ese mimo, esa calidez, es precisamente el que necesitamos para enfrentar los rigores del gris y frío otoño, y, más o menos conscientemente, la que encontramos en cada bocado de nuestra tarta favorita.

En el Club del Gourmet de El Corte Inglés elaboran de forma artesanal una variedad de

recetas de alta gastronomía, capaz de contentar todos los gustos y todos los sentidos. El placer empieza en la vista, en presentaciones

tan elegantes y actuales como apetitosas. Formas lineales, profusión de frutas refrescantes, combinaciones excitantes y golosas de sabores y texturas.

La **Choco-Frambuesa**, una tarta entre dulce y ácida, con la

sugerente picardía amarga del cacao y crujiente de almendra.

La clásica **Selva Negra**, la reina de la vieja Europa, donde combinan los grandes pilares de la repostería de todos los tiempos, las espumas de nata y chocolate apenas sustentadas por un encaje de bizcocho de huevos y salpicada de cerezas amaranas.

O la delicadeza cremosa de la **Cardenal**, emulsión horneada de claras y yemas, rellena de nata y perfumada de vainilla y café.

O... el nombre da igual. El caso es contar con los más selectos ingredientes naturales convertidos en lujo goloso.

Para acompañarlas se puede contrastar y limpiar el paladar con Champagnes o Cavas de reserva, con Jerez Oloroso o, para colmo de golosina, con viejos Pedro Ximénez.



Los cruzados la conocieron en Siria y se convirtió en floreciente comercio durante la Edad Media. Hasta entonces la necesidad de dulce, de glucosa, se cubría a base de frutos y de producción animal, la miel, pero el azúcar de caña triunfó hasta provocar guerras comerciales y revueltas sangrientas desde Egipto al Caribe.

Y es que la glucosa tiene un enorme poder alimenticio, además de la la posibilidad de convertirse en reserva del organismo. De cien gramos de glúcidos digeridos y transformados en glucosa, 60 van al hígado que los almacena en la despensa del glucógeno, 15 van a los músculos y células adiposas, pero los otros 25 se encargan de alimentar el cerebro y las células de la sangre, ante todo los glóbulos rojos. Por eso a veces el organismo reclama a gritos un regalo dulce. Por eso, y porque el primer alimento de los mamíferos, la leche, contiene

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
- C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, C/V (ALGECIRAS)
- E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

CASTELLÓN

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

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

MÁLAGA

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

MURCIA

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

NAVARRA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

...y me asombré con las pequeñas cosas, con cada instante de Vida.

Así, el tiempo, el eterno aliado del buen vino, también fue el mío.

RIOJA VEGA
ganar el tiempo

RIOJA VEGA

Desde 1882, tradición Rioja

www.riojavega.com



OCTUBRE DE 2007 *miVino* 20

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Barricas de roble ¿existen españolas?

El roble en España se extiende por amplias zonas del norte y centro peninsular, donde predominan tres tipos de especies: *Quercus Robur*, *Quercus Petrea* y *Quercus Pyrenaica*. Los dos primeros se encuentran en el este y norte de la península, y la otra especie se extiende por Castilla y León y el norte de Extremadura. En los últimos años han sido muy numerosos los estudios desarrollados en diferentes zonas vinícolas españolas que confirman la gran influencia que la especie y origen del roble tienen en la calidad final de los vinos, como los realizados por el Instituto Español de Investigación y Tecnología Agraria (INIA). Pero uno de los avances más recientes e importantes se plasma en el trabajo comparativo realizado por investigadores de la Sección de Viticultura y Enología del Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico (CIDA) y el Centro de investigación Forestal (Cifor). El vino envejecido en roble español, en concreto navarro, presentó un contenido polifenólico significativamente superior a los criados en los robles tradicionales (americano y francés). En la valoración sensorial, los vinos criados en roble español fueron mejor evaluados en todas las fases organolépticas. La percepción de los aromas aportados por la barrica fue más intensa en el roble español, siendo escasas las diferencias entre el roble americano y francés. Los resultados han puesto de manifiesto la calidad enológica del roble navarro, que se pueden alcanzar con otros de la península, por lo que debe considerarse una alternativa frente a las maderas habitualmente empleadas.

¿QUÉ ES EL SATURNISMO?

Se llama así al envenenamiento por plomo. Antiguamente el plomo era llamado saturno por los alquimistas, de ahí el nombre de «saturnismo». Es un tóxico acumulativo que se elimina muy lentamente del organismo. En las bacanales romanas se consumían grandes cantidades de vino, conservado en cántaros y ánforas de barro que tenían recubiertas las paredes de plomo, y este metal pesado, al estar en contacto con el vino, pasaba disuelto a la bebida. Dado que los emperadores romanos eran muy aficionados al vino hay quien sostiene que ciertos rasgos de su carácter destructivo bien podría deberse al saturnismo.

Su problema nos interesa. Estamos dispuestos a despejar todas sus dudas. Sólo tiene que escribirnos: Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Fax: 915183783.

S
Costers
del Sió

Bodegas Costers del Sió

Ctra. de Agramunt, Km. 4.2

25600 BALAGUER / Lleida

Tlfno.: 973 424 112

comercial@costersio.com

www.costersio.com



SE PRECISAN DISTRIBUIDORES

bodegas y viñedos

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



**Finalista en
Primer 2006**

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

ALSINA & SARDÀ
VINOS DE CATALUÑA



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

Casado Morales

*Una familia
una filosofia
un viñedo
un vino*

FINALISTA PRIMER 2006



Avda. La Poveda, 12-14 01306 Lapuebla de Labarca
Tel. y Fax: 0034 945 607 017
www.casadomorales.com b.casado@euskalnet.net

Se precisan distribuidores a nivel nacional

tiempo
sabor
tierra
viento
sol



CARRAMIMBRE



BODEGAS PINGÓN

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



www.bodegaspington.com

OCTUBRE DE 2007 *miVino* 22

QUESO Y VINO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Julián Díaz De leche y pimentón

En Fuerteventura las cabras sobreviven al desierto. Mucho pasto no hay, pero la familia de Julián Díaz, el artífice de este magnífico queso, ha sabido preservar el alimento fresco para su ganado, entre el empuje turístico e inmobiliario. Sus 500 cabras autóctonas, la base de su secreto, son alimentadas con alfalfa de fibra larga, entre otros aportes. También, unas pinceladas de tecnología ayudaron al resultado final, aunque sigue manteniendo los criterios básicos tradicionales. Y por si esto fuera poco, cuenta con un público, el autóctono y los turistas, capaz de devorarlo todo. Así que no se extrañen si no lo encuentran en la península, pues Las Palmas ostentan el record español de consumo de queso.

