

miVino

NÚMERO 126

ENERO DE 2008

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
COCHINILLO
ASADO EN
HORNO DE LEÑA



Bodegas Ejemplares
VALDEMAR

Práctica de Cata
MONOPOLE 2006

Rutas del vino
RIOJA ALAVESA

Vinos jóvenes 2007
**ALEGRES
DESENFADADOS
FRUTALES**



Vinoble'08

VI SALÓN INTERNACIONAL DE LOS VINOS NOBLES
(generosos, licorosos y dulces especiales)
SIXTH INTERNATIONAL EXHIBITION OF NOBLE WINES
(fortified, dessert and natural sweet wines)

25, 26, 27 y 28 de Mayo de 2008

JEREZ DE LA FRONTERA
CÁDIZ - ESPAÑA
www.vinoble.com

UNA CITA
CON LOS
MEJORES VINOS
DEL MUNDO



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

DÉCADA PRODIGIOSA

Vinoble nace en 1998 para impulsar el conocimiento y la difusión de los vinos fortificados, generosos y dulces de todo el mundo. Vinos exquisitos, raros y, en muchos casos, desconocidos.

A lo largo de estos diez años, **25 países**, y más de **120 zonas** productoras de los **5 continentes**, han participado en Vinoble, donde se han podido degustar más de **1.300 vinos** únicos. Los **40.000 visitantes** y profesionales, entre ellos **1.000 periodistas** de 40 países y compradores e importadores de **500 empresas**, dan fe del éxito internacional de este Salón de los Vinos Nobles, único en el mundo.

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 CATA
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
Óscar González
o.gonzalez@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
Patricia Casanova
p.casanova@opuswine.es
RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

AES
C/José de Andrés, 11, Bloque 3
Colonia San José
28280 El Escorial
Madrid.
TEL. 91 890 71 20
FAX 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

IMPRENTA

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

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

- 14 CON MUCHO GUSTO
- 15 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 16 PRÁCTICA DE CATA
- 17 SEPA DE LO QUE HABLA
- 18 GENTE DE VINO
- 19 QUESO Y VINO
- 20 EL COLECCIONISTA
- 21 DÍAS DE VINO
- 22 ENOTURISMO
- 25 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

VINOS JÓVENES DE 2007 ALEGRES, DESENFADADOS, FRUTALES

Con sus bellos colores cárdenos, violáceos, con sus potentes aromas florales y de fruta fresca, con sus paladares vivarachos e inquietos, hace ya once años el vino nuevo abre el calendario de Mivino. Tiene este tipo de vino cualidades que hacen gozar nuestros sentidos porque probar el vino nuevo recién terminado, incluso si es posible directamente del depósito, es un placer inmenso y además sacia nuestra curiosidad. El 2007 ha sido un año extraño en el campo, y aunque por distintas causas la tónica general es

BODEGAS EJEMPLARES VALDEMAR

Jesús Martínez Bujanda es un referente de la moderna enología riojana. Respetuoso con la tradición, conservó en todas sus creaciones la filosofía de sus antepasados, nutrirse de viñedo propio, para controlar desde la base la materia prima de sus vinos, y ese aprecio histórico por los vinos criados, por los reservas y grandes reservas que exigen, para envejecer con dignidad, uva seleccionada y sabia enología y madera noble.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Jóvenes para todos

Con la llegada de los nuevos vinos se vuelve a plantear la cuestión vital del consumo, lamentablemente en niveles bajísimos. Y ello exige una visión clara, desde el punto de vista sociológico, de qué es lo que el bebedor demanda. Porque no todos afrontan el consumo de vino de la misma manera. Convencionalmente, podemos establecer tres grandes grupos, teniendo en cuenta la edad y el rol social asociado a ella, así como la imagen que de la bebida se tiene en cada tramo de la vida, con las lógicas consecuencias en materia de gustos y poder adquisitivo. Los jóvenes, sin grandes conocimientos de marcas y zonas vitivinícolas, están abiertos a cualquier oferta siempre que tenga buen precio, y se inclinan generalmente por los vinos de gama media. Se pide alegría, desenfado, aromas frutales, poca madera y gustos tirando a lo goloso. Vinos fáciles y divertidos, pero bien elaborados, con dosis de originalidad. Una oferta que crece de año en año. En el tramo medio de la vida, con posibilidades económicas superiores, ya asentado un proyecto autónomo, el consumidor se interesa por los vinos de autor, las líneas de vanguardia, las audacias creativas que reflejan las nuevas tendencias, fundamentalmente el impacto aromático, el color, los taninos jugosos y frutales, los vinos con cuerpo y expresión de terroir. Es el campo donde las novedades son mayores, y donde el incremento de calidad ha sido más notable. Pero cuando el grupo de consumidores se integra en el concepto de "mayores", con los gustos formados y conformados por años de experiencia, las preferencias se inclinan por los vinos consagrados que ofrecen pocas sorpresas pero una gratificación asegurada. Es la complejidad, el tacto suave, mórvido, el gusto redondo, equilibrado. Hay vinos para todos ellos -jóvenes, adultos, mayores- en el mundo continuamente renovado de la enología española, nutrida cada año de nuevos vinos, ahora moderados en su precio tras la euforia alcista de años anteriores. Una oferta plural para un país plural, donde conviven la maceración carbónica, con los nuevos tintos orgullosos de su cuerpo, todos partícipes de la apoteosis de los taninos maduros, la contundencia del color. Pero sin perder la delicada ofrenda frutal y floral de los nuevos vinos jóvenes que rinden su plenitud y elegancia al primer sorbo. El gozo está asegurado.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

 FIPP
International Federation of the
Periodical Press

VINOS JÓVENES DE 2007

Alegres, desenfadados, frutales

Con sus bellos colores cárdenos, violáceos, con sus potentes aromas florales y de fruta fresca, con sus paladares vivarachos e inquietos, hace ya once años el vino nuevo abre el calendario de *MiVino*. Tiene este tipo de vino cualidades que hacen gozar nuestros sentidos porque probar el vino nuevo recién terminado, incluso si es posible directamente del depósito, es un placer inmenso y además sacia nuestra curiosidad.

El 2007 ha sido un año extraño en el campo, y aunque por distintas causas la tónica general es que ha habido una pérdida de cosecha en casi todas las zonas, curiosamente en viñedos que distan más de 2.000 kilómetros, lo normal ha sido una merma del 15-20% aunque en algunas comarcas como la gallega Ribeira Sacra los más pesimistas la elevan al 80%. Pero como ocurre todos los años difíciles, ha sido una cosecha para expertos enólogos: al final la maduración ha sido lenta y bastante seca, lo que ha arreglado el posible desastre que muchos agoreros temían.

CON DISTINTOS SABORES

La variedad Tempranillo hace tiempo que perdió la exclusividad de estos vinos. No hay más que catar el D. Pedro de Soutomaior, el Albariño que nos ofrece Adegas Galegas. No es que sea novedad, pero el de este año posiblemente ha sido el que mejor les ha salido desde que nos sorprendió por vez primera. A la moda de la maceración carbónica se han apuntado los elaboradores de las islas con una gran adaptación a estas técnicas. El Mallorquín Macià Batle, es un buen ejemplo, elaborado con la variedad Mantonegro, resulta muy original, con sus aromas de especias dulces (canela) tan peculiares. Los de Canarias ya son muy veteranos, y Felipe Blanco, de Insulares de Tenerife, puede ser el pionero, pues lleva muchos años haciendo unos vinos de gran personalidad. En el Viña Norte se aprecian nítidamente los recuerdos de maceración carbónica, aunque, con todo el terruño marcado en sus entrañas.

Afortunadamente, en España la originalidad salta en cualquier valle, cumbre o meseta, no hay más que echarse al colete uno de los vinos que elaboran en la cooperativa Santa Quiteria de Higuera (Albacete) que sacan lo mejor de una Garnacha tintorera rotunda, con personalidad. También atrapa con sus aromas picantes el andaluz de Almería Iniza, hecho de Garnacha, apoyada por un pequeño porcentaje de Petit Verdot.

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Y LUEGO, LOS CLÁSICOS

Entre los de siempre se ha llegado a un punto en el que hay muy poca diferencia entre cosechas, dado el grado de perfección al que han llegado. De la Rioja Alavesa nos llegan vinos con una gran armonía, como el Aladro, elaborado por Pablo Martínez, familiar de Florentino Martínez "el de Luberrí". Ambos vinos tienen esa expresividad frutal intensa y clara que hacen que estos vinos sean fáciles de beber y de comprender. El Erre Punto R., de Fernando Remírez de Ganuza que este año ha apostado por la elegancia. Los Eguren hacen vinos de gran proyección, vinos con futuro: por eso Murmurón, uno de los de mayor estructura, se encuentra mucho mejor cuando pasan unos meses por él. Otro tanto le ocurre al Eneas de Muga, que en estos momentos posee un toque de carbónico muy atractivo. El Baigorri, de Samaniego, posee tanta estructura que hasta no le vendría nada mal pasar unos meses en barrica. Uno de los más originales es Casado Morales hecho con Graciano, amplio, de deliciosa aromaticidad aunque con afilada acidez.

Fuera de Rioja uno de los pioneros en estas lides como es el Castillo de Alhambra, de Vinícola de Castilla, sigue cada año en la primera fila, con su espléndido equilibrio y los sugerentes recuerdos de fruta roja en sazón. Igualmente el de Fariña, llamado "Primero", pasa por uno de sus mejores añadas. Ruiz Villanueva, el buen tinto de Toledo, ha cambiado hacia la potencia porque se aprecia en él más estructura en boca. De la misma provincia hemos catado unos vinos jóvenes que gustarán mucho. El yeclano de Castaño tiene en el 2007 uno de los mejores años. El tinto de Tavera, alegre, aromático y equilibrado y un rosado espléndido, esperemos que mantenga esa deliciosa expresión frutal. 2007 es uno de los mejores años de Prada a Tope de maceración. Y el Viña Urbezo ha venido fragante, lozano y potente.

Pero este año también hemos incorporado a la cata tintos nuevos elaborados a la manera tradicional, es decir, con las uvas despalilladas. De éstos hay que destacar el exotismo del Infinitus Malbec, un manchego con recuerdos del Nuevo Mundo, de los vinos del otro lado del Atlántico. El Canforrales es el mejor desde hace varias cosechas.

Casi todos encierran una sorpresa, porque a pesar de ser una vendimia algo tardía, están más terminados y suaves que otros años a estas alturas, y con el poder suficiente para darnos muchas alegrías a lo largo del año.



D.O. ALMANSA

HIGUERUELA 2007

Coop. Sta. Quiteria. Tel. 967 330 108.

Potencia aromática de granada, regaliz y notas minerales en un alarde de personalidad. Sin embargo, su boca se desarrolla más contenida, de tacto suave, aunque sabrosa.

D.O. BIERZO

PALACIO DE CANEDO 2007

Prada a Tope. Tel. 902 400 101.

Tiene toda la potencia de la Mencía. Comprometidos aromas a moras, espliego o regaliz. Carnoso y de estupenda carga frutal.

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

MACIÀ BATLE 2007

Macià Batle. Tel. 971 140 014.

La Mantonegro ofrece notas a frutos rojos, regaliz en abundancia y complejos recuerdos de hiedra y polvo de carbón en un marco delicioso. Más goloso que el año pasado, con estructura y personalidad.

D.O. BULLAS

LAS REÑAS MONASTRELL 2007

Coop. Agro. Ntra. Sra. del Rosario. Tel. 968 652 075.

Un inquietante atisbo de sobremaduración convive con las notas balsámicas (eucalipto) y minerales (arcilla). Poderoso en su paso, transmite fruta por doquier, aspereza y deliciosos recuerdos.

D.O. CAMPO DE BORJA

BORSO PRIMIZIA 2007

Borsao. Tel. 976 867 116.

Moras, arándanos y fresas. Su extraordinaria frescura es capaz de amansar su golosidad y equilibrar el conjunto haciéndonos gozar.

COTO DE HAYAS 2007

Aragonesas. Tel. 976 862 153.

Cristalino, lleno de frutos rojos frescos, notas balsámicas (retama) y de hiedra que se funden en el paladar. Goloso, estructurado y todavía con cierta rudeza por limar.

D.O. CARIÑENA

VIÑA URBEZO 2007

Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968.

Complejo, lleno de vida desde las cerezas negras, la pólvora o el regaliz hasta las notas de cuero y monte bajo. Su paladar es el final a un trabajo bien hecho, sabroso, suave, pleno y largo.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

FLOR DEL SIÓ 2007

Costers del Sió. Tel. 973 424 062.

Vino completo con un mes de paso por madera. Notas de sandía y granada unidas a recuerdos de vainilla y torrefactos, por ahora dominantes. Un paso de boca fresco y lleno de placer frutal.

CANFORRALES TEMPRANILLO 2007

Campos Reales. Tel. 967 166 066.

Ahora podría defraudarle. Está cerrado, como debe ser; al paladar es áspero, aunque con deliciosa formación, fresco, quizás demasiado estructurado. Tendrá que esperar, al menos, cuatro meses.

D.O. LA MANCHA

CASTILLO DE ALHAMBRA 2007

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Perfume de fruta silvestre (zarzamora), retama y clavo. Excelente carga frutal, tacto suave, acidez viva pero integrada.

EL YUGO SYRAH-MERLOT 2007

Cristo de la Vega. Tel. 926 530 388.

Nariz compleja de hierbas silvestres, cuero viejo, bayas negras. Entrada golosa, pero desarrollo áspero, contundente y personal.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA TEMPRANILLO 2007

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Tempranillo joven, fresco y cargado de recuerdos a grosella y fresa. Suave en boca, equilibrado y fresco, muy placentero.

D.O. NAVARRA

CUADERNA VÍA 2007

Quaderna Via. Tel. 948 554 083.

Desarrolla un perfume aromático tan complejo, nítido de bayas silvestres, hongos o clavo que cuesta creer que esté recién elaborado. Al paladar, goloso, fresco y nada agresivo.

D.O. RIBERA DEL DUERO

VALDUBÓN 2007

Valdubón. Tel. 947 546 251.

