

miVino

NÚMERO 124

NOVIEMBRE DE 2007

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

ARMONÍAS
SEMIFRÍO DE
CHOCOLATE
A LA NARANJA



Cavas Gran Reserva **UN LUGAR EN LA CUMBRE**

Bodegas Ejemplares

MUGA

Práctica de Cata

FINCA SOBREÑO CRIANZA 2003

Rutas del vino

PRIORATO Y MONTSANT

Aromas de fruta
madura. Impregnado
con recuerdos de
moscatel.



Amarillo dorado,
limpio y brillante.
Aromas florales
y frutales donde
predomina la naranja.
Con un fondo
amargoso, elegante
y original.

Bodegas Málaga Virgen. Tel. 952 319 454
e-mail: bodegas@bodegasmalagavirgen.com - www.bodegasmalagavirgen.com



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

UNA PUBLICACIÓN DE



OPUSWINE
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
p.garciasole@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.

ojb DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 20 SEPA DE LO QUE HABLA
- 22 QUESO Y VINO
- 24 DÍAS DE VINO
- 26 GENTE DE VINO
- 28 DESTILADOS
- 30 VINO Y SALUD
- 31 EL COLECCIONISTA
- 32 ENOTURISMO
- 34 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 48 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 49 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

CAVAS GRAN RESERVA UN LUGAR EN LA CUMBRE

El cava se hace mayor y alcanza la cumbre de los espumosos de fama. Quizás no le hayamos prestado la atención que requerían estos viejos cavas, hipnotizados por la revolución de los vinos tranquilos, o por ser esta bebida, ¡todavía!, un producto de consumo temporal. Pero nuestros cavistas hace años que apostaron por dar una vuelta de tuerca al concepto de cava de calidad, con una selección más rigurosa de la materia prima y un mayor cuidado en la elaboración, lo que

ha elevado el nivel de todos los cavas en general y, sobre todo, de los de larga crianza, los «gran reserva». El consumidor que decida salirse de la rutina del espumoso para el brindis tradicional y quiera ahondar un poco en la comprensión de este vino tan peculiar se va a encontrar con espléndidas joyas enológicas que seguro no esperaba. Para descubrirlas sólo hay que prestar un poco de atención a la etiqueta y rebuscar en las enotecas.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

Prioratos para todos

Se acercan las fiestas y los fastos navideños, y con ellos inevitablemente aparece en las mesas el cava, nuestro espumoso natural por excelencia, cada vez más acompañado por el champagne, una bebida hasta hace poco privilegio de unos pocos pero que hoy en día está al alcance de muchos. De hecho, los precios del cava de la gama alta y champagne se aproximan lo suficiente, aunque todavía con ventaja de nuestro cava, como para que las opciones estén abiertas. Lo que se ha traducido en un incremento importante del consumo de champagne en España. Han influido, sin duda, otros factores ajenos a esta bebida chispeante y festiva, que evita los conflictos y sólo sabe de amistad y alegría. Sea como fuere, lo cierto es que para las próximas navidades los cavistas amplían su oferta con cavas cada vez mejores, con una mayor crianza en rima, bien dotados de cuerpo, persistencia y frescura, como para hacer frente a la ofensiva del champagne, que ya no tiene como aliado impagable a los irresponsables boicots de nuestros «patriotas». Así ocurre con los Grandes Reservas que comienzan a aparecer en el mercado, y de los que damos una buena muestra en nuestras páginas: han ganado en madurez, las crianzas se han alargado, la complejidad aromática es cada vez mayor, y su potencia sávida tiene la impronta del método tradicional (champenoise) realizado con esmero. Estos nuevos cavas de gama alta han incrementado notablemente, y con éxito, el tiempo de crianza sobre rima, es decir, tras la segunda fermentación en botella. Cavas, por tanto, con vocación de permanencia, de vida más larga que la de unas gozosas y efímeras navidades. Y eso ha obligado a extremar la selección de las uvas tradicionales y autóctonas como Macabeo, Xarel.lo y Parellada, con la prudente utilización de variedades foráneas (aunque autorizadas) tanto de Chardonnay como de Pinot Noir. Otra práctica cada vez más habitual es utilizar vinos tranquilos con crianza en roble, lo que aporta una dosis extra de complejidad y cremosidad al cava. Todo ello un atributo casi exclusivo, hasta ahora, de los champagnes. Cavas Gran Reserva que han sabido mantener su carácter festivo sin perder la necesaria complejidad y profundidad de una bebida irrepetible.



BODEGAS EJEMPLARES MUGA

Podría parecer que en La Rioja vitivinícola, de tan larga tradición, ya está todo hecho. Pero los Muga han afianzado su imagen precisamente gracias a eso, a la continuidad y la tradición puesta al día. Con una acertada visión, precursora de la moda del enoturismo, su bodega siempre está abierta, con un amplio horario de visitas guiadas. Es la ocasión para comprobar que Muga no se parece a las bodegas al uso.



CAVAS GRAN RESERVA *Un lugar en la cumbre*

El cava se hace mayor y alcanza la cumbre de los espumosos de fama. Quizás no le hayamos prestado la atención que requerían estos viejos cavas, hipnotizados por la revolución de los vinos tranquilos, o por ser esta bebida, ¡todavía!, un producto de consumo temporal. Pero nuestros cavistas hace años que apostaron por dar una vuelta de tuerca al concepto de cava de calidad, con una selección más rigurosa de la materia prima y un mayor cuidado en la elaboración, lo que ha elevado el nivel de todos los cavas en general y, sobre todo, de los de larga crianza, los «gran reserva». El consumidor que decida salirse de la rutina del espumoso para el brindis tradicional y quiera ahondar un poco en la comprensión de este vino tan peculiar se va a encontrar con espléndidas joyas enológicas que seguro no esperaba. Para descubrirlas sólo hay que prestar un poco de atención a la etiqueta. Dicen las estadísticas que en este país se lee lo justo tirando a poco. Que estamos en esos menesteres tan convenientes para nuestro cultivo intelectual a la cola de Europa. Pero leer puede resultarnos muy útil, por ejemplo, para descifrar las etiquetas de las botellas de cava. Por ellas nos podemos enterar de si el contenido es dulce o «brut» («seco», o de bajo y equilibrado contenido de azúcar), joven o viejo.

LAS ETIQUETAS HABLAN

No vendría mal recordar las principales características de la etiqueta del cava. Además de la palabra “cava”, que debe estar impresa en las etiquetas de todas las botellas de manera bien visible, en la etiqueta pueden aparecer las palabras “reserva” o “gran reserva”. La legislación dice que el cava debe tener una crianza mínima de nueve meses de crianza en la segunda fermentación. La palabra “reserva” ha de referirse a los cavas con al menos quince meses de crianza en rima, y el “gran reserva”, a los que permanecen en la cava un mínimo de treinta meses antes de su comercialización. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen ha lanzado un nuevo formato de sello (escarpela en negro) que distingue este tipo de espumoso de los demás acogidos a la D. O., para que el consumidor pueda distinguirlo sin grandes dificultades. Dice el Boletín Oficial del Estado que «la indicación “Gran Reserva”, únicamente podrá utilizarse en la presentación de un “Cava” de los tipos “Brut Nature”, “Extra Brut” y “Brut”, cuya crianza, contada desde el momento del tiraje hasta el degüelle, no sea inferior a treinta meses y se haya rea-

lizado dentro de la misma bodega. Además, todo el proceso de elaboración deberá transcurrir en la misma botella, no aceptándose el transvase». Y además, «es obligatoria la indicación del año de cosecha en el etiquetado de los cavas que ostenten la mención “Gran Reserva”.

