

Wine

NÚMERO 125

DICIEMBRE DE 2007

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
ENSALADA DE
MOLUSCOS
Y SETAS



BEBIDAS PARA
LA SOBREMESA
**UN FINAL
FELIZ**

Bodegas Ejemplares
OSBORNE MALPICA DE TAJÓ
Práctica de Cata
LA PLANTA 2006
Rutas del vino
ENOTURISMO EN VALDEORRAS





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

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
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.

jd 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 GENTE DE VINO
- 26 DÍAS DE VINO
- 28 DESTILADOS
- 30 EL COLECCIONISTA
- 31 VINO Y NUTRICIÓN
- 32 ENOTURISMO
- 34 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 48 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 49 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

BODEGAS EJEMPLARES OSBORNE

MALPICA DE TAJO

En 1772, Thomas Osborne inauguró la primera bodega en el Puerto de Santa María. Su emblema, el toro negro zaíno ha cumplido medio siglo. Hace más de una década se abrió a horizontes alejados de Jerez. La magnífica finca El Jaral ocupa 1.046 has. de llanura ondulada, de encinas y chaparros, donde crecen 750 de viña, la mayor propiedad familiar de Europa



BEBIDAS PARA LA SOBREMESA UN SABROSO FINAL FELIZ

Hay costumbres que parecían perpetuarse con el paso del tiempo y de pronto, como por arte de magia, desaparecen de nuestras vidas. Una de ellas ha sido la sobremesa, que es una buena manera de reposar la comida o alargar el café aderezado con una buena conversación y animado con alguno de los muchos "digestivos" de que disponemos. Los cambios en los horarios de trabajo o la responsabilidad ante la conducción, nos han secuestrado la posibilidad placentera de

alargar las veladas. Bien es cierto que en estas fiestas tradicionales, en las que tiempo se ralentiza, es posible recuperar el placer de una buena e imaginativa sobremesa. Dispongamos concienzudamente nuestro café favorito sin prisas. También un buen té puede servir para afinar los sentidos y prolongar la sensación feliz de una buena conversación. Y, cómo no, las pastas, las tejas, mazapanes, chocolates y toda la variada parafernalia de los dulces navideños.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

El trago postrero

Precedida de frescos aperitivos, regada con los mejores vinos blancos y tintos de la casa, acabada con el inevitable brindis de espumoso natural (cava o champán), las comidas navideñas parecen ancladas en un ritual del que resulta muy difícil zafarse. Nada que objetar, pues si hay algo tradicional son precisamente estas fiestas. Pero nos olvidamos de que hay un tiempo gastronómico, generalmente mal utilizado, que puede proporcionar el epílogo gozoso de todo festín que se precie. Es el tiempo de la última copa, desgraciadamente desprestigiado por restauradores peligrosamente dadivosos que ofrecen habitualmente una bebida vulgar, destilado industrial con aromas artificiales en el mejor de los casos. A modo de "chupito" suele cerrar la comida o cena como diabólico ofrecimiento de la casa. Y, sin embargo, este puede ser un momento sublime, necesario para completar un buen diseño gastronómico navideño. Momento que cierra la comida y abre la sobremesa con su cohorte de dulces *petits fours* y salados bocaditos, para dar pábulo (nunca mejor dicho) a la charla, la confidencia o el canto. Hay que elegir con cuidado y esmero, de acuerdo al desarrollo de la comida y el carácter de los comensales, los vinos dulces primero, y los aguardientes y licores después. Buscando siempre tanto sus cualidades organolépticas como sus virtudes salutíferas, que las tienen y muy aconsejables. Si hablamos de los vinos dulces, nuestro país tiene una oferta insuperable, bien acomodada al turrón, los dulces de almendra, el mazapán, los polvorones, frutas escarchadas, roscones de reyes y demás parafernalia repostera. Los hay para todos los gustos: densos, untuosos, potentes, largos, profundos; o ligeros, sutilmente ácidos, esbeltos. Y con diversos aromas: a pasas, pan de higos, frutas maduras y exóticas, miel de mil flores, maderas, frutos secos, torrefactos, cacao. En cuanto a los aguardientes y licores, la oferta es tan amplia como sugerente: desde el aromático y cálido brandy, hasta la perfumada ginebra, pasando por el seco y neutro vodka. Sin olvidarnos de los whiskies, en su amplia gama, con preferencia por los maltas. Todos ellos, junto a los excelentes licores de hierbas, de alta calidad y efectos digestivos comprobados, puede ser el largo final feliz del mejor y más saludable (si se bebe con moderación, claro está) festín navideño.



BEBIDAS PARA LA SOBREMESA

Un sabroso final feliz

Hay costumbres que parecían perpetuarse con el paso del tiempo y de pronto, como por arte de magia, desaparecen de nuestras vidas. Una de ellas ha sido la sobremesa, que es una buena manera de reposar la comida o alargar el café aderezado con una buena conversación y animado con alguno de los muchos “digestivos” de que disponemos. Los cambios en los horarios de trabajo o la responsabilidad ante la conducción, nos han secuestrado la posibilidad placentera de alargar las veladas. Bien es cierto que en estas fiestas tradicionales, en las que tiempo se ralentiza, es posible recuperar el placer de una buena e imaginativa sobremesa. Dispongamos concienzudamente nuestro café favorito sin prisas. También un buen té puede servir para afinar los sentidos y prolongar la sensación feliz de una buena conversación. Y, cómo no, las pastas, las tejas, mazapanes, chocolates y toda la variada parafernalia de los dulces navideños.

UN CÓCTEL DE SABORES

Un gran abanico de sabores nos esperan para acompañarnos. Desde la inverosímil suavidad de un pedro ximénez, de un moscatel o un malvasía, al trago perfumado y seco de una ginebra. Afortunadamente hemos recuperado los grandes vinos dulces, un inmenso tesoro que teníamos olvidado en ese lugar de la conciencia donde inexplicablemente se pierden las cosas valiosas. Hoy tenemos grandes muestras de moscateles de Navarra, donde el de Chivite Vendimia Tardía es el rey; o en Alicante, gracias a los desvelos de Felipe Gutiérrez de la Vega cuando nos sorprendió con su Casta Diva; o en Málaga, donde la casa López Hermanos elabora su Tres Leones; o la nueva bodega de la sierra de Cómputa, Bentomiz, cuyo moscatel Ariyanas es un portento de delicadeza aromática.

El Pedro Ximénez es uno de los vinos que mejor armonizan con el café, pues luce él mismo el recuerdo de esos aromas revitalizantes del oro negro. El Matusalén de González Byass, el Venerable de Domecq, la Reliquia de Barbadillo o el renovado montillano de Alvear, son el ejemplo perfecto.

Los vinos tintos son el paradigma de la recuperación en España de los grandes dulces. En el litoral levantino hace ya años que se recuperó este vino cuando Olivares dio el primer paso. Después fueron varios, entre ellos Castaño, los que hicieron de la Monastrell un portento de taninos

endulzados. Hasta las islas llegaron esos ecos de tinto dulce, e Insulares de Tenerife nos deleitó con su Humbolt, y la progresión imparable de los vinos de Malvasía de La Palma, Tenerife y Lanzarote. “De la isla bonita” nos llegan malvasías diferentes como la que elabora Eliseo Carballo surgida de la misma ceniza del volcán.

ESPIRITUOSOS CON ESPÍRITU

Comencemos por los orujos y aguardientes que los gallegos gustan de combinar con el café, incluso añadiendo unas gotitas a la taza. Pero si elegimos brandies hay una gran oferta para elegir. El brandy de Jerez es realmente diferente, con ese toque goloso y de aromas de maderas nobles, entre los que destaca el Lepanto; o el catalán, en donde brilla el Honorable de Torres. Hay cognac de fino buqué, como el Frapin VSOP (Very Special Old Pale, del que corría la leyenda de que esas siglas correspondían a las iniciales de una frase pronunciada por un reverendo que exclamó, ante una copa de tanta complejidad y sabor: ¡Virgen Santa, Otro Poquito!); o el Delamein Pale & Dry que es una deliciosa caja de sorpresas aromáticas. Quienes prefieran los aromas y sabores golosos tienen en los rones su bebida ideal. Ahora se importan excelentes ejemplos de estos productos antillanos que llegan a alcanzar altas calidades y también altos precios, como el Mathusalem de 15 años, el Zacapa o ese raro ron llamado “agrícola”, elaborado con la melaza de caña en la Martinica, una rareza que merece dedicarle algo de nuestro tiempo.

Si preferimos un trago más seco y de mayor energía, la vodka o la ginebra pueden venir en nuestra ayuda. La vodka, para los que no requieran mucho perfume en sus aromas; y la ginebra, si se demanda una bebida fragante. Hemos hecho una selección de lo mejor del mercado, y nos resulta muy difícil cuál nos gusta más. Si acaso la vodka Citadelle, seis veces destilada, un portento de finísimos aromas. O las ginebras Xoriguer, hechas de destilados de vino, de rancia tradición menorquina, o la G’Vine, elaborada con un fino destilado de Ugni blanc de Cognac. Y, por descontado, los whiskies escoceses donde circulamos por otros derroteros aromáticos, como en el Signature Caol Ila, y el bourbon o whiskey americano. En fin, una extensa oferta de productos entre los que elegir, todos de alta gama, y muchos de ellos, eso sí, de alto precio.



DULCES DE PEDRO XIMÉNEZ

PX ALVEAR RESERVA 1998

Alvear. Tel. 957 650 100.

Varietal en todo su esplendor aromático, muy definido en aromas de fruta (orejones, pasas), también de incienso, madera con un toque de camomila. Balance grasa-dulzor-acidez en armonía. Tómese a 12° C.

PX MATUSALEM VORS 30 AÑOS

González Byass. Tel. 956 357 000.

Todo potencia. Complejo, muy elegante y entrañable; notas de pasas, nueces y perfume de café con un paso de boca suave, concentrado en matices, de acidez notoria e imprescindible para su magnífico equilibrio.

PX OSBORNE RARE SHERRY

Osborne. Tel. 956 855 211.

Extraordinario PX, lleno de recuerdos a pasas, polvo de café, cacao, especias y parte del alma que subyace en el fondo de bodega. Muy denso, pero no llega a saturar gracias a su frescura privilegiada y final amargo elegante.

PX RELIQUIA BARBADILLO

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500.

Revela, en sus aromas, parte de la esencia de bodega, sus recuerdos de incienso, roble, ligados con nobleza a las notas de fruta pasa (higos, dátiles). Poderoso en su amplia gama de sabores, de un equilibrio y elegancia que permenece en un largo final.

PX VENERABLE VORS 30 AÑOS

Domecq. Tel. 956 151 500.

Seducor desde el principio. Perfume de PX embriagador, dátiles, cacao, incienso, trufa. Es pura concentración y untuosidad, también frescura, en un baño aromático maravilloso y casi eterno.

DULCES BLANCOS

ARIYANAS TERRUÑO PIZARROSO 2006

Bentomiz. Tel. 952 553 666.

Para disfrutarlo necesita reposar 3-4 años como mínimo. Sólo así asistiremos a un festín de fruta exótica, dulce de piña, minerales, jengibre... y mineralidad descomunal; en boca se abre y expande con una agilidad pasmosa, vibrante (acidez) y llena de emociones tropicales.

CASTA DIVA COSECHA MIEL 2006

Gutiérrez de la Vega. Tel. 966 405 266.

Todo un referente del mejor moscatel español por su profundidad, expresión frutal (albaricoques, pomelo), flores (jazmín) y dejes minerales (grafito) estimulantes. Paso dulce y fresco, potente aunque elegante. Crea adicción.

CHIVITE COLEC. 125 FB. VENDIMIA TARDÍA 2004

Julián Chivite. Tel. 948 811 000.

Es una apuesta segura. Excelente complejidad fruto de su estancia en botella: chirimoya, tiza, mango, flores; y todavía le queda por desarrollarse. Ecuación acidez-dulzor magnífica, muy armonioso.

MALVASÍA DULCE CARBALLO 2001

Carballo. Tel. 922 444 140.

Sabe combinar las notas de reducción (minerales, trufa, canela) con ecos, todavía frescos, de fruta (ciruelas, guayaba). Tacto delicioso, muy sustancioso y envolvente. Su final, además de largo esboza la pura esencia del terruño: el suelo volcánico.

TRES LEONES MOSCATEL NATURALMENTE DULCE

Málaga Virgen. Tel. 952 319 454.

Han conseguido unir los aromas de bayas frescas (pomelo) con un fondo sobremaduro, buscado, (mandarina, piña seca) y de especias (hinojo) magníficos. Dulzor-acidez envidiable.

DULCES TINTOS

CASTAÑO MONASTRELL 2004

Castañó. Tel. 968 791 115.

Madurez poderosa, perfecta, llena de colorido frutal (cerezas, arándanos), sobre un fondo balsámico (pino, cedro) y de especias negras, muy acertado. Entrada aparentemente recia (taninos) que pronto recupera la finura y un dulzor elegante.

HUMBOLT 2001

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.

El suelo volcánico deja una huella frutal (granada, cerezas) y de pólvora inconfundibles. Recuerda a un Oporto Vintage por su potencia. Un torrente de sabor, dulzor, y tacto elegante.

J. PIÑOL GARNACHA SOBREMADURADA 2006

Vinos Piñol. Tel. 977 430 505.

Su concentración, potencia, expresividad frutal (arándano, moras) y mineralidad (grafito) es tan clara que a veces nos olvidamos de que estamos bebiendo un vino. Un torrente de fruta, golosidad y excelentes sensaciones gustativas.

OLIVARES DULCE 2004

Olivares. Tel. 968 780 180.

Monastrell de ensueño que sabe plasmar toda la potencia frutal (ciruela, mermelada de mora), y personal (cacao, tinta china). La clave, en boca, es un dulzor perfecto que se equilibra gracias a su buena acidez y leve aspereza (tanino). Todo un placer.

PANSAL DEL CALAS 2004

Celler de Capçanes. Tel. 977 178 319.

Inexpresivo en sus primeros años, con la reducción en botella se magnifican las notas de mora, arándanos sobre un fondo de hongos, arcilla, pizarra, que confieren un buqué sugerente. Su pequeño porcentaje de Cariñena ayuda a potenciar la carnosidad de la Garnacha, a refrescar su paso por boca. Una simbiosis deliciosa.

ORUJOS GALLEGOS

ADA DE VEIGADARES (45°)

Adegas Galegas. Tel. 986 657 400.

Además de intenso, su perfume no tiene desperdicio: frutas (cerezas), lácteos, hierba y especias (vainilla) en un diseño limpio. Muy persistente y elegante.



O ME VISTO DE LUCES
O DE OLIMPO



OLIMPO

CAMISAS, CORBATAS Y CINTURONES

BEBIDAS DE SOBREMESA

FILLABOA (40°)

Granja Fillaboa. Tel. 986 658 132.

Todo fragancia, en un ambiente frutal (mango) y herbáceo muy expresivos y limpidos; golosidad inicial que no rompe la armonía ni seriedad de un orujo altamente delicado.

MARTÍN CÓDAX (42°)

Martín Códax. Tel. 986 526 040.

Está espléndido, afilado en su despertar aromático, con seductores recuerdos a limas, canela, regaliz en intensidad comedida; suave y sin aristas, todo armonía.

PAZO DE SEÑORANS (42°)

Pazo de Señoráns. Tel. 986 715 373.

El primer golpe de nariz avisa de su complejidad: fruta (chirimoya), fondo de hierba, toque anisado... y delicadeza. Glicérico, de alcohol bien calibrado, sin estridencias y muy limpio y perfumado.

PORTA DO MIÑO (42°)

Terras Gauda. Tel. 986 621 001.

Un perfume original que combina con ingenio la fuerza frutal con la delicadeza floral (flor de almendro) y especias (cardamomo), con la entrada suave, ligeramente dulce y vaporosa.

BRANDY

ALMA DE MAGNO SOLERA G. RVA. (36°)

Osborne. Tel. 956 855 211.

El amalgama de soleras que contiene imprime un laberinto organoléptico colosal, de ceniza, flores, almendra, cereza... incluso el balance grasa-acidez resultan magníficos, así como su carácter seco y eterno perfume final.

CARLOS I SOLERA GRAN RVA. (38°)

Domecq. Tel. 956 151 500.

Aroma armonioso, difícil de descomponer; hay flores secas, anardos, orejones, vainilla... muy envolvente y de elegantísimo paso de boca, amplio y aterciopelado.

LEPANTO SOLERA OLOROSO VIEJO (36°)

González Byass. Tel. 956 357 000.

Seductor. Complejo y generoso en perfumes: cacao, pasas, ciruelas maduras sobre un fondo amielado y de humo. Balance grasa-acidez extraordinaria con un final seco digno de los mejores brandies.

SATIE RESERVA ESPECIAL (38°)

Alvisa. Tel. 926 539 320.

Finísimo. Elegante de principio a fin, notas de orejones, cardamomo, cítricos, vainilla fina sobre un lecho especiado que fluye en plena armonía. Alcohol delicadísimo, graso, fresco, envolvente y enorme en su recuerdo final. Sorprendente.