Nada de reducción, todo frutalidad. Color cubierto, aromas frutales muy potentes (moras, arándanos, frambuesa). Fondo especiado y paladar amplio, fresco. Necesita afinarse en botella.

D.O. RIOJA CALIFICADA

ADUNA 2007

Heredad de Aduna. Tel. 945 623 343.

El aroma es franco, a fruta madura (frambuesa) con intrigantes dejes minerales (arcilla). Todavía burbujea en el paladar y, aun así, brilla su frutalidad, con leve rudeza y evocador final. Con futuro.

ALADRO 2007

Aladro. Tel. 679 822 754.

Si el año pasado ya nos sorprendió, éste es glorioso. Fresas y yogur con un vago acento especiado-mineral que subraya el colorido frutal. Golosidad-carnosidad en un bello encuadre. Muy seductor.

ARABARTE TEMPRANILLO 2007

Arabarte. Tel. 945 609 408.

Tempranillo muy fragante a frutillos rojos con adornos florales (violeta) y fondo de hojas verdes frescas. Es su vino si le gusta el tinto carnoso, de paso amable, ligeramente goloso aunque fresco.



NICOL'S

joyeros • madrid 1917



PASQUALE
BRUNI

GP
GIRARD-PERREGAUX
WATCHES FOR THE FEW SINCE 1791

ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE
SINCE 1890

AP
AUDEMARS PIGUET

PIAGET

GRAHAM
LONDON 1695

deLaCour
SINCE 1878

EBEL
SINCE 1847

CORUM

LONGINES

TAG Heuer
SWISS AVANT-GARDE SINCE 1861

BAUME & MERCIER
GENEVE - 1830

Paul Picot
Artisan - Horloger - Suisse

RAYMOND WEIL
GENEVE

GUCCI

HYSEK

CHAUMET
PARIS

FRANC VILA
— esprit unique —

ANONIMA
SINCE 1888

BAIGORRI 2007 €€€€👍

Baigorri. Tel. 945 609 420.

Intensidad colorante, perfume concentrado de fruta negra (arándanos, moras). Aspereza y estructura desmesuradas para un vino joven. Necesita tiempo para afinarse. Un valor seguro.

CASADO MORALES GRACIANO 2007 €€

Casado Morales. Tel. 945 607 017.

Delicado en aromas (frambuesa), con notas de hiedra, minerales y una frescura afilada. Hay que darle tiempo, pues es un valor seguro.

CORTIJO PRIMER 2007 €€

Vélez. Tel. 941 256 111.

Perfumes finos de fruta (grosella-sandía). Su estructura, aspereza depurada y carga frutal convergen en un remanso de sedosidad y equilibrio. Un verdadero regalo.

COVILA II 2007 €

Covila. Tel. 945 627 232.

Convence desde el principio. Regaliz, mermelada de cerezas rojas y negras. Muy sincero. Golosidad notable que no desentona, carnoso hasta decir basta y, sobre todo, muy gustoso.

DOMINIO DE BERZAL 2007 €€

Dominio de Berzal. Tel. 945 623 368.

Tempranillo con personalidad, en el que cabe destacar la finura aromática (grosella, cacao y limos). En boca ejerce su señorío con un gran balance golosidad-amargor.

ENEAS DE MUGA 2007 €€€€

Muga. Tel. 941 311 825.

En este momento es vino de pocos amigos, todo potencia, tacto áspero, casi rudo, con una atrevida golosidad. Necesita más tiempo de lo normal -seis meses- para afinarse. Lo bueno se hace esperar.

ERRE PUNTO R. 2007 €€€€👍

Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022.

Perfume fragante, de bayas rojas frescas, susurro lácteo en pura armonía olfativa. La paradoja es que, con vocación de joven, necesita botella. Es menos áspero que el pasado año.

GÓMEZ DE SEGURA TEMPRANILLO 2007 €€

Gómez de Segura Ibáñez. Tel. 945 600 227.

La maceración carbónica con la que ha sido elaborado exacerba sus aromas primarios de moras silvestres, que se funden en una confitura golosa. Hay sustancia, carnosidad y frescura.

LANDALUCE 2007 €€

Landaluce. Tel. 944 571 250.

Este vino se ha ido afinando, esculpiendo más en frutuosidad (fresón-guindas) y pinceladas florales (lilas). Su paladar se teje entre frescura (5% Viura), sabrosura y los latidos de su perfume.

LUBERRI 2007 €€€👍

Luberrí Monje Amestoy. Tel. 945 606 010.

Impactante nariz de aromas frutales (grosella, frambuesa), un fondo especiado (falsa pimienta) y tenue floralidad. Altamente carnoso, pura golosina, aunque cálido y sensual.

LUIS ALEGRE 2007 €€

Luis Alegre. Tel. 945 600 089.

Fruta roja madura y sandía. Su trago, goloso, amplio y sin aristas resulta muy seductor. Todo un placer.

MURMURÓN 2007 €€€👍

Sierra Cantabria. Tel. 902 334 080.

Nítido, frutal (fina grosella), yogur y regaliz. Estupenda boca, intensa, radiante de frutuosidad y ligera aspereza agradable que dibujan un conjunto muy equilibrado. Un gran vino.

NOBLEZA 2007 €€

Casado Morales. Tel. 945 607 017.

Notas florales delicadas, recuerdos de pastelería, anises y rama de canela. Carnoso, suave y equilibrado con un deje cálido al final.

OSTATU 2007 €€

Ostatu. Tel. 945 609 133.

En cinco meses se convertirá en un remanso de frutos rojos, lilas y notas lácteas; en definitiva, de bondad, igual que su paso de boca, que embriaga por su deliciosa huella frutal.

PEÑA LA ROSA 2007 €€

Fernández Eguiluz. Tel. 941 334 166.

Ahora es discreto de aromas, buena señal para un futuro prometedora. Es su paso de boca el que augura porvenir: carnoso, fresco, con aspereza y notable final frutoso. En tres meses estará listo.

RIOLANC 2007 €€

Riolanc. Tel. 945 608 140.

Entre la fruta fresca (fresa), las especias blancas y un leve toque vegetal se construye su perfume juguetón. Consistente, deliciosos en tacto frutal, muy entrañable. Para tomar con chacinas.

SOLAR DE BÉQUER 2007 €€€👍

Escudero. Tel. 941 398 008.

La mejor cosecha de los últimos años. Atractiva expresión de las variedades (cerezas, frambuesas) en perfecta madurez. Muy sazonado, delicioso en sensación táctil. Un canto a la frutuosidad.

D.O. PENEDES**DUC DE FOIX 2007** €€

Covides. Tel. 938 172 762

Sorpontentemente maduro, tanto en su perfume de frutos negros, de regaliz, de incienso, como en boca, donde la amabilidad y tacto de su aspereza ejerce un final de fiesta espléndido.

D.O. SOMONTANO**VIÑAS DEL VERO 2007** €€

Viñas del Vero. Tel. 974 302 216.

Franqueza varietal que arranca en una nariz cálida, fragante, con perfumes intensos a frutillos rojos y negros (grosella, mora) junto a ciertas notas de hollejo (piel de la uva) fresco. En la boca expresa su poderío: carnoso, amplio, suave pese a su juventud.



Juvé y Camps

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

CAVA
75cl

BRUT
12% vol.

GRAN
Juvé y Camps

PROPIETAT D'ESPIELLS - SANT SADURNÍ D'ANOIA, ESPAÑA

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

HOLLERA MONJE 2007 €€€€

Monje. Tel. 922 585 165.

El perfume del hollejo está presente en todas las fases de la cata: maduro, de potentes recuerdos a arándanos, granada, hoja de grosella, hongos. En boca presenta un balance golosidad-amargor cautivador. Muy largo.

MARBA 2007 €€€€

Marba. Tel. 922 638 305.

Aromas frescos. Ahí arranca la fruta madura, la incontinencia mineral (volcán), la falsa pimienta. Dejes frescos en el paladar con un final lleno de recuerdos.

REJANERO 2007 €€€€

Víctor Rodríguez Rodríguez. Tel. 922 540 120.

Realmente complejo, mucho poderío entre las bayas silvestres, el cuero curtido y la pólvora. Nos ha cautivado en su tacto, muy refinado, fresco. Todo personalidad. Para disfrutarlo en el futuro.

VIÑA NORTE 2007 €€€€

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.

Parece un vino de "Château" pues no sólo sobresalen sus notas de maceración carbónica (violetas), sino que expresa el terruño (volcán, pimienta negra) sin distorsionar la carga frutal; en boca, largo y excepcional.

D.O. TORO

PRIMERO 2007 €€€€

Fariña. Tel. 980 577 673.

El amante del vino frutoso podrá disfrutar con los entrañables recuerdos de zarzamora, piel de granada. Encuentro gustativo más fresco de lo habitual, estructurado, áspero, sin renunciar a la sensualidad.

D.O. VALDEPEÑAS

ÁGORA BARRICA 2007 €€€€

Arúspide. Tel. 926 347 075.

Dominan los tostados (café). Su carga frutal augura buena fusión y transformación del café al cacao, como es habitual, en cuatro meses. Carnoso y algo cálido este año, pero muy seductor.

ÁGORA CENCIBEL 2007 €€€€

Arúspide. Tel. 926 347 075.

Su olor a zumo de uva (cereza, fresa) con pinceladas de yogur cauteosas nos traslada a los depósitos. Paladar más fresco y menos goloso que el año pasado; en definitiva, más serio, como algunos definen este tipo de vinos.

D.O. VALENCIA

MURVIEDRO 2007 €€€€

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.

Intrigante perfume a frutillos rojos y negros de un bosque animado por las especias y las flores marchitas. Su sorprendente acidez nos estimula el paladar y nos anima a guardarlo para disfrutarlo mejor.

D.O. YECLA

CASTAÑO 2007 €€€€

Castaño. Tel. 968 791 115.

Un vino 60% maceración carbónica y un 40% tradicional que aporta frescura y mayor estructura a la deliciosa personalidad del Monastrell (arándanos, cacao). Placentero y penetrante.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

INFINITUS MALBEC 2007 €€€€

Cosecheros y Criadores. Tel. 945 601 944.

Color impenetrable y aroma cerrado. Deliciosa infusión de frutos negros (casís, cerezas, arándanos) y mineralidad. Estructura superior a todos los tintos jóvenes. Un paso por madera sería el colmo.

ISOLA 2007 €€€€

Mont-Reaga. Tel. 645 769 801.

Se nota la Syrah, con sus recuerdos a bayas silvestres, aceituna e incluso tabaco. Muy completo. Balance golosidad-amargor bien entendida, con final perfumado pleno.

RUIZ VILLANUEVA 2007 €€€€

Bodega Ecológica Bruno Ruiz. Tel. 914 675 638.

Elaboración que premiamos no sólo por su habitual riqueza aromática (moras, fresas) y toque floral, sino por su mayor estructura, taninos maduros, y longitud que desemboca en un final feliz.

TAVERA 2007 €€€€

Tavera. Tel. 619 427 954.

Por ahora se disfruta más en boca que en nariz: la estructura del Tempranillo y la suavidad y fragancia de la Garnacha en deliciosa simbiosis.

V.T. DE EXTREMADURA

VIÑALANGE 2007 €€€€

Viñas de Alange. Tel. 924 120 082.

Potentes aromas de fruta madura (mermelada de moras) bien expresada. Concentrado en su sabor inicial, con un desarrollo perfecto aunque comedido. Delicioso para primavera.

V.T. LAUJAR-ALPUJARRA

INIZA 2007 €€€€

El Cortijo de la Vieja. Tel. 669 120 635.

Sorprendente. Sus aromas de frambuesa en compota, moras y especias nada tienen que envidiar a los mejores tintos de cosechero riojanos. Increíble frescura y hechuras.

V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA

COLONIAS DE GALEÓN 2007 €€€€

Viña Las Colonias de Galeón.

Tel. 607 530 495.

Personalidad a pesar de su juventud. Notas de aceitunas negras, de monte bajo, de zarzamora, de pólvora. Paladar agradable y recuerdo muy sutil a la fruta.

CÓDIGO DE PRECIOS

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

☑ Buena relación calidad/precio

En recuadro, nuestra elección

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



TOQUE MAESTRO



BODEGAS LUBERRI-MONJE AMESTOY

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

Si ha vuelto a
 olvidar las gafas...



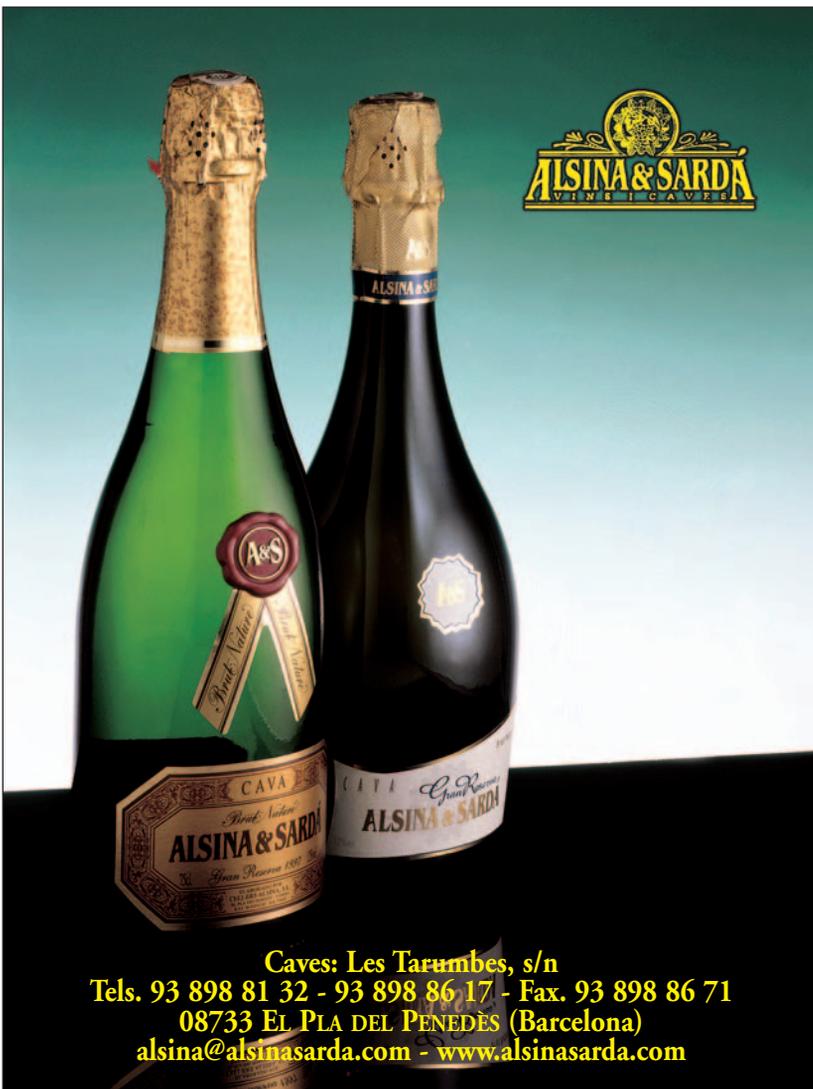
...pídaselas al maître

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



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



annua
 2004

LA EXCELENCIA

RIOJA
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Aurum

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



La familia Martínez Bujanda, Jesús y sus tres hijos, están de estreno. Valdemar, su bodega, el buque insignia de su larga actividad, moderniza la imagen con vanguardistas salas sociales, el vestido de los vinos con nuevas etiquetas y, sobre todo, el sabor soberbio del Inspiración.