Esto último es muy importante porque equipara los grandes reservas de cava con los “millésimé” de la Champagne.

GRAN RESERVA, GRAN FORMATO

Explicar, a estas alturas, que el vino en un recipiente mayor que la botella normal -750 mililitros- evoluciona mucho mejor y más lentamente no estaría bien, sería como apropiarse del descubrimiento de la rueda. Pero hemos constatado en esta cata que el cava, en la categoría de gran reserva, tiene en el magnum la medida ideal para evolucionar. Para nuestra sorpresa y gozo todos los magnum catados eran más frescos, equilibrados y profundos, con visos de prosperar durante un par de años de reposo. Generalmente las bodegas suelen apartar para estos grandes reservas su obra más preciada, que adquiere en el magnum la máxima categoría.

UN FELIZ ESTRENO

Los grandes reservas sobresalen en calidad. En ello anda el de Raventós i Blanc. También Gramona nos deja su inconfundible sello en el “Argent”, pero el que llaman “Celler Batlle” es un ejemplo de espumoso con la virtud de conservar la eterna juventud. Se trata de un cava con más de seis años de crianza en rima y que además recibe tratamientos especiales, como su crianza con corcho natural. Llopart y Celler de Sant Antoni añaden una punta de crianza en barrica que alarga su periodo de duración en botella. De las novedades sobresale la que lanza Codorníu, la marca de más solera del mercado: su Gran Codorníu, se acoge ahora al reciente mención de Gran Reserva, con nueva presentación. Huguet es también una apuesta segura que sorprenderá a los que saben valorar la finura y complejidad en un solo trago. Quien opte por vinos elaborados con uvas procedentes de agricultura ecológica de calidad debe hacerse con el «21 Barricas» de Albet i Noya: no le defraudará. Recaredo siempre da la cara, uno de los vinos más fiables de España. También nos ha gustado el Cristina de Mas Tinell por su finura y personalidad. Alsina i Sardá y Giró Ribot Mare son dos espumosos plenos de elegancia y María Casanovas está muy bien equilibrado.



CAVAS GRAN RESERVA

1+1=3 BN (★★★★★)

U més u fan tres. Tel. 938 974 069.

Se bebe con contundencia, todavía, aunque la fruta refleja más delicadeza; no así su perfume, que se recrea entre la chirimoya y la grosella, el laurel o las lías finas. En su momento óptimo.

AGUSTÍ TORELLÓ MATA BN G. RVA. 2002 (★★★★★)

Agustí Torelló Tel. 938 911 173.

Todos los cavas gran reserva deberían estar en formato magnum para conservar la complejidad, finura frutal y viveza que posee éste. Muy armónico y de perfecta definición carbónica.

ALBET I NOYA 21 BARRICA BRUT (★★★★★)

Albet i Noya, SAT 992. Tel. 938 994 812.

Tiene elegancia, aspecto que alabamos; también viveza, pero regalando jugosidad y nada de estridencias; la fruta y la crianza esbozan un mismo plano olfativo.

ALSINA & SARDÁ BN G. RVA. 2003 (★★★★)

Alsina Sardá. Tel. 938 988 132.

De los mejores Alsinas que hemos probado. Posee un fondo de crianza (tiza, espliego) envidiable y de membrillo fresco similar a algunos champagnes. Espuma casi grasa, envolvente con regalo frutal de fondo.

ARGENT BRUT RVA. 2004 (★★★★)

Gramona. Tel. 938 910 113.

Es de las máximas expresiones en cava español. Un ejemplo de finura, potencia y elegancia en el mismo plano; colorido frutal (mango, lichis) y de crianza (pan grillé) espléndidos, fundidos, que manan con cada trago. Imprescindible.

ARTEMAYOR BN (★★★★)

Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570.

Intensidad frutal comedida, de espuma bien trabajada y perfume final de crianza mucho más largo del esperado (albaricoques, tiza, espliego).

BERTHA BN G. RVA. 2004 (★★★★)

Josep Torres Sibill. Tel. 938 910 903.

Mantiene, en el paladar, un balance acidez-amargor exquisita, bien arropada por su cremosa crianza. Aromas en primera persona (membrillo, laurel, pomelo), con un fondo de crianza (tiza, higos).

BRUT BRUTÍSIMO BN G. RVA. 2002 (★★★★)

Cavas Hill. Tel. 938 900 588.

El primer golpe de nariz ofrece una feliz conjunción de fruta y crianza, por cierto, magnífica; notas de trufa, setas, humus. Sin embargo, la entrada es más fresca de lo esperado, cosa que agradeceremos, con la fruta comedida y en su momento idóneo para tomar.

CANALS & MUNNÉ RVA. L'AVI

BRUT GRAN RESERVA (★★★★★)

Canals & Munne. Tel. 938 910 318.

Sus 38 meses de crianza se gozan desde ya; piruetas chispeantes que seducen el paladar, fruta carnosa, algo comedida, con un final aromático espléndido de pomelo, chirimoya, muy refinado.

CASTELL SANT ANTONI BN

GRAN BARRICA (★★★★)

Castell Sant Antoni. Tel. 938 183 099.

Vibrante en boca, muy vivo, con excelente equilibrio fruta-espuma que desemboca en delicada crianza (trufa, vainilla). Y, al olfato, desarrolla un laberinto organoléptico con final feliz.

CLOS NOSTRE SENYOR BN G. RVA. 2000 (★★★★)

Cavas Mestres. Tel. 938 910 043.

De los más complejos y profundos de la cata. Un desparpajo de recuerdos a incienso, orejones, pan tostado. Rotundo, pero delicado en su trago, vivo y elegante. Para disfrutarlo ahora.

CRISTINA MAS TINELL

EXTRA BRUT GRAN RESERVA 2002 (★★★★★)

Heretat Mas Tinell. Tel. 938 170 586.

Si su cremosidad ya nos cautiva, el final perfumado de pan grillé, mantequilla y tiza nos emociona. Un derroche de fruta exótica (papaya, pomelo) con la crianza finísima, muy fundida.

CUVÉE ANTONIO MASCARÓ

EXTRA BRUT GRAN RESERVA (★★★★)

Antonio Mascaró. Tel. 938 901 628.

Burbuja más crujiente de lo esperado, con fruta comedida y complejo final persistente. Perfume de manzana asada y camomila, también piña y pan grillé. Para tomar con ave de corral.

DE LA TIETA BN G. RVA (★★★★)

Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286.