TORRES HONORABLE (40°)

Miguel Torres. Tel. 938 177 400.

Un trabajo a conciencia, todo finura. Recuerdos de violeta, cacao, y vainilla espléndidos. La utilización de la madera es impecable. Conjunto seco y, a la vez, delicado, amplio y envolvente con una persistencia final inagotable.

COGNAC

COURVOISIER VSOP FINE CHAMPAGNE

Beam Global España. Tel. 913 534 589.

Corteza de naranja, pera, con potentes notas de roble. Seco y delicado, con mucho carácter y especialmente suave. Prodigioso.

DELAMAIN «PALE&DRY» 1^{er} CRU G. CHAMPAGNE

Primeras Marcas. Tel. 938 045 505.

Perfume delicado, de albaricoque, hierba y flor marchita que denotan un trabajo de destilación impecable; el roble apenas susurra su melodía aromática, aunque en boca lo dota de estructura, melosidad y persistencia.

FRAPIN VSOP «CUVÉE RARE» 1^{er} CRU G. CHAMPAGNE

Dipesa. Tel. 941 297 400.

Buqué suave, limpio, con recuerdos de fruta melosa (orejones, dátiles) y un toque de humo; y en boca, una elegante potencia y estructura en un halo de frescura magnífico.

HENNESSY X.O.

Moët Hennessy España. Tel. 934 960 745.

Nariz voluptuosa, de gran complejidad, aromas de fruta confitada, rosas silvestres y cierto enigma indescifrable. Reina el equilibrio, la elegancia, preludio de un final larguísimo.

LEOPOLD GOURMEL X.O.

Vila Viniteca. Tel. 932 683 227.

Delicada melodía aromática (ciruela, cardamomo, pera), en armonía con su crianza en madera. Su caricia voluptuosa, redonda, agilita su paso, aunque no su final: es interminable.

GINEBRA

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN

Bacardí - Martini España. Tel. 935 657 100.

Seductoras notas de lavanda y, sobre todo, enebro, su columna vertebral, que aporta una fuerte personalidad. Seca, equilibrada, con un despliegue aromático inacabable (cítricos, pino).

CITADELLE

Amer Gourmet. Tel. 932 801 491.

Logra conjuntar sus 19 especias (enebro, cítricos, canela...) y expresarlas con una elegancia fuera de lo común. El paladar se ve acariciado por un alcohol elegante y limpio. Entre las ginebras «Premium» más sobresalientes del mundo.

G'VINE

Global Premium Brands. Tel. 902 931 994.

Han hecho un trabajo de artesanos, donde los recuerdos frutales (mandarina) encajan con las especias (hierba luisa, enebro, pimienta) en un puzzle aromático infinito. Un trago jugoso, además de elegante y nada agresivo -aunque seco-.

GIN XORIGUER

Destilerías Xoriguer. Tel. 971 362 197.

Original, su base es uva y no cereal. Recuerdos finos de enebro, pimienta, uva fresca. Posee el paso de boca más graso, aunque seco, que conocemos. Base alcohólica inapreciable.



consejo regulador de la denominación de origen

SOMONTANO

www.somontano.es

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



TANQUERAY N° TEN

Diageo. Tel. 917 091 230.

Está entre las mejor valoradas del planeta. Su diferencia reside en el mayor aporte de recuerdos cítricos y frutales sin distorsionar los recuerdos de enebro. En el paladar consigue disfrazar su tenor alcohólico y regalar jugosidad por doquier. Larga e inolvidable.

RON

BARCELÓ IMPERIAL

Varma. Tel. 916 618 210.

Dulces recuerdos a caña, a frutos secos (anacardos), a elegante madera (humo, vainilla). Muy fragante. Paso de boca equilibrado, nada anguloso, y todo añoranza, cuando se acaba.

CHANTAL COMTE «L'ARBRE DU VOYAGEUR» VSOP

Los Vinos del Mundo - François de Graeve. Tel. 934 864 242.

Chantal Comte es la encargada de seleccionar pequeños lotes de ron añejo. Éste es una colección sólo para sibaritas con aromas que evocan el chocolate, la miel o la fruta exótica. De enorme longitud.

J.M. VIEUX MILLÉSIMÉ 1996

Francisco Quintana Ylzarbe. Tel. 934 870 500.

Explosión de frutos secos, sin que el roble se imponga más allá de vestir de elegancia y complejidad el conjunto; la boca, voluptuosa, deja una expresión varietal (caña) fina e intensa.

MATHUSALEM G. RVA. 15 AÑOS

Unesdi Distribuciones. Tel. 956 541 329.

De toda su gama, el 15 años es el más equilibrado. Complejo en nariz, aromas de maderas (vainilla, cacao, pimienta) elegantes. Suave y refinado, de un final (ciruela, dátil) emocionante.

ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS

Williams & Humbert. Tel. 956 331 300.

Premiado a menudo como el mejor ron del mundo. Fragancia cautivadora, recuerdos a dátiles, cacao, cedro, pólvora...; paladar placentero, alcohol susurrante, jugoso y complejo de aromas.

VODKA

BELVEDERE

Moët Hennessy España. Tel. 934 960 745.

Nariz sutil, con aroma de vainilla o almendra cruda, que proporciona su base de centeno. Si seductor es en aromas, al paladar es pura caricia, suave, redondo y persistente.

CITADELLE

Amer Gourmet. Tel. 932 801 491.

Tras seis destilaciones, su perfume alcanza una finura extraordinaria, con tenues recuerdos de piel de naranja, limón y cereales. Poderoso aunque suave, y muy elegante.

GREY GOOSE (40°)

Bacardí - Martini España. Tel. 935 657 100.

Un vodka elaborado con el trigo más apreciado de Francia, denominado «La Panera». Recuerdos envolventes de especias dulces, flor marchita y fondo de cereal. Tacto suave y muy persistente. Muy apreciado por los profesionales.

IDOL

Los Vinos del Mundo - François de Graeve. Tel. 934 864 242.

Elaborada en Francia, concretamente en Borgoña, a partir de las uvas reinas del lugar: Chardonnay y Pinot Noir. De esta manera su perfume resulta personal y familiar a un tiempo: grosella, especias, flores, y todo ello con un elevadísimo grado de pureza. Al tacto es suave, elegante y de un final limpio y claro.

STOLICHNAYA ELIT

Pernod Ricard España. Tel. 913 683 067.

Su origen es ruso. Sorprende su extrema limpieza alcohólica. Se perciben ecos de humo, flor marchita y pimienta. De una delicadeza y suavidad espléndidas. En boca es de un tacto amable y nada agresivo.

WKISKY

ARDBEG 10 AÑOS SINGLE ISLAY MALT

Moët Hennessy España. Tel. 934 960 745.

Considerado en recientes catas profesionales como uno de los mejores whiskies del mundo. Su perfume, tímido al principio, narra la esencia del terruño de donde procede: turba, yodo, humo; su paso, goloso al principio, se une al interminable final yodado, casi pétreo y, sin embargo, sumamente elegante.

BENROMACH ORGANIC SPEYSIDE SINGLE MALT

Amer Gourmet. Tel. 932 801 491.

Aunque sorprenda, déjelo respirar una hora en copa de balón. La mención «organic» se refiere a la pureza de su elaboración. El principio aromático puede resultar desagradable (desván), pero después aparecen las notas finas de cereales, cítricos, café. Poderosa entrada, angulosa aunque fina y aromática, de un deje amargoso elegante.

BLANTON'S SINGLE BARREL «GOLD EDITION»

Hisumer. Tel. 965 302 324.

De los whiskies americanos más finos. Marcadamente balsámico (eucalipto, menta), sobre un fondo de miel-vainilla y cereal muy interesantes. Suave en su entrada, potente y algo anguloso, con un final largo de manzana y cacao.

MACALLAN 18 AÑOS HIGHLAND SINGLE MALT

SMC - Single Malt Whisky Club. Tel. 915 783 962.

Se caracteriza por su nitidez aromática, de cereales, de humo, incienso, pólvora... nada de turba, en un bello encuadre de maderas. Realmente fino, jugoso, sobre todo en la sensación de plenitud que deja, sin abrumar, creciendo en profundidad como un reclamo inevitable al nuevo trago.

SIGNATORY CAOL ILA ISLAY SINGLE MALT 1991

Wkyregal. Tel. 934 147 646.

Signatory es el nombre de un grupo de *negociantes* que se dedican a comprar whiskies por toda Escocia. Su sello ya es sinónimo de alta calidad. Este *Caol ila*, de las islas, está entre nuestros favoritos. Es descaradamente aromático, complejo, con la turba justa; graso, delicado e inacabable. Un prodigio.



Azpilicueta
RIOJA



A propósito del sabor.

BODEGAS EJEMPLARES

OSBORNE MALPICA DE TAJO



La finca y la bodega Osborne Malpica de Tajo están abiertas a los visitantes. De ahí la creación de la novísima Galería del Vino, un ameno recorrido por la teoría y la práctica de la elaboración. César Fernández coordina el equipo joven, desde la penumbra de la bodega al control de la vid.

El toro pasta en Malpica de Tajo

En 1772, Thomas Osborne inauguró la primera bodega en el Puerto de Santa María. Su acertado e inconfundible emblema, los toros negro zaíno que vigilan cada rincón del paisaje español, han cumplido medio siglo. La firma ha pervivido con carácter familiar, pero hace más de una década se abrió a horizontes alejados de Jerez. La magnífica finca El Jaral ocupa 1.046 has. de llanura ondulada, de encinas y chaparros, donde crecen 750 de viña, la mayor propiedad familiar de Europa, y donde se combinan variedades experimentales, otras seleccionadas por su perfecta adecuación a cada pago, e incluso un primoroso jardín-muestrario de 30 cepas de todo el globo.

LA GALERÍA DEL VINO

Desde la inauguración, la bodega abrió sus puertas a profesionales y aficionados al mundo del vino, ofreciendo visitas guiadas que comienzan en el viñedo y se pueden completar en tours técnicos y cursos de cata. Hace unos días la visita se ha enriquecido con la inauguración de la Galería del Vino que, a lo largo de un pasillo aéreo recorre todas las instalaciones (salas de fermentación, barricas, tren de embotellado y reposo de vinos en botella) y ofrece información complementaria, visual, táctil y olfativa, para entender mejor el arte de elaborar vinos. Es un interesante recorrido, con la visión de la bodega a un lado y los paneles explicativos al otro, que permite disfrutar a través de los cinco sentidos. Una didáctica narración pormenorizada de cada detalle que influye en el vino, desde la tierra a la madera de las barri-

cas, y que se completa con sensaciones visuales, olfativas y táctiles y una visión de la historia del Grupo Osborne desde 1772.

Osborne Malpica de Tajo cuenta también con una galería de arte, sala de proyecciones, sala de degustación, tienda, servicio de catering, además de una espectacular sala multifuncional, que convierten a la bodega en una de las ofertas de enoturismo más importantes de la región y ejemplar para el país, gracias a una puesta en escena vanguardista y dinámica, siempre adaptada a las necesidades y los caprichos de los visitantes. Así puede ofrecer una serie de actividades lúdicas para empresas y particulares como rutas en Quad, tiro con arco, paseos a caballo, bugies, y, por supuesto gastronomía local que completa una jornada inolvidable.

VANGUARDIA TÉCNICA

La finca se eligió por clima y tierra, una endiablada arcilla roja que, tratada con conocimiento, garantizan una intensa concentración de color y aromas en la uva. El cuidado de cada detalle está en manos de un entusiasta equipo joven en torno al enólogo y coordinador, César Fernández.

María Hernández se encarga del campo, tanto a pie de viña como en su despacho tecnológico donde reconoce satisfacción que dispone de todo lo que pudiera necesitar. A través de pantallas, GPS, dendrómetros, fotos de satélite y centralización de los innumerables datos de control de clima, tierra a distintas profundidades y plantas de cada metro cuadrado, estudia y decide con precisión cada labor, cada tratamiento, cada riego y la evolución de todo el proceso vital hasta la vendimia. Allí la uva entra en el reino del

La experiencia de un nombre que huele a vino desde hace dos siglos se volcó a finales de los 90 en un ambicioso proyecto afincado en Malpica del Tajo. Concepto y técnica vanguardistas en el viñedo y la elaboración, para crear y criar vinos sin más restricciones que la calidad: Solaz, Dominio de Malpica, Plural y Finca de Malpica.



equipo de enología, que goza la experiencia de la fermentación de cada rara variedad, y de cada parcela, en 88 depósitos. Después, algunos pasarán a las 9.000 barricas elaboradas por el propio grupo en su bodega riojana Montecillo. Al final salen 5 millones de botellas anuales a triunfar por el mundo.

Expertos internacionales reunidos en el Salón Internacional del Vino 2007, ha premiado con Medalla de Plata a Dominio de Malpica 2003, entre más de 800 muestras. Un monovarietal de Cabernet Sauvignon procedente de una selección de las mejores parcelas de la finca. Criado en barricas nuevas de roble americano durante 12 meses, presenta un color rojo cereza brillante, aromas especiados, suaves notas tostadas y recuerdos a vainilla, equilibrado y untuoso, de largo y agradable postgusto.

La línea Solaz, los cimientos de la casa, supone un interesante recorrido por la adecuación de variedades nobles a esta tierra. Toda una experiencia.



BODEGA OSBORNE MALPICA DE TAJO FINCA EL JARAL

**CRTA. MALPICA-PUEBLANUEVA, KM. 6
45692 MALPICA DE TAJO (TOLEDO)
TEL. 925 860 990 FAX 925 860 903
VISITAS.MALPICA@OSBORNE.ES
WWW.OSBORNE.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.





Dehesa de los Canónigos EL SABOR DE UNA GRAN HISTORIA



CRTA. RENEDO-PESQUERA KM. 39
47315 PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID
T · 983 48 40 01
F · 983 87 03 59

www.bodegadehesadeloscanonigos.com

DICIEMBRE DE 2007 **miVino** 14

CON MUCHO GUSTO



Ensalada de moluscos y setas

Roberto Asúa, del restaurante Andra Mari (Galdako, Bilbao), todo un referente de la cocina vasca, nos propone una receta que en plena temporada de setas, permite elaborar un plato repleto de aromas y sabores.

Ingredientes: 100 gr. de mejillones; 150 gr. berberechos; 1 vieira; 100 gr. de almejas; 100 gr. de senderuelas; 100 gr. de cantarellus cibarius; 100 gr. de trompetas de la muerte. Escabeche: 1 cebolla; 2 dientes de ajo; 250 gr. aceite de oliva; 125 gr. vinagre de sidra; hoja de laurel; tomillo; romero; 4 bolas de pimienta negra; 100 gr. de caldo de moluscos; 1 rama de apio. Gelatina de manzana: 300 gr. de manzana (G. Smith); 3 hojas de gelatina. Gelatina de hongos: 1 l. de caldo de hongos; 2 gr. agar-agar; 1 cebolla, 250 gr. hongos. Zanahorias; rúcula, germinado de cebolleta y flores de pensamiento. Salsa alioli.

Preparación: Abrir los moluscos, sacarlos de la concha y reservar el jugo. Añadir a éste el apio troceado, hervir y reservar. Limpiar todas las setas, confitarlas en aceite y reservar. Escabeche: Pochar en aceite la cebolleta y los ajos. Agregar el vinagre y las hierbas aromáticas. Reducir, añadir el caldo de los moluscos, colar y reservar. Gelatina de manzana: Licuar las manzanas y colar. Calentar una parte y diluir las hojas de gelatina rehidratadas. Juntar todo y enfriar. Gelatina de hongos: Pochar la cebolla en aceite, añadir los hongos, rehogar y cubrir con agua. Hervir todo unos 15 minutos, rectificar de sal y colar. Aire de moluscos: Hervir el caldo de los moluscos (250 gr.) y añadir la lecitina de soja (1,5 gr). Batir hasta sacar una espuma consistente. Poner una base con el velo de hongos, disponer las setas, los moluscos, unos trocitos de gelatina de manzana, el alioli en gotitas, la rúcula, germinados, zanahoria y las flores. Bañar todo con el escabeche caliente. Acabar con el aire de los moluscos.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Los espumosos grasos y con estructura son la elección más fresca, seguida de blancos sobre lías o aromas exóticos (verdejos, albariños, chardonnay...) y rosados con leves notas golosas. Los tintos jóvenes, con taninos pulidos, es otra opción sugerente, pero la originalidad la aportan los generosos (amontillado, oloroso...).

NUESTRA SELECCIÓN

LA VAL 2003 ***

Bodegas La Val.

Pleno de registros. Un vino capaz de armonizar los aromas y potenciarlos. Su textura grasa arroja a la perfección.

CLOS LOJÉN 2006 **

Bodegas y Viñedos Ponce.

Lidia con maestría con la intensidad del escabeche. Ricas puntas amargo-golosas. Se entiende bien con las setas.

EMENDIS CAVA RVA. BRUT NATURE **

Emendis.

