

Wine

NÚMERO 127

FEBRERO DE 2008

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
HAMBURGUESA
DE CERDO
IBÉRICO



Bodegas Ejemplares
LUIS ALEGRE
Práctica de Cata
CONDE DE VALDEMAR 2004
Sepa de lo que habla
EL BAG-IN-BOX

Por menos de 18 euros
**VINOS AL
MEJOR PRECIO**



Mercedes-Benz

La deportividad te lleva a escenarios inesperados.

Nueva Clase C Estate. Agilidad Inteligente.

Todos los escenarios parecen nuevos en la nueva Clase C Estate de Mercedes-Benz, la nueva forma de la deportividad. Equipada con nuevos motores más potentes y Agility Control de serie, un sistema de amortiguación selectivo que se adapta a las condiciones de la calzada para que disfrutes de una conducción más deportiva si lo deseas. Y además, maletero de hasta 1500 litros de capacidad

para que no te falte de nada. Ven a conocer la nueva Clase C Estate, la nueva forma de la deportividad. Descúbrelo por ti mismo. Desde 34.200 *€. www.mercedes-benz.es

* C200 CDI (136 CV). IVA, impuesto de matriculación y transporte incluidos. Consumo medio desde 6,0 hasta 13,7 (l/100 km) y emisiones de CO₂ desde 157 hasta 326 (g/km). Vehículo visualizado no corresponde con modelo ofertado.

mecha

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES
Avda. de Somosierra, 4. (N-I, Salida 19).
Tel.: 91 651 41 00 (Ventas) 91 651 05 00 (Taller).

MADRID
C/ Coslada, 11 y 13 (Junto Avda. de América).
Tel.: 91 356 18 03 (Taller/Ventas).

www.motormecha.mercedes-benz.es

REDACCIÓN

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

UNA PUBLICACIÓN DE



C/Teruel, 7.
28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83.
mivino@opuswine.es
PRESIDENTE
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
EDITOR
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es
DIRECTORA GENERAL
Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es
COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
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
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 19 SEPA DE LO QUE HABLA
- 20 QUESO Y VINO
- 21 AGUARDIENTES
- 22 GENTE DE VINO
- 24 DÍAS DE VINO
- 26 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

POR MENOS DE 18 EUROS VINOS AL MEJOR PRECIO

No hace falta gastarse una fortuna para disfrutar de buenos vinos. En España, el vino cotidiano sigue siendo un valor seguro y sin duda es de los más asequibles del mundo. Cada año, aumenta la calidad de los productos gracias a que las bodegas se preparan mejor. Contratan a expertos enólogos con máster y prácticas hechos tanto aquí como en el extranjero, adquieren el último aparato, la supersincronizada, aséptica y sofisticada embotelladora viste de etiqueta una refinada

BODEGAS EJEMPLARES LUIS ALEGRE

Bajo el farallón de Sierra Cantabria, la Rioja Alavesa es un territorio bastante llano. Para vigilarlo se inventaron las torres almenadas de los castillos, los campanarios y, más recientemente, el sorprendente hito que es un faro de bodega. Es la nueva imagen de Luis Alegre, la que define al nuevo equipo que, desde finales de los años 90 ha impuesto una rigurosa filosofía de cuidado y calidad en todos los detalles.



botella... Todo para llegar a un mercado que la mayoría de las veces no aprecia este esfuerzo. La oferta de vinos maravillosos a precios muy competitivos se extiende por todas las zonas y se da en todo tipo de elaborados. Un aficionado inquieto puede disfrutar de vinos diferentes todos los días del año: blancos de cualquier zona cuyo precio ronde los tres o cuatro euros, magníficos rosados de cualquier denominación y tintos jóvenes o crianzas que harán las delicias de nuestro paladar.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Buenos, sabrosos, baratos

Tras la moda de los vinos caros, tantas veces a precios disparatados, se están imponiendo en el mercado los vinos de calidad a precios comidos. Ya no hace falta gastarse 40 euros para beber un tinto soberbio, por no hablar de los magníficos blancos fermentados en barrica que hasta hace poco exigían más de 15 euros. Por menos de la mitad, existen excelentes vinos con la misma o superior calidad que los más grandes. El milagro ha sido posible por la irrupción de nuevos vinos de zonas vitivinícolas arrinconadas o poco prestigiosas, pero donde ahora se elaboran algunos de los mejores tintos españoles, como Bierzo, Cigales o Yecla. Por otra parte, el bajo consumo nacional, que no llega a los 26 litros por habitante y año, ha servido de contención en zonas prestigiosas como Rioja o Ribera del Duero. La euforia alcista, donde se buscaba prestigio y reconocimiento de calidad a base de poner precios estratosféricos, se contradice con la capacidad adquisitiva de los consumidores. Y tampoco con los costes reales de vinos, que, en muchos casos, añaden un cero al precio final con desparpajo suicida. No hablo, por supuesto, de esos vinos de "garaje" que tanta fama como poca cuenta de resultados dan a sus elaboradores. Tintos con tiradas de unos pocos miles de botellas que son más piezas de colección que una bebida destinada al consumo. Por el contrario, hablo de grandes y medianas bodegas que, dispuestas a codearse con el "gotha" de los cieneristas, han provocado un alza generalizada de precios en un sector que necesita, sobre todo, ser más competitivo. Pero... ¿qué verdad es esa de que "el mercado pone las cosas en su sitio"! Aunque deberíamos añadir: "siempre que haya consumidores informados". Así las cosas, ya no resulta sorprendente el que podamos encontrar en las tiendas especializadas un blanco de Rueda tan delicioso como Nieva Pié Franco, un criaza tan fabuloso de Rioja como Sierra Cantabria Cuvée Especial, o el extraordinario Syrah del alicantino Enrique Mendoza a precios tan justos como ajustados. Y que puedan comprarse sin grandes desembolsos es una muestra elocuente de la calidad de una oferta que crece cada año. Una pequeña muestra de todo lo que podemos adquirir por menos de 18 euros. En nuestras páginas se puede comprobar la amplitud de vinos excelentes a precios imbatibles.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

 FIPP
International Federation of the
Periodical Press

POR MENOS DE 18 EUROS

Vinos al mejor precio

Febrero suele ser un mes crítico con nuestra economía. Como consecuencia, solemos privarnos de lo que consideramos menos necesario, y el vino suele adoptar el papel del “chocolate del loro”. Aunque no hace falta gastarse una fortuna para disfrutar de buenos vinos. En España, el vino cotidiano sigue siendo un valor seguro y es, sin duda, de los más asequibles del mundo. Cada año, aumenta la calidad de los productos gracias a que las bodegas se preparan mejor. Contratan a expertos enólogos con máster y prácticas hechos tanto aquí como en el extranjero, adquieren el último aparato, la supersincronizada, aséptica y sofisticada embotelladora viste de etiqueta una refinada botella... Todo para llegar a un mercado que la mayoría de las veces no aprecia este esfuerzo. La oferta de vinos maravillosos a precios muy competitivos se extiende por todas las zonas y se da en todo tipo de elaborados. Un aficionado inquieto puede disfrutar de vinos diferentes todos los días del año: blancos de cualquier zona cuyo precio ronde los tres o cuatro euros, magníficos rosados de cualquier denominación y tintos jóvenes o crianzas cuya calidad hará las delicias de nuestro paladar.

El panorama es tan alentador que, para encontrar vinos cuya calidad justifique sobradamente su precio, hemos tenido que decantarnos por un buen ramillete de tintos. Porque si hubiésemos buscado entre tintos, blancos y rosados, habría sido imposible elegir algún tinto, dada la abundante oferta que existe de estos últimos a precios verdaderamente económicos. Y, sobre todo, si además nos ponemos a elegir entre los generosos, porque estoy convencido de que son los vinos más baratos del mundo en relación con la calidad que ofrecen. Son las consecuencias de que la oferta supere a la demanda.