EL QUESO

JULIÁN DÍAZ, CURADO AL PIMENTÓN
Arquema, S.L.
C/ San Marcos, s/n
35638 Tiscamanita-Tuineje (Fuerteventura)
Tel. y Fax. 928 164 062

ELABORACIÓN

Se calienta la leche a 32° C durante unos 30 minutos. A continuación se añade el cuajo de ternero hasta que coagula. Se corta con una lira hasta obtener el tamaño de un garbanzo y se sigue removiendo para ayudar a desuerar mejor. Se introduce la cuajada en moldes con un paño, se voltean un par de veces durante las dos horas del proceso. Se sacan y se introducen en salmuera durante unas 18 ó 24 horas, dependiendo del tamaño. Después pasa al secadero y, a continuación, a la cámara de curación. Al décimo día se unta la corteza con una mezcla de aceite de oliva Virgen y pimentón.

D.O.: Majorero. Tipo: pasta prensada. Forma: cilíndrica.
Peso: 2,700 grs. Cabaña: cabra majorera. Curación: cuatro meses.
PVP/Kg.: 11,80 €.

EL VINO

FINO LA INA
Domecq
San Ildefonso, 3
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel. 956 151 500 Fax. 956 349 966

D.O. Jerez. Tipo: Generoso. Grado: 15% vol.
Variedad: Palomino Fino. PVP: 6 €

Espléndida mezcla de leche y perfume de pimentón que le aporta profundidad y armonía. Las notas florales, de almendra y camomila del vino se funden con cada bocado, levitan. El fino es respetuoso, por su ligereza y sequedad, aunque el final es una lucha aromática de titanes.





Habíamos visto en el artículo anterior cómo en las tabernas se depositaba todo un repertorio de contenidos vitales de amplio y complejo espectro. Recordemos la poesía de los goliardos, entrañables vagabundos cultos que recorrían las tabernas. En ellas bebían, amaban, robaban, jugaban, gozaban de la vida y, con ello, dinamitaban todo el orden intelectual establecido; “meum est propositum in taberna mori”, éste era su lema. Nada quedaba fuera de sus críticas: obispos, primados, monjes, canónigos, y el mismo Papa.

En 1803, en un monasterio benedictino de Beuern, se encontraron una colección de 300 poemas de principios del siglo XIII, escritos por clérigos. El compositor alemán Carl

Orff recopiló 25 de estos poemas en la famosa cantata *Carmina Burana*. Ésta es una muestra: «Algún juego, alguna bebida,/ algo que disfruten unos y otros/ de aquellos que se quedan a jugar./ Algunos están desnudos,/ otros están vestidos,/ y otros cubiertos con sacos./ Ninguno teme a la muerte,/ y echan suertes en honor a Baco.»

Una manera de entender la vida, un trozo de la copa vital que ofrecen las tabernas, donde se funde lo profano con lo sagrado. Alonso de Villegas advierte de sus peligros, aunque el antídoto que propone resulta poco atractivo: «Vido otro monje moço en una taberna y bodegón, de lo cual mostró sentimiento y pena. Aguardó a que saliese, llevóle a un lugar apartado y díxole: ¿cómo te atreves a entrar en lugar semejante, donde oirás lo que no querías y verás lo que no devrías, estando en compañía y a una mesa comiendo y beviendo entre mugeres y hombres libres y poco honestos? No quieras, hijo mío, no quieras, yo te ruego, hazer cosa semejante, sino huye al desierto, donde con el favor de Dios te podrás salvar.»

Y es que en las tabernas rezuman esos gozosos mostos de la existencia. Valera así nos las

presenta: «Anoche, Florentino Sanz y yo hicimos de Fausto y Mefistófeles con dos modistillas muy guapas, y nos regocijamos en grande en una taberna, donde todo el gasto de vino del Rin y comida no pasó de un duro de nuestra moneda. Allí las introdujimos en la cámara del vino, in cellam vinariam, y el nardo dio su olor. ¡Ojalá que orégano sea y no alcarabea!»

Incluso para Baroja la taberna es un recurso vital imprescindible: «Cuando entraba en la taberna llevaba el corazón oprimido y la cabeza pesada y llena de ideas feas, y a medida que iba bebiendo sentía que el corazón se le ensanchaba, y respiraba mejor, y los pensamientos alegres se le metían en la cabeza. Luego, al salir de la taberna, por más esfuerzos que hacía, le era imposible conservar la seriedad, y la risa le retozaba en los labios. Entonces llegaban a su memoria canciones de su tierra, y las cantaba, llevando el compás al andar.»

Y en el cuadro de Ostade que reproducimos, la taberna se convierte en un receptáculo de convivencia apacible, diríamos, incluso, un espacio culto en el que se tutean música, bebida y el sosegado fumar en pipa.





La Ribera ha crecido y ha cambiado mucho, pero aun quedan bodegas familiares como Viyuela, con viñedo propio y amor a la tradición.



Cama con dosel, y baño en la piscina de un castillo, lechazo en cualquier mesa, baños relajantes con vino en el balneario de un hotelito, y visita detallada a Bodegas Viyuela. Sobre una cuesta que es la mayor altura de La Ribera, con una terraza sobre su recién nacido jardín de variedades y, en la mano, una copa de ese vino lento que, poco a poco, doma el roble del tino y la barrica.

LA RIBERA, POR EL VALLE DEL CUCO HASTA BODEGAS VIYUELA

La Ribera del Duero es un territorio tan inabarcable como lo son ahora sus vinos, el catálogo de más de 200 bodegas y 20.000 has. de viña, repartidas por más de 100 municipios de cuatro provincias: Burgos, Valladolid, Soria y Segovia. Y del mismo modo que florecen las bodegas, apoyadas por la misma idea y capital, lo hacen otros atractivos turísticos, desde la restauración de monumentos -sobre todo castillos, iglesias y otras ruinas eclesiásticas- a la recuperación de las tradiciones populares en forma de casas rurales y pequeños museos rebosantes de nostalgia, donde revivir incluso el aroma de los años de escuela o del trigo recién molido.