Al principio se impone, pero el plato recupera su protagonismo. Limpia el paladar y suaviza el punzante escabeche.

TRAJINERO OLOROSO AÑEJO **

Bodegas López Hermanos.

Original y potente encuentro que no distorsiona el plato. Un alarde de equilibrio con todos los ingredientes.

MONTESPIÑA VERDEJO 2007 *

Avelino Vegas.

Correcto en boca, con un leve dominio aromático (por su juventud). Logra integrarse con la disparidad de sabores.

BARÓN DE RIVERO ROSADO 2006 *

Bodegas López Hermanos.

Respetada cada matiz sávido del plato. Intensidad aromática sutil que acompaña con sencillez al conjunto.



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



de arcilla de alma de autor

de aroma de arte



Bodega Masies d'Avinyó - 938 757 525

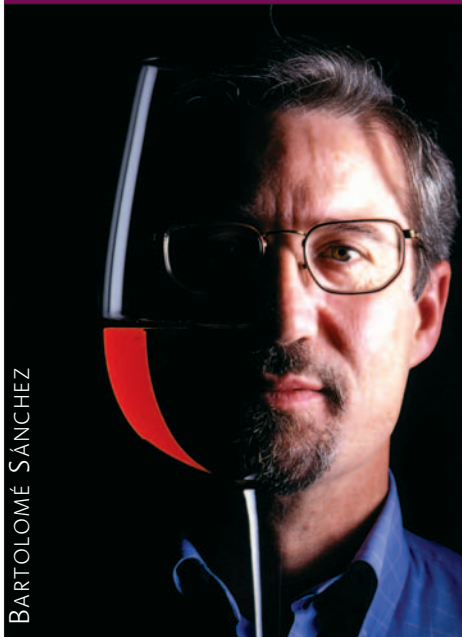
www.abadal.net



el alma nos hace visibles



LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Los frutos del trabajo bien hecho

Una de las mejores maneras de utilizar la paga extra con sensatez es proveer la mesa de navidad con buenos vinos. Como este soberbio mágnun de Rueda, donde Didier Belondrade ha logrado un estilo de Verdejo único. Sus vinos son originales, elocuentes, de creciente complejidad. Gracias a ello podemos gozar de añadas antiguas sin que el paso del tiempo haga mella sobre ellas. La bodega, práctica y provechosa, de bellas líneas, acoge un parque de barricas muy cuidado, una de las claves del carácter tan especial de este vino. Otra es su finca, que se encuentra en los alrededores de la bodega, en lo alto del páramo de La Seca. 25 hectáreas con suelos de arcilla y arenas, sembrados de abundantes cantos rodados. Desde el 94, Didier ha conseguido un magnífico equipo humano del que sobresale la enóloga Marta Vaquerizo.

LA NIETA DE SUS OJOS

No es ningún secreto. La viña es la pasión de los Eguren, y la que da nombre a este singular vino es una de sus niñas bonitas. Tiene algo menos de dos hectáreas de Tempranillo, y a sus treinta años se encuentra en plena sazón, aunque las duras prácticas de poda hacen que ofrezca rendimientos ridículos. En contrapartida, su materia prima alcanza una calidad magnífica. Por eso desde un principio elaboran aparte sus uvas y eligen las mejores maderas para su educación. Desde la misma vendimia la uva es tratada con mimo, se seleccionan los racimos y se despalilla a mano, ¡grano a grano! Tras una maceración en frío, fermenta en tinos de roble con pisado del sombrero periódico. Después realizará la fermentación maloláctica en barricas nuevas francesas y hará la crianza en ellas durante 18 meses, en una preciosa bodega subterránea excavada justo al lado de sus viñas de Párganos. El resultado de tanto desvelo es sencillamente genial. Una joya que solo tiene el inconveniente de ser tan escasa como brillante.

BELONDRADE Y LURTON MÁGNUN 2005

B. BELONDRADE, S L. QUINTA SAN DIEGO. C. DEL PUERTO 47491 LA SECA (VALLADOLID)
TEL. 983 481001. WWW.BELONDRADAYLURTON.COM D.O. RUEDA. PRECIO: 47 €. TIPO: BLANCO CRIANZA.
VARIEDAD: VERDEJO. CRIANZA: ONCE MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. FECHA DE ENTRADA:
20/11/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: OCHO AÑOS A 10/12° C. PUNTUACIÓN: 9/10

1ª Cata: Color dorado, brillante, de gruesa lágrima e impresionante aspecto. Tiene una nariz sugerente, compleja y vigorosa que nos envuelve con su fruta madura, piña o piel de mandarina, además de las notas de especias y humo aportadas por la madera. Atesora una estructura poderosa y un gran equilibrio y la acidez alarga la sensación de frescura en el paladar. Amplio final donde vuelven a mostrarse sus cualidades olfativas, pero nada comparables a las que surgirán dentro de un par de años cuando la crianza en su enorme botella añada complejidad al conjunto.

LA NIETA 2005

VIÑEDOS DE PÁRGANOS. CTRA. DE NAVARIDAS, S/N 01309 PÁRGANOS (ÁLAVA). TEL. 902 334 080
INFO@EGUREN.COM. D.O. RIOJA CALIFICADA. PRECIO: 68'67 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 15/11/2007
CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: DIEZ AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9,8/10

1ª Cata: De color rojo cereza madura y de ribete amoratado muy sugerentes. A la nariz es una cesta de frutillos de bosque adornada de especias, notas minerales, regaliz o tinta china. De gran estructura en el paso de boca, amplio y carnoso, la madurez de su tanino ofrece sensaciones de sedosidad atípica en vinos tan jóvenes, su largo posgusto es de una gran elegancia y complejidad. Es un vino pleno de vida que deberá evolucionar magníficamente en botella, aunque la grandeza de su equilibrio hace posible su disfrute ahora, en plena adolescencia. Y si se airea con energía antes, pues ya es el colmo.



Gran Plus Ultra Reserva es la nueva creación de Codorníu. Un cava Brut Nature moderno e innovador, fruto de la perfecta combinación de la más minuciosa y mimada selección varietal, con la personalidad noble y exclusiva de la Chardonnay procedente de dos viñedos diferentes, continental y mediterráneo, y la elegancia de la Parellada.

Un Brut Nature pensado para maridar a la perfección con la gastronomía más actual. Gran Plus Ultra Reserva, una nueva forma de interpretar el cava.

CODORNÍU

NUEVO GRAN PLUS ULTRA
GRANDE ENTRE LOS GRANDES



La Planta 2006: un joven de la Ribera del Duero

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Fundada a comienzos de los 90 por la familia Arzuaga-Navarro, las bodegas que llevan su nombre son un ejemplo de pasión por la tierra y el vino. Ubicada en la finca La Planta, enclavada en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), esta firma goza de una situación magnífica para el cultivo de la vid. Verdadero balcón al río Duero, sus cepas reciben el sol y la humedad necesarias para la perfecta maduración de la uva. Suelo, clima y orientación privilegiada son las coordenadas de los viñedos de esta casa. La geometría de sus viñas se impregna de una naturaleza donde la sabina, la encina y el pino mediterráneo plasman un escenario en el que se pasean jabalíes y ciervos. Son 1.400 hectáreas, todo un lujo en plena D.O. Ribera del Duero.

La bodega Arzuaga-Navarro siempre ha apostado por la elaboración de vinos tintos de alta calidad, que ya cuentan con un merecido reconocimiento de crítica y público, tanto en el mercado nacional como internacional. Pero sigue en su empeño por la innovación en sus vinos, por dotarles de una imagen actual, que llegue al público más joven y con interés por el mundo del vino. La Planta 2006 refleja ese propósito. Es el tinto más joven de la bodega, cien por cien Tempranillo, para los paladares más neófitos y para todos los sibaritas que buscan singularidad, modernidad y juventud en un vino.

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.

LA PLANTA 2006

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

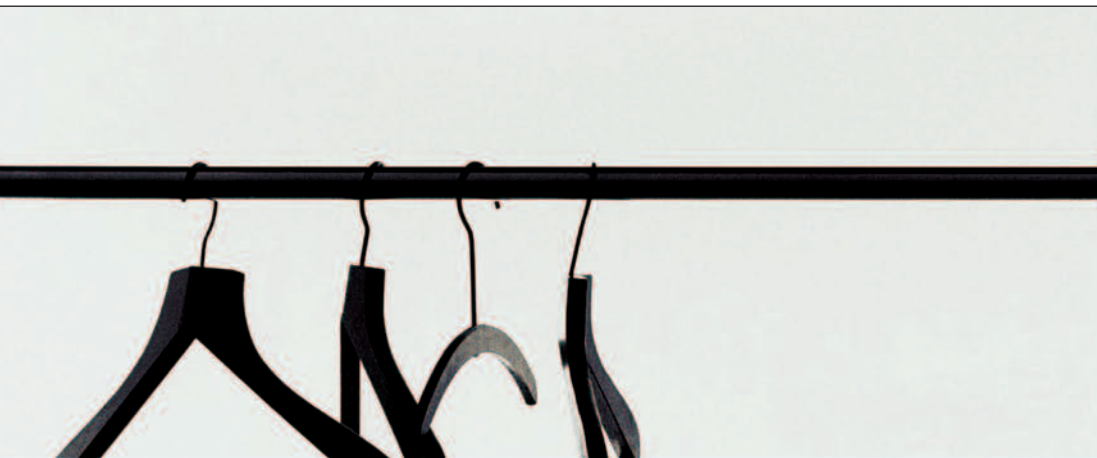
TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



PASIÓN POR EL BLANCO?

PONTE UN

RUEDA



Vinos con D.O. Rueda, cuestión de estilo
www.dorueda.com

D.O.

MONTSANT



saborea
los colores del vino
color de montaña sagrada, color de viña en flor,
color de cepa centenaria, color vino fermentado,
color de sosegada soledad...



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.Montsant.**



+ 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





SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Vino y comida

Cómo acertar con la armonía

Las navidades son fechas muy festivas con la gastronomía y el vino como centro de atención. Ciertamente es que no siempre con el cuidado que se merecen. Puesto que el sentido común recomienda ser previsores para evitar el despilfarro, dediquemos un tiempo a maquinar qué alimentos casan mejor con las joyas de nuestra modesta bodega.

Primero hay que elegir los vinos. Después, y para afinar al máximo lo que entendemos como perfecta armonía, prestaremos atención a los sabores, la acidez, la textura y el cuerpo o grado alcohólico. Siempre empezaremos de menos complejidad a más. Un espumoso joven, un blanco del año e incluso un vino de maceración carbónica, fresco y con cierto carbónico, son magníficos para abrir boca, acompañados de canapés o una ensalada con cierta originalidad, por ejemplo. Y por supuesto, si desconoce las características de alguno de los vinos que piensa abrir, no dude en echar un vistazo antes a las numerosas guías de vinos.

Hecho esto, deberá plantearse qué quiere que destaque ligeramente más, si el vino o la comida. El menú puede elaborarlo en función de los vinos o de la comida. Todo depende del abanico de posibilidades que tenga delante. Aconsejamos, si quiere presumir de entendido entre sus invitados, romper los clásicos matrimonios, es decir, pescado con blanco y carne con tinto. Aporte un punto de originalidad y atreva-se con un pescado acompañado de un tinto suave, fresco y de discreto tanino. También la carne puede acompañarse de un blanco con crianza, de cierta evolución e incluso un cava gran reserva.

¿Qué significa X.O.?

Es una mención típica de los Cognac. En las etiquetas solemos encontrar las designaciones: V.S. (Very Special) o +++ (tres estrellas) con dos años de envejecimiento en madera usada; V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Reserve, tendrá mínimo cuatro años; Napoleón, X.O. (Extra Old), Hors d'âge, como mínimo serán seis años de crianza; Vintage (añada) que sólo sale cuando la añadaa es muy buena. Aunque no es obligatorio, también suele mencionarse la región en las etiquetas: Grande Champagne (mejor calidad), Petit Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois.

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

¿Roble americano o roble francés?
¿Cepas centenarias o viñedo seleccionado?
¿Una producción controlada o una producción escasa?
¿Variedades autóctonas o variedades por descubrir?

La respuesta está en la tierra: **Terrai VO4 / vidadillo**



Terrai. Bienvenidos amantes de lo distinto



...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



FOTO: ANGEL BECERRIL

Quesería de Mucientes Con buen pie

Al primer año de aparecer en el mercado, la quesería fue galardonada con el premio al mejor queso artesano de Castilla y León (edición 2006). Na familia de Alfredo González asegura que el secreto reside la calidad: en ser propietario de sus ovejas y no desvirtuar la leche. Su pequeño imperio se encuentra a 10 kilómetros de Valladolid, dentro de los términos de la D.O. Cigales.

EL QUESO

QUESO CURADO DE MUCIENTES, LECHE CRUDA

Quesería Artesanal de Mucientes, S.C.

Ctra. de Villalba, km. 1. Mucientes (Valladolid)

Tel. 660 133 866. Fax. 983 587 939

www.queseriademucientes.com/info@queseriademucientes.com

ELABORACIÓN

Diariamente se receptiona la leche y se conserva a 4° C hasta el día siguiente. Para su fabricación se calienta la leche a 31° C, se añade el cuajo animal (cordero lechal). La coagulación tarda una hora y media. Aquí, se corta la cuajada con una lira, hasta obtener el tamaño de un garbanzo. Se introduce en moldes, previo prensado, y se vuelve a prensar dos horas. A continuación el queso se mete en salmuera, unas 24 horas. En una cámara pasará 4-5 horas antes de ir al secadero, 20-40 días, donde sacará la corteza. En la cámara de conservación permanecerá cuatro meses.

D.O. No tiene. Curación: seis meses. Tipo: pasta prensada.

Forma: cilíndrica. Peso: 2,2 y 3,5 kilos.

Cabaña: ovejas (cruce Churro y Assaf).

PVP(Kg): 25,95 €.

EL VINO

FINO ESPECIAL LA PANERA

Bodegas Emilio Hidalgo, S.A.

Clavel, 29. 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 341 078. Fax. 956 320 922

www.hidalgo.com/emiliohidalgo@emiliohidalgo.es

D.O. Jerez. Tipo: Generoso. Grado: 15% vol.

Variedad: Palomino Fino. PVP: 20 €

El queso, de aromas (mantequilla, flor), tacto y sabor prodigiosos es de esos raros caprichos para los que no sirve cualquier vino. Este fino-amontillado de Hidalgo es capaz de afrontar con nota la armonía: complejo (frutos secos, camomila), y de una deliciosa acidez que resalta la frescura del queso. En boca, su alcohol queda absorbido por la grasa del queso, rescatando, al final, una descomunal potencia aromática. Un vino maravilloso en verdad.





Cada gota,
unha sensación



Ribeiro



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL



medio rural



FEADER



*Hacemos
seis cosechas
al año*

*Una revista
para beber
y navegar*

www.vinum.info

La edición española de Vinum, la Revista Europea del Vino, editada en cuatro idiomas, y con difusión en los cinco continentes, ofrece cada dos meses la mejor información sobre el sector, con cientos de catas de vinos de todo el mundo. Puede consultarla en nuestra página de Internet o adquirirla cómodamente en su domicilio. El precio de la suscripción por un año para España es de 30 €, y de 50 € para el resto de Europa.

Vinum

La Revista Europea del Vino

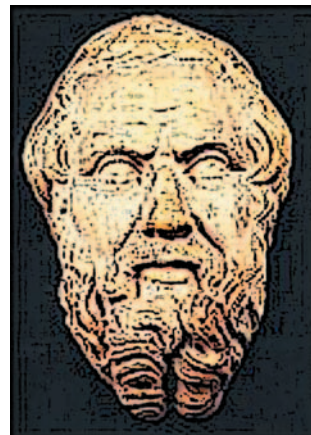
Puede suscribirse llamando al 918 907 120 o por e-mail a «suscripciones@vinum.info» o rellenando el formulario que encontrará en «www.vinum.info/es/suscripcionanual.jsp»

DÍAS DE VINO

Carlos Iglesias

Herodoto: el vino como origen de la civilización

Padre de la Historia, como todo el mundo reconoce, Herodoto es el primero en ofrecernos una mirada global sobre el mundo. Las descripciones de lugares particulares ceden el paso a una visión comparativa de las principales culturas que hasta su época se habían dado. Una visión en la que Herodoto utiliza unos criterios valorativos, a través de los cuales se establecen fronteras graduales entre culturas. Y entre estos criterios aparece siempre el vino como factor determinante del momento evolutivo de una determinada cultura.