Acidez-amargor deliciosos, cremoso, vibrante y muy bien calibrado. Aroma, complejo y potente, de fruta escarchada (piña), de hierba fresca y crianza (humus, tiza). Muy equilibrado.

DIORO BACO EXT. B. (★★★★)

Escudero. Tel. 941 398 008.

Más delicado en boca que en su perfume, donde se recrea y marca con autoridad el linaje riojano; membrillo, ciruelas blancas, pera... Un buen ejemplo, listo para beber.

DURAN BRUT G. RVA. 2003 (★★★★)

Ramón Canals Canals. Tel. 937 755 446.

Un cava original que combina con ingenio la fuerza y la delicadeza; más especiado (hinojo) que frutal (manzana), con la entrada viva, crujiente y amena.



Por placer

SEÑORÍO DE GUADIANEJA GRANDES RESERVAS Y RESERVAS ESPECIALES

Vinícola de Castilla S.A. Tel. 926 64 78 00 Fax. 926 61 04 66 www.vinicoladecastilla.com

CAVAS GRAN RESERVA

ELÍAS-TERNS BN G. RVA. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Parató Vinícola. Tel. 938 988 182.

Es el cava más personal de la cata; sorprenden sus aromas minerales, de chirimoya e incluso grosella. Es más, el final tiene ciertos recuerdos del embrujo jerezano que sorprenden.

EZEQUIEL FERRET BN G. RVA. 1998 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Cavas Ferret. Tel. 938 979 148.

Cómo se conserva en boca. Frescura bien distribuida, carbónico suave y un fondo de fruta colosal, llenos de recuerdos a fruta de hueso con adornos especiados (cardamomo, laurel). Más profundidad de la esperada.

FAMILIA OLIVEDA BRUT G. RVA. 🍷🍷
Freixa Rigau. Tel. 972 549 012.

Paladar comedido, con cuerpo y burbuja crujiente. Domina la manzana asada, la fruta de hueso sobre un fondo de laurel.

FERRÉ I CATASÚS BN RVA. 🍷🍷🍷🍷
Castell del Mirall. Tel. 938 974 558.

Además de su buena formación carbónica y aromas florales, destaca el juego gustativo acidez-amargor, su excelente virtud.

GALA BRUT G. RVA. 2004 🍷🍷🍷🍷
Masía Vallformosa. Tel. 938 978 286.

Limpio aroma afrutado (albaricoque) y herbáceo (heno perfumado de melón), con sutil perfume floral (boj); fresco y armonioso con la burbuja, todavía, crujiente.

GIRÓ RIBOT "MARE" B.N. G. RVA. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Giró Robot. Tel. 938 974 050.

Posee un tacto de la burbuja en el paladar envidiable, muy cremoso. El perfume de fruta y crianza están en equilibrio, flores, pomelo, toque de miel y laurel. Muy fresco y poderoso.

GRAN CAUS BN G. RVA. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Can Ràfols dels Caus. Tel. 938 970 013.

Capaz de conmover el paladar por una cremosidad penetrante, a juego con su carga frutal y delicioso buqué final (tiza, cacao). Frutal y floral, pero con mucha personalidad.

GRAN CODORNÍU BRUT G. RVA. 🍷🍷🍷🍷🍷
Codorníu. Tel. 938 183 232.

Demuestra tener un buen paso de boca, donde se palpa su fina burbuja, por cierto, bien integrada en el conjunto. Su perfume es clásico, sin exceso en notas de mucha crianza, por ahora.

GRAN HERETAT VALL-VENTÓS BN 🍷🍷🍷🍷
Joan Raventós Rosell. Tel. 937 725 251.

Muy vigoroso, con relieve cítrico perfectamente integrado a la fruta y espuma; enorme y penetrante en recuerdos de mango, piña, jengibre y pomelo. Largo y lleno de emociones.

GRAN JUVE & CAMPS BRUT 2003 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Juvé & Camps. Tel. 938 911 000.

Afilada acidez inicial que sucumbe al encanto de la fruta y las espléndidas burbujas, casi grasas. Complejo y delicado en recuerdos de nísperos, bollería y humo.

GRAN TORELLÓ BN G. RVA 2003 🍷🍷🍷🍷🍷
Torelló. Tel. 938 910 793.

Mantiene gran parte de la frescura frutal en boca (papaya, ciruelas). Vibrantes pero bien formadas connotaciones espumosas. Complejo y lleno de sustancia.

HUGUET BRUT G. RVA. 2003 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Can Feixes. Tel. 937 718 227.

De los más finos y elegantes de la cata. Narra seriedad en sus aromas (levadura fresca, pimienta blanca, trufa), sin olvidar la carga frutal (papaya). Aunque el remate está en la boca, enorme y conjunto, muy persistente. Recomendable.

JANÉ VENTURA BN G. RVA. 2003 🍷🍷🍷🍷
Jané Ventura. Tel. 977 660 118.

Aún falta afinamiento en boca, sin embargo su perfil frutoso es espléndido. Notas de lima, guayaba, toffe, mantequilla, cereal... Muy atractivo y delicado.

L'ANZINAR BN G. RVA. 2002 🍷🍷🍷🍷
Vins el Cep. Tel. 938 912 353.

Está para tomar, por ejemplo, con un buen arroz con setas. Dominan las frutas de hueso y la crianza, así como los recuerdos de jengibre y nuez moscada.

LEOPARDI BN G. RVA. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Llopart. Tel. 938 993 125.

Si ahora está espléndido, guárdelo un año más y disfrutará de un paso de boca más comprometido, envolvente, graso; lleno de frutas (lichi) y recuerdos de crianza (pan grillé) para no olvidar.

LOXAREL BN G. RVA. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Masía Can Mayol. Tel. 938 978 001.

Tacto bucal glorioso, con una ecuación espuma-acidez-fruta magnífica; se disfruta mucho en boca y consigue un final aromático entre melocotón y flores, así como fina grosella que ensalza la crianza.

LUIS JUSTO VILLANUEVA BN 🍷🍷🍷🍷🍷🍷👍
Cavas Mont-Ferrant. Tel. 934 191 000.

Espuma y untuosidad en mutuo acuerdo, frescor radiante, bien integrado que engrandece la fruta. Perfume de nariz exótico, fresco con fondo de crianza comedido. Magnífica elaboración.

MARÍA CABANÉ EX.B. G. RVA. 2003 🍷🍷🍷🍷🍷
Parxet. Tel. 933 950 811.

Buen compendio acidez-golosidad, cremoso y perfumado en el final de boca. Fruta vaporosa que recuerda la piña, el melocotón y las flores secas.



Alcortca. Pasión por Rioja

CAVAS GRAN RESERVA

MARÍA CASANOVAS BN G. RVA. 2004
 María Casanovas i Roig. Tel. 938 910 812.
 Elaborado con primor, lleno de grosellas, níspero y frutas exóticas que hechizan; muy directo y personal. Adquiere la espuma una dimensión casi grasa, inmensa y llena de colorido frutal; el final todavía perdura.