UN HORIZONTE TENTADOR

Consideramos que un buen vino no tiene por qué costar una pequeña fortuna en nuestro país, donde existe una oferta verdaderamente tentadora. Por ello, muchas de las botellas que aquí traemos no pasan de cinco euros y en ningún caso superan los 18. Suelen tener un precio muy por debajo de su calidad los vinos elaborados en zonas no muy conocidas o antaño con fama de graneles forzudos. Como en el Levante español, donde bodegas como Enrique Mendoza han elevado la calidad de los vinos siempre con una prudencia meritoria a la hora de marcar los precios. Su Shiraz (así, escrito a la manera australiana)

es sencillamente una joya. En esa tesitura se encuentra el Puerto Salinas, elaborado por Castaño también en la D.O. Alicante, que remarca finura de las variedades Monastrell y Garnacha tintorera, o el de Yecla, su tierra, llamado Castaño Colección, un canto a la Monastrell. En Jumilla hay grandes ejemplos de vinos sabrosos, seductores y de excelente precio. Para no cansar, sólo traemos el Valtosca, excelente expresión de una Syrah de lujo adaptada a las tosquizas tierras de Casa Castillo. El Altos de Luzón, elaborado con Cabernet como variedad principal, es un bello canto a la finura sin perder la identidad del Mediterráneo. En Murcia se pueden encontrar muchos ejemplos de vinos con un estilo moderno y frutal, como el que hacen en Bullas Pepe y Pepa Fernández, llamado Partal. Pero si hay una tierra donde estos vinos son legión es Castilla-La Mancha. De ahí son el ya clásico Casa Gualda C&J, un Cencibel de Pozo Amargo (Cuenca), Finca La Estacada Syrah-Merlot, de concepción muy moderna, o el nuevo Bobal de Manchuela llamado PF (pie franco), profundo y poderoso. Además, en Métrida se está produciendo un cambio espectacular; como ejemplo, tenemos el que elabora Dani Jiménez Landi en esta localidad.

LAS MIL Y UNA OPCIONES

La variedad Mencía se ha hecho un hueco notable entre los jóvenes. No es para menos por su encanto aromático y la finura de paladar. En el Bierzo hay buenos ejemplos, como Tilenus y Dominio de Tares, necesarios si queremos apreciarla en profundidad. En los abruptos viñedos de la Ribeira Sacra lucense también se encuentra la Mencía como estrella, aunque su coste, notablemente más alto, hace que el precio de la botella sea un poco mayor. Sin embargo, no nos resistimos a traer el Alcouce, un tinto sencillamente delicioso. Cigales es una Denominación óptima para encontrar vinos con las características que buscamos. Un buen ejemplo es el Museum Reserva Real, de los más finos. Hasta en las denominaciones llamadas famosas hay muy buenos vinos con precios ajustados. Es el caso de Finca Resalso, de Ribera del Duero, el joven de Emilio Moro; o Fescenino, un descubrimiento de mi viejo amigo Fernando Jiménez, de La Cava de Madrid, agradable vino para todos los públicos. En fin, falta espacio y sobran nombres de buenos, significativos y grandes vinos a precios moderados. Marboré, Enate, Viñas del Vero, Colegiata 4 Meses, Dehesa Rubiales, Abadía Retuerta...



D.O. ALICANTE

E. MENDOZA SYRAH 2005 
 Enrique Mendoza. Tel. 965 888 639.
 Excelsa concentración de moras y arándanos, fina pimienta y roble.
 Carnoso y perfecto balance golosidad-acidez-amargor.

PUERTO SALINAS 2004 
 Sierra Salinas. Tel. 968 791 115.
 Frescura frutal (moras, frambuesa), ciruelas maduras y delicado cedro. En boca, perfecto: graso, fresco, con fruta y más fruta.

D.O. ALMANSA

MATAMANGOS CRIANZA 2004 
 Santa Rosa. Tel. 967 342 296.
 Perfil intacto de la fruta (moras, arándanos) y crianza acertada.
 Paladar goloso, lleno de intensidad frutal y buenos recuerdos.

D.O. ARRIBES

LA SETERA CRIANZA 2004 
 La Setera. Tel. 980 612 925.
 Aromas de fruta fresca y de noble evolución (higos, cuero) sin que estorbe la madera. Suave y jugoso en boca.

D.O. BIERZO

DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS 2005 
 Dominio de Tares. Tel. 987 514 550.
 Colorido frutal impactante, de finas bayas rojas y negras con un escaparate especiado y mineral magnífico. Sabrosa frutuosidad.

EL CASTRO DE VALTUILLE 2005 
 Castro Ventosa. Tel. 987 562 148.
 Mencía que sucumbe al mineral, al adorno de las bayas negras en tisana de espliego. Crianza muy medida. Trago colosal (golosidad, acidez, cuerpo) con final aromático que augura un gran futuro.

TILENUS CRIANZA 2004 
 Estefanía. Tel. 987 420 015.
 Hechizan su expresión frutal (moras, frambuesa), mineralidad y perfecto roble. En boca, magnífica armonía y carnosidad frutal.

D.O. BULLAS

PARTAL I 2002 
 Balcona. Tel. 968 652 891.
 Perfume lozano, intenso y muy frutal (zarzamora), con notas de hiedra y humo. Sabroso, áspero, con cuerpo y agradable amargor final.

LAS REÑAS MONASTRELL-SYRAH 2005 
 Coop. Agr. Ntra. Sra. del Rosario. Tel. 968 652 075.
 Ya con reducción notable: tabaco de pipa, animales (cuero), canela; todavía áspero aunque se disfruta su carga frutal.

D.O. CALATAYUD

B. GRACIÁN GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2005 
 San Alejandro. Tel. 976 892 205.
 Garnacha que mantiene las frutas rojas en sazón pero deja paso a la gama terciaria (canela, hiedra, vainilla); paso agradable y buqué largo.

D.O. CAMPO DE BORJA

BORSAO TRES PICOS 2006 
 Borsao. Tel. 976 867 116.
 Aromas a frutillos rojos y negros en mermelada, enriquecido por su notable madera (cedro-canela). Boca placentera, jugosa e intensa.

COTO HAYAS GARNACHA CENTENARIA 2006 
 Aragonesas. Tel. 976 862 153.
 Tan delicado en sus recuerdos como amable y frutoso en boca; hay cerezas en licor, anís y laurel que construyen un bello buqué final.

D.O. CARIÑENA

CARE CRIANZA CABER-TEMP. 2004 
 Bodegas Añadas. Tel. 976 793 016.
 Abanico frutal generoso. Fruta roja silvestre, petunia, hierbas frescas, monte bajo y vainilla. Paso suave y amargor delicado.

MENGUANTE EXPRESIÓN GARNACHA 2004 
 Viñedos y Bodegas Pablo. Tel. 976 627 037.
 Fragancia almibarada de cereza y frambuesa, guiño mineral (calca-reo) y madera. Leve aspereza imprescindible para su crecimiento.

D.O. CIGALES

RESERVA REAL 2002 
 Museum. Tel. 983 581 029.
 Muy delicado. Fragancia de grosella fresca, influjo del terruño (arcilla) y sosegado abrazo de la madera (ceniza, canela). Buqué complejo y placentero realzado por su frescor.

D.O. JUMILLA

VALTOSCA 2006 
 Casa Castillo. Tel. 968 781 691.
 Paisaje aromático de frutas negras (ciruela, arándano) que desvela un complejo mundo entre el cuero, la tinta china o el puré de aceitunas. Paladar graso, jugoso y espectacular.

ALTOS DE LUZÓN 2005 
 Finca Luzón. Tel. 968 784 135.
 Refinado, de expresión frutal deliciosa (grosella, ciruelas), con perfecta precisión tonelera. Magnífico en su trago, graso-frutal-fresco con prodigioso tacto y recuerdo final.

D.O. LA MANCHA

CANFORRALES SELEC. TEMPRANILLO 2006 
 Campos Reales. Tel. 967 166 066.
 Tacto suave, gran potencia frutal y recuerdos de cacao. Aun así, habrá que esperar a la primavera.

CASA GUALDA C&J 2004 
 Nuestra Señora de la Cabeza. Tel. 969 387 173.
 Aromas (frutillos silvestres, terruño, hiedra, incienso) aún desordenados que pronto se fundirán en un vino complejo y profundo.

GRAN FONTAL 2003 
 Fontana. Tel. 969 125 433.
 Aromas terciarios (tabaco, trufa negra, cuero viejo). Se paladea con suavidad, aunque mantiene aspereza para platos consistentes.





Godeval

BODEGAS

Los griegos nos legaron el cánon de belleza clásico, basado en medidas y proporciones como medio para alcanzar la perfección.

En Godeval creemos en la pureza de las formas y por eso elaboramos nuestros caldos únicamente con uva de la variedad Godello, seleccionada por manos expertas en su momento óptimo de maduración y sanidad. Esta dedicación y respeto por las viñas nos ha hecho merecedores de la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas.