La familia, con Jesús Martínez Bujanda al frente, sigue revolucionando Rioja, con una gran marca que hace honor a su nombre, «Inspiración», y con nueva imagen de la bodega, de cara al viñedo.

Nueva imagen, nuevo vino, pasión eterna

Jesús Martínez Bujanda es un referente de la moderna enología riojana. Respetuoso con la tradición, conservó en todas sus creaciones la filosofía de sus antepasados, nutrirse de viñedo propio, para controlar desde la base la materia prima de sus vinos, y ese aprecio histórico por los vinos criados, por los reservas y grandes reservas que exigen, para envejecer con dignidad, uva seleccionada y sabia enología y madera noble. Sus hijos, Carlos, Ana y Jesús, han aprendido con ellos esos principios, y también la tenacidad, la capacidad de trabajo y el valor por las apuestas revolucionarias. En fin, lo que pone en pie una gran empresa y que ahora, independiente de la familia, supone un nuevo reto. De hecho, en la sala de máquinas de Valdemar el estilo del panel de control trae a la memoria que fue uno de los primeros que se instaló en la zona, que su nave de elaboración estrenó antes que nadie, y con cierta prevención por parte de los vecinos y de los bodegueros del momento, la centralización de los depósitos de temperatura de fermentación controlada que se convertiría en el abc de la elaboración actual.

CREACIÓN, DÍA TRAS DÍA

Claro que la construcción de la bodega en 1983 ya era, de base, revolucionaria. Jesús es ingeniero y, por encima de otras consideraciones, la diseñó con criterios racionalistas, funcionales. De modo que, aunque ha pasado el tiempo, sigue resultando amplia, cómoda y eficaz. Por ejemplo, la vorágine o el descoloque de los momentos de vendi-

mia y elaboración no afectan a la paz y la pulcritud de las naves de guarda, donde no llega ni el sonido.

Y es que la limpieza y el orden son una obsesión de la casa, que se aplica tanto a las naves históricas, de trabajo, como a las deslumbrantes zonas modernas, el amplio bar, la mesa de cata asomada al viñedo por una pared de cristal o la nueva sala de barricas dedicada al Inspiración y el blanco fermentado en madera. Bajo ella, la enoteca guarda, tras sólidas rejillas en cuartitos circulares envueltos en nichos, tentadoras botellas que conforman, vendimia a vendimia, la historia de la bodega.

INSPIRACIÓN, TIENES NOMBRE DE VINO

Contrasta la estética más actual y el estilo o el método de trabajo tradicional, como las barricas apiladas a cinco alturas manualmente, con cuñas, o los jaulones de madera en el botellero. O como la transformación en ciernes del etiquetado de los Conde de Valdemar y Esencia Valdemar que se visten, uno de blancos purísimos, y los otros de diferenciadoras cápsulas coloristas, inconfundibles. O los especiales, como la edición limitada 2003 de la que sólo salieron 12.000 botellas y que sólo se elaborará en añadas que lo merezcan.

Pero sin duda la novedad más sonada es una nueva gama de vinos innovadores, profundos, originales y deliciosos. Dos vinos, Inspiración Valdemar Graciano e Inspiración Valdemar Edición Limitada, que con el comienzo del año serán tres, ya que se amplía la gama con el más moderno de ellos. Para hacerse una idea, la añada

2003 se caracteriza por un aroma a frutos negros maduros junto con tostados cremosos, matices especiados con un sutil aroma mineral. En boca es un vino redondo, graso, con volumen de taninos fundidos. Es complejo, lleno y de gran persistencia final.

Esos juegos sólo se pueden permitir gracias a los viñedos propios, cuidados como jardines, San Quintín y Alto Cantabria en Rioja Alta, Valdemoreda, El Altillio y Las Canteras en la Alavesa, dedicadas por supuesto a la reina de Rioja, la Tempranillo, pero con una especial dedicación a Graciano y con la esperanza puesta en variedades experimentales de las que alguna ya aporta su toque al Inspiración. Es el toque secreto del chef que, después de 18 meses de bodega nueva se conjunta en un esplendor de aroma y un goloso y permanente paladar.

Valdemar renace así, con renovada viveza y solidez, y con el genio de siempre.

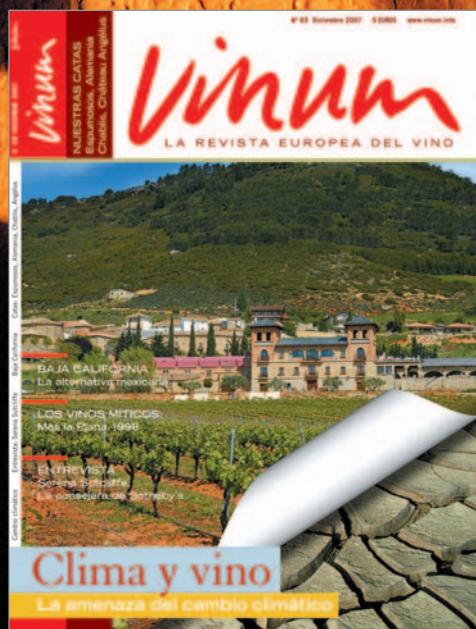


BODEGAS VALDEMAR
CAMINO VIEJO S/N
01320 OYÓN (ÁLAVA)
TEL. 945 62 21 88
FAX 945 62 21 11
INFO@VALDEMAR.ES
WWW.VALDEMAR.ES

Navega con Vinum



La revista Vinum, con ediciones en tres idiomas y difusión en varios países, tiene también su página web. Con más de 10.000 artículos online y más de 23.000 vinos catados, cuenta con una de las mejores bases de datos de vinos en Internet a nivel mundial.



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,
Peñin 85/100.

www.bodegascampo reales.com



Importado para

todo México por

VINOS Y VINO

www.vinosyvino.com.mx

Tel.: 555 276 93 23

ENERO DE 2008 **miVino** 14

CON MUCHO GUSTO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Cochinillo asado en horno de leña

El Mesón-Restaurante El Cordero (C/ El Carmen, 4-6, Segovia), heredero del mejor hacer culinario, se honra en ofrecer a cuantos se sienten a su mesa, en el acogedor marco de sus típicos comedores, las especialidades de la tierra, como los celeberrimos cordero y cochinillo asados al horno de leña, entre otras exquisiteces del acervo gastronómico segoviano. En esta ocasión, nos proponen la sublime sencillez del cochinillo, de piel dorada y crujiente, y deliciosa y sutil carne.

Ingredientes: Un cochinillo limpio de cuatro o cuatro kilos y medio abierto al centro, sal y medio litro de agua.

Preparación: Poner el cochinillo en una chapa o bandeja de horno o, en su defecto, en una cazuela de barro, situado con la piel hacia abajo y unas tablas de madera limpias entre la carne y la chapa. Se echa un poco de agua, se sazona y se lleva al horno (preferiblemente de leña), previamente caliente. Pasada una hora u hora y media, a 150/160°C, se saca y se le da la vuelta, es decir, con la piel hacia arriba, y se retira el líquido que ha ido soltando. De esta forma, permanecerá al menos otra hora, a 160/170°, durante la cual se estará pendiente de que no se quemen orejas, rabo o extremidades. Una vez que la piel está dorada y crujiente, se considera que el cochinillo está asado, presto para degustar.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Este delicado y jugoso asado no necesita como acompañantes tintos poderosos, más bien precisa de tintos frescos, afrutados, como los jóvenes de la Ribera del Duero. No le van nada mal los cavas con mucha crianza (grandes reservas, tipo brut o extra brut). Los rosados frescos de nuevo cuño respetan con "ingenio" la personalidad del plato, e incluso un blanco fermentado en barrica (de la variedad Chardonnay) es toda una experiencia aromática y gustativa.

NUESTRA SELECCIÓN

INSPIRACIÓN VALDEMAR 2003 ***

Bodegas Valdemar.

Ricos registros aromáticos. Sostiene con maestría el encuentro gracias a su gran estructura. Se fusionan al completo.

PÉREZ VEROS 2006 **

Bodega Aldekoa.

Armonía muy equilibrada, rico aporte tánico. Respeto el sabor de la carne y la viste de agradables notas de frutos rojos.

CAVA FREIXENET CUVÉE D.S. *

Freixenet.

Destaca el poderío del cochinillo, aunque eclipsa la parte dulce del plato. Limpia el paladar, sin notas de grasa ni levaduras.

BONJORNE SELECCIÓN F.B CHARD. 2006 *

Bodegas Bonjorne.

Primero domina el plato, y poco a poco se complementa con él con ricas notas especiadas. Elegante final amargo.

HOMBROS *

Casar de Burbia.

Buen encuentro en boca, con taninos agradables que limpian el toque graso de la carne. Rico final afrutado.

TRUS 2003 *

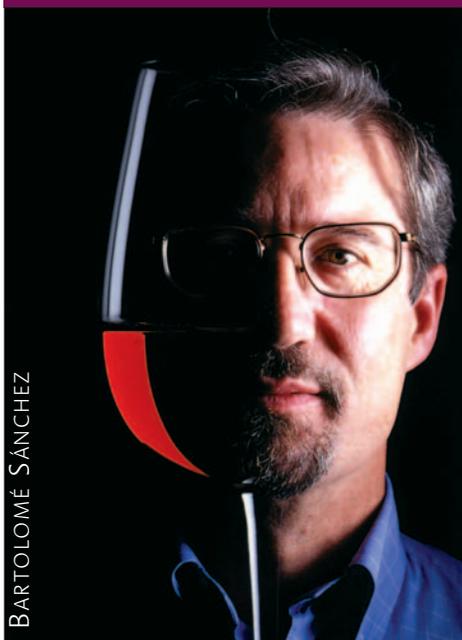
Bodegas Trus.

El cochinillo se apodera del vino al inicio. Luego su sutileza aromática le permite acompañar con sencillez.



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

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



El ritmo cósmico

Alvoro Espinoza es un enólogo atípico en su tierra, Chile. Defiende el cultivo biodinámico como el único que respeta la Tierra y su interrelación con los seres vivientes que ella soporta. También es diferente por las minúsculas proporciones de su viña (bodega en Chile) en un país donde lo normal es que sean gigantescas. Como enólogo famoso que es, aconseja a varias empresas, pero en su pequeña hacienda, rodeado de animales (gallinas, gansos, llamas, caballos y vacas), da rienda suelta a la imaginación, aplica técnicas modernas en el lagar y una forma de concebir la agricultura natural, orgánica, como lo hacían los antiguos. Su bonito proyecto involucra a su mujer, Marina, y juntos sacan adelante una parcela de media hectárea plantada de Cabernet Sauvignon que complementan con las uvas de otros viñedos controlados por ellos mismos. Elaboran dos tintos. Uno llamado Cuyén y este excelente vino cuyo nombre, Antiyal (“hijos del sol”, en quechua), es toda una declaración de intenciones.

EL MUNDO AL REVÉS

Mientras que buena parte de las denominaciones de origen canarias -con un original muestrario de vides gracias a sus especiales condiciones- acoge famosas cepas foráneas como “variedades mejorantes” para darle un porte más internacional a sus productos, Viña Tacande -un vino basado en antiguas cepas canarias, elaborado con uvas meticulosamente escogidas, criado en barricas de roble francés- sale al mercado con el único sello de garantía de ¡vino de mesa! ¿Por qué tamaña paradoja? Es relativamente sencillo: los responsables de Viñatigo, junto con otros defensores de los sabores autóctonos, decidieron combatir la extravagancia con sus armas y plantaron en una viña en Valle Guerra -en pleno corazón de la D.O. Tacoronte-Acentejo- cepas autóctonas semidesconocidas pero de alto valor enológico. Así, las Vijariego negro, Tintilla, Negramoll y Baboso tendrán una magnífica tribuna donde expresar todos sus poderes.

ANTIYAL 2005

COMERCIAL ANTIYAL Y CÍA. DISTRIBUCIÓN: PUERTO TAMAR. PLAZA ARZOBISPO, 5 – 46003 VALENCIA. TEL. 96 392 50 96. INFO@GALERIATAMAR.COM. VALLE DEL MAIPO. PRECIO: 40 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: CARMENÈRE, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH. CRIANZA: SIETE MESES EN BARRICAS DE ROBLE. FECHA DE ENTRADA: 12/11/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 9/10

1ª Cata: Excelente y atractivo color picota, ribete y lágrima violáceos y sensación de densidad, influencia de no haber sido filtrado antes de su embotellado. Tiene una nariz original, donde se sublima un fondo frutal (mora, arándano, frambuesa) bien integrados en una atmósfera de especias y regaliz. Resalta en la boca ese tanino maduro y fundido que tanto respeta al paladar, así, el trago se hace placentero, amplio, limpio y carnoso, con un final aromático explosivo.