MARQUÉS DE GELIDA BN G. RVA. 2001
 Marqués de Gelida. Tel. 938 912 353.
 Buena burbuja, envolvente aunque fugaz. Panadería y notas de cereales en buenas dosis; también, membrillo y cereales. Para beber ahora.

MARRUGAT BN G. RVA 2003
 Pinord. Tel. 938 903 066.
 Está en su gran momento. Se aprecia la fuerza y perfume del Xarel.lo (notas de albaricoque, cebada) con un fondo de lías muy placentero.

NADAL SALVATGE EXT. BRUT 2001
 Cava Nadal. Tel. 938 988 011.
 Burbuja delicadísima, grasa, cremosa con la fruta contenida. Exhibe sus aromas con potencia, elegancia, manzana asada, panadería, higos, cebada... Está en un buen momento de consumo.

ORIOI ROSELL BN G. RVA. 2003
 Oriol Rossell. Tel. 977 671 061.
 Demuestra menos intensidad en boca que en aromas, donde exhibe notas potentes tanto de fruta (pomelo, piña) como de crianza (panadería, cereales). En general es muy fino.

PARÉS BALTÀ «CUVÈE CAROL» BRUT
 Cava Parés Baltà. Tel. 938 901 399.
 De consumo sosegado. Alimenta nuestras papilas de fresca frutuosidad y carácter chispeante en boca de gran finura. Nariz compleja y profunda que evoca el humo y la mantequilla.

PRIVAT OPUS EVOLUTION BN G. RVA.
 Carmenet. Tel. 934 644 949.
 Crea un embrujo de buqué donde se armonizan notas florales con la densa frutuosidad (chirimoya, mango), el sordo murmullo de la crianza bien entendida; refrescante, pero dotado de untuosidad y consistencia, termina en una delicada evocación frutal. Para guardar o beber.

RAVENTÓS I BLANC BRUT GRAN RESERVA DE LA FINCA 2003
 J. M. Raventós i Blanc. Tel. 938 183 262.
 Todo fruta (ciruelas, lichis) sobre un techo de sólida crianza (tiza, miga de pan) en perfecta armonía. Y así, su trago es consistente, opaco en burbuja cremosa, largo y persistente.

RECAREDO BN G. RVA. 2002
 Recaredo. Tel. 938 910 214.
 Está entre nuestros favoritos. Su paladar es cremoso, envolvente, largo y de excelente acidez integrada. Es la finura personalizada. De aromas a pan horneado, boletus, cereales, lichis... Enorme y placentero.

REYES DE ARAGÓN BN G. RVA.
 Langa Hermanos. Tel. 976 881 818.
 Burbuja más crujiente e incisiva de lo esperado, con rasgos frutales (pera, melocotón) nítidos que se reproducen también en nariz.

ROGER GOULART EXTRA BRUT 2003
 Roger Goulart. Tel. 934 191 000.
 Recorre el paladar con viveza (acidez) y cremosidad, aunque comedido. De aromas francos y frutales (pomelo, piña, manzana) y fondo floral (lilas) que visten con avenencia.

ROVELLATS MASIA S. XV BN G. RVA. 2002
 Rovellats. Tel. 934 880 575.
 Paladar atrevido, estructurado, de tacto delicioso para aguantar platos contundentes. Generoso en aromas de crianza (pan grillé, mantequilla tostada) y frutos secos (pistachos) que forman un conjunto muy seductor.

SUMMARROCA GRAN BRUT ALLIER 2003
 Bodegues Sumarroca. Tel. 938 911 092.
 Su volumen y cremosidad acarician, puro susurro; así como la dimensión frutal y los amplios recuerdos de crianza (mantequilla, humo) bañados en un alarde de frescura. Muy bien elaborado.

TORRE GALIMANY BN 2003
 Segura Viudas. Tel. 938 917 070.
 Marca con gran nitidez el perfume de crianza (pan grillé, levadura) y de especias. Al paladar demuestra ser más fresco de lo esperado.

VILARNAU BRUT G. RVA. 2002
 Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361.
 Eva Plaza, la enóloga, mejora cada año, así como la vejez de las viñas. Acidez espléndida, bien hilvanada con el conjunto. Crianza delicada, con profundidad (trufas, lías, cereales), muy completa.

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.	



Sin excusas

Por su frescor,
 por sus elegantes aromas afrutados,
 por su perfecto equilibrio en boca
 tu vino, sin excusas



BODEGAS EJEMPLARES



Muga, en el Barrio de la Estación de Haro, está abierta a los visitantes para lucir su calidad y sus peculiaridades, la tonelería en la que vemos a Isaac Muga o la clarificación con huevo natural.

La nobleza de la madera

Podría parecer que en La Rioja vitivinícola, de tan larga tradición, ya está todo hecho, que no hay cabida para la originalidad.

Pero los Muga han afianzado su imagen, tan distinta y distinguida, precisamente gracias a eso, a la continuidad, eso sí, basada en el análisis puntilloso de una forma histórica de hacer vino.

Con una acertada visión, precursora de la moda del enoturismo, su bodega siempre está abierta, con un amplio horario de visitas guiadas. Es la ocasión para comprobar que Muga no se parece a las bodegas al uso, y ni siquiera a muchas vecinas del aristocrático Barrio de La Estación de Haro, el corazón vinícola de la Rioja Alta.

En el patio hay madera apilada secándose, en las naves, sierras, punzones, aros de hierro, tiras de enea, capazos con huevos...

TINOS DE MADERA PARA FERMENTAR

El hermoso caserón de piedra se construyó en el XIX y fue uno de los últimos caprichos del patriarca, el abuelo Isaac. Desde los años 30, sus hijos afianzan el prestigio de la firma y se enfrentan con la responsabilidad de una arriesgada decisión. Llegaban aires de cambio, descubrimientos, desarrollo tecnológico y la fascinación por el aséptico acero, por el automático control de temperatura, por los filtros cada vez más sofisticados... y ellos resistieron la tentación. Así, sus vinos siguen fermentando en los tinotes de madera, remontados a mano, clarificados con clara de huevo, decantados por gravedad, y bien trasegados antes del dulce y largo sueño en las barricas que construyen, igual que los tinotes, en su propia tonelería, como toda la vida.

No en vano heredaron el conocimiento de dos ramas de larga tradición vinícola, la de Jorge Caño, de Haro, y la de Antonio y Baltasar Muga, de Villalba de Rioja, que ya en 1877 recibieron en la Exposición de Madrid una mención especial en Viticultura.

La joven generación de los Muga se ha preparado a conciencia para estar a esa altura antes de asumir responsabilidades en la bodega familiar. Son hermanos y primos, cada cual con su especialidad, como Jorge, el enólogo, que estudió en Canadá, se especializó en Rioja y practicó en pagos tan exóticos como son las bodegas sudafricanas. Y lo sorprendente es que ese apabullante bagaje de técnica a la última se aplica a una bodega "a la antigua" y a unos vinos de vocación clásica, a contracorriente.