Al igual que los antiguos griegos, encontramos la felicidad en la búsqueda de la perfección. Te invitamos a conocer el fruto de nuestro trabajo.



Mejor Vino Español 2006
(en relación calidad-precio
según la revista Wine Spectator)

Tel 988 32 53 09

www.godeval.com

D.O. MANCHUELA

ALTOLANDON 2004 
Altolandon. Tel. 962 300 662.

Aroma intenso con grosellas que embelesan sin que la madera se imponga. También mineral (granito). Paso tan maduro como fresco.

PF 2006 
Ponce. Tel. 677 434 523.

Añada espectacular con un trago muy profundo. Inmensa huella de frutas negras, tinta china, pimienta blanca. Carnosidad y frescura.

D.O. MÉNTRIDA

JIMÉNEZ-LANDI SELEC 2005 
Jiménez Landi. Tel. 918 178 213.

Rompe la imagen de los vinos de Méntrida: madurez por frescura sin perder la tipicidad de la grosella, la acerola unida al fino roble (incienso, pomelo). Vigor comedido y jugosidad frutal y extendida.

D.O. MONTSANT

FURVUS 2005 
Vinyes Domènech. Tel. 670 297 395.

Un hallazgo. Nariz intensa y profunda: fruta madura (mora, ciruela negra) con una sutil vena mineral y la suave caricia del roble. Bravura en boca que deja un estupendo recuerdo para el futuro.

MASÍA ESPLANES 2004 
Celler Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201.

Un valor seguro en 7 u 8 años. Con la guarda exhibe finura, fruta compotada, atisbos de cuero, animales... todo en avenencia. La boca acaricia pero parece indomable por su prolongado final.

SANTBRU CARINYENES VELLÉS 2005 
Portal del Montsant. Tel. 609 553 246.

Cariñena altamente mineral y fresca. Potente y sabroso, con un alarido aromático inolvidable.

D.O. Penedès

DUC DE FOIX G. RVA. 2000 
Covides. Tel. 938 172 762.

Madurez y sosegada expresión de fruta negra, de finas especias y notas tostadas. En boca, tacto rugoso y delicado, y frutoso final.

D.O. PLA DE BAGES

ABADAL 5 MERLOT 2004 
Abadal Masies d'Avinyó. Tel. 938 757 525.

Notas de terruño (monte bajo, hiedra) y especias (clavo) con fondo animal. Perfecto en el paladar, estructurado, fresco y con casta.

D.O. RIBEIRA SACRA

ALCOUCE 2005 
Chao do Couso. Tel. 988 330 162.

Potente base frutal, mineralidad (arcilla-pizarra) y notas de arándanos y grosella. Excitante acidez y magnífico tacto granuloso.

ALGUEIRA 2005 
Algueira. Tel. 982 410 299.

Precisión en la expresión varietal, lozanía en su carácter frutal (grosella), mineral y delicado. En boca, un recital de jugosidad, de gustosos taninos vaporosos. Un placer.

D.O. RIBERA DEL DUERO

CEPA GAVILÁN 2006 
Hnos. Pérez Pascuas. Tel. 947 530 100.

Fondo de terruño (humus, limos), delicadeza frutal (grosella) y pinceladas de madera. Puro placer.

FESCENINO 2006 
Juan Manuel Burgos. Tel. 947 557 443.

Encandila por su proyección frutal (frambuesa), sin complejos y llena de vitalidad. Sabor concentrado, sencillo y seductor.

FINCA RESALSO 2006 
Emilio Moro. Tel. 983 878 400.

Impecable expresión frutal (moras, arándanos) y perfecto traje tonelero (cedro, coco). Un verdadero placer.

SOMANILLA CRIANZA 2005 
Hercal. Tel. 947 541 281.

Arrogante en la pureza frutal (grosellas ácidas) y en la lindeza tonelera (cardamomo). En el paladar se dispara la jugosidad y emerge el recuerdo frutal.

D.O. RIBERA DEL GUADIANA

PAYVA SELECCIÓN 2005 
Martínez Payva. Tel. 924 671 130.

Intenso desparpajo frutal (cerezas, moras) y murmullo de la crianza (vainilla, coco). Tiene aspereza y sin embargo seduce por su equilibrio y sabrosura.

D.O. RIOJA CALIFICADA

INSPIRACIÓN 2005 
Valdemar. Tel. 945 622 188.

Fruta (fresón, acerola, cerezas) con dejes cítricos (jengibre, cardamomo) y madera. Frescura que ensalza el conjunto. Magnífico.

LUIS ALEGRE RVA. 2003 
Luis Alegre. Tel. 945 600 089.

Se ciñe a la receta riojana: notas de grosella, clavo y vainilla visten su madera en un paso de boca sabroso y estructurado. No decepciona.

SOLAR DE LIBANO RVA. 2003 
Señorío de Líbano. Tel. 941 320 066.

Delicado aunque nítido en sus aromas, con recuerdos de fruta pasa (higos), especias dulces (canela) y cuero. Paso carnosos y duradero.

SOLAR DE SAMANIEGO RVA. 2001 
Bodegas Alavesas. Tel. 902 227 700.

Gran potencia frutal (moras, higos) y la fina guarnición del coco y la canela. Boca agradable, con la estructura justa para un final feliz.



NICOL'S

joyeros • madrid 1917



GP
GIRARD-PERREGAUX
WATCHES FOR THE FINEST MOMENTS

ZENITH
HORIZONTALEMONTRES

AP
AUDEMARS PIGUET

PIAGET

GRAHAM
LONDON 1891

deLaCour
LONDON

CORUM
PARIS

HYSEK

CHAUMET
PARIS

FRANC VILA
— esprit unique —



LONGINES

BAUME & MERCIER
— DÉFINIE 1830 —

TAG Heuer
— SINCE 1861 —

Paul Picot

RAYMOND WEIL
— GENEVE —

EBEL

PASQUALE
BRUNTI GUCCI

VIÑA IZADI CRIANZA 2005 €€€€👍

Viña Villabuena. Tel. 945 609 086.

Una lasaña aromática: fresones y láminas de coco en interminable fusión. Paso de boca goloso, con estructura y carnosidad que incita al trago comedido. Un año más en botella puede ser el remate.

D.O. SOMONTANO**ENATE RESERVA 2002** €€€€€

Enate. Tel. 974 302 580.

Elegantemente carnoso, tánicamente frutal, amplio, glicérico, con el equilibrio adecuado a su acidez y alcohol que le permitirá evolucionar. Complejo y un valor de futuro.

MARBORÉ 2003 €€€€€👍

Pirineos. Tel. 974 311 289.

Prodigio de frutalidad y acierto en el roble. Complejo panorama olfativo (grosellas, moras, lácteos). Sabrosamente tánico, aunque amable y adictivo en la mesa.

D.O. TORO**ESTANCIA PIEDRA SELEC. 2002** €€€€€

Estancia Piedra. Tel. 980 693 900.

Nariz poderosa con una complejidad algo cerrada de frutillos rojos y negros (mora, grosella, arándanos) en un fresco ambiente balsámico y de cedro. Sabroso, tánico, con un explosivo y potente final.

COLEGIATA 4 MESES 2005 €€€👍

Fariña. Tel. 980 577 673.

Frescura frutal de grosella y moras con tintes toneleros bien definidos. En boca, tipicidad y elegancia. Resultado admirable.

D.O. UTIEL-REQUENA**HOYA DE CADENAS 2005** €€€€

Hoya de Cadenas. Tel. 962 139 029.

Lozano, con bayas frescas y pimienta blanca que juegan por el paladar. Carnosidad y mesura en su estructura, sin rozar los excesos.

D.O. VALENCIA**PASAMONTE TINTORERA 2005** €€€€👍

Andrés Valiente e Hijos. Tel. 616 982 817.

Tiñe la copa, el aroma y su paso de boca de fuerza varietal. Garnacha Tintorera mineral y eterna en recuerdos a puré de moras. Lo mejor, la cordura en boca, todo fruta.

D.O. VINOS DE MADRID**GREGO GARNACHAS CENTENARIAS 2006** €€€€👍

Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030.

Dominio placentero de los frutos rojos almibarados, el cacao o la flor marchita. Paladar goloso y estructurado. Un torbellino de placer.

D.O. YECLA**CASTAÑO COLECCIÓN CEPAS VIEJAS 2005** €€€€€👍

Castaño. Tel. 968 791 115.