Significativa es la anécdota que nos refiere a propósito de Sándamis, “respetado por su sabiduría y circunspección”, que ofrece a Cresos este consejo: «Veo, señor, que preparáis una expedición contra unos hombres que tienen de pieles todo su vestido; que criados en una región áspera, no comen lo que quieren, sino lo que pueden adquirir; y que no beben vino, ni saben el gusto que tienen los higos, ni manjar alguno delicado. Si los venciereis, ¿qué podréis quitar a los que nada poseen? Pero si sois vencido, reflexionad lo mucho que tenéis que perder. Yo temo que si llegan una vez a gustar de nuestras delicias, les tomarán tal afición, que no podremos después ahuyentarlos.» Estos hombres que desconocen las delicias, entre las cuales se encuentra el vino, que ha producido un estado avanzado de la civilización, pueden llegar a ser un verdadero peligro para el Estado que Cresos gobierna si algún día llegan a probar la vida material de la que disfrutaban los Lidios, que: «se gobiernan por unas leyes muy parecidas a las de los Griegos. Ellos fueron, al menos que sepamos, los primeros que acuñaron para el uso público la moneda de oro y plata, los primeros que tuvieron tabernas de vino y comestibles.»

Incluso el vino llega a tener un valor político, pues Herodoto nos relata cómo los persas “después de bien bebidos suelen deliberar acerca de los negocios de mayor importancia”, y también cómo acostumbran “a examinar cuando han bebido bien, aquello sobre lo que han deliberado en estado de sobriedad”. Valor político del vino que debe ser aprovechado para lograr determinados fines: «Esos Masagetas, según he oído, no tienen experiencia de las comodidades que en Persia se disfrutaban, ni han gustado jamás nuestras delicias. A tales hombres convendría prevenirles, en nuestro mismo campo un copioso banquete, matando un gran número de carneros, y dejándolos bien preparados, con abundancia de vino puro y todo género de manjares.» Una vez que los Masagetas viesen a su alcance tantas cosas buenas se abalanzarían sobre ellas para gozarlas, momento propicio para llevar a cabo una matanza horrible.

Tan alta consideración tiene el vino que es capaz, como ningún otro, de congregarse multitudes: «Llegados por fin a Bubastis celebran su fiesta (...) Y tanto es el vino que durante la fiesta se consume, que excede al que se bebe en lo restante del año.»

Un privilegio político es el vino también para los que, como los sacerdotes egipcios, ocupan un buen estatus social: «Disfrutaban en cambio aquellos sacerdotes de no pocas conveniencias (...) comen de la carne ya cocida en los sacrificios, tocándoles diariamente a cada uno una crecida ración de ganso y de buey, no menos que su buen vino de uvas.»

EL MEJOR REGALO ES EL TIEMPO. TIEMPO PARA COMPARTIR, CONVERSAR, SALIR, O SIMPLEMENTE VAGUEAR. PERO EN LAS FIESTAS, Y ESPECIALMENTE EN ÉSTAS, TRADICIONALES Y HOGAREÑAS, SE DA POR SUPUESTO QUE ALGUIEN TIENE QUE SACRIFICARSE PARA REGALAR PLACER A LOS DEMÁS. UNA SELECCIÓN DE BOCADOS PREPARADOS POR EL CLUB DE GOURMETS DEL CORTE INGLÉS GARANTIZA UNA MESA EXQUISITA SIN ESFUERZO.



VACACIONES DE NAVIDAD COCINA SIN COCINA



El centro del menú puede ser un asado, un gran asado de ave, convertido en plato festivo, tanto por los deliciosos sabores y aromas como por los ingredientes de lujo del relleno. El plato es un Pollo relleno con mousse de pato y nueces, receta propia de El Club del Gourmet de El Corte Inglés, donde se prepara con trabajo artesanal y cuidado en cada detalle, es decir, lo que desde siempre define la cocina más entrañable. Viene envasado al vacío y presentado en una elegante caja.

Como aperitivo no pueden faltar un par de lujos clásicos, Foie Gras y Salmón ahumado.

El Foie, el hígado graso de pato o de oca, un bocado escaso, exquisito, difícil de criar y de elaborar, ideal para acompañar el primer brindis con Champagne o Cava, o un acertado trago de reminiscencias dulces, como el vino de Sauternes. El que ha seleccionado El Club del Gourmet de El Corte Inglés para su marca son hermosas piezas de Foie Gras Entier (entero), de perfecto color rosado,

aroma profundo y gusto equilibrado, con un inconfundible y estimulante toque apenas amargo.

El salmón puede venir ya cortado en lonchas o en lomo entero, de modo que permite variadas presentaciones. Al lado basta el mismo pan tostado que guarnece el foie, unos pepinillos y una salsa estimulante como una mostaza dulce. Pero también puede servirse en pinchitos con aceituna, con las sabrosas rellenas de pimiento de piquillo o de anchoa de El Club del Gourmet.

Y como golosina final no hay duda en estas fechas, los clásicos **turrones** del tipo Jijona y Alicante que tienen la misma composición: azúcar, miel y almendra, y solo se diferencian en que la almendra sea entera o molida. El **Mazapán** también lleva clara de huevo, incluso a veces yema, lo que permite moldearlo antes de hornear, y crear así las inconfundibles figuritas animales, doradas y apetitosas, famosas en la provincia de Toledo.

Mantecados, empiñonados, cocadas y polvorones completan ese surtido imprescindible que amenizará las largas sobremesas. Y si hace falta amenizar los ratos de juego o de villancicos, vale la pena tener siempre a mano una caprichosa bandeja de bocaditos de entrehora, de Salmón, gambas, crema de marisco, ahumados con almedras, en fin, un plus de felicidad para cuerpo y espíritu, el espíritu de Navidad.



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, RAMÚNDO 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. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL 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. NERNIÓN, 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

GENTE DE VINO

Vinarium: para el público que mira

Desde el escaparate, la tenue luz invita a penetrar en ese ambiente recoleto y acogedor. Al atravesar el umbral lo primero que sorprende es el aroma, el perfume de la buena madera que intensifica la sensación de penetrar en un tino, en una gigantesca barrica. Claro que eso se siente vagamente, no es una vulgar imagen explícita, el arquitecto lo ha jugado con sutil elegancia. De hecho la madera envolvente no es roble sino caoba y roxinho brasileira, y solo el techo abovedado sugiere un tonel, en contraste con las sobrias rectas de los nichos exhibidores que cubren los muros de arriba abajo.

Lo segundo que llama la atención son las etiquetas sembradas en las estanterías, las que definen cada vino. No se trata de una simple notación de uvas, territorio, añada, sino una descripción en forma de comentario personal que destaca alguna característica de la botella y permite acercarse a lo que se encontrará en la copa.

Los comentarios son, ciertamente, personales. Salen de la pluma, del conocimiento y la sensualidad de Alberto Romero y Luis Alonso-Lasheras que son los artífices de

este novísimo espacio vinícola de la capital, la tienda y el salón subterráneo con vocación social.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GALICIA

Su formación y la idea tienen denominación de origen gallega. Allí, en Ourense, nació el primer Vinarium, la tienda abierta al público y la distribuidora de la que se nutre ese vástago recién nacido. Las raíces asoman en forma de una selección de vinos y aguardientes gallegos que va mucho más allá de los nombres famosos y las marcas típicas. Ellos conocen a fondo el territorio vitivinícola, las cinco D.O. y todo lo bueno sin D.O., y pueden permitirse sugerencias que son descubrimientos, como el Ribeiro Summum de Rey Lafuente, uno de los favoritos de Alberto.

En esta difícil elección- "coge una botella, una sola"- Luis se ha decantado por Quinta Sardonía, un rotundo y elegante tinto de Tierra de Castilla y León que elabora Peter Sisseck en Sardonía de Duero. Y así de caprichosa es la selección que se asoma a la estantería, desde la media docena de aguas venidas de todo el mundo a las más exquisitas conservas gallegas y a los



250 vinos elegidos por calidad a precio competitivo. No se trata de ofertas sino de placer que justifique el precio, desde los 3 euros del más barato a los 450 de un Vega Sicilia Único del 90.

Comparten curiosidad, pasión por el talante social que convoca el vino, y placer a la hora de sugerir a sus clientes desde las entrañas pero sin dogmatismo: "pruebe esto" o "pruébalo y me cuentas". Y vive Dios que allí hay mucho que probar.

VINARIUM

C/ Capitán Haya 22.Madrid.

Tel. 91 417 97 68

www.vinarium.es

*La Navidad
tiene nombre*





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

Coto de Hayas

Emoción *Pasión* *Sensación*

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

ALSINA & SARDÀ
VINO I CAVES

Caves: Les Tarumbes, 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

Casa Gualda
Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
UNFILTERED

PRODUCIDO POR
BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA
TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202
casa.gualda@retemail.es

Desde el Quijote nunca la Mancha hizo nada mejor

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

DESTILADOS



FOTO: VENETTOGRAPPA SPA

La Grappa Sublime residuo

La Grappa, al igual que el orujo o el marc, son aguardientes obtenidos a partir de la destilación de los residuos de uva, es decir, los hollejos o pieles. En casi todas las regiones productoras de vino podemos encontrar alguna representación aunque, seguramente, con nombres distintos. La grappa es el aguardiente nacional de Italia, cuna de tan noble bebida. Además de este nombre, que es el más conocido, en Italia también podemos encontrarlas por Graspera, Graspamara, Acquavite o Snappa, aunque todas se refieren al mismo producto.

Hay una gran variedad de grappas, quizá demasiadas, que se distinguen por su zona vitivinícola (pasan por ser las mejores las del norte de Italia) o por sus variedades de uva o, incluso, por el productor. Una razón de peso para dejarnos guiar. Entre los entendidos se considera a las producidas en la región del Veneto, concretamente la localidad de Bassano del Grappa, las de mejor calidad.

Básicamente, la elaboración de la grappa consiste en la fermentación de los orujos y posterior destilación en alambiques. Y las mejores calidades se obtienen de una materia prima inicial en buen estado de salud. Es la clave de todo buen orujo. Para obtener un litro de grappa se necesitan 12 kilos de uva. Una vez obtenida la grappa, que saldrá al mercado con unos 40 grados, el abanico de posibilidades es inmenso. Las podemos encontrar maceradas en fruta, de gran éxito en la actualidad, en plantas, raíces, hierbas, trufas, flores, especias, etc. Todas ellas vestidas con deliciosos diseños de botellas, algunos de lo más extravagante. Pero, ¡cuidado! porque este es uno de los argumentos de venta más extendidos. En la mayoría de los casos pagamos más por el envase que por el contenido. Un consejo, si quiere buen cristal, cómprelo aparte.

Realmente, la calidad de la grappa viene determinada por su variedad de uva. Las mejores suelen ser: Lambrusco, Moscato que, generalmente, son más grasas, Barolo y, por su puesto, Moscato di Caneli, una de las reinas indiscutibles por su embriagador aroma frutal-floral y finura, en el mejor de los casos. Algunas versiones podemos encontrarlas con la mención "stravecchia", que significa envejecida. Los toneles suelen ser de fresno, madera neutra que apenas aporta aromas. Las grappas más finas, aromáticas y delicadas, al igual que las envejecidas, conviene tomarlas en copa de balón, como todo buen destilado. A una temperatura de 16-18 grados. El tradicional vasito, con su fina escarcha de hielo, lo dejaremos para las grappas de menor calidad.

Desde La Coruña

Cocido en su punto
y en su mesa en 24 horas...



Tlf. 981 218 066
www.marisconfrescogallego.com



ARROYO

LAS GRANDES PASIONES HAY QUE VIVIRLAS



BODEGAS S. ARROYO | Sotillo de la Ribera | Burgos | España | TLF. 947 532 444

www.tintoarroyo.com

info@tintoarroyo.com

ILOPART

EX VITE VITA*

CAVA ILOPART - Tel.93.899.31.25 - www.ilopart.es



*LA VIDA VIENE DE LA CEPA

NO ESPERES
A QUE CREZCA



NOS VEMOS EN PRIMER 2007

Casado Morales

Avda. La Póveda, 12-14 - 01306 Lapuebla de Labarca
Tel.: (+34) 945 607 017 - Fax: (+34) 945 063 173
bodegas@casadomorales.es - www.casadomorales.es

Si ha vuelto a
olvidar las gafas...



...pídaselas al maître

Lentino®
Las gafas de emergencia

Para hacer sus pedidos:

C.B. PUBLICIDAD • C/Andrés Bello, 9 - 28028 Madrid. Spain
Tel. +34 915042402 / +34 630405222 Fax +34 915739487
E-mail: c.butragueno@hotmail.com • www.lentino.com

Una tradición...
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

EL COLECCIONISTA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Don P X G. Liébana 1910 El don de la eternidad

Cuando en la copa se posee un néctar que va camino de cumplir los cien años, uno no puede reprimir la sensación de estar bebiendo un poco de eternidad. Si además ese vino es un hallazgo de sensaciones organolépticas, si desde su mismo color, negro como el azabache, desde la sensación de espesor que transmite, desde sus múltiples aromas, fruto de una longeva vivencia, desde sus dulces emociones hace que nuestros sentidos vibren, entonces no cabe duda que todo ese tiempo que sus creadores, sus cuidadores o sus veladores han empleado (por lógica, varias generaciones) no ha sido en vano. La bodega de Toro Albalá siempre nos sorprende con estas rarezas enológicas, en las que el tiempo empleado o la vejez de los vinos, con ser importante, pasa a un segundo plano. Suyos son esos amontillados de tremenda fuerza, suyos esos vinagres tan originales que combinan la fuerza y la delicadeza, suyos esos dulces que los años dotan de un buqué insuperable. Este Pedro Ximénez, que data su primera cosecha del año 1910, está dedicado a Ginés Liébana, un pintor cuya creatividad se basa precisamente en la inspiración de lo etéreo, en la recreación de ángeles y arcángeles. Para muchos de los viticultores de Montilla, de Moriles y, en fin, de cuantos pueblos practican la agricultura en la provincia cordobesa, son seres divinos que protegen los viñedos de los desastres naturales, como la sequía, el diluvio, el granizo y las enfermedades de la vid, aunque, posiblemente, su poder se quede muy menguado frente a una plaga todavía más dañina y extendida como son los especuladores.

En la etiqueta de este gran vino luce de nuevo el Ángel que el pintor Ginés Liébana ha creado para esta magna ocasión: el embotellado del vino de la bota que contenía esta magnífica obra de arte. (Como recuerdo, del cuello de la botella lleva colgada una pequeña parte de lo que fue el tonel o cofre que contenía el tesoro). Pero sólo 1.400 botellas lucirán la figura del ser protector que salvaguarda tanto el contenido, como al degustador de esta ambrosía centenaria. O al menos eso queremos creer. Y si no es así, por lo menos disfrutaremos de uno de los vinos más originales que hayan salido de las manos de los imponderables y sabios maestros cordobeses.

DON P X GINÉS LIÉBANA 1910
Bodegas Toro Albalá. Avda. Antonio Sánchez, 1
14920 Aguilar de la Frontera (Córdoba)
Tel. 957 660 046. info@toroalbalá.com
Precio: 490 €

Beneficioso en la dosis justa

Desde hace largo tiempo el vino ha sido reconocido como bebida para acompañar la comida principal, y en Europa ha venido siendo utilizado por lo menos desde el siglo XVII como estimulante del apetito y ayuda digestiva.

El alcohol contenido en el vino puede ser considerado como fuente primaria de calorías (1 gr de alcohol proporciona 7 kcal). Pero las bebidas alcohólicas también proporcionan algunos micronutrientes, como el hierro en el vino, aunque un consumo elevado de alcohol puede desplazar otros alimentos, y por lo tanto nutrientes, ocasionando de este modo unas graves deficiencias alimentarias.

Algunos estudios han demostrado que la relación entre las enfermedades cardíacas coronarias y el consumo de etanol puede ser inversa según el nivel de consumo del alcohol. Un buen número de estudios han demostrado también que la incidencia de la apoplejía, y en especial las apoplejías isquémicas, es menor entre los bebedores moderados de vino que entre los no bebedores. Se han propuesto distintas explicaciones

para justificar estos descubrimientos. Se cree que el alcohol eleva los niveles de la lipoproteína de alta densidad colesterol (lo cual es una protección contra el CHD) pero también puede ejercer sus efectos por medio de una disminución del fibrinógeno o en la agregación de las plaquetas.

BUENO PARA EL CORAZÓN

Aunque el alcohol del vino es el principal ingrediente farmacológicamente activo, existen otras sustancias, ya sean naturales en la piel de la uva o formadas durante la fermentación, responsables de actividades fisiológicas. Los compuestos fenólicos del vino están implicados en la prevención de las enfermedades del corazón y en el bloqueo de las células cancerosas.

Se ha demostrado que el resveratrol, una sustancia fitoquímica abundante en la piel de la uva y en el vino, y más especialmente el vino tinto, muestra "una actividad quimiopreventiva del cáncer". Se ha señalado el transresveratrol como un potente antagonista de la adherencia de los estrógenos, lo cual puede aportar efectos



beneficiosos en el área del cáncer de mama. Los compuestos antioxidantes del vino como la quercetina, la catequina y el resveratrol parecen ser responsables de la reducción de la proporción de oxidación de LDL, la formación de plaquetas y el aumento de grasa en las arterias. El vino, bebido con moderación, es, según la ciencia médica, una fuente de placer y salud.

Oro gallego

Godeval

Piensa en un blanco gallego...