DE LA UVA SALE EL VINO

Por ejemplo, aunque ahora parece evidente, fueron de los primeros en darse cuenta de detalles como que los tinotes de madera son una cuna incomparable para la fermentación, o de que el buen vino sale de la uva, y que la viña propia, cuidada por su mano, garantizaba la mejor selección.

Sus viñedos están enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, la Rioja más norteña. Los suelos, arcilloso-calcáreos, tienen una personalidad muy definida, algo muy importante, pues los vinos de Muga están elaborados predominantemente con Tempranillo, una de las variedades que mejor reflejan el carácter del terroir. La combinación con su Mazuelo, Graciano y Garnacha aporta equilibrio, perfección.

El clima de la zona es idóneo para la uva, porque obliga a un ciclo vegetativo largo, en

MUGA

Son las 11, un grupo de lo más heterogéneo se reúne en el patiecillo de la entrada, junto a la fuente. Creen que van a ver una bodega más, pero las galerías de Muga, la tonelería, los constructores in situ de gigantescos tinotes y, al final, la propia cata, les descubren que Rioja aún esconde sorpresas.



el que el fruto tiene una maduración prolongada y compleja, que es la clave del potencial de calidad de esta zona.

VINOS CON NOMBRE

Aro es la joya de la casa. Elaborado a partir de una selección planta por planta de viñedos de más de 60 años, fermenta en depósitos de roble y se descuba en barricas nuevas donde finaliza la fermentación. La crianza se prolonga 18 meses en roble nuevo francés, del bosque Tronçais, de grano excepcionalmente fino, de modo que en el paladar, la potencia frutal y la sensación del tacto envuelven la madera que solo aparece en el largo recuerdo. Los clásicos Reserva, Prado Enea y el excelso Torre Muga, que evoca la torre que caracteriza a la bodega, son vinos de larga fermentación y crianza en madera, que se clarifican levemente con albúmina, con huevo natural, como hace siglos, cuando en las regiones vinateras las monjas acuñaron una exquisita dulcería basada en las yemas que sobraban en las bodegas. Aquí el pasado se hace vanguardia.



BODEGAS MUGA
BARRIO DE LA ESTACIÓN, s/n
26200 HARO (LA RIOJA)
TEL. 941 311 825
FAX 941 312 867
INFO@BODEGASMUGA.COM
WWW.BODEGASMUGA.ES

www.elcorteingles.es



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.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA



CON MUCHO GUSTO



Semifrío de chocolate a la naranja

Laia Torralba del restaurante Amaya (Rambla, 20-24, Barcelona), continuadora de una saga familiar dedicada a la «nueva cocina tradicional», fusión vasco-mediterránea, nos propone un postre de exquisita lujuria.

Ingredientes: Para la mousse de chocolate: 100 gr. cobertura Noir Orange Valrhona; 150 cl. nata; 75 cl. leche y 1,4 gr. hojas de gelatina. Para el glaseado de chocolate: 35 cl. agua; 30 cl. nata; 45 gr. azúcar; 15 gr. cacao en polvo y 1,4 gr. hojas de gelatina. Para las tejas de naranja: 30 gr. claras de huevo; 30 gr. mantequilla; 25 gr. azúcar lustre; 20 gr. harina y piel de naranja.

Preparación: Para la mousse: remojar la gelatina en agua y picar el chocolate. Hervir la leche y añadir la gelatina escurrida. Verter cerca de 1/3 de líquido caliente sobre el chocolate y mezclar. Añadir el resto de la leche. Cuando la mezcla esté a 45-50 °C añadir la nata montada. Llenar moldes individuales de 5 cm. de altura. Poner en el fondo una base de bizcocho de chocolate y congelar. Para el glaseado: hervir la nata, el agua y el azúcar. Añadir el cacao y cocer unos 12 minutos hasta que espese. Enfriar y añadir la gelatina remojada. Para las tejas: poner al fuego las claras, el azúcar y la mantequilla. Cuando llegue a los 50° C retirar y añadirle la harina. Reposar en la nevera. Ya frío poner en una manga pastelera y escudillar la forma deseada. Cocer al horno a 180°C hasta dorarse. Montaje: Manchar el plato con mermelada clara de naranja y pieles de naranja confitadas. Poner la mousse bañada con el glaseado y clavarle la teja.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Un vino no muy dulce. Los mejores vinos son los dulces de uvas tintas (con dos o tres años en botella) para que desarrollen aromas más complejos. Los blancos de vendimias tardías pueden seguir el mismo patrón. El Pedro Ximénez es un encuentro placentero pero en pequeñas dosis.

NUESTRA SELECCIÓN

ARIYANAS CRIANZA 2004 ***
Bentomiz.

Esta añada desarrolla notas profundas que hacen crecer la armonía. Su acidez es crucial para potenciar el conjunto.

DOLÇ ADRIÀ 2001 ***
Albet i Noya.

Unión plena. Las notas de frutos rojos y canela se funden con el chocolate y la naranja en pura exhibición gustativa.

CLOS SANT PAU MUSCAT *
Heretat Mas Tinell.

Muy sugerente la suma aromática que aporta el vino (flores y orejones) al postre. Además, ambos resultan más suaves.

MALVASÍA DULCE EL GRIFO 2006 *
El Grifo.

Un encuentro dominado por la textura cremosa del postre. La acidez del vino y su perfume consiguen un buen final.

NÉCTAR TERRENAL SEMI DOLÇ *
Llopart.

Rescatamos la frescura del cava que liga perfectamente con el postre, aunque domina al final.

PX ANTIQUE FDO. DE CASTILLA **
Rey Fernando de Castilla.

El poder del PX resulta, en apariencia, chocante. Tómelo a sorbos, para perfumar, y descubrirá cómo encajan.



CONDE DE VALDEMAR

CUANDO LA RIOJA
SE HACE VINO.



BODEGAS VALDEMAR

www.valdemar.es

el alma nos hace visibles

VEGA IBOR

BODEGAS REAL
PALACIO DE IBOR
FINCA MARIASÁNCHEZ
FINCA MARIASÁNCHEZ
CHARDONNAY
VEGA IBOR

C/ FERNANDO EL CATÓLICO, 34
21003 HUELVA
TL.: 959 54 15 79
FAX. 959 54 15 78
tierranuestrahuelva@telefonica.net

TENEMOS MAS DE MIL REFERENCIAS.

ORGANIZAMOS ACTIVIDADES:
CATAS,
CURSOS DE CATAS A PROFESIONALES,
CENAS CON BODEGAS
VISITAS A BODEGAS
ETC...

TENEMOS DELICATESEM EN NAVIDAD
PARA LOS REGALOS DE EMPRESA.

7 AÑOS DE EXPERIENCIA NOS AVALAN.

HACEMOS DISTRIBUCIONES.