Excelso bálamo de frutos rojos maduros, notas balsámicas e intrigante carga mineral. En boca, recital de fruta, tacto y jugosidad.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA**MARTÚE SELECCIÓN ESPECIAL 2004** €€€€€

Martúe. Tel. 925 123 333.

Conjunto aromático dominado por las notas de frutos rojos almibarados, cacao y cuero. Buen acento ácido y delicioso final. Apetitoso.

MONT-REAGA "LA ESENCIA" 2005 €€€€€👍

Mont-Reaga. Tel. 645 769 801.

Muy frutal, casi confitado (bayas rojas y negras), con pinceladas lácteas, de humo e incienso en armonía con la madera. Gran paso de boca, nada áspero y todo placer.

TAVERA VENDIMIA SELECCIONADA 2005 €€€€

Tavera. Tel. 619 427 954.

En la sencillez está su secreto. Aromas delicados a fruta roja, a regaliz, incluso a jara con un dulce, pero comedido en el paso de boca.

LA ESTACADA SYRAH-MERLOT 2005 €€€€€👍

Finca La Estacada. Tel. 969 327 099.

Placer olfativo con vapores de frutos rojos frescos en armonía con la madera. Colosal entrada, jugoso y de intenso recuerdo final.

V.T. CASTILLA Y LEÓN**ABADIA RETUERTA SELEC. 2005** €€€€€

Abadía Retuerta. Tel. 983 680 314.

Generosidad aromática (moras, arcilla, tila seca, jengibre, humo) tanto en nariz como en boca. Seductor, para beber ya o guardar.

DEHESA RUBIALES 2005 €€€€€👍

Dehesa de Rubiales. Tel. 980 667 095.

Potente, excelso en fruta negra (moras), especias y madera de calidad. Sabroso en boca, contundente y con personalidad. Excelente.

ESTAY ROBLE 2005 €€€👍

Dominio Dostares. Tel. 987 514 550.

Altamente frutoso, de envolventes notas de moras, espliego, humo y cacao. Taninos maduros y tacto graso-fresco.

YLLERA VENDIMIA SELEC. 2000 €€€€€

Grupo Yllera. Tel. 983 868 097.

Notas ostentosas de cuero, monte bajo, arcilla y fruta pasa que se extienden aún más cuando se bebe. Recuerdo increíble y duradero.

V.T. LAUJAR-ALPUJARRA**INIZA CABERNET SAUVIGNON 2006** €€€€

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

Humilde expresión a casís, a frambuesas en sazón, especias y madera (tinta china).

Fino y jugoso en boca.

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.	



1^{ER} PREMIO

VILA VINITECA

DE CATA POR PAREJAS

9 de Marzo de 2008
La Llotja de Mar
Barcelona

Concurso de cata por parejas, abierto
a mayores de edad de cualquier país,
profesionales y aficionados al vino.

1^{er} Premio: 12.000 €
2^o Premio: 4.000 €
3^{er} Premio: 2.000 €





Una mesa de selección portátil, en medio de la viña, cuida de que ninguna uva impura pueda estropear el mosto. La bodega, con su torre vigía, mira hacia el paisaje inmenso, asomada a un mar de viñedos.



Tintos frutales y profundos, un blanco sorprendente, obras reconocidas por múltiples premios son el resultado de un nuevo equipo y una nueva bodega, tan eficaz como bella, abierta al visitante. Desde su terraza, con una copa en la mano, se asimila el espíritu de La Rioja.

El nuevo vigía de La Rioja

Bajo el farallón de Sierra Cantabria, que se alza como un muro protector, la Rioja Alavesa es un territorio bastante llano. Para vigilarlo, para contemplarlo, se inventaron las torres almenadas de los castillos, los campanarios de las iglesias y, más recientemente, el sorprendente hito que es un faro de bodega. Es la nueva imagen de la bodega Luis Alegre, la que define al nuevo equipo que, desde finales de los años 90 ha impuesto una rigurosa filosofía de cuidado y calidad en todos los detalles. Es un equipo joven y con una preparación profesional tan seria como entusiasta. Por ejemplo, tres ingenieros agrónomos de los que uno, Alejandro Simó es especialista en un capítulo infrecuente: la madera que se ensambla en tinos y barricas. O el asesoramiento enológico de "Más que Vinos" personificado en una enóloga imaginativa y experimentada como Alejandra Schmedes, y Pablo en Bodega, Gregorio en el campo...

EL TRIUNFO DEL COLOR

Bueno, quizá lo de joven sea un poco eufemista pero revela también el espíritu del arquitecto, de Joaquín Aracil, emérito catedrático de arquitectura en Madrid y que, cumplidos los 70, ha derrochado ingenio, alegría lúdica, eficacia, originalidad y estética en la obra de la nueva bodega. Es circular, centrada en un grueso pilar, un cilindro que atraviesa los 4 pisos, desde la sala de barricas, 15 metros bajo tierra, tallados en roca, hasta el mirador del comedor, como una pecera frente al horizonte.

La forma es cómoda, ahorra espacio y desplazamientos. Pero lo que favorece el trabajo aún más es el color, contrastes sorprendentes, tonos escandalosos, desde el berenjena al suelo epoxi lila, el verde pistacho de los muros curvos, al rojo carmín de las losetas del suelo de la sala de elaboración. Una viveza diseñada con mimo por el propio arquitecto para estimular el ánimo de cuantos visitan o trabajan en esos espacios. Y eso se hace notar en el resultado, en la dedicación al vino.

UN COMEDOR PARA LOS CINCO SENTIDOS

La inversión de la "nueva" bodega ha seguido un equilibrio ejemplar entre las instalaciones y el viñedo, que con 52 has. cubre el 70% de las necesidades de su medio millón de botellas anuales. Se compone de una herencia de 16 has. de viña vieja, más otra moderna, elegida, y se distribuye en pagos de expresión diferente, en Laguardia, Labastida y Samaniego en Rioja Alavesa, y Cenicero, en Rioja Alta

Se vendimia a mano y va a parar directamente a la mesa de selección portátil que se coloca en medio de la viña. Así no solo se selecciona la uva perfecta, como en tantas bodegas hoy en día, sino que se elimina cada grano estropeado antes de que entre en contacto y pueda contaminar a sus vecinos con hongos o esporas o gustos espurios. Ya en bodega el proceso de uva-mosto-vino se realiza todo lo posible por gravedad, sin forzar, en depósitos de acero y de cemento, la última moda retro que aquí, con talante visionario, construyeron hace ya 4 años. Al lado, un espacio pulcro, que se pensó

para el lavado de barricas, se dedica a un exquisito capricho: 35 barricas, las mejores del mercado, para fermentar un blanco de Viura cuya temperatura de fermentación (15° C) se mima en cada barril, con bastones de acero por los que discurre glicol helado. El resultado aún duerme después otro año en botella. Lo dicho, un capricho delicioso. El otro es un pequeño tino de tinto, el Pontac, que se bautizó así en homenaje a un innovador del mundo del vino, Arnauld de Pontac, parlamentario de Burdeos en el S. XVII y propietario de Haut Brion. Nombre adecuado para un vino de excepción.

El mejor sitio para probarlos es el comedor de la planta alta, mirando a las viñas donde crece, a la tierra que lo alimenta, a la imagen de la historia y la tradición plasmada en los pueblos de los alrededores y a esa mole generosa que los libra del agua y los malos vientos. La que hace grandes vinos.



BODEGAS LUIS ALEGRE

CTRA. DE NAVARIDAS, s/N
01300 LAGUARDIA (ÁLAVA)
TEL. 945 600 089
FAX. 945 600 729
LUISALEGRE@BODEGASLUISALEGRE.COM
WWW.BODEGASLUISALEGRE.COM



J.
E.&C.
CARRERA

ORIGEN BY **Elena C** DE VENTA EN:

C.C. MORALEJA GREEN TEL. 91 662 31 07 C.C. ARTURO SORIA PLAZA TEL. 91 388 42 70 C.C. SEXTA AVENIDA TEL. 91 372 85 85

www.joyeriajeccarrera.com

100% vinos de autor



Lleirosso 2002 · Tempranillo de Oro

Lleirosso 2004 · Tempranillo de Oro

Luzmillar 2003 · Tempranillo de Plata

Luzmillar 2004 · Zarcillo de Oro

Luzmillar Crianza 2003 · Tempranillo de Plata

Luzmillar Crianza 2004 · Tempranillo de Plata



LLEIROSO

B O D E G A S Y V I Ñ E D O S

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

www.bodegaslleiroso.com

FEBRERO DE 2008 **miVino** 14

CON MUCHO GUSTO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Hamburguesa de cerdo ibérico con cebolla confitada y chips de yuca

Con la intención de recuperar un producto muy nuestro y versátil como es el cerdo ibérico, Jesús Romero, cocinero del Restaurante Paradís Puerta de América (Madrid), ha querido rendir su particular homenaje culinario.