El recorrido para gozar esos detalles exige un espacio muy acotado y tiempo sin reloj, que permita apoyar la cabeza en una peña, junto a un regato como el del Cuco -humilde afluente del Duero- y esperar con los ojos cerrados y el espíritu abierto hasta que cante el pájaro que le da nombre.

DORMIR EN UN CASTILLO

A pocos kilómetros del pueblo de Peñafiel, corazón de la región vinícola, un visionario como es Rafael Ramos, acompañado de su hijo Jesús y la familia, acaba de restaurar, o más bien reconstruir, el castillo encaramado en la cima de Curiel, que fue desde el S. X propiedad realenga y protagonista de gestas de la reconquista. Estaba en el suelo, y hoy acoge 25 habitaciones, diferentes, exquisitas, dedicadas a personajes medievales, y una piscina en la terraza frente a un impresionante panorama castellano. Abajo, el arroyo del Cuco se encajona en el páramo y crea un frondoso valle que se abre a la Vega del Duero.

CATA Y ARTE EN LA BODEGA

La vendimia está en puertas, pero en la bodega aún no estorban las visitas, que recibe el propio Andrés Viyuela, quien, entre sus hermanos, ha quedado al cuidado de la empresa familiar. Él ha seguido día a día la obra nueva de un sólido edificio de dos pisos, integrado por detrás de un monte que preserva humedad y temperatura adecuada a la crianza del vino. Pero también se ha ocupado de acrecentar el atractivo del entorno con otros reclamos para el visitante, además de sus vinos, como el incipiente jardín de variedades, que permitirá catas de uvas para aprender a distinguir las familias vinificables. Y en la planta superior, una galería con exposiciones permanentes de artistas de la zona, abierta a los viajeros, y que puede y debe contemplarse con una copa en la mano. Andrés Viyuela es de Boada, junto a Pedrosa, y presume de que la mejor uva de la Ribera nace aquí, en este rincón de Burgos donde un circo de montecillos la preserva de heladas y pedriscos. Sus viñas son herencia familiar, y si han de comprar, lo hacen en el pueblo, a viticultores conocidos de toda la vida, capaces de podar *en verde* con rigor, en busca de la mejor calidad. Su filosofía dicta que el enólogo es como un alfarero que da forma a la materia prima. El enólogo es aquí Emilio Espinosa, que conoce al dedillo la zona, y que eligió para la flamante bodega depósitos comedidos, entre 10 y 20.000 litros, y chatos, para que el "sombbrero", la materia sólida, se sumerja lo más posible y regale al vino todo el color y estructura de la uva.

Elaboran unas 180.000 botellas, y eso permite trabajar con mimo, primero en el campo, después en la conducción desde la tolva por paletas en vez de tornillo para preservar la

integridad del grano, y en la mesa de selección y en el tino de roble francés para homogeneizar el resultado de las variadas y selectas barricas, que apenas con tres años, se retiran para fermentación maloláctica.

Un cuidado que se extiende a la presentación en cajas de maderas y Magnums para el goloso Selección que huele a guindas al licor o los profundos Crianza y Roble que no han de faltar en el hatillo hasta el fin del viaje.



DÓNDE DORMIR:

Castillo de Curiel. Curiel del Duero. Tel. 983 88 04 01

www.castillodecuel.com

Lavida. Spa, Vinoterapia Tel. 983 88 15 59 www.lavida.es

Monasterio de Tórtoles. Esgueva. Tel. 655 595 395

Casa rural La Loma. Roa. Tel: 686299615

DÓNDE COMER:

Molino de Palacios. Avda Constitución, 16. Tel. 983 880 505

Mesón de la Villa. Aranda de Duero. Tel. 947 501 025

Asados Nazareno. Puerta Palacio, 1. Roa. Tel. 947 540 214

QUÉ VER:

Fiesta Vendimia en Valbuena: 6 y 7 de octubre: Vino Joven, 1 euro.

Parque Etnográfico y Museo de Ayer. Cogeces. Tel. 983 699 220

Museos del Vino de Peñafiel y de El Cogollo, en La Horra.

BODEGAS VIYUELA

Ctra. Quintanamanvirgo s/n
09314 Boada de Roa (Burgos)
Tel. 947 53 00 72 Fax: 947 53 00 75.
andresviyuela@bodegasviyuela.com
www.bodegasviyuela.com



FOTO: ANGEL BECERRIL

Whiskey Americano Las barricas del diablo

El whiskey americano -se escribe con “e” en América e Irlanda- está de moda, concretamente las gamas altas. Se elabora sobre todo en Pennsylvania, Tennessee, Virginia y Kentucky, aunque el más famoso es el Bourbon. Según la leyenda, Evan Williams, en 1783, pudo haber sido el primer destilador comercial en Luisville, Kentucky. Aunque algunos aseguran que también pudo haber empezado con el reberendo Elijah Graig. Unos años más tarde, las autoridades americanas animarían al pueblo a seguir la iniciativa. El famoso nombre de Bourbon sería puesto a un pequeño condado de Kentucky en agradecimiento a la familia real francesa por la ayuda recibida durante la Guerra de la Independencia contra Gran Bretaña.

Los médicos celebraban el whiskey como una bebida terapéutica para calmar dolores, como relajante. Se bebía en los típicos *saloon* hasta llegar a la extenuación. La iglesia, ante el aspecto desastroso de algunos feligreses en la misa dominical, llegó a acusar al whiskey de ser “la bebida del diablo”.

Todo whiskey que mencione en la etiqueta Bourbon deberá estar hecho por al menos un 51% de maíz y un máximo del 79%. La destilación no sobrepasará el 80% vol., y no se podrá agregar ninguna esencia, ni colorante, ni aromas o correctores de sabor. Estará añejado un mínimo de dos años (habitualmente son cuatro años) en barriles “nuevos” que hayan sido carbonizados en su interior. Es esta técnica la que confiere al whiskey aromas de humo y clorofila muy intensos.