VIÑAS DE TACANDE 2005

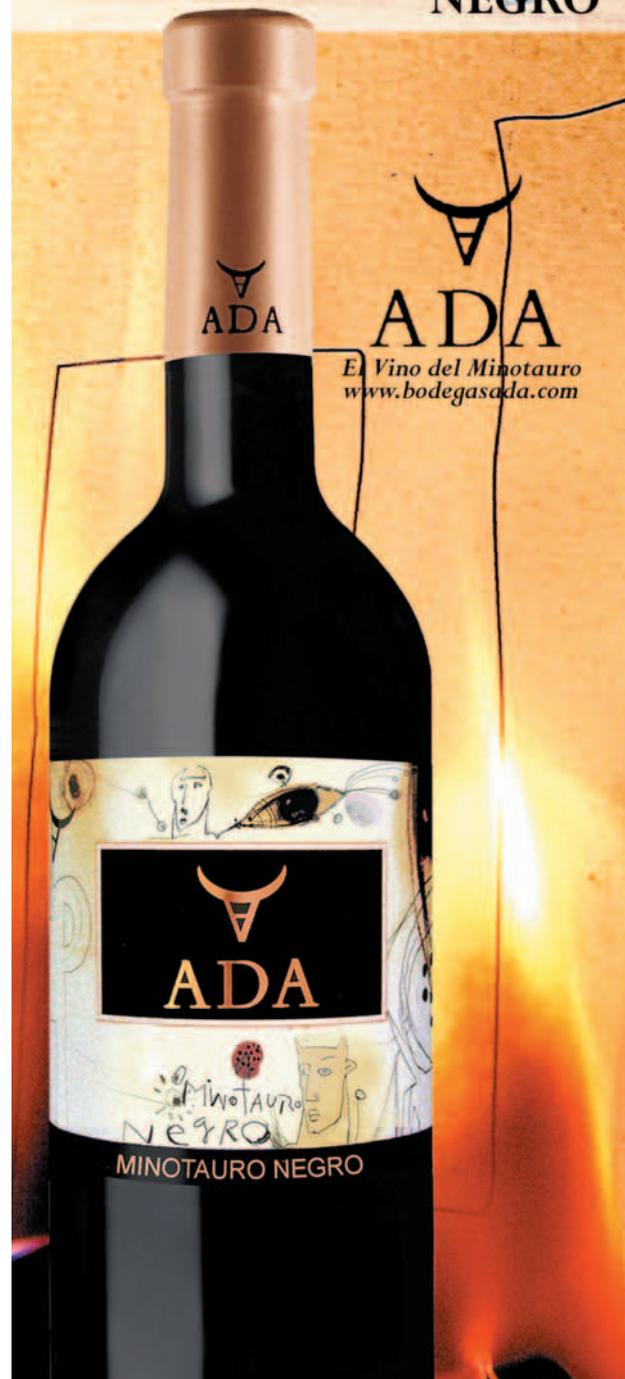
COMPAÑÍA VINÍCOLA DE LAS ISLAS CANARIAS. C/ CABO VERDE, S/N LA GUANCHA (TENERIFE). TEL. 922828768. VINATIGO@VINATIGO.COM. VINO DE MESA. PRECIO: 15 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: BABOSO, TINTILLA, VIJARIEGO NEGRO Y NEGRAMOLL. CRIANZA: SIETE MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE ALLIER. FECHA DE ENTRADA: 10/11/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: CUATRO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 8'6/10

1ª Cata: Un color rojo picota intenso. Los aromas de fruta fresca dominan (casís y granada) en un naciente buqué donde cobran relieve sus notas minerales, tostados y especiados de una madera nueva y expresiva. Tiene carnosidad en el paso de boca, el tanino muy expresivo y una buena estructura. Como el conjunto irradia limpieza y armonía el final es fragante y amplio, para disfrutar en estos momentos.

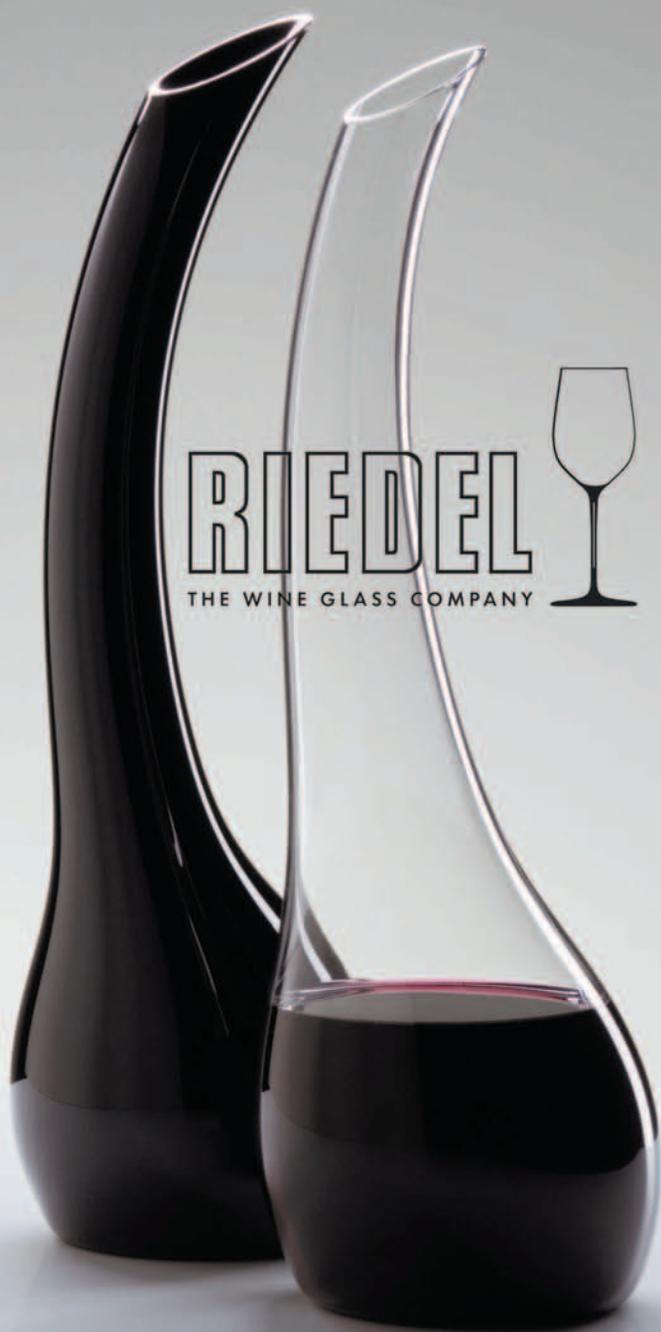
ENERO DE 2008 **Wino** 15



El eterno fuego de un Minotauro
NEGRO



El Vino del Minotauro
www.bodegasada.com



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



FOTO: ANGEL BECERRIL

PRÁCTICA DE CATA

Monopole 2006 La belleza de un clásico

La Compañía Vinícola del Norte de España, “la Cune”, como se la conoce familiarmente en Haro, nace en 1879 y mantiene aún su emplazamiento originario en el Barrio de la Estación. Lleva 125 años elaborando vinos finos de Rioja. Desde su fundación, ha sabido combinar la tradición bodeguera con una continua vocación innovadora para mejorar la calidad, que se mide tanto en la viña como en la bodega. El grupo tiene uno de los mayores niveles de autoabastecimiento de uva de Rioja, pues cultiva aproximadamente la mitad de su vendimia anual. La Cune ha estado presente siempre en la alta hostelería de España. Fue de las primeras bodegas de Rioja en embotellar. En 1900 ya tenía una capacidad de envejecimiento extraordinaria, con 80.000 botellas en sus calados, algo inusual en aquella época, en la que lo normal era despachar el vino lo antes posible. Otro hito en su larga y experimentada historia es la creación en 1915 de la marca Monopole, que surge con la finalidad de cambiar el estilo de los vinos blancos dorados y de oxidación pronunciada que antiguamente, y que hoy en día se siguen encontrando, se elaboraban en Rioja. Desde su aparición, se ha convertido en un clásico riojano, además de ser el protagonista de esta sección.

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

importado por
euroselecció



www.winecopa.com
T 938 904 353
euroseleccio@euroseleccio.com

MONOPOLE 2006

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Un término complejo ¿Qué es la maloláctica?

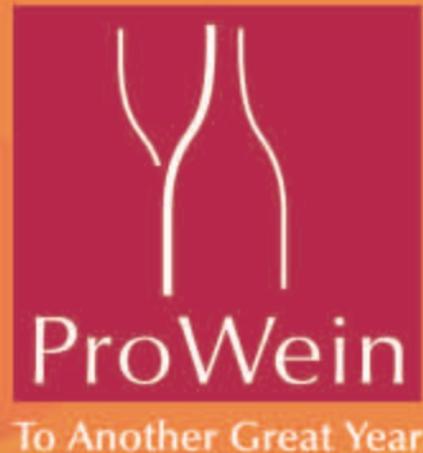
Cada año, por octubre o noviembre, se oye hablar a los bodegueros de cosas raras que atañen a los vinos jóvenes o de maceración carbónica, como: “Todavía no ha terminado la maloláctica”, “está muy áspero, necesita maloláctica”. ¿Es que el vino está malito? ¿Qué le ocurre? Pues bien, este fenómeno -que sucedía después de la fermentación alcohólica (FMA) de forma natural y en el que se apreciaban pequeñas burbujas de gas y aroma a yogur de fresa- fue determinado por el alemán P. Kulisch, aunque Pasteur ya lo registró anteriormente. Kulisch creyó que los organismos causantes eran las levaduras, pero Müller-Thurgau descubrió en 1891 que eran las bacterias. Durante más de cincuenta años, todos los enólogos observaban, describían y cuantificaban este fenómeno, creyendo incluso que era una enfermedad del vino. Sin embargo, no parecía estropearlos, es más, en muchos casos los mejoraba.

La fermentación maloláctica (FML), por lo tanto, consiste en la transformación del ácido málico (que aporta tacto áspero al vino) en ácido láctico (más suave), con dióxido de carbono. Se puede desarrollar al terminar la FMA o en la primavera siguiente, es decir, cuando la temperatura es de unos 18° C. Realizarla conlleva una reducción de la acidez, dota al vino de una mejor estabilidad, le aporta aromas de mantequilla o yogur, y gana en golosidad, entre otros atributos. Pero también están los detractores, los enólogos que no quieren hacerla. En vinos blancos, por ejemplo de zonas del sur, espumosos o rosados, donde lo que se persigue son altos niveles de acidez, no es deseable; también en tintos a menudo se observa una pérdida de color (el principal problema) y de aromas a fruta o su carácter varietal. En general, se emplea sobre todo en los tintos, a los que la fermentación maloláctica les confiere suavidad, equilibrio y estabilidad microbiológica. Puede durar desde dos semanas hasta varios meses, y se sabe que ha terminado cuando quedan de 0,1 a 0,3 g/l de ácido málico.

Cada vez son más los bodegueros que se inclinan por hacer la fermentación maloláctica en barrica de roble, tanto para vinos blancos como para tintos, pues mejora la calidad aromática del vino, el color es más estable y se obtiene un mayor volumen en boca.

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

Sólo para
visitantes profesionales



www.prowein.com

**Acredítese ahora online y aproveche las atractivas tarifas de entradas en venta anticipada. En caso de duda llame al:
Hotline de acreditación:
+49 211 4560 7613**

16.-18.3.2008
Düsseldorf, Alemania

Feria Monográfica Internacional de Vinos y Espirituosos

EXPO - DÜSSELDORF ESPAÑA, S.L.
C/. Fuencarral, 139-20 D
28010 MADRID
Telefon: (91) 594 45 86
Telefax: (91) 594 41 47
e-mail: expodusseldorf@wanadoo.es

**Messe
Düsseldorf**

GENTE DE VINO

Silvano e hijos, Segovia se mueve

El restaurante Maracaibo-Casa Silvano ha sido premiado por la Guía Gourmetour por tener la mejor carta de puros de todos los establecimientos de España. El premio, que se concederá ex aequo con otro restaurante de Murcia, supone una distinción a nivel nacional, cuyo anterior galardonado fue nada menos que un restaurante del nivel de Arzak, de San Sebastián. Maracaibo dispone de una purera electrónica que permite controlar en todo momento la humedad y temperatura de conservación en el justo punto de flexibilidad. Además de la amplia oferta y el cuidado, los jueces han tenido en cuenta el servicio, donde Óscar Hernando y José María Gil González brindan al cliente el corte y encendido del puro, para disfrutar del aroma y el sabor. Ese mismo cuidado es el que goza la cocina, moderna y siempre atenta a la temporada, setas, caza, frutos secos y, por supuesto, a los emblemas locales como su inefable cochinillo o la revisión de sopa de ajo. Y otro, su cuidada manera de mimar el vino, que es la responsabilidad y pasión de Óscar, hijo de Silvano, el fundador. Por ejemplo, en la