Ingredientes (para 2 personas): 350 grs. de carne picada de presa ibérica, sal, pimienta, una cebolla, aceite, mostaza a las finas hierbas, jugo de carne, salsa kechup, lechugas variadas y una yuca.

Preparación: Picar la carne de cerdo, salpimentar y formar dos hamburguesas. Hacerlas a la plancha y reservar. Se confita la cebolla en aceite, y cuando esté blanda se mezcla con la mostaza de hierbas. Se hace un jugo de carne al que se le añade el kechup. Para los chips de yuca, se cortan láminas muy finas y se fríen a 120°C.

Montaje: Sobre la hamburguesa se pone la cebolla y se vierte un poco de jugo de la carne. Acompañar con un buqué de lechugas variadas y los chips de yuca.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: La carne de cerdo tiende a sabores dulces, al igual que la cebolla. Los que quieren pasar de los refrescos de cola a una bebida más sofisticada pueden optar por los espumosos jóvenes o con cierta crianza en barrica, estructurados, con cuerpo y fresca para ensalzar más la jugosidad de la carne; los blancos, preferiblemente con madera y sin aromas sofisticados. El rosado, mejor con cierta estructura pero sin perder frescura; los tintos jóvenes, con un tacto áspero, golosos y con volumen frutal son magníficos; y, por último, los tintos con crianza (leve tostado de madera), golosos y de cierta estructura, ligan a la perfección con la carne y la cebolla.

NUESTRA SELECCIÓN

1+1=3 CAVA BRUT NATURE ***

U Més u Fan Tres.

La fisonomía del cava mantiene la carne jugosa, se conjugan muy bien la sensación especiada que aporta la mostaza.

DOCETAÑIDOS 2007 ***

Lezcano Lacalle.

Domina el vino al principio. El dulzor realza la carne, y al final culmina con un secuestro de placeres y aromas mutuo.

ERIAL 2006 **

Epifanio Rivera.

Un bocado, regado con el vino, muy envolvente y profundo. Saca toda la personalidad de la carne.

SECRETO 2005 **

Viña Mayor.

Encuentro con mucha potencia y emociones. Al final, el vino domina, pero merece la pena ese primer instante.

SILENTE SELEC. 2005 **

Viña Las Colonias de Galeón.

Vino de gusto goloso, tostados notables que se acoplan sin complejos a la singularidad de la hamburguesa.

LAGAR DE CERVERA 2007 *

Lagar de Fornelos.

La combinación es muy respetuosa aunque la mostaza no le va nada bien. Preferible tomarla en pequeñas dosis.



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

un estímulo para los sentidos



El Sol, la Lluvia, el Frío... han hecho que nuestras cepas diesen un fruto excepcional, y de él hemos obtenido un vino de gran potencia aromática, el SOLAR DE SAMANIEGO CRIANZA 2004.

Los aromas típicos de la uva que le han dado forma, Tempranillo y Graciano, las barricas de roble donde ha envejecido y el reposo en botella, le han hecho alcanzar la EXCELENCIA.

SOLAR DE SAMANIEGO CRIANZA 2004, en verdad, UN ESTÍMULO PARA LOS SENTIDOS.



GRUPO
Solar de Samaniego
www.solardesamaniego.com

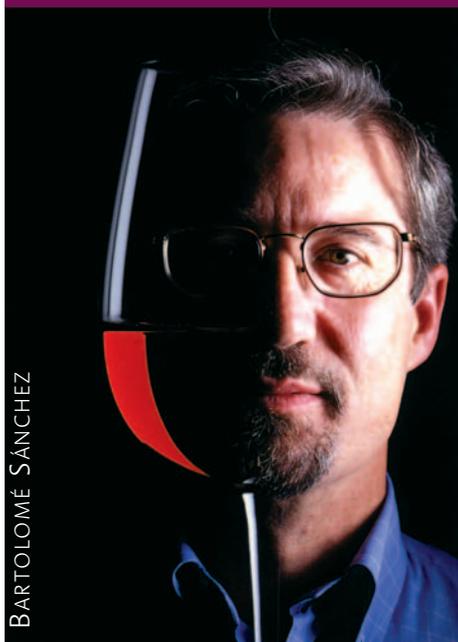


FEBRERO DE 2008 *miVino* 16

el alma nos hace visibles



LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Tesoros recuperados

Miguel Canalejo se ha involucrado en un admirable proyecto: recuperar la viña de sus antepasados, elaborar vinos y elevarlos a la categoría que antiguamente gozaban. Dispone de una finca de 300 hectáreas, en poder de la familia más de 150 años, que llega a las mismas tapias del Monasterio de Irache. Hasta la fecha se han plantado casi quince has. con Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y algo de Garnacha, dispuestas en un viñedo moderno y bien trazado. También ha construido una preciosa bodega, al lado mismo del camino de Santiago, obra trazada y dirigida por el arquitecto navarro Fernando Redón, dotada de todos los adelantos de la tecnología para que los vinos transmitan naturalidad, sean el reflejo fiel del entorno, del suelo y posean el estilo que la familia desea. Mimbres poderosos para elaborar un excelente vino, para colmo diseñado por Ignacio de Miguel.

LA EXPRESIÓN PURA DEL TERRUÑO

Hay vinos que recogen y ponen de manifiesto la esencia de un lugar. Razón principal por la que se reivindican cada vez más los llamados "vinos de terruño". Y esa esencia establece de manera tan profunda su naturaleza, su personalidad y carácter, que se aparta rotundamente de los demás, incluso de sus hermanos de lagar. Es lo que sucede con este tinto sacado de un pequeño y centenario majuelo que poseen los Escudero en el camino de Cadarroyo, en el término de Olmedillo de Roa, en plena Ribera del Duero burgalesa. Las gruesas cepas retorcidas aportan una materia prima concentrada y muy sana que su propietario, Eloy Escudero, transformará en un vino llamado como él mismo, tanta es la confianza que le inspira. Por ahora es su mayor obra, que en años malos, o los que estima que no alcanzan la calidad exigida, no saldrá al mercado como tal. La cantidad es mínima, unas cuantas barricas de un tonelero francés de fama mundial como Radoux acogen y educan este bravo ejemplo de vino de pago.

PAGO DE LARRAINZAR 2005

B. Y V. PAGO DE LARRAINZAR. CAMINO DE LA CORONA, s/n. 31240 AYEGUI (NAVARRA) TEL. 914 250 309. D.O. NAVARRA. PRECIO: 25 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: MERLOT (45%), CABERNET SAUVIGNON (40%) Y TEMPRANILLO (15%). CRIANZA: 13 MESES EN ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 2/1/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 8,7/10

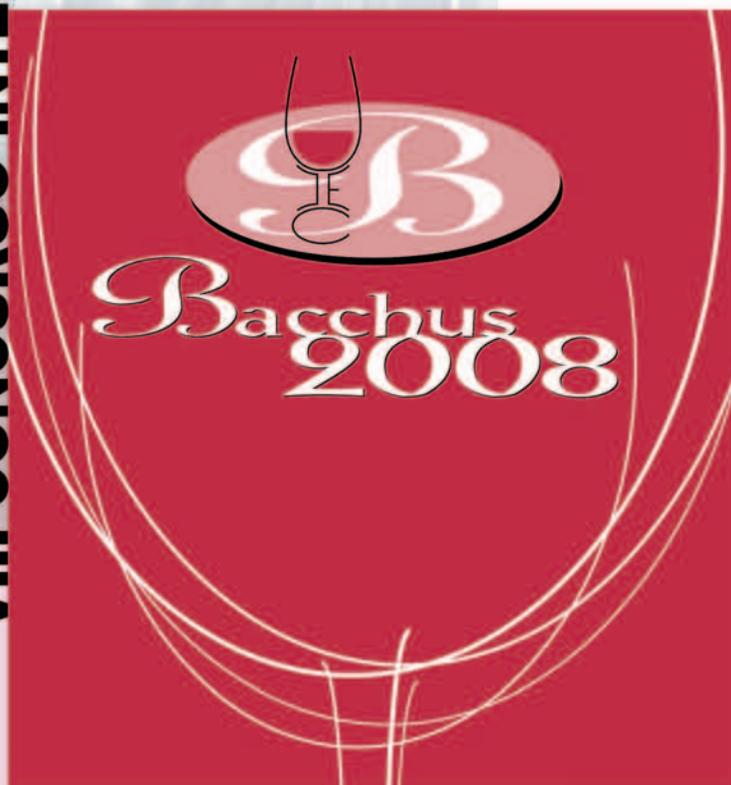
1ª Cata: De atractivo color rojo cereza. En nariz, aromas de fruta madura, confitura de frutillos, monte bajo, recuerdos minerales, especias y torrefactos, tonos de madera bien integrados, realmente un buqué complejo. En boca es sabroso, amplio, goloso, con un tanino maduro que aporta la agradable sensación de carnosidad. Buena estructura y largo final donde reaparecen los aromas con más pureza e intensidad. Se apreciarán mejor todas sus virtudes si se airea media hora antes de la degustación.