Dentro del Bourbon también podemos encontrar otras acepciones como: el Corn Whiskey que deberá contener al menos un 80% de maíz; el Rye Whiskey, un 51% de centeno.

Las gamas de lujo son: el Straight Whiskey, elaborado de una sola destilería; el Small Batch Whiskey, (nacido en 1980) es el resultado del ensamblaje de menos de 20 barricas; el Single Barrel Whiskey, procedentes de una sola barrica.

Y, Jack Daniel’s ¿es un Bourbon? Pues no, es un whiskey de Tennessee. Su particular proceso de elaboración fue reconocido en 1941 como “Tennessee Whiskey”. Cada año miles de turistas asisten al espectáculo de elaboración, bueno más bien a la fabricación del carbón de leña de arce. Estos maderos, secados durante un año, se queman al aire libre para transformarse en carbón (*rickers*). Se muelen y se ponen en grandes cubas, llenas de carbón de arce (unos tres metros) para filtrar el futuro whiskey. El proceso dura 10 días y el destilado adquiere un aroma, sabor y refinamiento especiales.

Rubí Rioja

Zafiro Ribera del Duero

Oro Rueda

Para gustos existen los colores.

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

Tres colores diferentes para complacer cualquier gusto.

ARNEGUI • CONDADO DE ORIZA • ANALIVIA



PAGOS
DEL REY

Albariño Frore de Carme Un viñedo privilegiado

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 Adegas Familiares 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 cuidadosa 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 Adegas Familiares Eladio Piñeiro a través de Ateneo Colección Privada.



Guía de vinos Navarra al completo

El Consejo Regulador de la D.O. Navarra acaba de publicar la décima edición de la «Guía de Vinos Denominación de Origen Navarra». Se presenta renovada respecto a sus predecesoras. Profesionales y aficionados al mundo del vino encontrarán en esta guía una detallada relación de las cada vez más numerosas bodegas de la zona. Esta información se complementa con una breve descripción de los 500 vinos más destacados. Además, brinda nociones fundamentales sobre cata y un diccionario básico de vitivinicultura que nos ayuda a descubrir e interpretar todo el mundo de sensaciones que abarca la degustación de los vinos. Cabe también destacar el completo recorrido enoturístico por el arte, paisaje y las bodegas que esta guía nos ofrece, a través de cuatro rutas diferenciadas: la Ruta Real, Camino de Santiago, Montaña y Ribera.



VIII Cata-Concurso Nacional Ecoracimos 2007 Los vinos ecológicos se visten de gala



Arriba: Los vinos ganadores de la edición 2007 de Ecoracimos. A la izquierda, un momento de la cata en la que participaron expertos de renombre.

La VIII Cata-Concurso Nacional de Ecoracimos es el único concurso oficialmente reconocido en España por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), para los vinos ecológicos. Este año se celebró el pasado día 15 de septiembre en el Palacio de la Merced de Córdoba. En los últimos cinco años se ha duplicado en nuestro país la superficie destinada a los vinos ecológicos. La conservación del medio ambiente y el cuidado de la salud son los principales valores de estos productos tan selectos. Ecoracimos mantiene el mismo objetivo desde sus primeras ediciones: poner de manifiesto el creciente prestigio y calidad alcanzada en los últimos años por las bodegas que elaboran vinos ecológicos en España, así como dotar del protagonismo que se merecen a los comúnmente denominados «Bio». Son cada vez más el número de bodegas de muestra presentadas que participan este

año, con un incremento del 55 % con respecto al año anterior de todas las regiones de España. Prueba del prestigio y categoría de estas Cata-Concurso. Vinos blancos, rosados, tintos, tranquilos, con aguja o envejecidos en madera, espumosos, generosos, dulces naturales o de licor pasarán por las copas de prestigiosos catadores como Bartolomé Sánchez, Jesús Flores, Fernando Gurucharri o Margarita Lozano, entre otros muchos prestigiosos enólogos. Los vinos ganadores con el «Ecoracimos de Oro» son: Volvoretta Probus 2005 (Viña Zangarrón), Pedro Ximénez 2006 (Bod. Robles), Aroa Gorena 2002 y Aroa Tempranillo 2006 (Bod. Aroa), Azpea Moscatel 2006 (Bod. Azpea), Ijalba Graciano 2004 (Viña Ijalba), Albet i Noya Brut Nature Reserva (Albet i Noya), Ruiz Villanueva 2004 (Bod. Ecológica Bruno Ruiz), Artzai 2006 (Ulibarri Artzaiak) y Ses Marjades 2004 (Es Verger).



Firma del convenio para la celebración de Vinoble 2008 entre Francisco Lebreros, segundo teniente de Alcalde, Pilar Sánchez, alcaldesa de Jerez, y Carlos Delgado, presidente de OpusWine.

Vinoble 2008 Comienza su andadura

El pasado mes de septiembre, la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, y el presidente de OpusWine, Carlos Delgado, firmaron el convenio por el que la organización de la próxima edición de Vinoble correrá a cargo de esta empresa especializada en la realización de eventos y la edición de publicaciones vinculadas al mundo del vino. De esta forma se pone en marcha una nueva edición, la sexta, de este acontecimiento de primer orden a escala nacional e internacional en el mundo de los vinos más exquisitos. Los días de celebración serán entre el 25 y el 28 de mayo, consolidándose estas fechas, posteriores a la Feria del Caballo, como las más idóneas para los expositores. En cuanto a novedades, están en estudio algunas iniciativas tendentes a seguir creciendo en cuanto a contenidos así como

en la presencia de zonas productoras que puedan seguir enriqueciendo el Salón, dotándolo de novedosos atractivos que mantengan el evento como una referencia imprescindible para los productores y expertos. Una de las novedades que se adelanta es la identidad visual o logotipo por el que se identificará el salón.

El último Vinoble se desarrolló entre el 28 y el 31 de mayo de 2006 en Jerez de la Frontera con la presencia de una veintena de países, 85 stands, más de 400 bodegas, unos 1.200 vinos, 291 periodistas y más de 250 compradores internacionales. En su quinta edición se consolidaron los logros de convocatorias anteriores y revalidó su posición en el panorama de las ferias internacionales. El Salón de los Vinos Generosos, Licorosos y Dulces especiales recibió unas 11.500 visitas.