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

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004

"Canforrales Clasico"

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLASICO

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

www.bodegascamposreales.com

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Las raíces de la Tierra

En el precioso valle asturiano de Cangas del Narcea todavía se puede ver uno de los viñedos más tradicionales de España. Variedades autóctonas, algunas desconocidas en el resto de la península, vegetan olvidadas, casi desaparecidas. Por fortuna un grupo de entusiastas han puesto su empeño en recuperar ese valioso patrimonio. Son seis bodegas que hacen una docena de vinos. Uno de ellos es David Marcos descendiente de bodegueros y apasionado de su tierra ha remozado el pequeño y viejo lagar de sus ancestros, lo ha dotado de modernos depósitos y ha buscado el consejo de expertos enólogos como Luis Buitrón (con presencia en más de una bodega de la Ribeira Sacra) y Raúl Pérez, famoso enólogo volante del Bierzo. Controla unas ocho hectáreas de viñedo, que en aquellos angostos valles pueden definirse como de viticultura heroica. Hace dos vinos, uno de varias cepas autóctonas y este que traemos aquí elaborado con Carrasquín, una variedad muy prometedora.

LAS DOS SOPRANOS

La familia Cantarero posee un primoroso de viñedo de más de 450 hectáreas en uno de los parajes más frescos de Cuenca, llamado pago Carbonero. Un modelo de viña plantada a conciencia, buscando a cada suelo el portainjertos ideal y su variedad, dotado con riego por goteo, conviviendo con encinas centenarias que le dan otro aire al paisaje. Hay plantadas cepas de distintas procedencias aunque todas de reconocido pedigrí. Con esta base, Bodegas Fontana elabora unos cuantos vinos que se encuentran entre los mejores en relación calidad/precio de España. Pero también se permiten caprichos como el tinto llamado "Quercus", cuya base es un Tempranillo fantástico y que ya es todo un referente en Castilla-La Mancha. Y esta otra fantasía musical elaborada con su mejor Merlot y su mejor Cabernet Sauvignon. Entre las dos nos cantan casi a capella (solo tiene nueve meses de barrica francesa) este armonioso dueto en tamaño mágnam.

CASTRO DE LIMÉS 2006

B. Y VIÑEDOS OBANCA. OBANCA, 12 - 33800 CANGAS DEL NARCEA (ASTURIAS). TEL. 985 81 15 39
VINEDOSOBANCA@YAHOO.ES VINO DE LA TIERRA DE CANGAS. PRECIO: 15 €. TIPO: TINTO JOVEN.
VARIEDAD: CARRASQUÍN. CRIANZA: NO TIENE. FECHA DE ENTRADA: 5/10/2007
CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: DOS AÑOS A 14/16° C. PUNTAJÓN: 8/10

1ª Cata: Gusta su franqueza, su impronta de vino delicado y juvenil desde su color mismo, rojo cereza, tonos violáceos y de poca capa. A la nariz sobresalen los aromas de frutillos frescos, la grosella o la frambuesa, con ciertos recuerdos de retama. Es muy suave en el paso de boca y gusta su tanino totalmente fundido que lo hace muy armónico. Es un vino original, que saca lo mejor de una variedad desconocida, pero sin artificios, de forma natural y con personalidad.

DUETO MÁGNAM 2003

B. FONTANA. EXTRAMUROS, s/n 16411 FUENTE DE PEDRO NAHARRO (CUENCA). TEL. 969 12 54 33
BF@BODEGASFONTANA.COM VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA. PRECIO: 60 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: CABERNET Y MERLOT. CRIANZA: NUEVE MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS
FECHA DE ENTRADA: 12/10/2007 CONSUMO ÓPTIMO APROX: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJÓN: 8'8/10

1ª Cata: Atractivo color, granate y cubierto cierta sensación de densidad y con la lágrima teñida. Sorprende la intensidad y limpieza de su buqué, sin apenas atisbos de reducción. Los aromas de frutos de bosque muy claros, -mora, casis- y especias distintas, dulces y picantes -canela- y pimienta-, algo de fruta en licor. En la boca tiene concentración y estructura, pero su tanino es tan suave y maduro que no da la sensación de pesadez, todo lo contrario. Está tan conjuntado que en estos momentos ya se puede disfrutar plenamente de sus encantos.

NICOL'S

joyeros • madrid 1917



Tiempo al tiempo

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

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

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

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

Porque hay cosas que no pueden cambiar.



Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.



Pedro Romero

DESDE 1860

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

Soleras del Sur
1860

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Finca Sobreño Crianza 2003 Sabor de Toro

Bodegas Sobreño se ha consolidado en la D.O. Toro elaborando vinos tintos reconocidos internacionalmente. Esta zona vinícola, surcada por el río Duero, se está convirtiendo en estandarte de vinos elegantes e interesantes que plasman la singularidad de la variedad Tinta de Toro. En la actualidad, la firma cuenta en propiedad con 80 has de viñedo, de las cuales más de la mitad tienen más de 35 años. Además, realiza el control de otras 90 has. La elaboración de sus vinos está definida con el objetivo de trasladar los aromas y sabores de la uva a la copa. Sobreño tiene una clara vocación internacional, pues exporta cerca del 65% de su elaboración a más de 20 países, sobre todo en la Unión Europea, EE.UU. y Japón. Cuenta con un equipo de personas con inquietudes que han propiciado que en la campaña 2007 se elabore su primer vino ecológico. La calidad es una constante en Sobreño. Por eso -y para garantizar a sus clientes la veracidad de sus afirmaciones- la bodega ha sido certificada por Bureau Veritas en la norma ISO 9001:2000, en el Sistema de Elaboración y Embotellado de vinos. Una firma arraigada en la tierra con presente y futuro. Uno de sus vinos estrella, Finca Sobreño Crianza 2003, acude a esta práctica para deleitar a los aficionados mostrando el carácter de los tan elogiados vinos de Toro.

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

FINCA SOBREÑO CRIANZA 2003

COLOR	
LIMPIDEZ	
INTENSIDAD	
TIPO	
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

NOVEDADES DEL CLUB DEL GOURMET

CENTROS CLUB DEL GOURMET

- A CORUÑA**
- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLAL, 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. CORNELLA, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLA DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGO)
- 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, CV (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 FÓEZ, VILLAVEDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ALVÁRO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÍ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL BERCIAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2, 28905 GETAFE.
- MÁLAGA**
- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)
- E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2
- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)
- MURCIA**
- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTON, 52 (CARTAGENA)
- NAVARRA**
- E.C.I. C/ ESTELA, 9 PAMPLONA
- LAS PALMAS**
- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N
- P. MALLORCA**
- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15
- SANTANDER**
- C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N
- SEVILLA**
- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. NERVÓN, 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. ADEMILZ, 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



ES UNO DE LOS BOCADOS MÁS MIXTIFICADOS Y CONFUNDIDOS POR LOS COMENSALES, PERO QUIEN CONOCE Y DISTINGUE EL VERDADERO FOIE-GRAS DISFRUTA DE UN TRABAJO ARTESANAL CARGADO DE TRADICIÓN Y REBOSANTE DE SABOR, HERENCIA DE LOS TIEMPOS MÁS SIBARITAS DEL IMPERIO ROMANO, UN REGALO DE LA CAMPIÑA, Y UNA ESPLÉNDIDA MUESTRA DEL INGENIO HUMANO. Y, SOBRE TODO, UNA INCOMPARABLE DELICIA.