ELOY ESCUDERO 2005

BODEGAS Y VIÑEDOS ESCUDERO. CAMINO EL RAMO, s/n 09311 OLMEDILLO DE ROA (BURGOS) TEL. 947 55 10 70 INFO@COSTAV.COM. D.O. RIBERA DEL DUERO. PRECIO: 42 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: TINTO FINO. CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 28/12/2007 CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: OCHO/DIEZ AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9/10

1ª Cata: Rojo picota, todavía violáceo, cubierto, discurre poderoso en nariz, con mucho carácter. Y es que su conjunto aromático parece un bello canto a la variedad Tinto fino, a la pureza de fruta madura, mora, casís, tonos de regaliz, notas especiadas, producto de su delicada crianza. Elegante y profundo en boca, sabroso y con cuerpo, de tanino vigoroso y con mucha estructura. El final es sugerente con ese toque de notas balsámicas que aumentan la sensación de frescor.

VIII CONCURSO INTERNACIONAL
DE VINOS
14/18 MARZO '08



La gran cita española de los vinos del mundo

ÚNICO CONCURSO REALIZADO EN ESPAÑA EN
2008 CON EL PATROCINIO DE LA OIV Y DE LA UIOE

ORGANIZA  **U.E.C.**

PATROCINAN



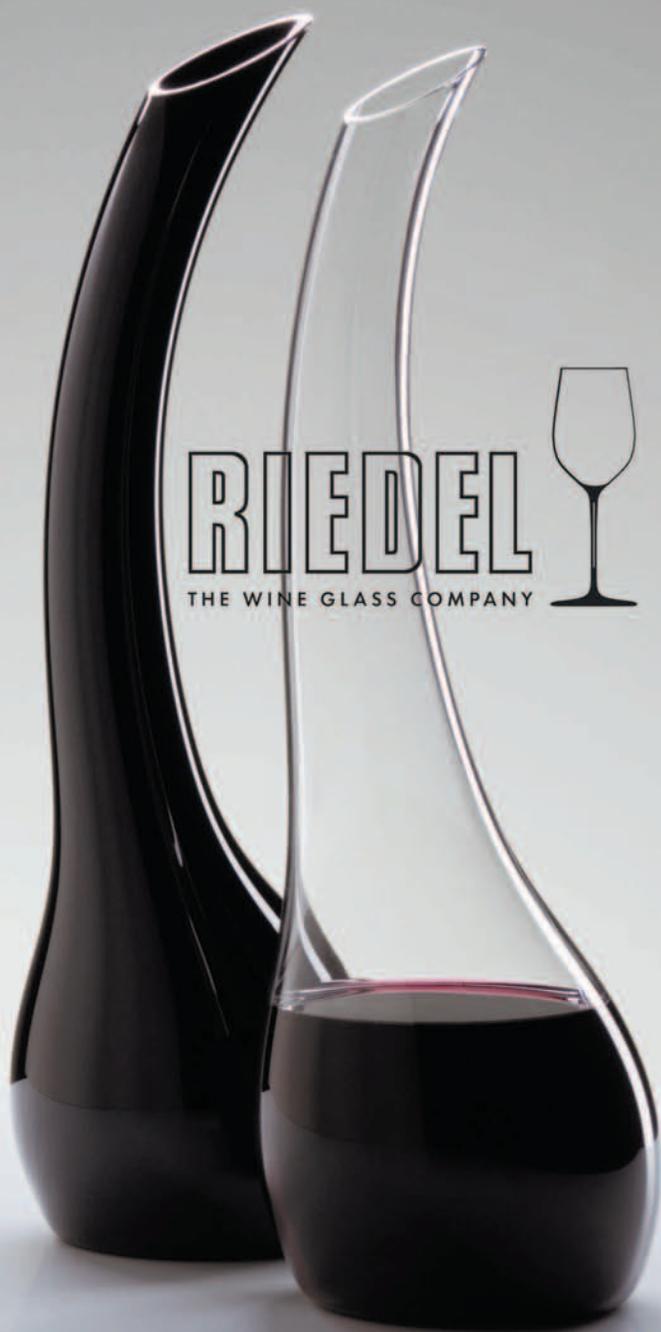
Organización Internacional
de Viticultores y Enólogos



Vinos Fed.
Federación Española de
Enólogos y Viticultores

FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN Y RECEPCIÓN DE MUESTRAS: 7 DE MARZO DE 2008

Para más información: Unión Española de Catadores (UEC)
c/ Lope de Vega, 27 • 28014 Madrid • Tel.: 914 293 477 • Fax: 914 291 238 • e-mail: info@uec.es • www.uec.es/bacchus



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

importado por
euroselecció



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



FOTO: ANGEL BECERRIL

Conde de Valdemar 2004 En constante evolución

Bodegas Valdemar es una empresa familiar cuyos orígenes datan de 1889. Jesús Martínez Bujanda, su propietario, comenzó a construirla en 1982. Sus modernas instalaciones y los innovadores métodos en la elaboración de sus vinos fueron desde sus comienzos las señas de identidad de la casa. La bodega se ha convertido en un referente en Rioja, donde se mezclan el saber hacer de una larga tradición vitivinícola con la continua constancia en la investigación para lograr en sus vinos la más alta calidad. Su filosofía de trabajo se basa en la insistencia en elaborar sus vinos exclusivamente a partir de viñedos propio, lo que les permite cuidar de todo el proceso desde la cepa y realizar una preselección de las uvas para cada tipo de vino. En cada una de las fases del proceso de elaboración, donde nada se deja al azar, se puede apreciar cómo la tecnología convive con el atento cuidado de sus enólogos para obtener vinos de gran prestigio.

Dentro de la amplia selección de vinos que la firma riojana elabora, la gama de referencia es Conde de Valdemar, donde el saber hacer se refleja en la vocación de constante evolución dentro del concepto de Rioja. Una gama que ha logrado con éxito la conjugación equilibrada de fruta y envejecimiento en madera, como refleja su Crianza 2004.

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.

CONDE DE VALDEMAR CRIANZA 2004

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ANGEL BECERRIL

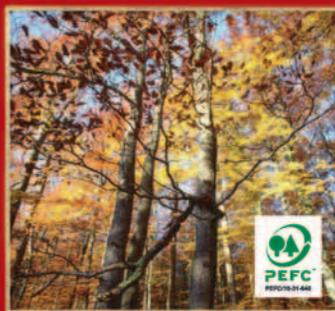
A vueltas con el envase ¿Qué es el Bag-in-box?

El Bag-in-box (BIB) es un envase compuesto por la combinación de «materiales triples complejos plásticos de alta barrera» unidos a un grifo e introducidos dentro de una caja de cartón. Este tipo de envase lo podemos encontrar en diferentes capacidades, 2, 3, 5, 10, 15 y 20 litros. Tiene numerosas aplicaciones comerciales, como contenedor de productos líquidos y semilíquidos, como refrescos, agua mineral, vinagre, leche fresca y sus derivados, mix de helados, concentrados, jarabes, siropes, zumos, huevo líquido, aceite y, por supuesto, vino. Un invento que se ha extendido por todo el mundo y tiene sus orígenes en Australia, como respuesta a la necesidad imperiosa de encontrar un envase económico para la exportación y de aceptables garantías de calidad. Una de las mayores ventajas de este sistema es su presunta mejor conservación, lo que permitiría degustar el vino durante más días, incluso semanas, sin los excesos de oxidación que se producen en una botella de vino a medio consumir, guardada para otro día.