La ganadora del VI Concurso Zoco Aprender del maestro

Marta Culebras, ganadora del VI Concurso de Jóvenes Cocineros Zoco, comenzó hace pocos días sus prácticas en el restaurante Coque, que cuenta con una Estrella Michelin y es propiedad del gran chef Mario Sandoval. Para Marta, significa mucho el haber sido la ganadora de la Endrina de Oro, ya que gracias a Zoco se encuentra trabajando en el restaurante de uno de los mejores cocineros de nuestro país, donde la han recibido con los brazos abiertos. Por su parte, Mario Sandoval ha confesado estar muy satisfecho, una vez más, con poder ayudar desde su posición y experiencia a futuras generaciones de cocineros nacionales. Cada año, Zoco destaca por su gran interés en apoyar el futuro de la gastronomía española. La organización está empezando a



Marta Culebras, última incorporación en el restaurante de Mario Sandoval.

preparar su séptima edición, que cada año cuenta con más prestigio y con el reconocimiento tanto de profesionales, como de escuelas de hostelería.

ABADAL

2º maridaje de los sentidos
26 de octubre a las 20.30h

música **vino** gastronomía
sensaciones táctiles
moda...

el camino del tiempo: cata vertical



BODEGA MASIES D'AVINYÓ
Sta. Maria d'Horta d'Avinyó - BARCELONA
26 de octubre a las 20.30 h

Maridaje de los Sentidos es un espectáculo de sensaciones... una actividad creada para aportar una nueva forma de interaccionar con el vino a través de los 5 sentidos.

Esta segunda edición presenta una peculiar cata vertical recorriendo, paso a paso, la creación de un vino a través de actividades sensoriales desde la tierra, la uva, la madera... junto con diferentes disciplinas artísticas, danza, música, moda, actuaciones y una cena gastronómica con juego de platos y texturas creadas para la ocasión.

Maridaje dirigido por Joan Soler, enólogo de Abadal

Ambientación sonora dirigida por Natxo Tarrés

Moda a cargo de la firma ESCADA

VENTA DE ENTRADAS



Precio: 60,39 €

(aforo limitado)

Información: 938 757 525 - 938 203 803

Con la colaboración de:



Recomendado por:





BODEGAS FONTANA

Descúbrelo



www.bodegasfontana.com

SON NOTICIA

Castejón en Cibeles Vinos de pasarela

Esperanza Aguirre, presidenta de la Comunidad de Madrid, presentó en la Real Casa de Correos, sede del Gobierno regional, a los diseñadores participantes en la 46ª edición de la Pasarela Cibeles, que este año, bajo el lema «La moda también es cultura», se celebró entre el 17 y el 21 de septiembre, con la presencia de 36 creadores que mostraron sus colecciones en un total de 30 desfiles. Como ya viene siendo una tradición, Pasarela Cibeles se vuelve a unir al mundo del vino con una botella conmemorativa de la 46ª edición, como muestra del apoyo del Gobierno de la Comunidad de Madrid a este sector, tal y como se ha hecho en las ediciones de febrero y septiembre de 2006 y febrero de 2007. La botella diseñada contiene un vino tinto de excelente calidad, seleccionado en una cata ciega realizada por los expertos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid, y recoge, siguiendo el orden de los desfiles, el nombre de los diseñadores participantes en la Pasarela. En esta ocasión, el vino seleccionado fue Viñardul Crianza 2004 de Bodegas Castejón.



Enocava La bodega a sus pies

Enocava le invita a conocer «la bodega a sus pies», la más práctica, natural y versátil bodega privada. Este novedoso sistema, exclusivo y patentado, es la mejor elección para disfrutar de los vinos en óptimas condiciones. La bodega mantiene la temperatura natural, oscuridad, ventilación y humedad perfectas, totalmente libre de vibraciones, para la conservación y envejecimiento de los vinos. En menos de 15 días se instala debajo del salón, la cocina, el garaje... sin importar el tipo de terreno, pudiendo elegir el modelo redondo u ovalado, en varias dimensiones, con capacidad desde 800 hasta 3.000 botellas. Las bodegas se pueden visitar, previa cita, en Madrid, en la sede de Bacchanalia (C/ Lagasca, 148).



Abierto el plazo Premios Iberwine

Las bodegas nacionales e internacionales que deseen formar parte de la octava edición de concurso «Premios Salón Internacional del Vino - Iberwine 2007» cuentan hasta el día 11 de octubre para presentar sus vinos. El director del concurso, Jesús Flores, presidirá este año un jurado compuesto por un nutrido grupo de catadores procedentes de todo el mundo que serán los encargados de entregar entre los vinos presentados los galardones de «Gran Premio», «Medalla de Oro» y «Medalla de Plata». Los premios serán otorgados en 13 de noviembre próximo durante la inauguración Iberwine, que se celebrará en el Parque Ferial Juan Carlos I de Madrid (IFEMA) y permanecerá abierta hasta el día 15 del mismo mes. Una edición innovadora que defiende y posiciona en el contexto mundial el mercado de los vinos de España, Portugal e Iberoamérica. Iberwine se celebrará, a partir de 2008, en años alternos en Madrid y en EE.UU., abriendo así sus puertas a los mercados internacionales más interesantes.

Eurocave en Madrid Tienda - exposición

En 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.



Campaña Paternina Rioja de Corazón

Bodegas Federico Paternina presenta una nueva campaña publicitaria que, a través del concepto creativo «Rioja de Corazón», pretende definir la esencia de la firma riojana y transmitirla a su público, y construir una estrategia sólida de marca que les reposicione en el mercado como referente de la D.O. Ca. Rioja. Para esta nueva acción comercial, la bodega ha contado con el inconfundible estilo del diseñador Óscar Mariné, quien ha creado las ilustraciones de la campaña.

Cuatro Rayas

EL VERDEJO DE RUEDA

100% VERDEJO



ZARCILLO DE PLATA



MANOJO DE ORO



www.agricolacastellana.com

TIENDA ONLINE DE VINOS ESPAÑOLES DE ALTA CALIDAD

- INFORMACIÓN Y BUEN SERVICIO
- ¡UNA GRAN SELECCIÓN DE VINOS EXCELENTE!