¿Albariño? ¿Ribeiro, tal vez? Desmárcate de las mayorías y descubre los godellos de **Bodegas Godeval**.

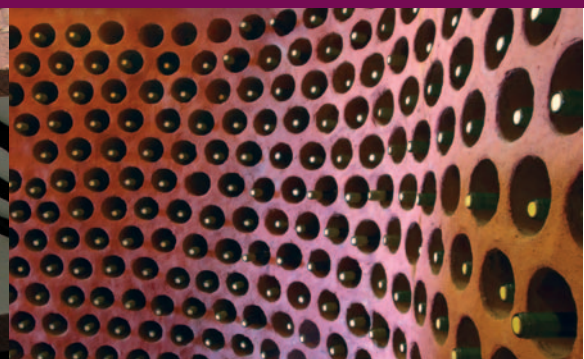
Contamos con 17 hectáreas de viñedo propio, situadas en laderas de pizarra con gran pendiente y expuestas en dirección sur. De ellas obtenemos nuestro clásico **Godeval**, elegido Mejor Blanco Español por la prestigiosa revista *Wine's Spectator*; y nuestra más reciente creación **Godeval Cepas Vellas**, un vino elaborado exclusivamente con las cepas de uva Godello más antiguas de Valdeorras y que ha obtenido la **Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2007**.

**Si no los pruebas,
te estarás perdiendo
una parte de Galicia.**

Avda. de Galicia, 20
32300 O Barco de Valdeorras
Ourense
Tel/fax: 988 32 53 09
godeval@godeval.com
www.godeval.com



ENOTURISMO



Si Galicia se conserva como un álbum de la naturaleza en todo su esplendor, las comarcas interiores, como Valdeorras, suponen un viaje al pasado. Desde las lagunas glaciares hacia las más altas cimas de la región, fiestas ancestrales, bosques autóctonos y soleados viñedos recuperados, de elegante Godello y rotunda Mencía. A la busca del tiempo perdido.

RUTAS DE VALDEORRAS

LA PIZARRA DONDE APRENDE EL VINO

La entrada a la comarca orensana de Valdeorras es dramática, con el símbolo de Montefurado donde los romanos y su ingenio minero perforaron la montaña junto al cañón del río Sil con un túnel capaz de dibujar un nuevo cauce y que el agua depositara allí su riquezas doradas.

Poco más allá O Barco y todo Valdeorras es de color negro, de pizarra purísima, que a base de exportación y construcción ha producido tanta riqueza como el mismo oro. Pizarra que da a los vinos, a la pálida y delicada Godello, una inconfundible elegancia mineral.

Para darlos a conocer, para profundizar en sus vinos nació la Asociación de Adegas de Valdeorras, que ha marcado una descubridora y deliciosa ruta enoturística. El grupo surgió en el año 2003, lo dirige, con la pasión de su amor a la tierra y a sus vinos, una enóloga tan activa y entusiasta como es Cristina Murga, y cuenta con 21 bodegas que desde el primer momento impulsaron el proyecto, abrieron sus puertas a los visitantes, están promoviendo una práctica señalización de la zona distribuida en tres rutas: Guigurri, Pompeio y Via Nova, y han acuñado un acertado e ingenioso lema: Bienvenidos a Valdeorras, donde el vino sabe latín.

ALTAS CIMAS Y AGUAS PROFUNDAS

El clima de esta Galicia interior combina la influencia atlántica con rasgos continentales, y aunque disfruta de muchas horas de sol, también las precipitaciones de agua son abundantes. Los valles fértiles, la riqueza minera de sus montañas y su ubicación en una de las entradas naturales a Galicia, facilitaron su poblamiento desde antiguo, una larga historia y una interesante arquitectura.

Puesto que las bodegas no disponen de alojamiento, la parada y fonda puede realizarse en uno de los centros neurálgicos de la región, en O Barco, en el castro alto con vista al pueblo, donde se alzó el Pazo do Castro, un hotel acogedor y bello, con un delicioso *Spa* y restaurante con especialidades locales, sopa de trucha o el *botelo*, padre de todos los embutidos, que mete en tripa costillas adobadas y toda la enjundia y el sabor del cerdo.

El paisaje de Valdeorras es recóndito y misterioso. A sus intrincadas *corredoiras* apenas llega el sol que filtran los castaños, y en cada recodo espera un recuerdo romano, una ermita románica, una aldea inesperada o un claro donde el sol se mece sobre un plano de agua mansa.

En Valdeorras está el techo de Galicia,

Peña Trevinca, a 2.127 m de altitud, y la única estación de esquí, Cabeza de Manzaneda. El variado paisaje es una invitación permanente al paseo, el deporte y la pura contemplación.

Las Serras de Cereixido, dos Cabalos y Encina da Lastra son espacios naturales protegidos y constituyen un paraíso vegetal y ornitológico. Pero más que las sierras, es el embalse el que confiere al paisaje su peculiaridad. Anegó una de las mejores zonas de producción hortícola, pero contribuyó a que actualmente sea una valiosa reserva natural con más de 600 especies de arbustos donde se refugia todo tipo de aves migratorias.

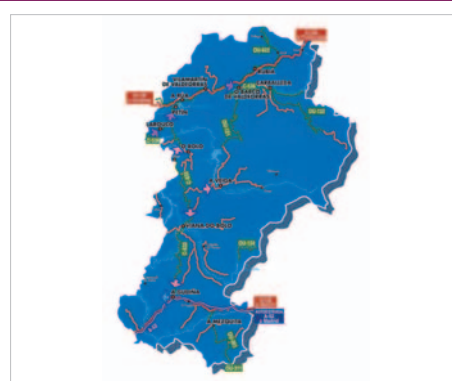
La zona conserva restos prehistóricos, las *mámoas* de Roblido, los petroglifos de A Rúa Vella, los castros de Vilela, A Rúa Vella, o Castrillón, en Fonteí.

En A Rúa, otra de las villas centrales, se conservan los mosaicos romanos de A Cigarrosa, la lápida que cuenta el currículum militar del valdeorrés Lucio Pompeio, y el puente por donde discurría la Vía Nova del imperio.

Rubiá, a caballo entre el reino de León y Galicia, fue dominio en el Medioevo, con monasterios como San Pedro de Montes y Carracedo, y casas nobles como las de los



Las rutas por las bodegas de Valdeorras son una muestra de un sector en auge, en potente desarrollo, donde se combinan 21 modelos, desde pequeñas «adegas» familiares con la viña en torno a la casa, bodegueros como palomares o como ancestrales cuevas, hasta las elaboraciones más vanguardistas y las marcas exportadoras. El Castro de O Barco, los campanarios de A Rúa y las seculares piedras talladas pueden ser el reposo del viajero.



ASOCIACIÓN ADEGAS DE VALDEORRAS

Praza Míguez Freire, nº1 - 2º

32350 - A Rúa. Ourense.

Teléfono/Fax: +34 988 310 047

info@adegasdevaldeorras.com

www.adegasdevaldeorras.com

CONSEJO REGULADOR DE VALDEORRAS

Ctra. N-120 - KM 463

32340 Villamartín de Valdeorras

(Ourense)

Tel.988 477 200 Fax. 988 477 201

www.dovaldeorras.com

DONDE COMER

Paladium

Complejo Hostalero Paladium

Valdegodos Vilamartin de Valdeorras

Tel 988 336 801

El Ciervo de Xares

A Veiga

Tel. 988 294 878

DONDE DORMIR

Pazo do Castro Hotel-Restaurante

O Barco de Valdeorras (Ourense)

Tel.: 988 347 423

www.pazodocastro.com

Hotel El Ciervo de Zares

Estrada Ponte, s/n A Veiga (Ourense)

Tel.: 988 350 237

www.esgalicia.com

VISITAS IMPRESCINDIBLES

Peña Trevinca, Parque Natural Serra da

Enciña da Lastra, Cañones del Sil y del

Bibei, Montefurado,

Museo Etnográfico de Vilariño de Conso,

Rede de Museos Etnográficos da Veiga,

Museo de O Bolo.



Condes de Lemos y Ribadavia, O Mosteiro de San Miguel de Xagoaza, restaurado, es un conjunto medieval de los siglos XII-XIII, hoy convertido en un espacio cultural de primera línea,

UNA HISTÓRICA DENOMINACIÓN

Aquí nació la actual imagen de la famosa uva Godello y de algunos de los mejores vinos blancos de España. Por la baja edad media había aquí vino, imprescindible para consagrar. Pero poco a poco las plagas minaron la Godello, uva delicada, de la que apenas se conservó el 5% de una plantación en la que cabían híbridos y uvas foráneas más resistentes. Un joven ingeniero de campo, Horacio Fernández, se empeñó en los años 70 en la defensa de esa uva noble que se ha encumbrado en la D.O.

El territorio de la D.O ocupa gran parte de la cuenca de los ríos Sil, Zares y Bibei, en la provincia de Ourense. Linda con la leonesa del Bierzo, con la que comparte similitudes, arrastra tradición vinícola desde épocas romanas, se afianza en el medievo en torno a los monasterios, y toma cuerpo, registrada y documentada, en una de las primeras denominaciones de origen de España, probablemente la más antigua. Como antiguo es O Teixadal uno de los

escasos bosques de tejos de la Europa mediterránea y un paraje sobrecogedor, de singular belleza, regado por el arroyo O Penedo, varios metros por debajo de la ladera donde se encuentran los tejos.

La grandiosidad del paisaje evidencia de qué manera estas abruptas laderas han protegido a esta pequeña masa forestal y cómo esas cumbres con nieve casi permanente le han proporcionado la humedad y el frescor que han sido determinantes para que este bosque de tejos haya podido llegar intacto hasta nuestros días.

Cuando cae la tarde, en los paseos urbanos, en los malecones junto al agua de A Rúa y O Barco, se saludan los vecinos, sin prisa y contemplando la ribera, aún si cabe más apreciada en esta Galicia interior, en la playa fluvial de Los Franceses en A Veiga, o desde tantos puentes mágicos, paso secular de peregrinos.

Y cuando la noche llega, es el momento de sentarse a la mesa, descorchar unas botellas sacadas del fresco, y degustar con calma esas copas que a lo largo del día, en las descubridoras catas de las bodegas, son un aperitivo y una tentación.

Valdeorras es un pequeño territorio, pero tan pleno, tan cuajado de atractivos y memoria, que no tiene fin.

vinola

**Representación para Madrid
de bodegas de toda España.**

Gran surtido en vinos del extranjero

Tel.: 91 380 66 00

E-mail: vinola@vinola.org

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,
Peñín 85/100.



www.bodegascampsa.com

DICIEMBRE DE 2007 **miVino** 34

Vinoble 2008 en México Encuentro en el Nuevo Mundo

Vinoble 2008, el Salón Internacional de los vinos generosos, licorosos y dulces especiales, se presentó el pasado 8 de noviembre en la ciudad de México ante un nutrido grupo de distribuidores, periodistas, bodegueros y profesionales del mundo de la restauración. Acompañados de algunos de los vinos que podrán degustarse en el próximo Vinoble, los asistentes al acto pudieron conocer de primera mano los detalles de la sexta edición del Salón, que se celebrará en Jerez de la Frontera (Cádiz) entre el 25 y 28 de mayo de 2008.

La presentación tuvo lugar en el Club de Banqueros de México D.F., uno de los edificios más nobles y emblemáticos del centro histórico de la ciudad, antiguo Colegio de Niñas de Santa María La Caridad, adquirido en 1552 por un grupo de conquistadores y descubridores que se unieron en una hermandad con el fin de hacer obras de caridad.

Carlos Delgado, comisario de Vinoble, recordó las especiales características del Salón Internacional de los Vinos Nobles, un encuentro altamente especializado que cada dos años convoca en Jerez a los mejores vinos generosos, licorosos y dulces de más de un centenar de zonas productoras de todo el mundo.

El comisario de Vinoble anunció la participación, por vez primera, de México, Turquía y Jordania. Carlos Delgado, para quien la incorporación de México tiene un gran valor simbólico ya que es en este país donde nació la viticultura americana, alabó las condiciones excepcionales que reúne Baja California, y destacó el potencial de esta zona para elaborar vinos dulces de gran calidad. México participará en la sexta edición del Salón de los Vinos Nobles con tres vinos dulces de L.A. Cetto, una de las bodegas más antiguas y prestigiosas del país y la de mayor reconocimiento internacional. Con su presencia se fortalece el papel de los vinos dulces de América en Vinoble donde ya participan bodegas de Argentina, Chile, Uruguay, Estados Unidos y Canadá.

El acto de presentación permitió a los asistentes catar una extensa representación de los grandes vinos que se reunirán el próximo mes de mayo en Jerez de la Frontera.

Hasta México viajaron para la ocasión los vinos de Sauternes -incluyendo a Château d'Yquem que ya ha participado en dos catas de Vinoble-, Alsacia, Banyuls, Tokaj de Hungría, Vin Santo de Italia, Oportos, Eiswein de Alemania, Austria y Canadá, vinos de Australia, Chile, Argentina, Uruguay y México, de Rumanía, Eslovenia, Georgia... De España, moscateles de Málaga, fondillones de Alicante, dulces de Jumilla y Yecla y, cómo no, los vinos de Jerez. En su intervención, Alejandro Vargas, director de Relaciones Públicas y Operaciones de el Club de Banqueros, agradeció a Vinoble el haber escogido sus nobles instalaciones para la presentación de la nueva edición, resaltando el interés del Club de banqueros por el vino.



Arriba, de izquierda a derecha: Pablo Baños, editor de la separata *Mivino México*; Alejandro Vargas, director de Relaciones Públicas y Operaciones de El Club de Banqueros, y Carlos Delgado, comisario de Vinoble. Sobre estas líneas: cóctel de presentación de Vinoble 2008 en México.

Terrai Vo4 De alta expresión

La bodega aragonesa Terrai Viñedos y Crianzas, perteneciente a la D.O. Cariñena, acaba de poner en el mercado su primer monovarietal, Terrai V04, un vino de alta expresión elaborado con Vidadillo o Crespello. Terrai V04 es el primer vino de una colección de monovarietales realizados con una selección de la mejor uva de las diferentes añadas de la firma. El nombre de cada vino de la colección Terrai proviene de la variedad de uva: así, «V» simboliza el Vidadillo, y el número «04», es el correspondiente a la añada 2004 que se ha considerado óptima para su realización. La Vidadillo es una uva autóctona de Almonacid de la Sierra, única área de cultivo en toda España, junto con Longares, cuyos orígenes se remontan al siglo XII.

Es una variedad de gran vigor, de ciclo largo, resistente a la sequía, de mucha intensidad cromática, acidez, cuerpo, tanicidad y notable riqueza aromática, con matices de melocotón, lácteos, moras y frambuesa.

(Para más información: 976 142653)



Osborne Malpica de Tajo Abre «La Galería del Vino»

Fiel a su filosofía de dar a conocer el mundo del vino a todos sus visitantes, Osborne Malpica de Tajo (Toledo) acaba de inaugurar «La Galería del Vino», un recorrido a través de todo el proceso de elaboración del vino, desde la viña a la botella, lleno de sensaciones visuales, olfativas y táctiles que se suman a la amplia oferta enoturística de esta bodega.

Es éste un proyecto creado para dar respuesta a las necesidades de una bodega abierta al público y al

interés creciente por el turismo enológico y la cultura del vino. Toda una serie de servicios en esta «Galería del Vino» que, a lo largo de un pasillo aéreo, recorre todas las instalaciones (salas de fermentación, barricas, tren de embotellado y reposo de vinos en botella) y ofrece información complementaria, visual, táctil y olfativa, para entender mejor el arte de elaborar vinos. Un impactante recorrido que le permite al visitante disfrutar de la enología a través de todos los sentidos.



40 Aniversario Campo Viejo Un reserva exclusivo

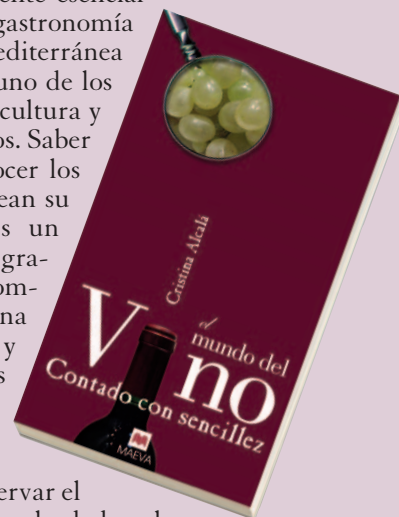


Campo Viejo celebra el 40 aniversario de la construcción de su primera bodega con la presentación de su reserva más exclusiva y excelente, el Dominio de Campo Viejo, en una edición especial para Navidad.

Dominio de Campo Viejo funde la historia y el presente de Campo Viejo. El reserva se comercializa en un elegante estuche de diseño exclusivo que encierra la esencia surgida de Campo Viejo y que perfuma la estancia cada vez que se abre una botella: sus raíces, las cepas que cada año aportan los frutos que lo hacen nacer, el orgullo por su origen, la atenta mano de su enóloga Elena Adell y, por supuesto, su complicidad con los que confían en él.