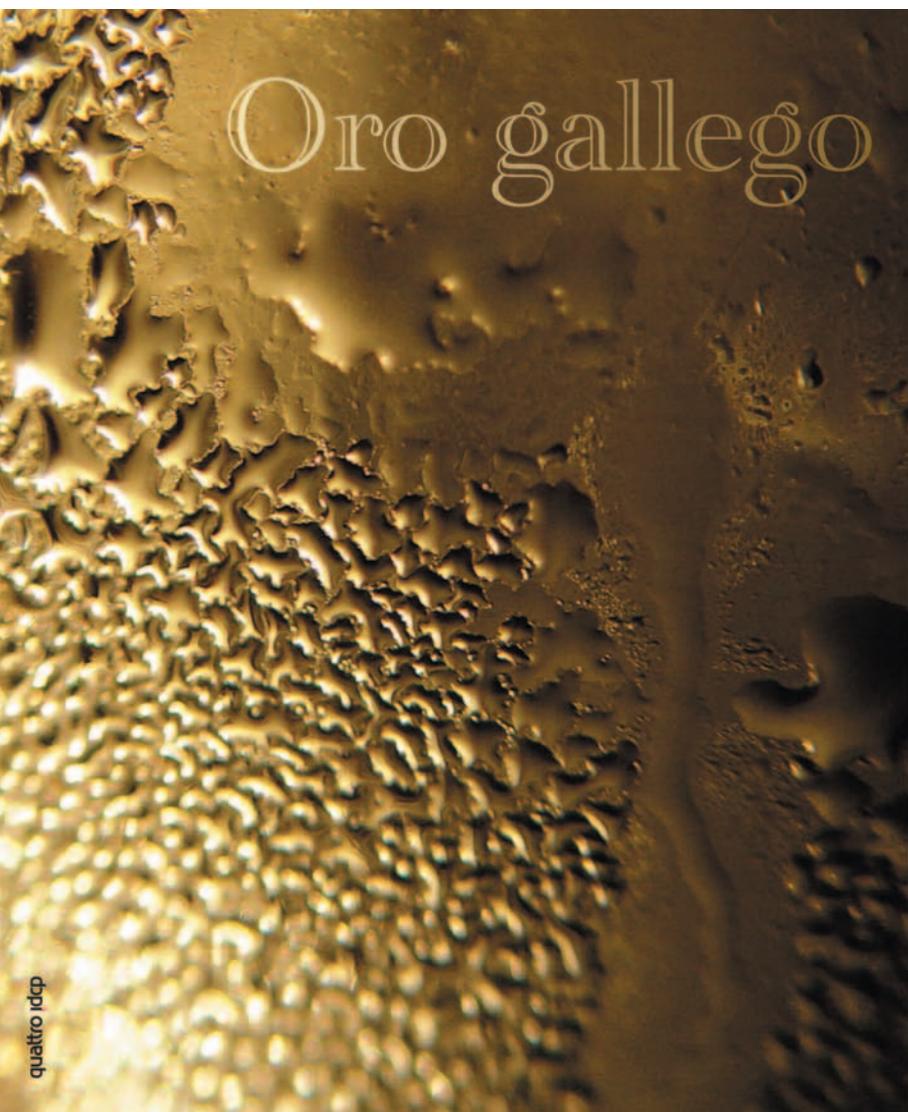
barra y por copas, sus clientes pueden degustar más de 60 vinos, lo que supone más que un capricho, una vocación didáctica, la de dar a conocer novedades, dar a probar exquisiteces y sorpresas a las que pueda tener acceso todo el que se acerque al bar, incluso antes que al restaurante. Por supuesto, en la mesa, la carta es un ejemplo de conocimiento actual de la oferta de bodegas como de capricho sensual y de curiosidad en la que caben un buen surtido de lo mejor de Francia: Burdeos, Borgoña, Champagne... y selecciones de Oportos, Italia, Tocaji, algún californiano, chileno, sudafricano y un raro y admirable capricho, golosos vinos de postre, dulces exquisitos que tan olvidados están en la hostelería. Por supuesto el grueso de la carta son vinos de Castilla, desde Ruedas a Riberas, o esos libertarios Vinos de la Tierra sin D.O. Y no falta un recorrido por lo más excelso de la geografía española, desde Priorato a Baleares, pasando por Rioja. La cristalería ha sido elegida para disfrutarlos, sobria y elegante como todo el vestido del comedor, y realmente Óscar pone su empeño en ello. Le brillan los ojos cuando



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

puede recomendar un vino, después de haber adivinado gustos y preferencias, o cuando algún comensal elige con criterio. Óscar, apenas cumplidos los 40, es una brillante combinación de reconocido sumiller y cocinero serio y amante de los productos de la tierra. El vino el primero.

MARACAIBO
Pº Ezequiel González, 25
Tel.921461475 y 921461545
www.restaurantemaracaibo.com



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



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Las Garmillas Lágrimas blancas

A pesar de ser relativamente fresco -con sólo veinte días y, naturalmente, pasterizado-, lo hemos seleccionado por méritos propios. Se elabora en Ampuero, en Cantabria, en una coqueta quesería familiar que regentan Roberto Hoyo y Marian Fernández. El oficio lo han heredado de sus familias, y el nombre, las Garmillas, proviene de su barrio. Llevan más de quinientos años en el oficio.

EL QUESO

LAS GARMILLAS LECHE PASTERIZADA DE VACA

Quesería Las Garmillas.

Barrio Labarcena, 100. 39840 Ampuero (Cantabria)

Tel. 942 634 291 / Fax. 942 634 391

www.quesolasgarmillas.es / quesolasgarmillas@yahoo.es

ELABORACIÓN

Prácticamente se elabora a diario. Se calienta la leche en depósitos de acero inoxidable a 60-70° C, se añade el cuajo animal, la sal y los fermentos lácticos. Pasada una hora, cuando la leche ha cuajado, se corta con una lira. Se introduce en moldes sin prensar, para que la pasta quede cremosa. Se deja orear y se pasa a la cámara de maduración. La corteza es natural y se puede comer. El queso, una vez a la venta, aguanta unos dos meses.

D.O.: No tiene. Tipo: pasta blanda. Cuajo: animal. Forma: rectangular. Peso: 0,5 kilos. Cabaña: vaca. Curación: 20 días. PVP/pieza: 8 €.

EL VINO

MESACHE 2007

Bodega Pirineos, S.A. Ctra. Barbastro-Naval

22300 Barbastro (Huesca)

Tel. 974 311 289/ Fax. 974 306 688

www.bodegapirineos.com / info@bodegapirineos.com

D.O. Somontano. Tipo: blanco joven. Alcohol: 13%. Variedades: Macabeo, Gewürztraminer y Chardonnay. PVP: 3,90 €

Un queso extraordinariamente mantecoso, impecable en su perfume de leche fresca, mantequilla y fondo de anacardos. La apariencia del queso puede engañarnos e incitarnos a casarlo con vinos demasiado sencillos. Éstos tienen que ser jóvenes, pero con estructura y fruta marcada. Este vino blanco, de nariz ligeramente exótica, aporta una nota de color que no desentona en el conjunto. Muy armonioso en boca. Tampoco desentonaría un tinto de maceración carbónica, gracias a sus notas lácteas.



Covides

VIÑEDOS • BODEGAS

CREACIÓN PROPIA



Parentthesis.es

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

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



Tintoralba
Coop. SANTA QUITERIA

Baltasar G. Sáez, 36 - 02694 HIGUERUELA (Albacete) SPAIN

Teléfono +34 967 287 012 - Fax +34 967 287 031

Email: direccion@tintoralba.com



EL COLECCIONISTA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Vitral 2003 El vino de perdigones

De ahí a lo máximo que podéis aspirar es a obtener un buen chacolí". La socarronería de los navarros se cebaba con el equipo que proyectó la viña y la bodega en la finca del Señorío de Otazu. "Demasiada humedad para plantar vides", argumentaban, porque la finca se encuentra en una preciosa zona de Echauri, un valle abierto y verde, a muy poquitos minutos de Pamplona. Pero de aquellos comienzos, ya hace más de veinte años, a hoy se ha edificado la impresionante bodega (una de las más bellas de España), se ha reconstruido el magnífico palacio y se ha asentado definitivamente la viña. Y las uvas que se obtienen son de gran calidad, alcanzan fácilmente los 13° y llegan a algunos más si la ocasión lo requiere. Con ellas se elabora una gama de vinos muy bien cuidada, blancos de finos aromas y tintos diversos. Y es que hace tiempo que aprendieron a distinguir y manejar cada una de sus parcelas, cada viña e incluso cada cepa. Una pequeña parcela en concreto, tierra de extrema sequía y de abundantes cantos rodados, sostiene un Cabernet original, de uvas maduras con bastante antelación con respecto a las demás. Se caracterizan sus cepas por dar una baya tan pequeña, tan concentrada, que los trabajadores la bautizaron como "la parcela de los perdigones", y, por la guerra que les da (varios racimos y muy pequeños en cada cepa), se supone que no con excesivo cariño. En 2003, el enólogo decidió que merecía la pena elaborar aparte los apenas mil kilos que se recogían, investigar en esa excelente materia prima, llevarla al límite de resistencia, tanto en largas maceraciones -hasta un mes- como extremando la crianza en barricas de roble nuevas. Hasta 18 meses aguantó en su lujosa cripta de madera.

El vino es un ejemplo de excelente Cabernet, redondo, aromático, sin las molestas piracinas que huelen a verdor pimentero. Tampoco es exagerado en concentración y, aunque ya se puede degustar y disfrutar de sus esplendores, sin duda ganará durante años en botella. Pero sólo 700 ejemplares aguardan el momento de su puesta de largo, que será en breve, y sólo los muy avezados conseguirán disfrutarlo. A ellos les corresponde la difícil decisión de hacerlo ahora o guardarlo en el fondo de su botellero para su descorche en un momento especial.

VITRAL 2003
Bodega Otazu
31174 Echauri (Navarra). Tel 948 32 92 00
comercial@otazu.com / www.otazu.com
Precio: 110 €





La elegancia del beber en Grecia

perdicio: «la cepa lleva tres racimos: el primero de gusto, el segundo de embriaguez y el tercero de disgusto». Vino y música se erigen en el emblema civilizador: «Cuando le preguntaron si en Escitia había flautas, respondió: Ni tampoco cepas.»

Alceo y Jenófanes llevan al vino por derrotos más humanos. El vino se convierte en el alivio principal de nuestra existencia, el bálsamo para absorber las angustias: «Bebe y emborráchate, Melanipo, conmigo. ¿Qué piensas?/¿Que vas a vadear de nuevo el vorticoso Aqueronte,/una vez ya cruzado, y de nuevo del sol la luz clara/vas a ver? Vamos, no te empeñes en tamañas porfías... Bebamos. ¿A qué aguardar las candelas? Al día le queda sólo un dedo de día./Descuelga y trae las grandes copas pintadas, en seguida./Porque el vino lo dio a los humanos el hijo de Sémele y Zeus/para olvido de penas. Escancia mezclando uno y dos cazos,/y llena los vasos hasta el borde, y que una copa empuje/a la otra... Ante los reverses no hay que rendir el ánimo,/que con desánimo, Bikis, no sacaremos nada en limpio;/y no hay mejor medicina que nos traigan el vino/y nos emborracharemos.»

Con mucha más sutileza, Anacreonte inunda la vida, tanto de hombres como de mujeres, de hedonismo de alto calado. Y es que si «La negra tierra bebe la onda, el árbol bebe la tierra, el mar bebe los aires, el sol bebe la mar y la luna bebe el sol. ¿Por qué debo combatir yo mis deseos cuando quiero beber?» Si no tenemos los mortales el don de comprar la vida, ¿para qué gemir en vano? «Prefiero beber, y cuando haya bebido el dulce néctar, reunirme con mis amigos y en un esponjoso lecho sacrificarme a Venus.» El dulce vino que nos ofrece el feliz Baco «nos balancea en los aires perfumados y nos hace cantar la quietud de la vida.» Cuando bebemos vino nuestro espíritu se sumerge en las copas profundas. Un vino que tiene que deslizarse sin alboroto: «Échame vino, sin voces, sin tumulto alguno, ningún exceso puede perturbarme las alegrías que me proporciona Baco.» El triste dolor huirá en las alas del viento ante la vista de un vino, por esto es necesario «estar ebrio, danzar, estar cubierto de perfumes y jugar con bellas mujeres.»

Unas máximas vitales que muchos estaríamos dispuestos a firmar tranquilamente.

La información que nos ha legado Diógenes Laercio sobre hombres ilustres tiene, entre otras virtudes, la ventaja de ofrecernos una amplia gama de anécdotas que nos aclaran no sólo el personaje sino también las circunstancias en las que los protagonistas se desenvuelven.

Éste es el caso Anacarsis, hermano del rey de Escitia, de madre griega. Su embelesamiento por esta tierra parece que le condujo a la muerte; en sus últimas palabras, según Diógenes, dice que: «por su elegancia en el decir había vuelto salvo de Grecia, y que moría en su patria por envidia.» Su elegancia, su buen saber vivir abarca todo lo que nuestra vida le debe al vino. La reflexión que sobre el beber hace no tienen des-

El carácter
de nuestra
tierra.



BODEGAS INSULARES
TENERIFE

www.bodegasinsularestenerife.es



ENOTURISMO



En pocas regiones como aquí se equilibran todos los atractivos de una escapada para aficionados o descubridores del mundo del vino: visitas a bodegas, enotecas y museos del vino, actividades culturales y deportivas, callejeando por pueblos medievales, o perdidos entre las viñas



RUTAS DE RIOJA ALAVESA HISTORIA Y MODERNIDAD

El enoturismo está en auge, y fruto de este interés creciente nació la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, un original concepto cuyo principal objetivo es la integración de los recursos y servicios turísticos de una zona vitivinícola por excelencia, coordinar una amplia oferta de atractivos para el viajero, simples paseos por los bellos viñedos, en busca del pasado, de la prehistoria, o del deslumbrante colorido del paisaje; callejear por los empedrados sonoros de los pueblos más bellos de la comarca, disfrutar el alojamiento en los más encantadores establecimientos hoteleros y la posibilidad de deleitarse con una rica gastronomía tradicional. Los gestores de Ruta del vino han sabido mostrar esos encantos y darles valor también para sus protagonistas, de modo que merecieron el Premio Euskadi del pasado año, el más alto reconocimiento que concede el Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno Vasco a aquella entidad o colectivo que se ha distinguido en su labor de promoción dentro del sector turístico de Euskadi.

DE LA CEPA A LA COPA

La Rioja Alavesa es un inmenso viñedo salpicado de villas medievales, un mágico entorno de gran tradición cultural, gastro-

nómica y natural, que tiende su manto y desde la ladera de los montes que protegen su geografía del ataque del Norte, la Sierra Cantabria, hasta la sonora ribera de los ríos que le dan nombre, clima y personalidad, el Oja y el gran Ebro. Gracias a esa orografía, esta pequeña región se vuelve amable. Goza de un microclima privilegiado para el cultivo de la vid, cualidad que ha convertido la región en un hito histórico dentro de la España vitivinícola.