WWW.KOSKIVINOS.COM

- COMPRE FÁCILMENTE DÓNDE Y CUÁNDO QUIERA
- LOS VINOS SE ENTREGARÁN EN SU CASA

¡CON SOLO HACER UN CLICK!

tel: 952 647 887
e-mail: vinos@koskivinos.com
KOSKIVINOS

TOQUE MAESTRO



BODEGAS LUBERRÍ-MONJE AMESTOY

Camino de Rehoyos, s/n 01340 ELCIEGO ÁLAVA
Tel. 945 606 010 Fax: 945 606 482
luberrí@luberrí.com www.luberrí.com

SON NOTICIA

III Festival La Solana Premia a MiVino

El III Festival de Cine Europeo y del Vino de La Mancha de La Solana ha entregado diversos premios a personalidades del cine y medios relacionados con el vino. El jurado concedió a nuestra revista MiVino el Premio Vino Rosado en reconocimiento a su «calidad y trayectoria». Consistía el premio en distinguir y recompensar dicha trayectoria con el peso en vino del representante que recibía el galardón (en este caso Bartolomé Sánchez, Subdirector de MiVino). Muchos kilos del rosado «Ojos del Guadiana» de la Cooperativa El Progreso, que serán debidamente administrados y



Bartolomé Sánchez, posando con el premio.

festejados entre los componentes de la redacción. En esta casa cuyo cariño por el tipo de vino rosado es bien notorio.

Taylor's Vintage Una cata histórica

Madrid despidió el verano con una cata excepcional organizada por la distribuidora e importadora Copesco-Sefrisa en el Hotel Villa Real. Más de sesenta periodistas, sumilleros y críticos tuvieron la oportunidad de degustar 11 Oportos Vintage de Taylor's, la única de las casas inglesas que estuvieron en el origen de estos extraordinarios

vinos fortificados en el siglo XVII que se mantiene aún en manos de las familias británicas que la fundaron. Joyas enológicas, la gran mayoría de ellos con esa excepcional sedosidad y caracteres frutales que definen a los grandes oportos. Una cata histórica que tardará mucho tiempo en ser olvidada por la crítica especializada madrileña.



Fe de erratas

En el número 122 de MiVino, en la sección «Gente de Vino» (Pág. 24), confundimos los datos de la ficha que aparece al final del texto. Los que se publicaron eran de la bodega del grupo, mientras que los de «Malvasía», la vinoteca abierta al público son: C/ Placeta El Fossar, s/n Alcoy (Alicante). Tel. 691507818

De Waltraud Maczassek Espacios vitales

El edificio Miramar de Sitges ha expuesto un amplio número de obras de Waltraud Maczassek que reflejan su personal visión de los paisajes del Penedés y del Garraf, y buscan la unión del hombre con la naturaleza. En palabras de la artista, «son espacios vividos y captados a través de los sentidos; obras de la naturaleza que se pueden ver, oler y tocar... Fragmentos perdidos en el espacio y en el tiempo que sugieren otras realidades, pueden verse como paisajes simbólicos o bien como metáforas de los fragmentos de nuestra memoria en el trayecto personal de nuestra vida». En palabras del escritor Francesc Miralles, quien ha estudiado la obra de Waltraud como gran aficionado al arte, la artista «se entusiasma por lo inmediato. Y su inmediatez, en el Penedès, es el campo, los campos, las vides y los alquimistas del vino. Qué sensación transmite de riqueza interior el acercarse a su cotidianeidad para inspirarse... Rinde tributo a los soñado-



«Sedimentos», una de las pinturas de Waltraud Maczassek expuesta en Sitges.

res porque, en realidad es ella misma soñadora. No tiene sueños medievales o renacentistas sino el anhelo de la utopía de nuestro siglo XXI: humanismo y equilibrio entre lo interior y lo exterior, equilibrio entre el hombre y su tierra, equilibrio entre la naturaleza y la cartografía y los mapas: la tierra de los hombres. Waltraud Maczassek, a su vez, es alquimista: cuanto ve, oye, huele, cuanto sensibiliza, pasa por las retortas de su interior y es transformado en estas obras, en unas obras, en las que la brisa parece sazonar el espíritu».

Con el crucigrama Un catador profesional

Starvinos regala al ganador del crucigrama de este número un fabuloso maletín profesional para aquellos que quieren disfrutar y ahondar en el arte de la cata. Contiene cuatro catavinos, una anilla recoge gotas, un cortacápsulas, un sacacorchos, dos impulsos, una insignia de sumiller, una lámina dropstop, un termómetro para vino, un manual de cata, un bolígrafo y una ficha de cata.



Vino de baja graduación «9 Sobresaliente»

La sociedad del siglo XXI demanda cada vez más productos bajos en calorías, sanos y naturales. Una idea que Bodegas Valduero ha hecho suya al lanzar al mercado nacional e internacional «9 Sobresaliente», un vino de baja graduación y bajo contenido en azúcar, elaborado con la variedad Albillo de la Ribera del Duero. Este nuevo producto no es un sucedáneo ni está elaborado mediante procesos químicos, sino que es un vino producido mediante un complejo proceso artesanal, muy controlado y cuidadoso ya que un pequeño fallo daría al traste con la estabilidad y equilibrio entre aromas y graduación. Valduero ha lanzado 60.000 botellas.