Guía de Cristina Alcalá El vino con sencillez

El vino es un componente esencial no sólo de nuestra gastronomía sino de la cultura mediterránea en su conjunto. El vino es uno de los mayores tesoros de nuestra cultura y uno de sus rasgos definitorios. Saber apreciar sus matices y conocer los diferentes aspectos que rodean su producción y consumo es un objetivo a nuestro alcance gracias a esta guía sencilla y completa en la que Cristina Alcalá, reconocida enóloga y sumiller, nos desvela todos sus secretos: nociones básicas de viticultura y enología, la cata en todos sus aspectos, cómo servir y conservar el vino, los tópicos que existen alrededor del vino, así como un glosario que nos ayudará a entender mejor qué dicen los expertos cuando hablan de vino.



En el Palacio de Exposiciones y Congresos de A Coruña Los mejores vinos y aguardientes de Galicia

Un año más, el Palacio de Exposiciones y Congresos de A Coruña (Palexco) acogió la celebración del «Salón dos Viños y Augardentes de Galicia» el pasado mes de noviembre. Se trata ya de la tercera edición de este certamen, que reúne al mayor número de bodegas y marcas vinícolas gallegas. El Salón tiene una clara orientación profesional, pero la organización realizó una novedosa oferta de actividades orientada al público en general (degustaciones, conciertos...). Esta edición contó con el apoyo fundamental de la Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia y del Concello da Coruña. El consejero de Medio Rural, Alfredo Suárez Canal, mostró su satisfacción por ver cómo este Salón crece cada año en una ciudad en la que no existe ningún territorio con denominación de origen propia, «lo que demuestra que los gallegos sabemos hacer las cosas bien para prestigiar los productos del país». De nuevo se convocaron diferentes concursos para premiar el mejor vino, el mejor diseño y el mejor catador. En el concurso de

catadores Hebe 2007, el ganador fue Tomás Castro Bugallo. Como «Mellores viños e destilados do Salón», el premiado en la categoría de blancos ha sido Veigadares 06, de Adegas Galegas, y en tinto, VX3 Cuvée Caco, de la bodega María Álvarez Serrano. En el concurso «Vesti-lo viño» los premiados fueron Expresión 06, de Bodega Pazo do Mar (en blancos); Joaquín Rebolledo Barrica 05, de Bodega Joaquín Rebolledo (en tintos); Viña Armenteira, de Bodegas Lagar de Fornelos (en aguardientes y licores) y una mención especial a Torre la Moreira, de Bodega Marqués de Vizhoja, por incorporar el braille a su etiqueta. En esta tercera edición el número de visitantes estimado por la organización fue de 6.000. Además destacan la alta participación de bodegas en un año en el que la producción de vino es un 40 por ciento menor, debido a



El consejero de Medio Rural de la Xunta de Galicia, Alfredo Suárez, visitó con detenimiento el tercer «Salón dos Viños y Augardentes».

la escasa cosecha. La última jornada de esta muestra contó con un espacio dedicado a los «colleiteiros», pequeños viticultores que con sus uvas elaboran y comercializan vinos con marcas propias, y que representan aproximadamente el 65 por ciento de la totalidad de bodegas gallegas.

España Original 2008 Saber vender

La segunda edición de España Original, la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otros productos agroalimentarios de calidad, que se celebrará en Ciudad Real los días 13, 14 y 15 de mayo de 2008, aspira a mejorar las excelentes cifras de negocio alcanzadas ya durante la primera, un objetivo avalado tanto por los más de 40.000 contactos comerciales logrados en septiembre de 2006 como por los establecidos en estos meses con empresas que repetirán presencia en el salón, además de las seducidas por los positivos datos obtenidos.

Nemesio de Lara, presidente de la feria, afirma que otro gran objetivo es desarrollar un programa de actividades enfocado a la generación de negocio, que se estructurará en torno a dos grandes ejes: «Vender en España y vender en el extranjero». Otro gran reto es ampliar y organizar de forma aún más práctica la «Galería del Sabor Original», una vez comprobado que esta propuesta, que permite que los compradores puedan probar los productos antes de contactar con la empresa que los ha traído, se ha convertido en la actividad estrella de la feria.



Propuestas Popy Wine El vino al servicio de la piel

Popy Wine, con más de 800 preferencias en los complementos para el protocolo del vino, irrumpe ahora en el sector de la belleza, lanzando al mercado una línea cosmética de vinoterapia. Las cualidades curativas de las uvas tanto para el alma como para el cuerpo, son la última tendencia en tratamientos antienvjecimiento, en spas, balnearios y termas, alzándose como novedad en las curas de belleza. La colección de vinoterapia Popy Wine, consta de cuatro tratamientos distintos, que se pueden adquirir por separado y dos ambientadores naturales, uno líquido y otro de rocas especial para bodegas. Los cuatro tratamientos son: Aceite de masaje, exfoliante corporal, gel de baño y agenda de tratamiento; sal de baño, baño de vino, loción hidratante y agenda tratamiento; dos jabones, agenda tratamiento y un artículo a ele-

gir; ambientador, recogegotas, y agenda tratamiento. Popy Wine, atenta siempre a las últimas tendencias, ha querido sumergirse un poco más en el



apasionante mundo del vino y lanza esta gama de productos que proporciona bienestar y relax además de constituir una poderosa arma para el rejuvenecimiento de la piel.

MÁS DE 600.000 LECTORES EN
TRES CONTINENTES

CUANDO EL VINO ES EL MENSAJE



EDICIÓN ESPAÑOLA
11 números al año, 100.000
ejemplares de tirada.

EDICIÓN MEXICANA
6 números al año, 20.000
ejemplares de tirada.



EDICIÓN JAPONESA
3 números al año,
15.000 ejemplares de tirada

UNA
PUBLICACIÓN
DE

OPUSWINE
C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo. Madrid. España.
Tel. 915120768 Fax 915183783
opuswine@opuswine.es

SON NOTICIA

Syrah-Shiraz 2005 Nuevo reto de Enate

Enate presenta un nuevo vino que viene a complementar su selecto abanico de etiquetas, en esta ocasión el artista elegido es el pintor granadino Manuel Rivera. Al plantearse este nuevo reto el *leitmotiv* de los responsables de la bodega aragonesa fue explotar al máximo la calidad de una cepa poco conocida todavía en España pero de indudable potencial. Y para conseguirlo diseñaron, desde la elección del terreno, clon, portainjertos, orientación de las filas, densidad de plantación, etc., un plan estratégico que se beneficiase de las características de la syrah francesa y de la

syrah australiana. Y una vez conseguido el objetivo, bautizar al vino fue muy sencillo: Syrah-Shiraz. Ha seguido una línea de elaboración similar a la creada en su día para el Enate Merlot-Merlot. Permaneció en barrica nueva de distintos toneles durante 16 meses, lo que ha configurado un magnífico equilibrio entre los aromas de fruta roja y negra fresca y las notas de torrefacto y vainillas. El vino cosecha 2005 fue embotellado en junio del 2007 sin someterlo al proceso de la estabilización tartárica. Está, como dice el enólogo de la firma, Jesús Artajona, «en fase de crecimiento y desarrollo».



Virutas de roble No en vinos de calidad

El Consejo de Ministros ha aprobado un Real Decreto para proteger a los vinos de calidad españoles del uso de virutas de roble, técnica enológica para aportar aromas sin necesidad de un envejecimiento prolongado, que ha sido aprobada por la Unión Europea. Los productores españoles podrán utilizar la práctica enológica de adición de virutas, pero lo que no podrán utilizar son los términos tradicionales: «crianza», «reserva» y «gran reserva», ni el de «vinos de la tierra» ni los que utilicen las indicaciones «noble», «añejo», «barrica» y «roble». El objetivo de esta medida es establecer una serie de indicaciones de uso exclusivo en vinos que hayan sido fermentados, criados o envejecidos solo en barricas de madera de roble sin adición de virutas o trozos de madera de roble.

Embajadores del Champagne Un concurso muy reñido



Todos los participantes de la última edición del Concurso Europeo de los Embajadores del Champagne celebrado en Epernay.

Desde hace unos años se celebra en Epernay (Champagne) el «Concours Européen des Ambassadeurs du Champagne» (Concurso Europeo de los Embajadores del Champagne 2007), un competitivo trofeo que se comienza a librar meses antes en los respectivos países de los concursantes. De allí saldrá el finalista que represente a su país en la bonita localidad de Epernay. Este año ha sido el más reñido, porque del primero al cuarto finalista apenas había una diferencia de unos cuantos puntos. La ganadora del trofeo llamado «Grand Prix Européen» resultó ser la alemana Ingeborg Aug, profesora de la escuela superior de hostelería de

Hamburgo (Alemania). El sumiller belga Guido Francque se alzó con el premio especial del jurado al *Meilleur Formateur en vin de Champagne 2007*. Y el italiano Nicola Roni se llevó el *Prix Spécial du CIVC du Meilleur Formateur en vin de Champagne 2007*, sumiller que regenta la «cava-bistrot», Enoteca del Teatro, de su propiedad. La representante española María Luisa Martín, valenciana, profesora de análisis sensorial y propietaria del famoso restaurante Casa Vicente se quedó con un cuarto puesto, a las puertas de la fama por centésimas. El concurso demostró el gran nivel de conocimiento del Champagne que se tiene en Europa.

El cantaor Arcángel Imagen de Lantero 2006

Joven, diferente, de Huelva, con carácter, y capaz de triunfar. Así es el tinto Lantero de la Cooperativa Vinícola del Condado, y así es Arcángel, el cantaor onubense, protagonista de su campaña promocional «Dedicado a las malas lenguas», aquellas que decían que en Huelva nunca nacería un tinto de calidad. La Federación Onubense de Empresarios (FOE) acogió la presentación de la añada 2006 y de la nueva imagen de este vino tinto de Huelva. Esta firma sigue abriendo vías de futuro para sus socios y para la viticultura del Condado. Fruto de su decidida apuesta por la calidad y la innovación, nace este tinto que abre nuevas perspectivas para un cultivo emblemático y seña



de identidad de la comarca. En tan sólo tres años, Lantero ha conseguido dos premios internacionales, como son la Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas y el Bacchus de Plata.

Un año de andadura Single Malt Club

España es uno de los países donde más whisky se consume, con un mercado de whisky Premium que crece a un ritmo del 10 por ciento. Para difundir la cultura del whisky de malta y avalado por los buenos resultados conseguidos en otros mercados europeos, se presentó hace un año en España Single Malt Club (SMC), una agrupación de las marcas de whisky Single Malt que se pueden encontrar en nuestro país. En su primer año de ejercicio, SMC ha conseguido algo más de 1.600 socios. Con motivo del primer aniversario del club, ha lanzado su Whisky Newsletter, una publicación trimestral que incluye todas las novedades relacionadas con el mundo del whisky, y la posibilidad de adquirir los malts más selectos, a precios muy competitivos, recibiendo en su propio domicilio.



En Jerez de la Frontera I Congreso de Turismo Enológico

Jerez de la Frontera (Cádiz) será este mes de diciembre la «capital mundial del turismo del vino». El Primer Congreso Internacional de Turismo Enológico va a reunir en la ciudad gaditana a más de 350 personas, entre las que se encuentran algunos de los más prestigiosos expertos en enoturismo de seis países de Europa y Sudamérica. Especialistas de Francia, Portugal, Italia, Chile, Argentina y España se van a reunir en un foro internacional sin precedentes que aspira a marcar un hito en el desarrollo de esta forma de hacer turismo que está ganando cada vez más adeptos en todo el mundo, y que está llamada a convertirse en la nueva alternativa de crecimiento económico para muchas zonas del planeta: el turismo enológico. Este congreso nace con una vocación de permanencia, apostando desde su inicio por la celebración de nuevas ediciones con carácter bianual. Organizado por la Universidad de Cádiz, el Congreso cuenta con el apoyo de la Junta de Andalucía, a través de su



Pilar Sánchez, alcaldesa de Jerez; Diego Sales, rector de la UCA; y Sebastián Sotomayor, gerente de la FUECA (Fundación Universidad y Empresa), en la presentación del Congreso.

Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, y la Consejería de Agricultura y Pesca. El Ayuntamiento de Jerez, la Diputación de Cádiz (a través del Patronato Provincial de Turismo), Cajasol y la Asociación de las Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez completan la lista de colaboradores que hacen posible la organización de un evento que aspira a convertirse en una referencia en el sector.

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN



**BODEGAS
Faustino**
Hay caras que no se olvidan

Hay momentos para disfrutar de la fantasía de un vino único como **Faustino I Gran Reserva**. Momentos para reír y celebrar, compartir y recordar. **Faustino I Gran Reserva. Hay caras que no se olvidan.**



SON NOTICIA

IX Salón Vinos de Madrid

Los vinos de la capital, en el lugar que se merecen



Todos los artífices de la novena edición del Salón Vinos de Madrid brindando por el éxito de la muestra.

El C.R.D.O. Vinos de Madrid celebró en noviembre el IX Salón Vinos de Madrid, en el emblemático hotel Westin Palace, un encuentro en el que los más de 800 asistentes pudieron degustar un total de 112 vinos elaborados por 24 bodegas pertenecientes a esta denominación. La muestra dio la oportunidad de conocer a dos nuevas bodegas que recientemente se han acogido al consejo regulador: bodega Nueva Valverde y Señorío de Val Azul. Con estas incorporaciones, el Consejo Regulador cuenta en estos momentos con 43 bodegas.

Al acto inaugural acudieron el presidente de la D.O., Juan Bautista Orusco; el director general de Agricultura y Desarrollo Rural, Luis Sánchez, y el consejero de Economía de la Comunidad de Madrid, Fernando Merry del Val, quien subrayó la importancia que desde hace unos años han adquirido los vinos de Madrid en el mercado internacional. Merry del Val, además, destacó, las labores de promoción que se están llevando a cabo desde la Comunidad de Madrid para situar a los vinos de Madrid en el lugar que se merecen.

Selección de Cathay Pacific

Ada Minotauro Rojo

Ada Minotauro Rojo 2004 ha sido seleccionado como vino de la Business Class de la prestigiosa Cathay Pacific. Esta aerolínea ofrece unos servicios de *alto standing* y es una de las pocas a nivel mundial en tener las cinco estrellas otorgadas por Skytrax, una auditoría creada en el Reino

Unido dedicada al análisis y comparación en materia de calidad de las diferentes aerolíneas y aeropuertos de todo el mundo. Ada Minotauro Rojo 2004 es un tinto elaborado con un 50 por ciento de Garnacha y el otro de Tempranillo, de los viñedos de la bodega de Lerga. Un vino para disfrutar desde el cielo.



Junta de Andalucía

Restauración ecológica

El director general de Agricultura Ecológica de la Junta de Andalucía, Manuel González de Molina, ha presentado la Red de Restaurantes Verdes de Andalucía, un proyecto pionero en España que pretende incentivar el consumo de productos ecológicos andaluces a través de su incorporación permanente en los menús de establecimientos hosteleros de la Comunidad.

La Asociación de Restaurantes Gastronómicos de Andalucía (AGRAS) colabora con la Junta en esta nueva promoción. En la fase de consolidación del proyecto para crear la Red, prevista para el segundo trimestre de 2008, los restaurantes interesados podrán participar en la Red de Restaurantes Verdes y ofrecer en sus cartas platos y menús elaborados con productos ecológicos andaluces.

Premios Rioja Santiago

«Santiagos Célebres»

La tercera edición de los Premios Santiagos Célebres que otorgan las centenarias Bodegas Rioja Santiago ha premiado a Santiago Dexeus por «su destacada labor en el campo de la investigación médica y su inestimable entrega al servicio de la sociedad». La entrega del premio tuvo lugar en la sede de la bodega, en el emblemático Barrio de la Estación, de Haro, donde el célebre médico catalán recibió de manos del director técnico de la firma riojana, Carlos Soto, una escultura de un Baco en bronce realizada por un taller de artesanos riojanos, y una edición especial de 500 botellas de reserva 2001 de uno de sus vinos, en

cuya etiqueta conmemorativa figura su nombre como ganador de la tercera edición de los Premios Santiagos Célebres.

A la entrega del premio asistieron los dos Santiagos Célebres distinguidos en las anteriores ediciones, Santiago Grisolia y Santiago de Ybarra, junto a representantes de la empresa Arco, grupo bodeguero que recientemente ha comprado la bodega riojana. Con esta iniciativa, Rioja Santiago premia la trayectoria profesional y humana de los «santiagos» que hayan destacado en el desarrollo de los más nobles valores a través de su carrera profesional en cualquier ámbito de la sociedad.



Tres «Santiagos» de premio. De izquierda a derecha: Santiago Grisolia, Santiago Dexeus y Santiago Ybarra.