DOS RECETAS DE FOIE UN LUJO HISTÓRICO

Las normas judías de alimentación, la rígida reglamentación Kosher, obligan a que cualquier carne se consuma pura, sin ningún rastro de otras materias animales, como leche o derivados y sangre. Posiblemente, de ahí procede la puntillosa forma tradicional de desangrar y desvenar los hígados grasos de los patos y ocas antes de cocerlos para convertirlos en mi-cuit, en paté o en mousses.

La alimentación de las aves para engordar el hígado es una receta heredada de la época romana. Lo hacían alimentándolas con su bocado favorito, dulces higos, y de ahí que la víscera pasara a llamarse hígado. Todo ese ingenio, o ingeniería alimentaria, transmitido de generación en generación, se desarrolló por sobradas razones, y la más básica es el aprecio a una pieza inigualable, fuente de energía y placer que, además, permite una larga conservación, de temporada en temporada. Si la puerta a la civilización occidental ha sido indiscutiblemente francesa y la



fama más excelsa, la de los foies de Alsacia y Perigord, actualmente se crían patos y se conservan foies correctísimos en Hungría, o en Israel, y algunos magníficos en España, en Girona, Navarra, Guipúzcoa... Los patos de engorde son de raza Barberie y Moulard, que es el cruce de Barberie con patos de raza Pekín. Este cruce ha conseguido piezas de mayor tamaño, que llegan a pesar entre 600 y 800 grs., de consistencia más estructurada, más musculosa, de modo que suele tener menos grasa y por tanto se funde menos, por lo que resulta más cremoso. Éstos son los que ha seleccionado el Club del Gourmet de El Corte Inglés, tanto para la presentación de la pieza entera, *micuit*, simplemente cocido al baño María, para preservar su sabor y textura, como para la combinación perfecta con Tuber Melanosporum, una perfumada trufa que añade picardía y contraste de texturas. Con la misma receta se hace también el foie de oca, un sabor clásico extraordinario. Para beber, la ortodoxia francesa marca un dulce blanco de Sauternes, pero, entre los nacionales, podemos decantarnos por un suave Málaga, un moscatel moderno o un cava de Reserva, incluso un punto dulce.



BODEGAS FONTANA

Descúbrelo



www.bodegasfontana.com

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Espumosos
¿Qué ofrece un Gran Reserva?

La experiencia nos dice que, en general, el público español no entiende a este tipo de espumoso, considerado la punta de la pirámide en la D.O. Cava. Sin embargo, ¿qué debe uno encontrar? Primero, tenemos que saber que, como mínimo, ha estado 30 meses en contacto con sus lías, es decir, en la segunda fermentación o toma de espuma. Durante este periodo, se han desarrollado muchas cosas. Por lo tanto, no esperemos encontrar la fruta tan fresca en primer plano, aunque los hay que la mantienen. Debemos buscar y recrearnos con las notas de crianza (pan grillé, ahumados, mantequilla, anacardos, levadura de panadería), que es el espíritu de los espumosos, y la justa armonía con la fruta sin demasiada evolución. En boca, no hay excepciones: la burbuja debe ser cremosa, fundente, sin estridencias. Eso da buena fe de una sosegada segunda crianza. Además, está la acidez, argumento por el que muchos se vuelven locos, aunque quizá estemos dando más importancia de la debida a un parámetro que, si no está bien conjuntado o resalta, podría resultarnos molesto al paladar. Tampoco hay que olvidar el peso de fruta y la complejidad final, que tiene que haberla y en abundancia. Como dato final, y no menos importante, resaltar que los espumosos Gran Reserva, una vez que se embotellan, no sólo aguantan más, sino que mejoran. Además, poseen complejidad y estructura para enfrentarse con ciertos platos contundentes.

¿Por qué huele más la madera?
Mucha gente se pregunta por qué en determinados vinos españoles destaca más la madera que en los vinos franceses. Una reflexión podría ser la siguiente. Está claro que la pauta viene de Francia, por los tiempos aconsejados de crianza. Pero algo en lo que no reparan es en la diferencia de clima. Aquí, en España, los mismos tiempos de crianza hacen que sobresalga más la madera, por el ligero incremento de alcohol en nuestras uvas, entre otros factores. Prueba de ello son las incontables catas que realizan los comerciales de las tonelerías en las bodegas donde venden su producto para encontrar la fórmula perfecta de crianza. Seguramente, tres o cinco meses menos de los que aconsejan vendrían mejor a nuestros vinos. Los excesos son peligrosos y siempre hay que apostar por la armonía.

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

LA REALIDAD DE UN SUEÑO

VISITAS A BODEGA CITA PREVIA
www.barondeley.com
visitas@barondeley.com
Telf.: 94 869 43 03

ALSINA & SARDÀ
VINO DE CALZADA

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

SUMARROCA Cava Gran Brut Rosado

Proceso de elaboración:
Elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad Pinot Noir de la parcela Rosendo del pago de Santa Creu de nuestra finca Sumarroca. Se separan las bayas de los raspones y pasan a depósitos para una maceración pelicular durante un periodo de unas horas hasta adquirir el color rosado deseado. Separamos el mosto de las pieles y destangamos para eliminar las partículas en suspensión. Posteriormente tiene lugar la fermentación a 14° de temperatura durante 3 semanas. Para que tenga lugar la 2ª fermentación dentro de la botella, incorporamos una pequeña cantidad de azúcares y le añadimos levaduras seleccionadas. Seguidamente pasamos al embotellado o fijeje donde colocamos las botellas en la cava en posición horizontal o en rima. En esta segunda fermentación se producirá un pequeño aumento del grado alcohólico del vino, aumentando la presión interior de la botella hasta 6 atmósferas de gas carbónico producido en la 2ª fermentación. Una vez ha tenido lugar ésta, la botella reposará en crianza durante 2 años, adquiriendo en este tiempo las características organolépticas óptimas de un cava de alta calidad. Posteriormente efectuaremos la decantación de estos sedimentos (levaduras de 2ª fermentación) hasta el cuello de la botella, quedando ésta en posición vertical invertida (en punta). Seguidamente procederemos al degüete para eliminar los sedimentos del cuello de la botella, dosificando una pequeña cantidad de licor de expedición y tapándola definitivamente con tapón de corcho de primera calidad.

Variedades:
Pinot Noir

Nota de cata:
Color: Rosa salmón pálido.
Nariz: Aroma nítido y característico de la variedad, con notas de frutas del bosque combinadas con las tostadas de levaduras, destacando sobre todo la nitidez del conjunto.
Boca: En boca espumea con elegancia y persistencia de las notas afrutadas, con toques minerales suavizados por la ligera aportación del licor de expedición, dando un conjunto de noble

Datos analíticos:
Grado alcohólico: 12 % vol.

Nota gastronómica:
Ideal como aperitivo con todo tipo de entrantes. Acompaña bien con carnes no muy condimentadas, pescados y marisco.