DESDE 1852

BODEGAS ESCUDERO
— GRANDES CAVAS DE RIOJA —

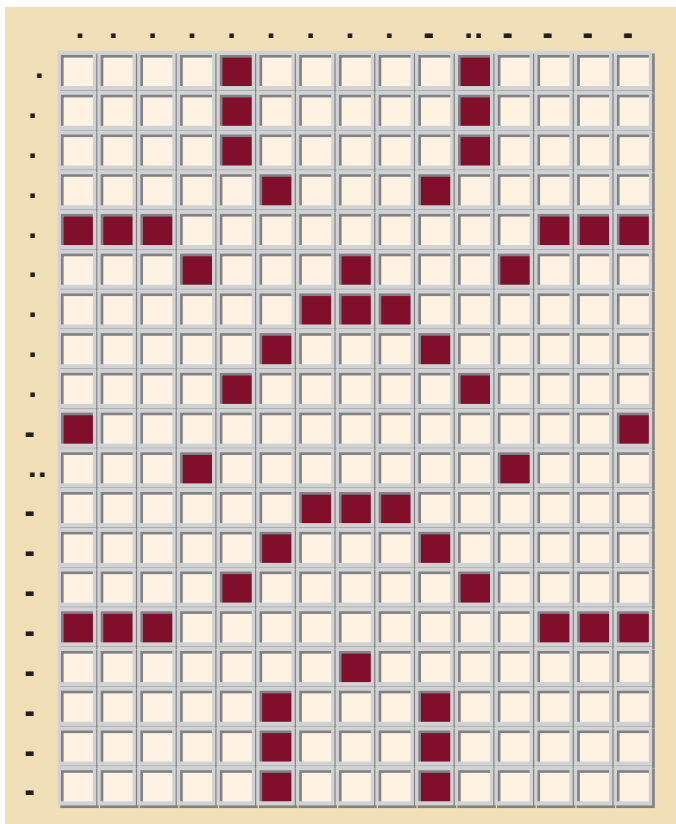
MUY NUESTROS, MUY DE SIEMPRE

Aún quedan nuevos mundos por descubrir. Mundos cercanos o inaccesibles, próximos o distantes. Espacios visibles e invisibles, prodigios de la naturaleza y la imaginación.

WWW.BODEGASESCUDERO.COM

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS**Cartel taurino**

Comprueba si tus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por POPY WINE. Se premiará a uno (1) de los acertantes con un maletín de cata-dor profesional (foto en pág. 31). Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Barbier bodega del Penedés. Vasito de la tasca. Dios del vino, en Pompeya. 2. Eufóricas expresiones taurinas. Cambian de rumbo. Como el color de la syrah. 3. Sujetapapeles. Ácido de la gota. Velazqueño personaje de Coria. 4. País de los masais. Vox populi, vox _____. Placer voyeur. 5. Toro con nombre de heroica ciudad (?). 6. Pinot o merlot. Ofreces por nada. Org. ultranacionalista gala. Magnitud ecón. per cápita. 7. Rodríguez cantautor caribeño. Recubierto de pintura brillante. 8. Previamente. Segundo marido de Jackie. Descendiente del cobre. 9. Quitar con un raspador. Árabe meridional. Río de El Cairo. 10. Toro con nombre de edificio religioso (?). 11. Usa el reclinatorio. Cobros pendientes. Revisión al TDI. 12. Prohibido tajantemente. Persona de largas uñas. 13. Ría de los albariños. Música de skaters y grafiteros. Paraditas e inexpresivas. 14. Corto de fuerzas. Cupé de Opel. Prematrimonial petición. 15. Toro con nombre fiesta romana (?). 16. Fragmentos. Retirada de la lactancia. 17. Sabino ideólogo del PNV. Golf de VW. 43, para un barman. 18. Dos cuartos unidos. Subsidiaria de la ONU. Sin acento alguno. 19. Material de modernos depósitos de vino. Recuerdo marino de los manzanillas. Bodega manchega de Viña Albali.

VERTICALES. 1. Género de Elvis. Valerse de. Casi redondo. Alargamiento del tronco. 2. Competencia de Vogue. Complemento de la aceitera. Clapton o Burdon. 3. Opuesto a ja. Modificados sustancialmente. Pinacoteca de Atterbury Street. 4. Cierta puerco (con perdón). Cosmético aloe. Secar los racimos hasta conseguir pasas. 5. A3 y A4 de concesionario. Se mueve como pez en el agua. Subido a lo más alto. 6. Vino très bon. Impulsor del Gran Salto Adelante. Doble de tetra. La revista de la Familia Ulises. 7. Belicosos grupos de bárbaros. Fuerza de Afrodita. Contingencias de la póliza. 8. Película de ciencia ficción de 1979. Poco poblada. Preocupación de la FAO. Bebida de gentlemen. 9. Sugerido entre líneas. Novicia del Tenorio. Mes republicano francés. 10. Rival de Vodafone. Máquina inteligente de 2001. Papel de Marty Feldman. Cerveza de monasterio. 11. Libro litúrgico. Jotas de Canarias. Puntos del mapa. 12. Reino del despiste. Pelo de abuelo. Guitarrista habitual de Camarón. 13. Yate de Franco. Estupefacta. Interés de WWF/Adena. 14. Recipiente de fermentación. Tratan con veneración. Elías de 125 cc. 15. Nariz del vino. Cantante de U2. Copa ancha. Ramazzotti de In certi momenti.

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

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 121**DIAMANTE**

Fernando Llopis Lucas
Aritzbatalde Plaza, 1 - 5º A
20800 Zarautz. Guipúzcoa

Guillermo Portillo
C/ Gral. García Escámez, 1
dpdo. 4º B
11008 Cádiz

Isabel Guzmán Cadas
C/ Santillana, 2 - 4º D
11006 Cádiz

Luis Lozano
Plaza Mayor, 27
47193 La Cistierniga.
Valladolid

Mª Ángeles Guiral Moreno
C/ Villa de Marín, 16 - 5º A
28029 Madrid

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 122

J	U	V	E	R	E	I	M	S	O	G	R	O
A	L	A	S	A	N	S	I	A	C	R	E	O
M	I	S	A	B	E	S	A	R	R	A	P	O
O	S	C	U	R	A	A	A	D	E	P	T	O
N	E	O	A	L	I	N	G	H	I	P	I	O
S	S	S	S	P	O	E	A	V	A	L		
P	R	E	C	O	Z		A	I	R	A	D	O
R	E	S	O	N	A	R	F	R	A	S	C	A
I	T	T		R	U	S	I	A		U	V	A
C	A	E	R	A	C	T	O	S	C	S	I	D
E	R	R	O	L	I	O	N		R	U	E	D
			C	I	R	O		A	V	E	C	
S	I	M	E	O	N			A	G	U	A	D
A	T	E		S	E	V	I	L	L	A	T	O
L	A	R	G	O		I	D	A		L	L	O
A	L	L	A		F	U	E	G	O		A	M
M	I	O	S		T	R	A	E	R		P	O
I	A	T	A		P	A	R	R	A		A	S

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 122

Guillermo Portillo Guzmán
José Luis García López



SUSCRÍBETE

y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

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

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

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

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

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados durante el último mes, ordenados de acuerdo a su mayor aceptación. Este muestreo aleatorio no pretende tener carácter científico, sino meramente indicativo de cuáles pueden ser las preferencias de los consumidores en las zonas y períodos citados.