El mundo Ysios Fusión moda y gastronomía

Bodegas Ysios continúa su apuesta por el concepto de «Vino & Vanguardia», fusionándose con diferentes disciplinas que comparten su misma filosofía. El pasado miércoles 14 de noviembre tuvo lugar en San Sebastián el acto oficial de la IV Edición de «Cook and Fashion». Un certamen internacional que aúna moda y gastronomía, en el que el mundo Ysios fue el elemento inspirador de todas las creaciones. En esta ocasión los diseñadores se inspiraron en las principales sensaciones generadas por el mundo Ysios repleto de magia, capricho, delicadeza y sensibilidad. La creación más aplaudida fue la de Francis Montesinos, un vestido de noche vaporoso y elegante que reflejaba las características de «aterciopelado, sutil, femenino, espectacular y genuino» que definen al vino según el diseñador valenciano.



El vestido de Francis Montesinos, acompañado del plato «Mediterráneo» de Vicente Patiño, del Restaurante Sal de Mar, en Denia.

Bodegas Covila Gama de vinos renovada

Los vinos de la gama Covila nacen de las 250 hectáreas de viñedos situados entre los municipios de Lapuebla de Labarca y Laguardia (Rioja Alavesa), con el deseo de ofrecer la mejor expresión del terruño. La nueva imagen de estos vinos apuesta por reforzar la personalidad de Covila como bodega clásica alavesa elaboradora de vinos de gran calidad, que incorpora también valores más actuales a la marca. Lucirán a partir de ahora un aire moderno y colorista, dando

protagonismo al emblema de la firma que representa el puente que une las dos orillas del Ebro, en cuya ribera se asienta esta conocida bodega. Covila, mantiene en sus vinos jóvenes la figura mitológica del fauno que aparecía en el grabado de sus antiguas etiquetas y que representa la fuerza y la viveza tan característica de sus blancos, tintos y rosados. En el crianza y el reserva, sin embargo, se ha querido priorizar la marca a través de la sobriedad para reflejar una calidad y una elegancia visual.



Libro Dinastía Vivanco «El cine del vino»

Dinastía Vivanco, a través de su Fundación para la Investigación y la Divulgación de la Cultura e Historia del Vino, presenta el libro «El cine del vino», de Bernardo Sánchez Salas. El escritor, profesor de la Universidad de La Rioja y miembro de la Asociación Española de Historiadores del Cine nos descubre, junto con Santiago Vivanco, director general de la Fundación, los secretos de su última obra literaria, donde vino y cine se funden en uno. La obra reco-

rra los viñedos más famosos de España, Francia, Italia y California, que guardan entre sus cepas el recuerdo de horas de rodaje, de guiones, ensayos, actores. Se trata de un apasionante «viaje» en el que destacan las películas en las que el vino adquiere los más diversos sentidos: de la tierra a la bodega, pasando por la mesa; de la fiesta a la tragedia; de la familia a la memoria. En definitiva, un conjunto de sentidos poéticos, fabulosos, sensuales y míticos.



A la izquierda, Santiago Vivanco, director general de la Fundación Dinastía Vivanco, y Bernardo Sánchez, autor de «El cine del vino».

Moët & Chandon Espacio del champagne

Moët & Chandon e Isolée inauguró el pasado mes de noviembre en Madrid un innovador espacio en el que disfrutar de una copa de champagne en cualquier ocasión, «after-work» o en fin de semana, en el lugar más «it» de la ciudad. El nuevo Moët & Chandon Bubble Lounge desafía las reglas convencionales del consumo del champagne francés por excelencia y propone un ambiente de

lujo para degustar una copa de Moët & Chandon y de una variada carta maridada con el champagne favorito de Madame Pompadour. Se trata del primer Moët & Chandon Bubble Lounge en España. Hay tres más en Europa: uno en las Galerías Lafayette de Berlín, otro en los exclusivos grandes almacenes Selfridges de Manchester, y otro en Birmingham. Isolée está en la calle Infantas, 19, de Madrid.

SON NOTICIA

Proyecto en Portugal «Seis Quintas Martúe»



En tan sólo cinco años Fausto González ha conseguido que su gran sueño se haya hecho realidad. Bodegas Martúe (La Guardia, Toledo) se ha convertido en una de las firmas revelación de los nuevos productores de vino español, situando sus vinos como un claro referente de calidad y personalidad que los hacen únicos. Ahora, el éxito cosechado a lo largo de este tiempo permite afrontar el futuro de la bodega también fuera de nuestras fronteras con el proyecto Seis Quintas Martúe. La gran apuesta es la compra de terrenos en Portugal

para producir un vino en la denominación de origen más antigua del mundo, el Douro. Esta región, considerada patrimonio de la humanidad por su gran belleza, posee unas condiciones óptimas para la elaboración de vinos de alta calidad; con variedades autóctonas de gran potencial y calidad, como la Touriga Nacional, y un microclima ideal que permiten elaborar vinos singulares. Además, Seis Quintas Martúe albergará una almazara para la producción de aceite de oliva que pretende conquistar un mercado que todavía está por explotar en el país vecino.

Apoyo de Bod. Emilio Moro Partido contra la pobreza

La quinta edición del «Partido contra la Pobreza», que enfrenta a los amigos de Ronaldo y los amigos de Zidane, celebrada en Málaga, fue todo un éxito. El estadio de la Rosaleda se llenó al completo, y el cartel de jugadores invitados no defraudó a los espectadores. Bodegas Emilio Moro fue el proveedor

oficial de vino del encuentro, y con su presencia en el evento la Ribera del Duero pudo participar de una cita destacada en el calendario futbolístico y humanitario. Con los fondos recaudados se financiarán proyectos del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo en África, Asia y Latinoamérica.



El consejero delegado de Bodegas Emilio Moro, José Moro (en el centro), junto a los futbolistas y Embajadores de Buena Voluntad de Naciones Unidas, Zinedine Zidane y Ronaldo.

Vinus & Brindis Plan de expansión

La firma Vinus & Brindis, primera cadena en España en comercialización de vinos de calidad y accesorios, inicia un ambicioso plan de expansión nacional que preve la apertura de más de 80 nuevas bodegas en el período 2008-2010. Vinus & Brindis, con una sólida experiencia en el sector de la distribución vinícola, dispone actualmente de 10 tiendas propias en Madrid y Barcelona e inició en el año 2005 la aper-

tura con éxito de sus primeras franquicias. Vinus & Brindis quiere ampliar su presencia en todo el territorio español consolidando el modelo de tiendas propias en ubicaciones estratégicas y potenciando la apertura de nuevas tiendas franquiciadas. En el ejercicio 2007, Vinus & Brindis tiene previsto alcanzar una facturación total de 3,2 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 45% respecto al año anterior.

Primer vino de Andorra Cim de Cel

Cuando ya parecía que todo estaba visto en el mundo del vino, aparece una nueva sorpresa que no dejará indiferente a nadie: Un Gewürztraminer cien por cien, producido por la bodega Casa Beal en la alta montaña pirenaica, en Andorra. Cim de Cel 2006 se presentó a la prensa internacional especializada en una cata técnica. Este vino explora las posibilidades desconocidas hasta ahora del terruño andorrano para el cultivo de la variedad alsaciana Gewürztraminer. La parcela donde crecen las viñas, a 1.050 metros sobre el nivel del mar, en la localidad de Nagol, constituye uno de los viñedos más elevados de Europa. Casa Beal inició su actividad hace dieciocho años. Entonces plantó sus primeras cepas de diferentes variedades, buscando las que se adaptasen mejor al clima riguroso y a las condiciones específicas de su tierra. Al final fue la variedad Gewürztraminer, plantada hace cuatro años, la mejor cualificada para desenvolverse en un entorno tan hostil y complejo. La primera cosecha de Cim de Cel 2006 se comercializará como edición muy exclusiva y limitada.



Bodegas Viña Vilano Terra Incógnita



Bodegas Viña Vilano presenta su tinto más especial: Terra Incógnita. Elaborado con uvas centenarias de Tinta del País, este vino de la Ribera del Duero pretende ser «un regalo para los sentidos, para aquellos aficionados que buscan intensidad de aromas, equilibrio, elegancia, sabor exquisito y persistencia en un vino». Las uvas se han seleccionado a mano, buscando racimo a racimo la mejor calidad, sometidas a un cuidadoso proceso para lograr una mayor concentración y riqueza aromática. Ha envejecido en barricas de roble francés durante 24 meses, para lograr su justa madurez y personalidad.

Presentación Cavinsa Selecto portafolio

Cavinsa presentó, por segundo año consecutivo en Madrid, su cuidado portafolio de vinos y bodegas. Al acto asistieron representantes de la prensa especializada y sumilleres. Cada bodega eligió lo más selecto de su casa para la presentación, así el público pudo disfrutar de un paseo por lo mejor de cada denominación de origen. En los tintos se cataron desde elegantes mencías bercianos, a los potentes tempranillos riojanos; en los blancos, desde los albariños gallegos a los consagrados verdejos de Rueda. Un total de quin-

ce bodegas y casi cincuenta vinos, entre ellas: Pardas, Luis Cañas, Convento de San Francisco, Il Victorias, Meritxell Pallejà, Mas Tinell, Zelaia, Pazo de Señorans, Ellinze, Clos de Siete, Clos Mogador, Augustus, Iñaki Núñez, Schatz, El Chantre, Pago Guijoso, Vinos de Fábula, Piedemonte, Virgen de Lorea, Martín Berdugo, Lobecasope y Charles Mignon. Carmen Fernández-Shaw, gerente de Cavinsa, cuidó que las más de setecientas personas que acudieron al acto disfrutasen con la degustación.

Nace viajerosdelvino.com Portal español de enoturismo y cultura vinícola

Acaba de presentarse el portal www.viajerosdelvino.com, buscador español especializado en enoturismo y cultura vinícola, cuyo fin es ofrecer la mayor calidad posible de una manera rápida y fácil. Está estructurado en siete apartados, y brinda amplia información sobre bodegas, hoteles, vinotecas, restaurantes, museos del vino, ciudades y rutas del vino, y balnearios o establecimientos que ofrecen tratamientos con vino o productos derivados de él. Este portal se complementa con dos páginas (devinum.com y turivino.com) como un plus de calidad que refuerza este proyecto.



Reconocimiento de «Wine Enthusiast» Rioja «Wine Star 2007»



La prestigiosa revista especializada norteamericana «Wine Enthusiast» acaba de anunciar la concesión a la D.O. Calificada Rioja del premio «Wine Star 2007» como mejor «Región Vinícola del Año», una noticia que el Consejo Regulador y el sector vitivinícola riojano en su conjunto han recibido con gran satisfacción, ya que se trata de un premio con gran relevancia en Estados Unidos. Este país representa el mercado al que Rioja está destinando actualmente el mayor

esfuerzo inversor en promoción, con un presupuesto de 2.170.145 euros en 2007, que se incrementará el año próximo. La campaña se denomina «Vibrant Rioja», slogan que intenta transmitir al consumidor esa pasión con que se vive en Rioja la magia del vino, y explicarles cómo ha evolucionado en los últimos quince años. El galardón se entregará en Nueva York el 28 de enero de 2008 en un acto que congregará a lo más representativo de la industria norteamericana del vino.

Barón de Ley Doble premio

El jurado del «International Wine & Spirit Competition 2007» ha premiado a Bodegas Barón de Ley, en el concurso celebrado recientemente en el Reino Unido, con el premio a la «Mejor Bodega Española del 2007». Este galardón, considerado como uno de los más prestigiosos a nivel mundial, supone un reconocimiento a la calidad y mejora continua de sus vinos. A su vez, también ha recibido el premio «Best Vintage Red Wine» para su vino Barón de Ley Reserva 7 Viñas, que lo encumbra como «el mejor vino con añada del mundo». Se trata de un vino de edición limitada, el cual sólo se venderá en Inglaterra. A dicho concurso se presentaron un total de 6.295 vinos, procedentes a 79 países.

UN SUEÑO REALIZADO



BODEGA MUSEUM
TELF. 983 58 10 29 FAX: 983 58 10 30
VISITAS A BODEGA

SON NOTICIA

Rutas del Vino de España Enoturismo nacional

La Asociación de Ciudades Españolas del Vino, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y Turespaña presentaron en la Feria Internacional de Turismo Interior de Valladolid el proyecto «Rutas del Vino de España», una iniciativa que engloba 17 Rutas del Vino, 180 municipios y más de 800 empresas que pretende potenciar el enoturismo mediante la integración de recursos y la cooperación entre el sector público y el

privado para generar productos de calidad. Gracias a Rutas del Vino de España, que arrancó en 2001 y ya constituye una realidad consolidada que vertebra la oferta enoturística de las regiones vitivinícolas más importantes de España, el visitante puede conocer bodegas, pasear por viñas, participar en catas, degustar vinos en bodegas o actividades agrícolas, sin dejar de lado el disfrute del patrimonio cultural y gastronómico de las distintas zonas.



Señorío de Arínzano Distinción Vino de Pago

Los vinos producidos en el Señorío de Arínzano han obtenido la distinción de «Vinos de Pago», máxima categoría que contempla la legislación española y navarra en materia vitivinícola. La finca del Señorío de Arínzano, situada en Tierra Estella, zona norte de cultivo de la viña en la Comunidad Foral de Navarra, fue adquirida por la familia Chivite en 1988, año en el que se comenzaron las plantaciones que hoy dan origen a los grandes vinos del Señorío. El arquitecto Rafael Moneo diseñó la bodega, que fue inaugurada

por SS. MM. los Reyes de España en 2002. Además, el desarrollo integral de este proyecto ha contado con el asesoramiento de WWF-Adena en sostenibilidad y medio ambiente. Fernando Chivite, presidente del grupo, que produce y embotella estos vinos desde la cosecha 2000, explica que los grandes vinos de pago sólo se comercializarán en las mejores añadas y en cantidades limitadas: «Esperamos presentar a la vez las tres primeras cosechas de este gran vino de producción muy limitada en primavera, como una edición única».



Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica Primer, la fiesta joven, cumple diez años

PRIMER está de celebración. Se cumple en esta edición su Décimo Aniversario. La muestra nació en 1998, de la mano de OpusWine, con el firme propósito de divulgar, potenciar, y defender la Maceración Carbónica, tipología de vino con profundas raíces históricas, que se encontraba en una situación de riesgo, con peligro serio de desaparición, salvo en la tradicional zona de la Rioja Alavesa, por desconocimiento generalizado de su atractivo enológico por parte de la inmensa mayoría de los consumidores españoles, por la irresistible tentación de pasarse a la crianza y beneficiarse del valor añadido de la madera, y por la falta irresponsable de promoción de un vino de fuerte personalidad e indudable atractivo para la juventud. Diez años en los que hemos logrado que ya se pueda hablar de «maceración carbónica» sin que la gente crea que nos referimos a un vino con gas añadido. Diez años en los que hemos podido comprobar cómo, gracias en gran parte a PRI-

MER, este tipo entrañable de elaboración, patrimonio casi exclusivo de Rioja y particularmente de la Rioja Alavesa, se ha extendido por todas las zonas vitivinícolas españolas. Diez años en los que la asistencia a PRIMER ha ido creciendo en cantidad y calidad, con un aumento esperanzador del público joven, cuya presencia es hoy mayoritaria. Este año, el Palacio de Congresos de Madrid reunirá, del 14 al 16 del presente mes de diciembre, a una treintena de bodegas procedentes de casi una quincena de zonas vinícolas españolas que brindarán a los aficionados y profesionales la posibilidad de degustar y apreciar la nueva añada de 2007 en su expresión más pura.

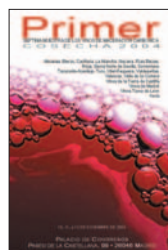
Hace diez años que esta muestra empezó modestamente en Cine Arte, viejos estudios cinematográficos que sirvieron de escenario a la presentación del primer PRIMER. Nada mejor para celebrarlo que acudir de nuevo a sus locales. El día 15 habrá una pequeña fiesta en la Vinoteca Maestro Villa (Cava de

San Miguel, 8, de Madrid), en la que la organización del salón entregará un recuerdo a las bodegas que han participado en las diez ediciones de PRIMER, en reconocimiento a su tesón y fidelidad.

Con una década de experiencia, el modelo de concurso ha cambiado, como avanzamos en el número anterior, con el fin de hacerlo más riguroso, reforzando la igualdad de oportunidades entre las bodegas participantes. Habrá un **Premio por votación popular** al vino de maceración carbónica que más haya gustado a los asistentes a PRIMER. Y otro **Al mejor vino de maceración carbónica 2007**, que se otorgará en marzo de 2008, mediante cata ciega de todos los vinos presentados a la muestra.

PRIMER 2007

14, 15 y 16 de diciembre.
Palacio de Congresos de Madrid
Pº de la Castellana, 99.



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

SHOPPING

Saber, catar y gozar

El almizcle, el musgo de roble, el arroz basmati, el caballo... son olores que pocos pueden reconocer. Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse. Existe un segundo kit para especialistas, que contiene doce aromas para definir los defectos del vino, desde el acorchado al azufre.



LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"



Los aromaniacos pueden disfrutar de los 12 aromas más expresivos que el roble otorga al vino. Son aromas que ya están en estado natural en la madera del roble, como la nuez de coco o el clavo, otras aparecen durante las distintas etapas de la fabricación de la bodega y, sobre todo, durante su tostado (vainilla, especias y tostado). Si usted es fabricante de barricas, usuario o catador de vinos ahora podrá adivinar de qué tipo de roble se está hablando.

LA NARIZ DEL CAFÉ. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión (en la foto), con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un entrenamiento para conocer y poner palabras a las sensaciones más evanescentes. La presentación en estuches de madera lo convierte en un precioso y preciado regalo.

La Nariz del Cigarro. El sistema se reproduce, con seis aromas, en La Nariz del Cigarro, una invitación a disfrutar los puros, distinguiendo cada fase de la degustación en un orden lógico para diferenciar, no sólo la calidad, sino las procedencias y las marcas más famosas.



FORMA DE PAGO

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

Gastos de envío hasta 2 kg.: 10 euros; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)

LA NARIZ DEL VINO:
12 aromas blancos, 75 €
12 aromas tintos, 78,50 €
24 aromas, blancos y tintos, 142 €
54 aromas, 336 €
12 defectos: 75 €
LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO":
12 aromas, 80 €
LA NARIZ DEL CIGARRO:
6 aromas, 33 €
LA NARIZ DEL CAFÉ:
6 aromas (Tentación), 33 €
36 aromas (Revelación), 200 €

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 l.minaya@opuswine.es

El vino como terapia

El vino sirve para beber y para hacer amigos, pero aún sirve para mucho más, por ejemplo para rejuvenecer el alma y el cuerpo. Las cualidades terapéuticas de la uva son la última tendencia en tratamientos anti-envejecimiento en spas, balnearios y termas. Pero la vinoterapia también se puede aplicar en casa, en el aseo del día a día.



The Luxuri es el completo tratamiento corporal que reúne Popy Wine, basado en las propiedades antioxidantes de la uva, con sus peculiares características, desde las pepitas a los aromas. Tres elegantes botellitas en una delicada gama de color.

Sales de baño en tono sutilmente tánico, Baño de vino, descarado, inconfundible y, para después, Loción hidratante. Se acompaña con una agenda de tratamientos.
(Ref 391/25) **31,60 €**

Las presentaciones **The Luxuri** pueden ser más sencillas, desde un solo producto a combinaciones aromáticas como la que incluye una pastilla de Jabón de extracto de Vino y un ambientador doméstico en ese elegante formato que es la vaporización a través de palillos de madera absorbente que hay que girar cada cierto tiempo, cuando se secan. Viene igualmente en compañía de la Agenda Bodega para tratamientos hidratantes.
(Ref. 315/25) **14,60 €**



La ayuda del nitrógeno

El mayor peligro para el vino es la oxidación al contacto con el aire, y para evitarlo se han inventado los dispensadores herméticos que se impulsan con un gas inerte, el nitrógeno alimentario. **Vicave** utiliza esta técnica para todos sus modelos y, puesto que son fabricantes, se acomodan a cualquier necesidad o capricho, como el descomunal Primato para botellas de 27 litros. Los muebles son de madera de roble, aunque también pueden hacerlos en acero inoxidable y los standard pueden tener en servicio entre 4 y 8 botellas, conservadas a una temperatura entre 6 y 18 °C con lo que garantizan una duración de la botella abierta de más de dos semanas.
Precio: **2.081,32 €**



De buen grado

Tomar la temperatura a la botella es ahora más fácil con este termómetro de banda digital.

Ref. 540/01: **5 €.**



Para enfriar a pilas

Es rápido, elegante, y eficaz. No hay que pelearse con los cubitos de hielo. En el **Termo enfriador Mobicool** caben botellas de vino y de cava de cualquier diseño.

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

Como enfriador funciona enchufado a la red, pero también puede usarse con pilas.

Precio: **60 euros.**



Lo más ingenioso



El uso del decantador o «decanter» requiere una extrema limpieza para que no conserve o adquiera ningún aroma que pueda influir en el vino.

Pulltex viene a resolver la eliminación de posos del vino o de residuos calizos de la propia agua. Es una tira a la vez rígida y flexible, de material ligeramente abrasivo y absorbente, de modo que se puede adaptar a las formas caprichosas de cada decantador, y llegar a todos los rincones. Ref.P-1009: **12 €**

Para doce botellas

Caben en el climatizador **Cavanova** 12 botellas, y mide 64 cm de alto, 50 de fondo y sólo 26,5 de ancho. Funciona sin vibraciones, así se evita la fatiga del vino, y cuenta con aislamiento en la puerta a base de doble vidrio con filtro lumínico y cámara de aire y, por dentro, luz fría y rango de temperatura constante de 12 a 18° C que se señala en un marcador digital. (Armario 12 bot.) Precio: **135 €**



Para seis botellas

Esta nevera cabe en cualquier espacio y tiene capacidad para 6 botellas que se pueden conservar a temperatura entre 5° C y 20° C, es decir, para blancos, tintos y cavas.

Medidas: 26x50x41,5 cm.

Precio: **142 euros.**

Lo más exquisito

El decantador no es un adorno, ni un simple separador de posos, sino un pulmón de acero para insuflar vida, oxígeno, a un vino dormido o hibernado

Koala Internacional, ofrece un complemento que viene a acelerar y perfeccionar esa función del decantador. Es un aireador fabricado en cristal de Bohemia, un curioso embudo que distribuye el vino hacia las paredes del decantador y produce así un plus de oxigenación. Los detalles se pueden encontrar en www.koala.es

Ref. K-4012: **9,80 €**



Sacacorchos

Lo que no puede faltar en la bodega ni en la mesa más sencilla es un correcto sacacorchos.

Diseño italiano es lo que lucen los modelos de Consorzio Coltelliania Maniago. El más clásico es de acero satinado y forma ergonómica, de impecable acabado.

Modelo **Gulliver**. Precio: **10 €.**

El más novedoso incluye en un extremo un práctico cortacápsulas y va recubierto con placas de diferentes colores.

FG 46. Precio: **5 €.**



Para abrir y degustar

The Keeper: Cilindro válido para conservar y servir hasta 24 botellas.

Ref. PV-WK101: **99 €**

Maletín de cata

Este es el maletín del perfecto cataador, reunido **Showroom**. Un utensilio profesional para ahondar en el arte de la cata. Contiene 4 catavinos, una anilla recoge gotas, un cortacápsulas, un sacacorchos de doble impulso, una insignia de sumiller, una lámina *dropstop*, para servir sin goteo, un termómetro para vino, un manual de cata, un bolígrafo, y una ficha de cata. Y todo ello perfectamente acoplado en un elegante portafolio metalizado.

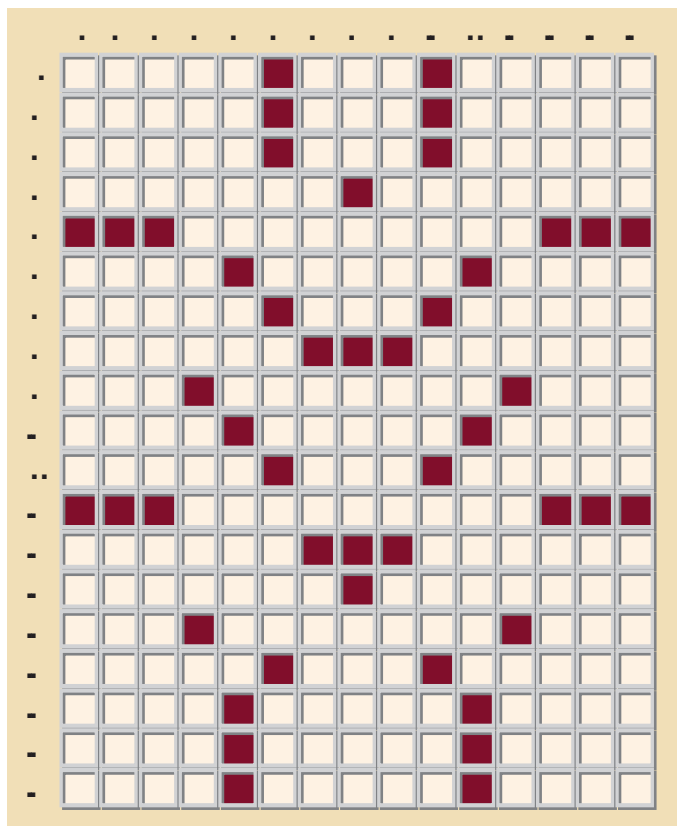
Ref. 110/02: **78 €**



CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Poniendo notas

Comprueba si tus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por POPY WINE. Se premiará a dos (2) de los acertantes con un curso de cata para dos personas. Envíenos, antes del 20 de este mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Troncos de Valdepeñas. Seguía el itinerario. Machacar con el almirez. 2. Persa moderno. Interviniente en la fotosíntesis. Lateral del barco. 3. Modalidad de resfriado. Imputada en la causa. Las hay espaciales e industriales. 4. Colección del sumiller. Oriunda de la corte austriaca. 5. Calificación de la añada del 2006 de Somontano. 6. Bandas del transistor. Lugar común. Evaluó varios vinos. 7. Problemas congénitos. Viaje preliminar. Quitar humedades. 8. Avinagrada de carácter. Mosto dulzón. 9. Taxi aéreo. Flauta de cuatro agujeros. Sexagésima parte del min. 10. Labor periódica del viticultor. Calificación de la añada del 2006 en Ribera del Duero. Paso por la turmix. 11. Grupo de Viña Albali. Gesto automático. Preparan en secreto. 12. Muy tacaño. 13. Inventase. Poner el punto final. 14. VIP del valle de Napa. Como el blanco de color muy pálido. 15. Prefijo con historia. Calificación de la añada de 1997 de Cariñena. Parte de UCLA. 16. Torre de lanzamiento. Telequinésico Geller. Quitaba belleza y vigor. 17. Ayudante del alcalde. Plaga de Egipto. Factor de calidad en los vinos. 18. Cuerda de esparto. Parecido al casco de Astérix. Nostálgica creación portuguesa. 19. Hablan con el Creador. Uvas del panettone. Aquellos de allá.

VERTICALES. 1. La industria de los extras. Tomas el camino corto. Estampado en la rotativa. 2. Fueron en su momento. Travesaño. Oficio artesanal. 3. Unidad coreográfica. Cual vino con aromas a manzana. Adversaria frontal. 4. Expulsiones religiosas. Cread versos. Uno llamado Marshall reconstruyó Europa tras la II Guerra Mundial. 5. Material de primitivas flechas. Abrev. de Tomás de Aquino. Robara de los recados. 6. 30% de M. NBA del TDK. Golfista cántabro, cariñosamente. Género de Eminem. 7. Oriundo de un kibutz. Luis Eduardo cantautor. Pone al mismo nivel. 8. Diario oficial. Polémica. Manifestar alborozo. Símbolos democráticos. 9. Riojana del norte. El Zar de Cuzco. Compañera de luchas. 10. Artífice de la EPA. Duato de la farándula. Portaequipajes del coche. Solicitud de asistencia. 11. Colega de Degas. Acompañante de Ilma. y Ntra. Dolencia de estómago. 12. Abrir el día. Tundir a palos. Líder del grupo. 13. ___ y Camps, bodega de Penedés. Molestad a todas horas. Canciones románticas. 14. Combativo marido de Afrodita. Mantel verde. Aliñado con especias. 15. Tabula ___. Boscoso Estado de la costa oeste. Vinos intermedios.

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 123

BARÓN D'ANGLADE RVA. 2001

Celso Hernando Garcinuño
Plaza Santa Ana, 2 - P 2 - 4º 4
05001 Ávila

Javier Fernández Vega
C/ Nochebuena, 11
47011 Valladolid

Juan Beltran Martín
C/Granado, 2 05250
El Hoyo de Pinares
Ávila

María Teresa García
C/ Oquendo, 3 -2º
20004 Donostia

Nicolás Sotomayor
Plaza del Rey D. Jaime, 9 - 3º
12200 Onda
Castellón

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 124

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 124

José Manuel Rodríguez Amago
Agustina Ruane Jiménez



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.



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
ADVINUM Madrid	Pazo de Señorans '06 Venta d'Aubert Viognier '06 Landó '06	Emilio Moro '04 Luberrí '06 Magnificus Syrah '04	Torelló Brut Nature G. Rva. '02 Moscatel de la Marina '06 Pago del Vicario Corte dulce '04
EL BUEN YANTAR Ávila	Mar de Frades '05 Marqués de Riscal Sauvignon '06 Nieva Pie Franco '06	Conde de San Cristóbal Cr. '05 Secua Cabernet-Syrah '02 Ramón Bilbao Edición limitada '04	Azpea '05 Torres Moscatel Oro PX Robles
EL PUERTO DE POZUELO Pozuelo de Alarcón (Madrid)	Fróre de Carme '05 Palacio de Bornos '06 Terras Gauda '06	Marqués de Vargas Rva. '01 Herencia Remondo Rva. '00 Dominio de Tares C. Viejas '05	Manzanilla La Gitana Fino La Ina PX San Emilio
EL SOLAR DE MARQUÉS Gijón (Asturias)	Do Ferreiro '06 José Pariente '06 Viñas del Vero Gewürztraminer '06	Secastilla '04 Quercus '03 Valserrano Finca Monteviejo '02	Noceto Michelotti (Moscazo D'asti) Pansal del Calas '00 Cava Ferret Brut Nat. G. Rva. '03
EVO Barcelona	Gamez Alba Chardonnay '04 Naia Verdejo '06 Finca Montagut '05	Finca el Pantá '04 Figuero Vendimia Selec. '03 Quinta D'Vale María '03	Ramos Pinto 10 años Clos Uroulat '04 East India Cream Lustau
LA BUENA FE Madrid	Hnos. Lurton '06 Pedralonga '05 Brumas de Ayosa '06	Juan Gil '05 Entre Cepas Cr. '04 Dominio Tares Cepas Viejas '05	Sauci Vino de Naranja Palacio de Bornos Brumas de Ayosa
FORMELA León	Abad Don Bueno '06 Mantel Blanco '06 Camino Molendores '06	Pardevalles Barrica '05 Pétalos '05 Cumal '05	Vi de Gel Riesling '04 Olivares Monastrell '03 Tokay Oremus 3 Puttonyos '03
VINOTECA RUBIO Vitoria-Gasteiz	Allende '05 José Pariente '06 Pazo de Señorans '06	Aladro '06 Gontes '05 Guzmán Aldazabal Tempranillo '05	Ochoa Moscatel Agustín Torelló Mata Brut Agustín Torelló Mata Brut Nature

DE LOS MEJORES VINOS
DE ESPAÑA

Nuestros 762 mejores vinos seleccionados,
catados y descritos por Andrés Proensa.



CON TODA LA INFORMACIÓN
SOBRE LOS VINOS
Y LAS BODEGAS, LOS PRECIOS
Y LAS RECOMENDACIONES
DE GUARDA Y CONSUMO.

Y, ADEMÁS:

- CRÓNICA DEL AÑO 2007
- EL LENGUAJE DEL VINO

A LA VENTA
EN LAS MEJORES LIBRERÍAS
Y TIENDAS ESPECIALIZADAS.

EXTRANJERO Y ENVÍOS URGENTES
CONSULTAR PRECIO

DESEO RECIBIR ☐ EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

TELÉFONO: _____ NIF o CIF: _____

FORMA DE PAGO:

☐ CHEQUE ADJUNTO.

☐ CARGO EN LA CUENTA CORRIENTE:

FECHA Y FIRMA:

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). URTE-GI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ASADOR CONCEPCIÓN, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfara), EL HORNO (Jávea), EL PECCATO (Guardamar del Segura), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** AL ALBA, ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), EVO BAR BOUQUET, 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), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ, TABERNA DELICATIUM (Conil de la Frontera). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Humbria), VINOTECA VILANOVA. **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 ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SOTERO, CASA ZAOADA (Las Rozas), COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), COQUE (Humanes), CURRITO, DE PURA CEPÁ, 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 PUNTIITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL Balcón de Alcalá, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONIARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PALACIO DE NEGRALEJO (Rivas Vaciamadrid), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRDIANA, 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 CEPÁ, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO (Pamplona), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sépvulveda), 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, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** 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 (Ibja), 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 CORTIJO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO

(Gijón), EL LEGADO DE BACO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres). LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** VINO VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón –Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER 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 CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), CSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrassa), 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 VINATECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallès), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), VINUS BRINDIS, XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), 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), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Baldepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgri), 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 (Llodia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavin), 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. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgell), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPÁ, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), DEHESA DE SOLANA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUESTECES LA RIOJANA (Moralzarzal), GALERÍA BURMA (Alalpardo), GOLD GOURMET, HISPANOBODEGAS, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MÂTRE Y SOMMELIER, MAKRO, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUÉBEL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, 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), PORTIA SELECCIÓN, SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALPEUQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINO-TECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), ENVERO GOURMET, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ 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, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

LA 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



Juvé y Camps

*“Las raíces familiares,
una garantía de calidad”*