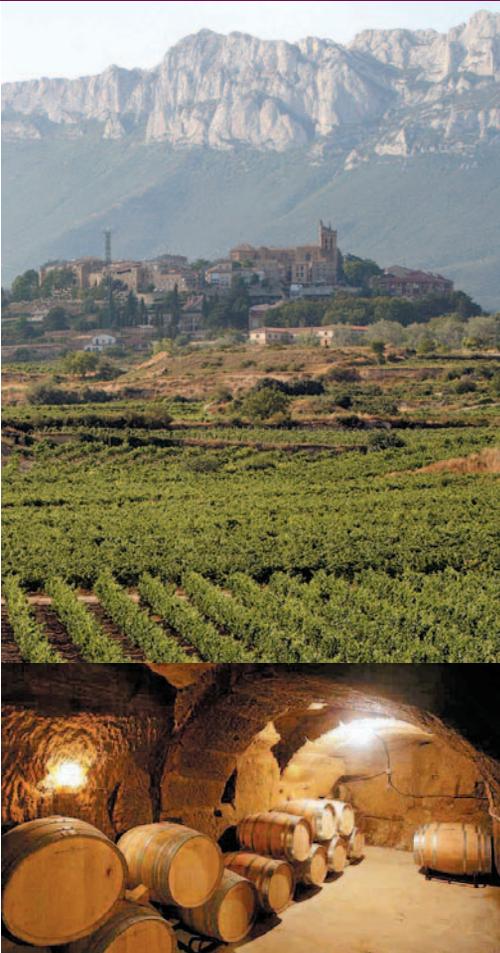
Actualmente, la comarca cuenta con 12.000 hectáreas de viñedos, y sus vinos, acogidos, protegidos y controlados por la Denominación de Origen Calificada Rioja, gozan de un merecido prestigio internacional. Su calidad se debe, en gran parte, al suelo arcilloso-calcáreo, a la ubicación de los viñedos y, sobre todo, al cuidado de sus gentes en conjugar el legado histórico de elaboración y las nuevas tecnologías, algo que se repite prácticamente en todas las bodegas, en todos los viticultores y, en definitiva, en todas las copas: el sabor tradicional, inconfundible, aderezado con la estudiada perfección de la investigación, la arquitectura, el etiquetado o las técnicas más vanguardistas. El tinto, como es bien sabido, es el trago más característico de la zona, y dentro de éste, las modalidades de vino joven,

crianza, reserva y gran reserva, más una elaboración muy característica que es la maceración carbónica, con el resultado de un vino fresco, frutal, alegre y muy personal que bautizaron como *vino de cosechero*, ideal para acompañar un tapeo o unas patatas a la riojana, con ese choricillo un punto picante, o unas alubias acompañadas con la picardía de la guindilla.

PASEO POR LA HISTORIA Y LA BELLEZA

La Ruta se demora, al gusto del paseante, por 15 municipios -Baños de Ebro, Cripán, Elciego, Elvillar, Labastida, Laguardia, Lanciego, Lapuebla de Labarca, Leza, Moreda de Álava, Navaridas, Oyón, Samaniego, Villabuena de Álava y Yécora- y 4 Juntas Administrativas -Barriobusto, Labraza, Páganos y Salinillas de Buradón- vinculados desde tiempo inmemorial a la cultura del vino, y que exhiben, conservado con criterio y amor, el encanto de las villas medievales levantadas entre viñedos, a la vez que atesoran un vasto patrimonio natural, arqueológico y artístico.

Estas tierras estaban habitadas desde la prehistoria. Prueba de ello son los restos arqueológicos que asoman a cada paso. El poblado de la Hoya, por ejemplo, es uno de los yacimientos más importantes de la edad



Sierra Cantabria enmarca los viñedos de Rioja Alavesa con el mismo cuidado que otras piedras, esta vez talladas, diseñan la plegaria románica en el atrio de una iglesia o el perfecto aislamiento de las bodegas subterráneas. Piedra con vocación de eternidad, como los dólmenes neolíticos, como el folklore secular y las alegres fiestas, como las nuevas bodegas de autor y como los propios vinos.



RUTA DEL VINO RIOJA ALAVESA
Tel: 945 29 70 04
www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

OFICINAS DE TURISMO
www.laguardia-alava.com.
Tel. 945 600 845
www.labastida-bastida.org
Tel. 945 331 818
www.elciego.com Tel. 945 606 166

DONDE COMER
Amelibia Tel. 945 62 12 07. Laguardia
El Bodegón Tel. 945 60 07 93. Laguardia
Medoc Alavés- Hotel Villa de Laguardia
La Muralla Tel. 945 60 01 98. Laguardia
Marixa Tel. 945 60 01 65. Laguardia
Posada Mayor de Migueloa.
945 62 11 75. Laguardia

DONDE DORMIR
Agroturismo:
Areta Etxea (Salinillas de Buradón),
Carpe Diem (Navaridas),
Larretxori (Laguardia),
Señorío de las Viñas (Laguardia)

Hoteles: Castillo El Collado (Laguardia),
Marixa (Laguardia), Pachiko (Laguardia),
Palacio de Samaniego (Samaniego), Villa
de Elciego, Villa de Laguardia,
Don Cosme Palacio (Laguardia),
Mayor de Migueloa (Laguardia)

VISITAS IMPRESCINDIBLES
Centro Temático del Vino Villa Lucía

ENOTECAS
Laguito de Urialde, Mayor 8 (Labastida)
Enoteca Arburi Plaza Mayor, 1
(Laguardia)
Escudo mayor, Plaza Mayor 6 (Oyón)
Vinoteca Landa Florida 8 (Labastida)

SERVICIOS DE TRANSPORTE
Dejate llevar por Rioja Alavesa
Tel 653 23 45 60
Gran Turismo (Coches y Chóferes)
Tel. 609 41 95 99
Viajes Bidasoa
Tel. 607 94 91 20

de bronce, su primer asentamiento data del siglo XV antes de Cristo. Los dólmenes - monumentos funerarios que empezaron a construirse hace unos 2.500 años AC- son otro vestigio impresionante de la rica historia de este territorio, piedras que invitan a la meditación.

TURISMO ENOLÓGICO

Los reclamos del pasado y los atractivos del presente hacen que la Rioja Alavesa reciba más de 60.000 turistas al año, una cifra que los expertos en turismo creen que puede aumentar en los próximos años, con el consiguiente incremento de la demanda de actividades turísticas relacionadas con el mundo del vino. La viticultura es el eje temático, y el visitante lo percibe y lo disfruta así durante todas las etapas del viaje, desde el paisaje hasta las 40 bodegas que se integran ya en la Ruta del Vino y, por supuesto, en cada alto en el camino, en cada barra, en cada mesa, como un inagotable abanico de sensaciones abocadas al placer y a la inteligencia.

En Rioja Alavesa, el turista puede degustar vinos tradicionales elaborados en cuevas medievales, como ese subterráneo en el centro de Laguardia que es la acogedora bodega El Fabulista, dedicada a Samaniego, el genio local, o vivir el vino

desde dentro de la propia bodega con alojamiento en Palacio, Mayor de Migueloa, pero también sumergirse en copas sorprendentes, elaboradas en las instalaciones más vanguardistas del momento, verdaderos ejemplos de las denominadas “bodegas de arquitectura” como el hotel y balneario de vino de Marqués de Riscal, bajo las cintas multicolores de titanio, emblema de Frank Gehry; o la grandiosa y al mismo tiempo práctica y discreta obra de Azpiazu para Baigorri, que ha recibido el galardón «Best Of» del Turismo del Vino, o las inconfundibles ondas cuasiorgánicas de Ysios, que son la firma inconfundible de Calatrava, o los muros curvos de la reforma de Viña Real diseñada por el arquitecto francés Mazieres.

Y quien pretenda viajar en grupo o le preocupe la incompatibilidad de la bebida y el volante sepa que todo está pensado y que la organización de Ruta del Vino de Rioja Alavesa cuenta entre sus asociados con un puñado de empresas tanto para proveer de vehículos de cualquier tamaño como de conductores para el coche propio. Una fórmula estupenda para recorrer con el ritmo propio y con guías conocedores hasta el último rincón, el más maravilloso ábside, la plazuela recóndita o la barra secreta. Hay que verlo para creerlo, para quererlo.

MÁS DE 600.000 LECTORES EN
TRES CONTINENTES

CUANDO EL VINO ES EL MENSAJE



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



EDICIÓN ESPAÑOLA
11 números al año, 100.000
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

Una web interactiva GuruDelVino.com

Hay muchas páginas web con temática vinícola, pero **gurudelvino.com** quiere dar un paso adelante. Por primera vez, el usuario es el protagonista, quien tiene la tarea de generar, gestionar y valorar los contenidos. Una apuesta arriesgada que quiere convertirse en un referente internacional para todos los aficionados de este apasionante mundo. Este es el primer proyecto de Gurú del Vino S.L., un equipo joven que ha contado con el respaldo de aficionados y profesionales de dilatada experiencia en el mundo del vino. El primer paso es registrarse y seguir un curso



básico. En un entorno familiar, con una configuración en ventanas, el portapapeles nos ayuda con un «golpe de ratón» a guardar las fichas de nuestros vinos para utilizarlas en cualquier momento (compartirlas con otros usuarios, añadirlas a nuestros favoritos, compararla con otras fichas...). La web ofrece multitud de posibilidades de interacción. Los usuarios más activos reciben premios, fuera y dentro de la comunidad. Para promocionar sólo hay que publicar artículos, o crear un grupo de discusión, dar a conocer una nueva bodega, votar otros artículos ya publicados... «¡hasta llegar a ser un auténtico Gurú Del Vino!»

Aula Marqués de Arienzo 15 años creando escuela

El Aula Marqués de Arienzo celebró su décimo quinto aniversario en el Palacio de Gavia de Madrid. El acto contó con la presencia del Comité de Dirección de Pernod Ricard España, así como de una nutrida representación institucional, encabezada por la directora general de Política Alimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato, quien dedicó unas palabras a los asistentes.

Víctor Pascual Artacho, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, hizo entrega durante la celebración del evento de una placa en reconocimiento a la labor realizada por Rafael Ruiz Isla como director del Aula Marqués de Arienzo durante estos años, mientras el propio Marqués de Arienzo, Fernando de Soto y Falcó, disfrutó, junto al resto de invitados, de los vinos del Aula, incluido el que lleva su título por nombre.

Víctor Pascual (dcha.), presidente del Consejo Regulador de Rioja, hizo entrega de una placa en reconocimiento a la labor realizada por Rafael Ruiz Isla como director del Aula.



A Paloma Gómez Borrero Premio ECI «Mujer y vino»

El jurado de la novena edición de los premios «ECI, Mujer y Vino», ha concedido por unanimidad el galardón a la periodista y escritora Paloma Gómez Borrero, por su trayectoria profesional. El acto se celebró en el restaurante «El Rincón de Goya», donde se le hizo entrega de una placa conmemorativa de manos de la periodista Nieves Herrero, junto con el mentor de los premios, Alejandro Morales. Andrés Viyuela, de Bodegas Viyuela, vinculado a estos galardones, hizo su pequeña contribución al entregar a la

premiada una botella Matusalén de Viyuela Reserva 2003, además de maridar la comida con sus singulares vinos. Durante la cena el enólogo Emilio Espinosa, realizó una amena cata-degustación de los vinos Viyuela Crianza 2004, y Viyuela Selección 2005. La presidenta de la Asociación Española de la Prensa Deportiva, Mari Carmen Izquierdo, fue la encargada de realizar la semblanza de la galardonada. Entre anécdotas y secretos, contó divertidas historias que provocaron grandes carcajadas entre los asistentes.



De izquierda a derecha: Alejandro Morales, Nieves Herrero, la galardonada Paloma Gómez Borrero y Andrés Viyuela.

Egon Müller en Madrid Una cata excepcional

¿Quién es Egon Müller? Para los que no lo conocen es uno de los productores de vino alemán más importantes e influyentes del mundo. El pasado mes de diciembre, en el Casino de Madrid, y organizado por la Fundación para la Cultura del Vino, presentó sus impresionantes vinos blancos, todos de la variedad Riesling. En su ponencia reveló varias cosas interesantes

como: «Los vinos de hielo (Icewine) han perdido caché porque es relativamente fácil hacerlos, ahora las uvas se vendimian a máquina»; «los mejores vinos son los beerenauslese y los trockenbeerenauslese»; «la añada 2005 es la mejor que ha tenido»; «la añada de 1983 se vendió a 1.800 marcos y sería el vino más caro del mundo», o «los goldkapsel (cápsula dorada) son los vinos Auslese de mejor calidad».

I Congreso Internacional de Turismo Enológico

Un modelo emergente repleto de atractivos

El I Congreso Internacional de Turismo Enológico, celebrado en Jerez de la Frontera (Cádiz), concluyó con éxito después de tres días de debate e intercambio de experiencias. El acto de clausura estuvo presidido por el consejero de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía, Sergio Moreno, acompañado por el presidente de la Diputación provincial de Cádiz, Francisco González Cabaña, la alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez, y el rector de la Universidad de Cádiz, Diego Sales. Además, asistieron presidentes de los Consejos Reguladores de toda España. Un balance positivo no sólo por la calidad de las ponencias y la riqueza de los enfoques y puntos de vista que se expusieron sobre el enoturismo y sus posibilidades, sino porque aspira a consolidarse en el futuro como un evento de referencia, necesario e ineludible, en el desarrollo de este nuevo modelo emergente que es el turismo enológico. No en vano el Congreso se cerró con la vocación de consolidarse con una periodicidad bienal, y se baraja la posibilidad de trasladar la sede de la próxima edición a Sudamérica. Esta primera edición

reunió en la ciudad andaluza a numerosos profesionales del sector, empresarios, agentes turísticos, investigadores, profesores universitarios y estudiantes, así como a especialistas, entre ellos, 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 dieron cita en un encuentro que abordó, desde una gran riqueza de enfoques, este modelo de turismo que cuenta cada vez más adeptos en todo el mundo.