Bodega Sumarroca, S.L. - El Rabato s/n. 08739 Subirats, Barcelona
T. +34 93 861 1092 - sumarroca@sumarroca.es - www.sumarroca.es

Casado Morales

Una familia
una filosofía
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.bodegaspingon.com

NOVIEMBRE DE 2007 **miVino** 22

QUESO Y VINO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Biogéminis Queso con pedigrí

Un queso atípico, pues en Murcia suele consumirse fresco. De hecho, es normal entrar en un bar y que te sirvan tapas de queso fresco pasterizado, a veces ligeramente frito y acompañado de salsa de tomate. El queso curado que hemos escogido es diferente, busca la tipicidad y la esencia de la cabra murciana, cuna de una de las razas más famosas del mundo. Juan Luis Amor, creador y propietario de la quesería, utiliza materia prima ecológica, y utiliza leche cruda.

EL QUESO

CABRA CURADO LECHE CRUDA ECOLÓGICO BIOGÉMINIS
Finca El Campillo, Ctra. Calasparra-Socovos km. 7
30420 Calasparra (Murcia)
Tel. 968 720 309/968 433 929
www.beee.es / info@beee.es

ELABORACIÓN

Se calienta la leche para que coagule a una temperatura entre 31 y 32° C durante 40 minutos. Se corta la cuajada de forma manual con lira vertical y horizontal, hasta obtener el grano deseado. A continuación se agita la masa suavemente y se vuelve a calentar (36-37° C), para que desuere mejor. Se deja reposar varios minutos y se introduce manualmente en moldes. Se prensa 3-4 horas, en prensas neumáticas. El salado (2%), se realiza por inmersión en salmuera a 12° C durante varias horas. La fase de oreo requiere una temperatura, humedad y aireación controlada durante 8-10 días, con volteos, hasta conseguir la flora deseada, por cierto, autóctona.

D.O.P. Murcia. Curado. Tipo: pasta prensada. Forma: cilíndrica.
Peso: entre 900-1.000 grs. Cabaña: cabra murciana-granadina.
Curación: seis meses. PVP/kilo: 18 €.

EL VINO

FIC CHARDONNAY FB 2003
Castell del Miral
Masía Gustems, s/n
08792 La Granada del Penedès (Barcelona)
Tel. 938 974 558 Fax. 938 974 708
www.castelldelmirall.com/comunicacio@castelldelmirall.com

D.O. Penedès. Tipo: blanco con madera. Grado: 13% vol.
Variedad: Chardonnay. PVP: 17 €

Un queso que puede convivir con los nuevos vinos, aromáticos, corpulentos y afrutados. Hemos seleccionado un blanco con madera, como también podría ir un tinto de taninos elegantes. Es la perfecta grasa del blanco el argumento fundamental para neutralizar la acidez del queso. Ambos encajan en un puzzle aromático primoroso.



LA FIESTA DEL
VINO JOVEN SE
HACE MAYOR

X MUESTRA
DE LOS VINOS
DE MACERACIÓN
CARBÓNICA

PALACIO DE CONGRESOS
DE MADRID

14, 15 Y 16 DE DICIEMBRE

DÉCIMO ANIVERSARIO
PRIMER 2007

DÍAS DE VINO Y CULTURA

Carlos Iglesias

El Lazarillo de Tormes y un jarrillo de vino

El Lazarillo es un personaje humano abrumado, desde su infancia, por una necesidad biológica: el comer; y otra más bien cultural: el beber, vino por supuesto. Dos necesidades que preservan su propia existencia, basada en una contundente frase: «me cumple avivar el ojo y avisar, pues solo soy.» Es el vino un fiel acompañante que llega a aliviar sus pesares, pero desgraciadamente también los de sus señores, por esto el vino es un preciado don al cual es necesario vigilar con el máximo esmero. El texto que describe todos estos cuidados es una joya: «Usaba poner cabe si un jarrillo de vino cuando comíamos, y yo muy de presto le asía y daba un par de besos callados y tornabale a su lugar. Mas turome poco, que en los tragos conocía la falta, y por reservar su vino a salvo nunca después desamparaba el jarro, antes lo tenía por el asa asido; mas no había piedra imán que así trajese a sí como yo con una paja larga de centeno, que para aquel menester tenía hecha, la cual metiendola en la boca del jarro, chupando el vino lo dejaba a buenas noches. Mas como fuese el traidor tan astuto, pienso que me sintió, y dende en adelan-

te mudo proposito, y asentaba su jarro entre las piernas, y atapabale con la mano, y así bebía seguro. Yo, como estaba hecho al vino, moría por él, y viendo que aquel remedio de la paja no me aprovechaba ni valía, acorde en el suelo del jarro hacerle una fuentecilla y agujero sutil, y delicadamente con una muy delgada tortilla de cera tamarlo, y al tiempo de comer, fingiendo haber frío, entrabame entre las piernas del triste ciego a calentarme en la pobrecilla lumbre que teníamos, y al calor della luego derretida la cera, por ser muy poca, comenzaba la fuentecilla a destillarme en la boca, la cual yo de tal manera ponía que maldita la gota se perdía. Cuando el pobreto iba a beber, no hallaba nada: espantabase, maldecía, daba al diablo el jarro y el vino, no sabiendo que podía ser. «No diréis, tío, que os lo bebo yo -decía-, pues no le quitáis de la mano.» Lázaro «está hecho al vino» que las tretas para conseguirlo le conducen a esto: «Fue tal el golpecillo, que me desatino y saco de sentido, y el jarrazo tan grande, que los pedazos del se me metieron por la cara, rompiendomela por muchas partes, y me quebró los dientes, sin los cuales hasta hoy día me quede.»



Aunque el vino le sirve a Lázaro para preservar su salud: «Hicieron amigos la mesonera y los que allí estaban, y con el vino que para beber le había traído, lavaronme la cara y la garganta, sobre lo cual discantaba el mal ciego donaires, diciendo: «Por verdad, mas vino me gasta este mozo en lavatorios al cabo del año que yo bebo en dos. A lo menos, Lázaro, eres en mas cargo al vino que a tu padre, porque él una vez te engendro, mas el vino mil te ha dado la vida.» Y luego contaba cuantas veces me habia descalabrado y arpadado la cara, y con vino luego sanaba.

Covides

VIÑEDOS • BODEGAS

CREACIÓN PROPIA



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

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

parenthesis.es

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



TORRE BARREDA

Lo que se siembra, se recoge.



SYRAH 2005
SARCILLO DE PLATA
2007



AMIGOS 2004
SARCILLO DE PLATA
2007



PAÑOFINO 2005
SARCILLO DE PLATA
2007

C/ Ramalazo, 7. 45880 - Corral de Almaguer (Toledo) Tel. 925 207 223 www.bodegas-barreda.com

annua
LA EXCELENCIA

annua
RIOJA

annua
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Aurum

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

Viña Olagosa

BODEGAS PERICA

Bodegas Perica
San Asensio - Rioja Alta - España

Tfno: 941 457 152 Fax: 941 457 240
www.bodegasperica.net

PERICA
RESERVA ESPECIAL

CRANZA 2002