En España el BIB fue introducido en 1984 por una empresa familiar llamada Conotainer, pero es a partir de los 90 cuando reacciona el mercado español. Las dos primeras zonas que implantan este novedoso sistema fueron Montilla-Moriles (principalmente por los problemas de oxidación en botella de sus finos) y Valdeorras. No tardaría en ser asumido el invento por las grandes bodegas, como en La Rioja, donde a pesar de estar prohibido por la D.O. Ca, es donde más BIB se consume como vino de mesa, o como en la Ribera del Duero, Rueda, La Mancha y Cataluña. Los envases más demandados en nuestro país son los de cinco y 15 litros (similar a una arroba), y en Europa los de diez litros. Los vinos que se comercializan son jóvenes del año, aunque también hemos encontrado algunos con madera, así como vinagres y dulces PX. El problema surge cuando queremos introducir vinos más complejos, que necesitan afinarse con el tiempo por haber sufrido una crianza en madera o con sus lías. La botella permite un cierto intercambio gaseoso, crucial para la evolución de los grandes vinos de guarda, cosa que no ocurre con el envase BIB. Para muchas bodegas el BIB es su salvación económica, mientras que para otras, este envase pone en peligro el futuro de la tradicional botella, tan experimentada y tan noble.

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

FEBRERO DE 2008 **Wine** 19



ENOFORUM

Del 21 al 23 de febrero de 2008

Eduardo Ruiz Andollo

Responsable del mercado español

T. (+34) 636 776935

F. (+34) 941 581880

eruiz@seguin-moreau.fr



La Haute Tonnellerie

ZI de Merpins - BP 94 - 16103 COGNAC cedex
Tél. +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax +33 (0)5 45 82 14 28
info@seguin-moreau.fr - www.seguin-moreau.fr



Elaboraciones cuidadas
para vinos excelentes

www.agrovin.com

FEBRERO DE 2008 *miVino* 20

QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Capribor Querida libertad

Ignacio Plaza, en su quesería familiar, ha querido potenciar la leche de su propio rebaño de cabras, alimentadas de pastos frescos. Solo así, en su paisaje extremeño de laberínticas dehesas, tiernas bellotas, tomillo y jara, se puede obtener una leche de máxima calidad para un queso excepcional. El resto, según nos comenta Ignacio, ha llegado solo. Nos referimos a la multitud de premios que ha obtenido, como premio a su buen hacer.

EL QUESO

CAPRIBOR ARTESANO LECHE CRUDA

Quesería Capribor.

C/ Valencia, 8. 10251 Aldeacentenera (Cáceres)

Tel. 927 490 056

www.capribor.es/iplaza@capribor.com

ELABORACIÓN

Se ordeñan las cabras dos veces al día, el resto del día lo pasan en el campo. La leche es calentada a 30° C, se añade el cuajo y se espera una hora. La cuajada se corta con una lira (tamaño de una lenteja) y se sigue agitando para que desuere mejor. Se introduce en moldes y se prensa entre dos y cuatro horas, dependiendo del pH. A continuación se introduce en salmuera, unas 18 horas, para después pasar dos meses a la cámara de secado. Finalmente madurará entre un mes y medio a dos en la cámara de maduración.

D.O.P. Queso Inores. Curación: cuatro meses. Tipo: pasta prensada. Forma: cilíndrica. Peso: 1 kilo. Cabaña: cabra serrana. PVP (kg): 25 €.

EL VINO

VIÑA GODEVAL CEPAS VELLAS 2006

Bodegas Godeval

Avda. de Galicia, 20.

32300 El Barco de Valdeorras (Ourense)

Tel. 988 325 309. Fax. 988 325 309.

www.godeval.com/godeval@godeval.com

D.O. Valdeorras. Tipo: blanco. Grado: 13% vol. Variedad: Godello. PVP: 20 €.

Cada bocado de queso es un recital de aromas limpios a leche, a pastos que se multiplica en boca. Aquí muestra su tacto granuloso, su frescura y profundidad. Así, el vino, en un cóctel prodigioso, se funde con el queso y aporta aromas deliciosos de frutas blancas tropicales (piña, chirimoya), respetando las texturas. Una espléndida combinación, un matrimonio muy bien avenido.





FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Whisky japonés Amor al malta

Pues sí, whisky japonés. Los países asiáticos son unos artistas en el arte de copiar. Hay que remontarse a 1924, cuando Masataka Taketsuru -conocido mundialmente como el padre del whisky japonés- destiló la primera botella. Provenía de una familia productora de *saque* desde 1733. Químico de profesión, fue contratado por Settsu Shuzo, una empresa con base en Osaka, para producir un boceto de lo que sería el primer whisky japonés. Taketsuru fue enviado a Escocia, la cátedra del whisky, en 1919, para aprender el oficio. La magia del entorno y sus gentes pronto prenderían una llama en el joven Taketsuru difícil de apagar. Durante su estancia en Escocia conoció a Jessie Roberta -que posteriormente cambió su nombre a Rita-, una joven escocesa con la que se casaría en 1920.

A su vuelta a Japón, en ese mismo año, el proyecto para el que había sido contratado no llegó a gestarse. Pero un año después, el grupo Kotobukiya le dejó crear su primer whisky, aunque obviamente estaba muy alejado de su verdadero sueño: elaborar el primer whisky de malta japonés. Y, en 1934, decidió jugársela por su cuenta levantando la compañía Nippo Kaju, para más tarde construir la destilería Yoichi en Hokkaido.

Su primera botella salió en 1940. En 1952, la compañía adoptó el nombre de Nikka Whisky. Su éxito creciente le permitió construir una segunda destilería en la isla de Honshu, cerca de la ciudad de Sendai. Masataka Taketsuru murió diez años más tarde a la edad de 85 años. Parte de su pasión se refleja hoy en las diez destilerías que existen en Japón y que siguen su estela. Sin embargo, no sería hasta marzo de 2002 cuando la revista Whisky Magazine, una de las publicaciones más prestigiosas del mundo, declaró al whisky japonés Nikka Yoichi de 10 años, como el mejor del año.

Fue un golpe bajo para los escoceses y una sorpresa tanto para los consumidores como para los propios japoneses. El whisky japonés irrumpía en Europa y se ponía de moda. En la actualidad se elaboran whiskies tanto de cebada como de grano con parámetros similares a los de Escocia. Las partidas de whisky, en general, son muy escasas, pero merece la pena probarlo aunque sólo sea por curiosidad. Los expertos, sin embargo, opinan que los whiskies japonés están muy bien elaborados aunque les falta algo de chispa.

FEBRERO DE 2008 *miVino* 21

Vetri Speciali
envases especiales de vidrio

Vetri Speciali Ibérica
Service Center - ZAL -
08040 Barcelona - ES
Av. Ports d'Europa, 100 3ª Pta.
Tel. +34/935525911
Fax. +34/935525999
info@vetrispecialiberica.es
www.vetrispeciali.com

Vetri Speciali
38100 Trento - Italy



El placer
de sorprenderle...
siempre!

GENTE DE VINO

Cuenllas, tenacidad y perfeccionismo

Cada temporada, cuando hacen aparición los primeros de la huerta, las primeras piezas de caza, las setas de cada estación, cambia la carta del madrileño restaurante Cuenllas, los platos tentadores en su página web, y también la línea de vinos que sugieren para acompañarlos. Por ejemplo, pollo de corral para estos días de invierno que van quedando, y Sirah manchego en la copa, o uno de "los potentes vinos de la colina tostada del Ródano" o un Pinot Noire 2005 de Borgoña... ¿Quién podría resistirse?

En eso ha basado su éxito y su imparable ascenso desde que la viuda de Cuenllas se enfrentó a su destino, a sacar adelante sola a sus hijos en tiempos duros. Así, hace mucho tiempo que la tienda se convirtió en un referente, el primero, el único, de importaciones exquisitas, por ejemplo algo tan escaso en otro tiempo como los quesos internacionales. Después vendría el pequeño *choco* en la trastienda, con una cocina basada en materia prima de alcurnia como la carne roja de verdad, madurada el tiempo necesario, perfecta.

El nuevo escenario es un restaurante pul-

cro, claro, minimalista, elegante, impecable hasta en el tono del servicio, donde nada perturba la atención sobre lo que pone en la mesa.

Al frente estuvo desde siempre su hijo Ángel al que se ha sumado el nieto, Fernando, que es quien cuida la bodega, quien se acerca al comensal, sibilante, como la serpiente del paraíso, para tentar con pecados a los que nadie puede dejar de sucumbir.