La organización diseñó, además, un original ciclo de cenas temáticas para cada uno de los días del evento que permitieron descender desde la exposición académica del programa científico hasta el testimonio más palpable y directo: vivir la experiencia del turismo enológico. Con la colaboración de Eduardo Serrano, especialista en enoturismo



Las cenas temáticas, que la organización diseñó como actividad paralela al congreso, contaron con unos originales «maridajes flamencos».

mo y ex gerente de Villa del Duque, se prepararon una serie de actividades con los vinos y brandies de Jerez como protagonistas, como los «maridajes flamencos», una tradicional «zambomba jerezana» o la degustación de variados cócteles con «cocina en miniatura».

Señorío de Guadianeja Varietales 2007

Como todos los años, Vinícola de Castilla, bajo la denominación de su marca Señorío de Guadianeja, presenta diez tipos de variedades, en vinos blancos y tintos. Así, en blancos aparecen Viura-Macabeo, Chardonnay, Verdejo y Sauvignon Blanc, mientras que en tintos están Syrah, Merlot, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y

Cabernet Franc. Cada uno requiere una cuidada elaboración partiendo de una delicada selección de cada tipo de uva para conseguir así que expresen su máxima calidad varietal, fruto de un intenso año de trabajo de unos profesionales apasionados por el vino. Es la apuesta de esta firma manchega para sacar al mercado los primeros vinos varietales de la cosecha 2007.



De Bodegas El Chantre II Master Sumiller



El ganador, Óscar Cárdenas (en el centro), recibiendo el premio de manos de los propietarios de Bodegas El Chantre.

La segunda edición del Master Sumiller, que promueve Bodegas El Chantre en Ronda, se desarrolló durante los días 3 y 4 de diciembre. La idea de este año, desarrollada por Juan José Berruti, Javier Castro y Raúl Villabril, sorprendió mucho a los participantes, pues entre las pruebas destacaron algunas muy pintorescas, como salir al campo y adivinar el tipo de conducción del viñedo, suelo o variedades. Tampoco pasaron desapercibidas las pruebas de servicio, con misiones tan pintorescas como

ordenar vitolas de puros, realizar tres bebidas a partir de ron para toda una comida, servir el contenido de una botella en ocho copas diferentes, etc. Y en la cata final no sólo se trataba de averiguar los vinos, sino también quesos y mieles. El ganador, Óscar Cárdenas, no podía estar más contento, ya que las pruebas eran muy exigentes. Lo más positivo fue que todos los aspirantes participaron en todas las pruebas, pues en otros concursos sólo pasan tres a las pruebas prácticas: el sumiller es un 50 % teoría y un 50% práctica.

Fiesta de quesos de Yllera «De menos a más»

El grupo Yllera convocó a lo más granado de los gastronómicos madrileños en el Casino de Madrid. El motivo para tan costoso evento es bien original: hallar la armonía entre sus vinos y los grandes y raros quesos asturianos, joyas lácteas, algunas de ellas a punto de extinguirse por falta de profesionales que quieran seguir con la secular tradición pastoril, que arranca con la historia de la humanidad en el Principado. Bajo el prisma analítico de tan magnos paladares se seleccionaron valiosas piezas de queso, y se dispusieron de la forma que se anuncia en el título:

de menos fortaleza a más carácter. Se comenzó por Los Beyus y se siguió con los de Belluscos, Peñamellera, Gamoneu, Cabrales y Picañón. Frente a ellos o, mejor dicho, junto a ellos, se colocaron los Cantosan, con burbuja y sin ella, Bracamonte roble, Ylleras, Bracamonte de crianza y de reserva, el magnífico Garcilaso de Toro y el dulce y atípico Olivante de Laura. Ha sido una excelente ocasión para experimentar la altura de la calidad del queso asturiano, y lo bien que armonizan los variados vinos de este grupo situado en la vanguardia enológica de Castilla y León.

Los mejores Ribera de Duero Los Envero de Aranda

Desde hace once años se conceden en Aranda de Duero (Burgos) estos premios, con los que se pretende promocionar la calidad de los vinos de la Ribera del Duero. Pocos ayuntamientos apuestan por un producto tan natural, ecológico y saludable como es el vino (y su cultura) como el de Aranda de Duero, que reunió, una vez más, a personalidades del sector vitivinícola y de la política en una cita guiada por la presentadora Alejandra Prat y dos expertos en la materia, el enólogo Ignacio de Miguel y el sumiller Luis Miguel

Martín. A esta edición se presentaron 203 vinos de 85 bodegas de la Denominación de Origen. Los primeros premios, distribuidos en seis categorías, fueron para: PradoRey 2006, de Bodega Real Sitio de Ventosilla (rosado); Mibal 2006, de Bodega Hornillos Ballesteros (tinto joven); Emina Prestigio 2005, de Bodega Emina (tinto joven roble); Conde Siruela 2004, de Bodegas Santa Eulalia (tinto crianza); Peñafalcon 2003, de Bodegas Peñafalcon (tinto reserva), y Arrocal Selección 2003, de Bodegas Arrocal (tinto alta expresión).



La presentadora Alejandra Prat (a la izquierda), acompañando a los ganadores de los Premios Envero 2007.

Gonzalo de Berceo 2001 La influencia del terruño

La firma riojana Berceo convocó a la prensa especializada madrileña, en el restaurante La Manduca de Azagra, para presentar el nuevo Gonzalo de Berceo Reserva 2001. Este vino procede de una añada calificada de «excelente» y está elaborado «al estilo Viejo Mundo, que aboga por la influencia del *terroir* y los factores geoclimáticos que actúan sobre él para la obtención de un producto exclusivo», según los responsables del grupo. Se han utilizado las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo procedentes de 14 viñedos de diferentes subzonas de La Rioja, y se ha seleccionado cada racimo mediante un estricto control sanitario y de maduración. El resultado es una estupenda valoración de los críticos asistentes: «Fácil de beber, estructurado, muy elegante, para disfrutar sin cansarse».

Desde el año 2000, el Grupo Berceo trabaja en una profunda renovación tanto de sus vinos como de sus instalaciones para adaptarse a las exigencias del mercado actual, aunque manteniendo siempre el espíritu artesanal en todo el proceso. «Hemos cambiado para que todo siga... mejor» es hoy la filosofía de esta empresa.



Un regalo para sorprender Viajes embotellados

Ahora, hacer un regalo original -un viaje al mundo del vino- y sorprender a tu pareja o a tus amigos es mucho más sencillo. La empresa «enoDESTINO» presenta las novedosas propuestas de sus «viajes EMBOTELLADOS» para la campaña 2008. El Priorato y Montsant, Rioja, Ribera de Duero y Somontano son los destinos principales de este año, con visitas a bodegas, cata de vinos, alojamientos con encanto y gastronomía seleccionados con detalle para sorprender y ser sorprendido. Más información: www.enodestino.com y en el blog www.enoturismo.be.

estas Navidades sorpréndeles con:

viajes EMBOTELLADOS
regala una botella con un mensaje en su interior:
regala un viaje original e íntimo,
tu mejor aliado: el vino

distribuidor de elaboraciones con encanto
bodegas emblemáticas
catas sus vinos
descubre los territorios vitivinícolas y descubrir
recoger las gastronomías típicas de cada lugar

Primeros pasos:
1.- elegir el destino
2.- elegir el vino
3.- elegir el momento de la cata

www.enodestino.com info@enodestino.com [974 236 242](tel:+34974236242)

- Las botellas los elige quien recibe el regalo.
- El momento de la cata de vinos se realiza en línea de todo con toda la información necesaria para trasladarse por la zona.
- Viaje con 1 persona o en grupo.
- La botella se envía a la dirección indicada.

SON NOTICIA



Más de 4.500 personas acudieron a la gran fiesta del vino joven, PRIMER 2007, para degustar una gama de vino de excelente nivel de calidad, pese a ser una cosecha difícil en casi toda España. Sobre estas líneas, Fernando Remírez de Ganuza recibiendo el «Premio por votación Popular», para su vino Erre Punto R, de manos de José Antonio Suso, vicepresidente de Política e Industria Agroalimentaria del Gobierno Vasco.

Primer 2007 Buenos vinos en un año difícil

Del 14 al 16 de diciembre, el Palacio de Congresos de Madrid acogió la X Muestra de Vinos de Maceración Carbónica, PRIMER 2007, organizada por OpusWine, donde acudieron más de una treintena de vinos procedentes de 15 denominaciones de origen e indicaciones geográficas para deleitar a profesionales y aficionados con su exultante juventud y potencial aromático.

Este año, debido a las dificultades climáticas y ciertos desequilibrios en la maduración de las uvas, ha supuesto un reto para los enólogos de cada una de las bodegas presentes en PRIMER. Pese a ello, los vinos presentados tienen todos unos niveles de calidad excelentes, como bien pudieron constatar las más de 4.500 personas que acudieron a la gran fiesta del vino joven.

Un año más, el público asistente a PRIMER pudo expresar sus preferencias votando al vino que más les había gustado. Pero con una importante novedad: En esta ocasión sólo se seleccionaba un vino, en vez de los 12 finalistas de años anteriores. PRIMER tiene, así, un «Premio por votación Popular» que ha recaído en Erre Punto R, de Bodegas Remírez de Ganuza, cuyo propietario, Fernando Remírez, recibió una escultura creada por el artista Rafael Muyor.

A su vez, el premio al «Mejor Vino de Maceración Carbónica 2007» se dilucidará entre todos los vinos presentes en PRIMER mediante un panel de catadores profesionales que se reunirá en la primavera de 2008 en Logroño para la gran final. Tras una rigurosa cata ciega controlada por notario, saldrá elegido el mejor. La clausura corrió a cargo de Carlos Delgado, presidente de OpusWine,

empresa creadora y organizadora de PRIMER, quien manifestó su satisfacción por los logros alcanzados en una década, fundamentalmente dar a conocer, educar, divulgar, defender y potenciar los vinos de maceración carbónica.

«Empezamos con 18 bodegas procedentes de 8 denominaciones de origen, y hemos conseguido que lleguen a participar casi un centenar, 92 bodegas y 38 denominaciones. En este tiempo más de 50.000 personas han disfrutado con la juventud y originalidad de estos vinos. Hemos crecido en cantidad y calidad, con un aumento esperanzador de público joven entre los neófitos consumidores, cuya presencia hoy es significativa». Carlos Delgado resaltó que estas diez ediciones de PRIMER han servido para popularizar el concepto de maceración carbónica. En este tiempo, este singular tipo de elaboración, patrimonio casi exclusivo de La Rioja, y particularmente de la Rioja Alavesa, se ha ido extendiendo por todas las zonas vitivinícolas españolas. Hoy PRIMER es un referente de los mejores vinos jóvenes que bajo esta tipología se elaboran en nuestro país.

Por su parte, José Antonio Suso Pérez de Arenaza, vicepresidente de Política e Industria Agroalimentaria del Gobierno Vasco, patrocinador junto al Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, de PRIMER, resaltó el enriquecedor reto que plantea año tras año este salón. «En la diferenciación está el éxito de la muestra, por la diversidad y originalidad que la maceración carbónica aporta al panorama vinícola español. Diez años es mucho en el mundo del vino y a la hora de hacer balance, el top de calidad alcanzado es el atributo más destacado de PRIMER».

Homenaje especial de la organización de Primer En reconocimiento a la fidelidad

Hace diez años PRIMER empezó su andadura en Cine Arte, entrañables estudios cinematográficos que sirvieron de escenario a la presentación de la primera muestra de los vinos de maceración carbónica. Para celebrarlo, los responsables de OpusWine decidieron acudir de nuevo a sus locales, hoy completamente renovados, y rendir homenaje a las once firmas que han participado en las diez

ediciones de la muestra: Castaño, Fariña, Luberrri Monje, Remírez de Ganuza, Solar de Urbezo, Vinícola de Castilla, Adegas Galegas, Bruno Ruiz, Insulares de Tenerife, Montanegra y Ámbar Vinos. Un reconocimiento a su tesón y fidelidad. Una pequeña fiesta que terminó en la madrileña Vinoteca Maestro Villa con una degustación de tapas acompañadas por los vinos presentes en PRIMER 2007.



Primer en boca de todos «Cuéntame si te gustó»

PABLO OSSORIO (ENÓLOGO DE BODEGAS MURVIEDRO)

De todos los vinos que he podido catar de las distintas denominaciones de origen, Rioja se lleva la palma. Los tempranillos, una vez más, ganan por mayor intensidad aromática, gran integración en boca, están más redondos. Los garnachas son también muy interesantes. Lo destacable es que con una cosecha tan complicada y tardía, como lo ha sido la de 2007, se nota el gran trabajo técnico que hay detrás de cada vino.

CRISTINA ALCALÁ (ENÓLOGA Y SUMILLER)

Primer se va asentando año tras año. Es el punto de partida para sacar al mercado vinos que dentro de dos meses estarán mucho mejor. Es un nicho en el hay que trabajar, es el futuro. Soy una defensora de los vinos de maceración carbónica, de los vinos jóvenes, un poco denostados. Los hay muy buenos y a unos precios asequibles. Son vinos que uno no se cansa de beber.

JOSÉ PEÑÍN (PERIODISTA Y ESCRITOR VINÍCOLA)

Interesante para ver en primicia cómo ha sido la cosecha 2007, una vendimia tardía y muy dispar. Pensaba que iba a encontrar vinos «peores», más atufados, pero no, lo que me demuestra que se ha trabajado mucho en esta cosecha, y bien. La mayoría de los vinos están frescos, con taninos secos, pH bajos, fruta fresca aunque algo constreñida, necesitan abrirse.