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
CASARES VINOTECA León	Lusco Albariño '06 Allende '03 Viña Aralia '05	Domínio de Tares Cepas Viejas '04 Remelluri '01 Cumal '04	Don PX '04 Molino Real '04 PX Venerable
COLOR I AROMA S. Vicente del Raspeig (Alicante)	Sumarroca Muscat '06 Mar de Frades Albariño '06 Itsas Mendi '06	Domínio de Tares Cepas Viejas '04 Carmelo Rodero Cr. '04 Ad Gaudé '03	Finca Minateda Syrah FB dulce Cristal.li dulce Sumarroca Pinot Noir
LA CABAÑA Sarón (Cantabria)	Viñas del Vero Gewürztraminer '05 Guitián Godello '05 Gran Bazán Ámbar '05	Amaren '01 Contino «Viña del Olivo» '01 Domínio de Atauta '03	Barton & Guestier '03 Sauternes Don PX 1959 Val de Reyes '04
LA CRUZADA Madrid	Mantel Blanco Verdejo '05 Do Ferreiro '05 Viñas del Vero Gewürztraminer '05	Pago de los Capellanes roble '05 Domínio de Tares Cepas Viejas '04 Château de Carles Fronsanc '04	Agustí Torello Brut Rva. '03 Moscatel de la Marina '05 LBV '99 Taylor's
LOS TRES SENTIDOS Gijón (Asturias)	Valdamor '05 Terra do Gargalo '05 Trascanpanas Verdejo '05	Vallobera Cr. '04 Malleolus '04 Valtosca '04	Moscato de Ochoa Fino Maestro Sierra Springbank 12 años Single Malt
MOSAICO DE BACO Aranda de Duero (Burgos)	Palacio de Bornos Verdejo '06 Martivillí Verdejo '05 Triay '05	Mosaico de Baco roble '04 Domínio del Cuco '03 Emilio Moro '04	Palacio de Bornos Brut Espumoso Tokaji Oremus 3 Puttonyos Melanie '05
MUNDI VINOTECA Vilanova del Vallés (Barcelona)	Can Feixes Selección '06 Ivori F.B. '06 Claudia de Vallformosa '06	Albet i Noya Syrah Colección '00 Gran Vinya Son Caules '03 Finca Villacreces '03	Bertha Brut Nature Gran Rva. María Mateu B. Nature Chardonnay Mataró Dulce
VINOTECA LA RESERVA Sta. Cruz de Tenerife	Marba '06 As Sortes '05 Bermejo Malvasía Seco '06	Tajinaste 4 meses en Barrica '06 Malleolus '04 Cuevas de Lino Ecológico '06	Teneguía Malvasía Rva. '97 Don PX '04 Padre Miguel Monje '00



Lo que se siembra, se recoge.



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 (Alfalfa), EL HORNO (Jávea), IL PECCATO (Guardamar del Segura), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquién), CASA SEVILLA. **Asturias:** CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (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 (Argenton), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FÀBES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), EVO BAR BOUQUET, FRUITSECS TULSA (Calella de la Costa), IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), LA CARTE DES VINS, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Soler- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ, TABERNA DELICATUM (Conil de la Frontera). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUÇO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, RUTA DEL VINO DE MONTILLAMORILES. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUÉCAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), MARTÍN BÉRASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Humbria). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN RTE. SARAIBA (Santiago de Compostela), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TABERNA O CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALÚS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACHUS, 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 CEP, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., 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'OBRAIDOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHADILLA (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 TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, OXIRE, OYARBIDE (La Moraleja), PALACIO DE NEGRALEJO (Rivas Vaciamadrid), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEP, 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, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), LA TABERNA DE ROTILLO (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'ASPIÇ (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-REQÜENA, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** SANCCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, 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), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA VINOTECA (Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Almería:** BODEGA CORTUO DE LA VIEJA, ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres).

LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Ariondas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (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 BONASTAR 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-Solit i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINIARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallès), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTEC, VINATXO (Mollet del Vallès), 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:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan), VINOTECA. **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgrí), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll). Granada: VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECIEIZA VINOS (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEUBIA (Zarauz), 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 SANCCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA, VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Aguencia), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgell), VINACOTEC, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENILLAS, CYRANO, DE BUENA CEP, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), DEHESA DE SOLANA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUISITECES LA RIOJANA (Moralzarzal), GALERÍA BURMA (Alalpardo), 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, QUÉBÉ 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 TALPEQ (Fuegirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmer), CASA RAMBLA, EL RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORIUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), ENVERO GOURMET, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILLO VINATERÍA (Falset), ANTIGUA 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 (Aldover), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

TORRES



1870

100
Aniversario



© Copyright Miguel Torres S.A.



ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO



BARCELONA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 93 200 87 63
e-mail: ccvbcn@torres.es

MADRID
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 914 017 762
e-mail: ccvmdm@torres.es

STA CRUZ DE TENERIFE
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 922 59 52 00
e-mail: ccvtf@torres.es

PALMA DE MALLORCA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 971 777 254
e-mail: ccvpalma@torres.es

VALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 412 297
e-mail: ccvvalencia@torres.es

GIRONA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 972 22 37 57
e-mail: ccvgir@torres.es



cos i ànima | cuerpo y alma | body and soul

TERRA ALTA

1. Nom. Vi fi, amb denominació d'origen, elaborat a la comarca de la que pren el seu nom. Les característiques del terrer li confereixen el cos i l'ànima que el distingeixen.

1. Nombre. Vino fino, con denominación de origen, elaborado en la comarca de la que toma su nombre. Las características del terreno le confieren el cuerpo y alma que lo distinguen.

1. Noun. Fine wine, with geographic indication, elaborated in the region from which it takes its name. The region characteristics give it the body and soul that distinguish it.