PEDRO TIENDA (DIRECTOR DE LA ESCUELA DE LA VID Y EL VINO DE MADRID)

Pienso que la maceración carbónica es una técnica que confiere a estos vinos sus características sensoriales, sobre todo olfativas, porque la nariz es muy parecida, independientemente de que la variedad sea Monastrell, Tempranillo, Graciano..., es la técnica de vinificación la que aporta estas peculiaridades sensoriales. Es una manera de diversificar el sector con vinos de una carga tánica óptima para beberlos así de jóvenes.

ERNESTINA VELASCO (SUMILLER)

Soy muy aficionada a estos vinos y creo que han dado un salto muy importante en cuanto a calidad. Los bodegueros han alcanzado el equilibrio y lograr hacer vinos que gusten más a la gente. Este año los enólogos han hecho bien su trabajo para que lleguen en un momento de consumo óptimo.

AURELIO GARCÍA (TÉCNICO DE BOD. VALQUEJIGOSO)

Un año en el que se ha puesto de manifiesto el carácter de la cosecha, mucha variabilidad, con vinos muy delicados. Vendimia peculiar. Creo que en algunas zonas ha sido algo prematura su asistencia a la muestra y se nota en los vinos que no están muy limpios en nariz, quizás necesitaban más tiempo en botella.

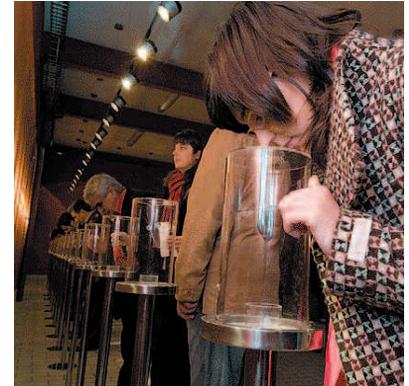
JUAN MARIANO CABELLOS (INVESTIGADOR DEL IMIA)

La feria me ha gustado mucho, cada vez es más popular. Un escenario perfecto para tener una visión global de lo que ha acontecido en la vendimia de este año. He tenido alguna decepción con algunos vinos, comparándolos con otros años, sobre todo en expresión aromática, pero el nivel sigue subiendo en cada edición.

Señorío de Andión Estrena una sala de los aromas

Al finales del 2007 se inauguró la «Sala de los Aromas» en la bodega Señorío de Andión, una gran sala que forma parte del proyecto enoturístico que Familia Belasco quiere desarrollar en Olite (Navarra) y que les convierte en pioneros dentro de esta comunidad autónoma.

La sala cuenta con 46 aromas identificados, estructurados y ordenados. Además, un panel explica las distintas clases de aromas que encierra un vino: Primarios, secundarios, y terciarios. Una sala didáctica e interactiva que invita al visitante a ejercitar sus sentidos y a almacenar en su memoria aromas y olores que le van a permitir disfrutar y descubrir cada vino, matices y sensaciones. Los aromas, acompañados de material visual e informativo complementario, favorecen la interactividad del visitante. El recorrido por la sala finaliza con un panel de



preguntas resumen que permitirá obtener premios a los ganadores. La oferta enoturística de las Bodegas Señorío de Andión y Marco Real se completa con una tienda que incluye los vinos de Familia Belasco. Es un primer paso para adentrarse en la cultura del vino. Todo ello forma parte de un circuito organizado para visitar la bodega y aprender a disfrutar plenamente del vino.

Bodegas-Viñedos Covides Nueva planta embotelladora

El consejero de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, Joaquim Llena, inauguró el pasado mes de diciembre la nueva planta embotelladora y de crianza de cava de Viñedos-Bodegas Covides en la bodega de Sant Sadurní d'Anoia, en el marco de la fiesta anual del socio, que este año por primera vez contaba con la participación de los nuevos socios de Covides procedentes de la fusión con Celler Cooperatiu de Vilafranca. Con una inversión total de cinco millones de euros, se

ha proyectado una nueva nave de 5.400 m², instalando en su parte superior una planta de embotellado de cava de última generación que permite una producción de 5.500 botellas/hora. Bajo la nave se ha construido una cava que permitirá la crianza de diez millones de botellas. Con la incorporación de Celler Cooperatiu de Vilafranca, Covides se consolida como la primera cooperativa vinícola de Cataluña, y se convierte así en la cuarta empresa elaboradora del Penedès.



Las instalaciones fueron inauguradas por el consejero de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, Joaquim Llena, junto con el presidente del INCAVI, Joan Aguado, y representantes de los estamentos locales y comarcales.

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, 78,50 € 12 aromas tintos, 78,50 € 24 aromas, blancos y tintos, 149 € 54 aromas, 336 €. 12 defectos: 78,50 €.	
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 Coltelliana 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

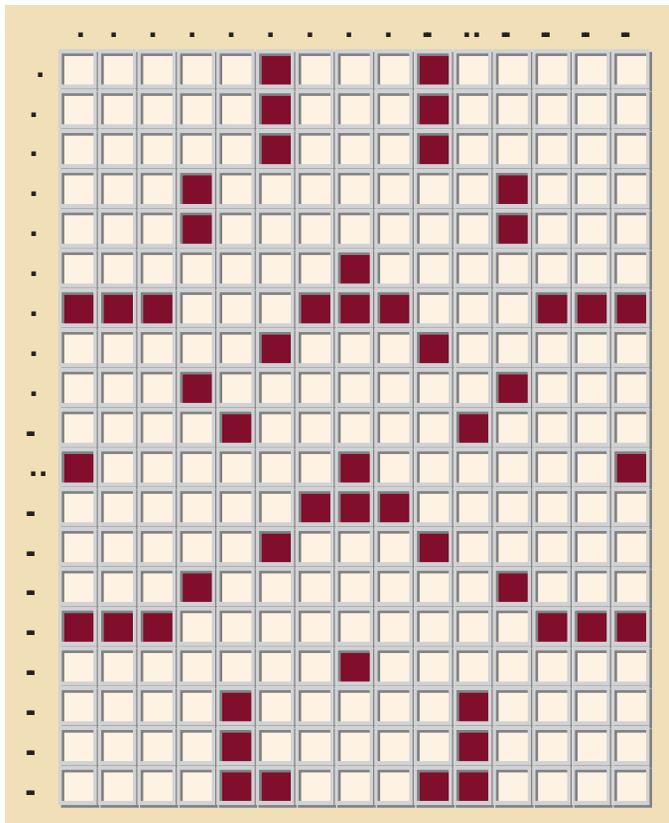
Este es el maletín del perfecto catador, reunido **Showroom**. Un utensilio profesional para ahondar en el arte de la cata. Contiene 4 catavinos, una anilla recogegotas, un cortacápsulas, un sacacorchos de doble impulso, una insignia de sumiller, una lámina *dropstop*, para servir sin goteo, un termómetro 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

¡Silencio, se rueda!

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. Revista enológica. Accesorio del PC. González fabricante de Tío Pepe. 2. Sufijo superlativo. Necesidad del surfista. Pieza del monóculo. 3. Premio Nobel con Beguin. Ryan intérprete de Entre mujeres. Ejercicio senderista. 4. Seguía la ruta. Como el 5, el 7 y el 9. Grito en el tentadero. 5. Turner fundador de la CNN. Uva casi exclusiva de Rueda. Anaís bohemia en París. 6. Uno de los Estados Confederados del Sur. Hidrocarburo quitamanchas. 7. Polémica jovencita de Nabokov. West atrevida e irreverente. 8. ___ Ximénez. Índice inflacionario. Utensilio de costurero. 9. Autor oficial de la EPA. Enfado pueril. Pago trimestral de la PYME. 10. Roedor miope. Uva de Rueda, también llamada Macabeo. Interés personal. 11. Bodega de Viña Sol. Carta con predicciones. 12. Producción de Majórica. Primarios y secundarios, para un catador. 13. Papeles del Congreso. Bruce karateca. Se tomará muchas libertades. 14. Va al vacío. Padre de Charlot. Fase soñadora. 15. Uva de Rueda desde 1960. 16. Castizo local de copas. Nivelaban. 17. Shariff jugador de bridge. El Císter o los Templarios. Exenta de refinamiento. 18. Sutil fricción. Llorón del parque. República islámica desde 1979. 19. Grandes mamíferos polares. El elegido de The Matrix. Falta de pivots.

VERTICALES. 1. Acude el médico a ver al enfermo. ___ bull. Man comecocos. Denominación de Thermantia y Pintia. 2. Madre de Julio, Enrique y Chábeli. Museo de vinos. Responsables de sus mascotas. 3. Camada de pollos. Actividad olímpica. Divinidad coronada con pámpanos de vid. 4. Thurman de Kill Bill. Plató de Cheers. Recuerdo de la promoción. Los vivos de la Creación. 5. Estimulante. Acción contra el picor. 6. Escasa de entenderas. Animales del ornitólogo. Hordas de Atila. 7. Contenido del carro. Zancuda sagrada del Nilo. Limpianan con jabón. 8. Mezclad en el crisol. Muy de Berlusconi. Vecino de Espinete. Segundo cardinal de Italia. 9. Marruecos, Argelia y Túnez. Material de panal. Apodo artístico de Doménikos Theotokópoulos. 10. ¡A ver cómo salgo de esta! Parte del TAE. Insignificante. 11. Decorada con un escudo. Asientos historiados. 12. Efectivo japonés (?). Creadora del ECU. Hierros de la barrica. Singularidad olfativa de un vino. 13. Ferreño actor y presentador. Desacreditar. Mueble de oficina. 14. Enemigo de Trotsky. Respaldaré con mi hacienda. Desnudo de la Capilla Sixtina. 15. Hermana de Venus (?). Firma vinícola de Fuenmayor. Escudero de Frodo. Canción de la primavera.

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 124

FINCA SOBREÑO 2003

Fernando Lozano Palazón
C/ Molina de Aragón, 6 - 5C
30500 Molina de Segura
(Murcia)

Juan Luis Ortega Martínez
Avda. Txomin Garat, 9 - 9 C
48004 Bilbao (Vizcaya)

Julio de las Heras
C/ Las Campanas, 3
portal C, 2º A
28054 Madrid

Luis Miguel Fernández
C/ Sierpes, 1 - 1º A
37002 Salamanca

Mario J. García Muñoz-Seca
C/ Luz Arriero, 6 - 2º A
41010 Sevilla

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 125

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 125

Mª Lourdes Alcubilla Serrano
Mª Isabel Garrote González



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.

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
BOUQUET Valencia	Daniel Belda Verdil '07 La Vega Aguja '06 Marqués de Caro Alto Turia '06	Daniel Belda Cabernet '04 Marqués de Caro Syrah '06 Miracle '04	Estrella 10 Reymos Moscatel Vittore
BUIL & GINÉ Gratallops (Tarragona)	Nosis '06 Rueda	Giné Giné '05 Joan Giné '04 Baboix '04	Pleret Negre Dolç '04 Pere Blanc Dolç '04
CAN GATELL Puerto de Cambrils (Tarragona)	Ermita D'Espiells '05 Viña Esmeralda '05 Morlanda '05	Viña Alberdi '00 Contino Cr. '02 Las Terrazas '03	Juve & Camps Millesime '01 Moet Millesime '99 Pansal de Calas '03
HOTEL MAS DE TORRENT Torrent (Girona)	Milmanda '04 José Pariente Verdejo '06 Odysseus '05	Finca Malaveina '04 Pintia '04 Mas La Plana '01	Olivares Monastrell '00 Fino La Ina Perelada Garnatxa de L'Empordá
MOUTAS VINOS Y LICORES Arrionda (Asturias)	Brandal Albariño '05 Baigorri F.B. '03 Pazo de Monterrey '06	Estancia Piedra Selección '01 Tilenus Cr. '03 Castillo de Monjardín '03	PX El Candado Castell de Sant Antoni Brut Nature Fata Morgana
RESERVA Y CATA Madrid	Luna Beberide Godello '05 Martínsancho Verdejo '06 Albet i Noya Xarel.lo '06	Red Horn Tempranillo '04 Astrales '04 Viña Gormaz '06	Jarel Moscatel '05 La Cañada PX Manzanilla La Cigarrera
VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA Tarazona (Zaragoza)	Libalis '05 Naia '05 Care Chardonnay '06	Finca La Cantera de Santa Ana '05 Señorío de Valdehermoso Cr. '04 Pagos de Moncayo '06	Moscatel Ordóñez Nº 1 Sel. Esp. Melante Dulce '05 Il Vignaioli Distefano '06
VINOTECA BARDECHERA Madrid	Señorío Garci G. Verdejo '06 Señorío Garci G. Verdejo-Viura '06	Viña Gomaz Joven '06 12 Linajes Cr. '03 Campo Alto Cr. '03	



Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

Ya puede adquirir las tapas para encuadernar la colección anual de la revista MiVino, al precio de 10 euros. Puede también adquirir el último año encuadernado, por 45 euros, o la colección completa, por 155 euros.

Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21
O bien por e-mail: mivino@opuswine.es



AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC.HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ASADOR CONCEPCIÓN, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfajara), 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 GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argenton), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN 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 Solter-Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gavamar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CASA DEL CURA (Fresnedillo de las Dueñas), 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. **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, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSSEL, 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), CUERRO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA COCINA DE BARIÑA (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 (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, OXICE, OYARBIDE (La Moraleja), PALACIO DE NEGRALERO (Rivas Vaciamadrid), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAIN. **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 CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO (Pamplona), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILLO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS, 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), PELEGRI (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXE (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** SANCHÓ 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 (Álvea), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA VINOTECA (Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Almería:** BODEGA 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 (Arriendas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adra), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón –Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN 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 PREMIÁ (Premiá 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 MATÀ (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu 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 (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallès), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, 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 INTERPRETACION 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 (Valdepeñas), 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 (Ordial), 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 SANCHE-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), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN (Aguaciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSSELLA (La Seu D'Urgell), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENILLAS, CYRANO, DE BUENA CEPA, 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, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUBÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, 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 TALIQUE (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATS ARDO-ETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), ENVERO GOURMET, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), 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 SEL-ECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

ENOFORUM

X ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

21, 22 y 23 de Febrero de 2008
HOTEL RAFAEL ATOCHA
MADRID



son sabias

acaban de comprar un gran vino