La suya es una carta ejemplar, completísima, con una selección de todas las grandes zonas vinícolas del mundo, pero además, constantemente actualizada con las novedades, las marcas emergentes, los premios, las cosechas. Es una carta hecha con un inmenso conocimiento y un exigente paladar. Y es un placer escucharle cómo describe un vino a un cliente indeciso o curioso. O comprobar el acuerdo cómplice con el chef, Sergio Sierra, el conocimiento de las recetas y el acierto a la hora de armonizar las copas.

La cocina se ha refinado, pero sigue atenta a la materia prima, al mercado, que son ellos mismos, como proveedores de muchos de los bocados y tragos *delicatessen* que se sirven en el restau-



rante o en la barra del Wine Bar, quesos, chacinas, salazones, licores y vinos que se pueden pedir por Internet.

Claro que es mejor probarlos antes, en la barra del bar, en un surtido enorme de marcas por copas, perfectamente conservadas.

CUENLLAS
 Restaurante y Wine Bar
 Ferraz 3 y 5. Madrid
 Restaurante 915425621
 Tienda: 915473133
www.cuenllas.com

VALSERRANO



VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA
 Villabuena de Álava
 Rioja Alavesa
 D.O. CA RÍOJA

Medalla de Oro Valserano, Rioja, 1999	Medalla de Plata Valserano, Finca Monteveijo, 2002	Medalla de Plata Valserano, Rioja, 1999	Medalla de Oro Valserano, Finca Monteveijo, 2002	Supremacía Valserano, Rioja, 1999
Medalla de Bronce Valserano, Rioja, 2002	Medalla de Bronce Valserano, Finca Monteveijo, 2002	Medalla de Plata Valserano, Rioja, 1999	Medalla de Plata Valserano, Finca Monteveijo, 2002	Supremacía Valserano, Rioja, 1999

FINCA MONTEVEIJO



Tel: 945 60 90 85
valserrano.com

españaoriginal, la mejor inversión agroalimentaria

Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otros productos agroalimentarios de calidad

Ciudad Real,
del 13 al 15 de mayo de 2008
www.espanaoriginal.com

Lebensmittel Zeitung

LZ NET
www.lz-net.de

Josef Seeböckler im 52. Gespräch
Jetzt amtlich: Der neue Mann an der Spitze des HDE zeigt sich tief verwurzelt im Mittelstand. 35

Festhalten bis Ende der Durstzeit
gen – auch unabwertungsverhältnis.

Guter Start der España Original

Ciudad Real, 2. November. Spezialitäten hat Spanien eine Menge zu bieten. Dazu gehören die luftgetrockneten Schinken, die Vielzahl der Fleischwaren, die Fischereierzeugnisse, Käse, die Essige und Öle und die vielen anderen Feinkostprodukte. Sich darüber einen Überblick zu verschaffen, ist schwierig. In dieser Nische will sich die Fachmesse „España Original“ positionieren und versteht sich dementsprechend als Ergänzung zu der alle zwei Jahr stattfindenden Alimentaria in Barcelona, die zwar in ihrem Anspruch alle Produktsegmente abdeckt, doch den reinen Spezialitäten einen verhältnismäßig geringeren Platz einräumt. Ausrichter der „España Original“, die in diesem Jahr zum ersten Mal vom 25. bis 28. September stattfand, ist die Handelskammer von Ciudad Real, der Hauptstadt von Castilla-La Mancha. Dorthin gelangt man von Madrid aus mit dem Schnellzug in weniger als einer Stunde. Dem Konzept der

Buen inicio de España Original

“...un lugar de encuentro entre fabricantes de productos de calidad y distribuidores nacionales e internacionales”
(Número 29, 21 de julio de 2006)

“Desde Madrid se llega en AVE en menos de una hora. Siguiendo el éxito de la feria del vino FENAVIN que también tiene lugar en Ciudad Real...”
(Número 44, 3 de noviembre de 2006)

LEBENSMITTELZEITUNG; Revista alemana con una antigüedad de 59 años, se dirige a profesionales del sector de la alimentación (jefes de compra, gerentes, jefes de logística). Es una revista semanal con una tirada de 40.641 ejemplares; un 70% de éstos son abonos. Es la revista más reconocida e importante en el sector de la alimentación.



Garantía de origen

Hacer negocio será el principal objetivo de la I Edición de España Original, Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otras Indicaciones de Calidad, que se celebrará en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, del 25 al 28 de septiembre. El evento, impulsado por los mismos organizadores de la Feria Nacional del Vino (Fenavin), contará con un total de 175 compradores internacionales, procedentes de países como Italia, Francia, Portugal, Alemania, Reino Unido, Estados Unidos, Japón y Rusia.

(Agosto/septiembre 2006)



SFERA MEAT, revista rusa mensual con 5.000 ejemplares. Está dirigida a los directores de empresas, tecnólogos, ingenieros, especialistas del departamento de ventas, compras, marketing.

Торжество хамона

Уровень организации

Для проведения выставки специально выбраны Сфера Мейт - в этом издании особое внимание уделяется разделу «Сфера Мейт» - разделу, посвященному мясным продуктам. Выставка на 60% состоит из продукции с ДНО, в том числе из Испании. Выставка на 60% состоит из продукции с ДНО, в том числе из Испании. Выставка на 60% состоит из продукции с ДНО, в том числе из Испании.

“Los organizadores querían hacer la feria lo más útil posible para toda la gente que quería encontrar en España Original clientes y proveedores”.....

“España es conocida por sus embutidos y jamones que fueron representados en la feria. Los boutiques gourmet pueden encontrar aquí jamones y embutidos de calidad...”

“La mayoría de las empresas expositoras están interesadas en colaboración con Rusia porque ven el mercado de nuestro país muy potente”.....

“La Feria España Original ha nacido de la feria vinícola FENAVIN, que tiene un gran éxito cada dos años. En las primeras ediciones de FENAVIN los organizadores han notado que además de los fabricantes de vino había mucho interés por parte de los fabricantes de productos de alimentación que acompañan el proceso de tomar el vino. Los fabricantes de alimentación son la columna vertebral de la nueva feria, España Original”.

(Número 10, octubre de 2006)

españaoriginal

Especially presented in society of the mano de Hemesio de Lara fern el central, Manuel Julia (la la derecha), presidente y director de la feria, y Angel Amador, coordinador institucional.

Genuino sabor español (Abril de 2006)

El éxito consolidado en la Feria Nacional del Vino, Fenavin 2005, en su tercera edición, se va a trasladar ahora a una nueva feria del sector agroalimentario. Nace España Original, la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otras Indicaciones de Calidad, que se celebrará en Ciudad Real del 25 al 28 de septiembre, un certamen que cuenta con el mismo equipo gestor de Fenavin.

Centro de Negocios, esto es: países objetivo en esta edición de España Original y los canales de distribución. La Galería es el gran escaparate de los productos agroalimentarios que son posibles encontrar en España Original. Se pretende que los profesionales, especialmente los compradores, dispongan de un entorno cómodo para conocer, en un tiempo ajustado, todos los productos



(5 de noviembre de 2006)

foodaktuell.ch

(13 de agosto de 2006)
El artículo está en:
<http://www.foodaktuell.ch/editorial.php?id=281>.

(17 de octubre de 2006)
El artículo está en:
<http://www.foodaktuell.ch/editorial.php?id=349>

El vino salva a la Humanidad

Hemos ilustrado el artículo con este cuadro de Albrecht Altdorfer (1480-1538), "Lot y su hija", que representa un paisaje incestuoso, en el que, después de la destrucción de Sodoma y Gomorra (que aparece al fondo), las hijas de Lot emborrachan a su padre para llegar a procrear con él. Ellas son las únicas mujeres que han quedado después de la quema de la ciudad. Su instinto procreativo está más allá de cualquier consideración ética; es necesario perpetuar la especie: un deber moral que se encuentra por encima de los propios sujetos individuales.

Y, aunque el acto en sí pueda parecer como algo execrable, sin embargo Altdorfer nos lo muestra como un acto sereno, sin rastro alguno de condena, lejos de esta narración bíblica: «Subió Lot desde Soar y se quedó a vivir en el monte con sus dos hijas, temeroso de vivir en Soar. El y sus dos hijas se instalaron en una cueva.

La mayor dijo a la pequeña: Nuestro padre es viejo y no hay ningún hombre en el país que se una a nosotras, como se hace en todo

el mundo. Ven, vamos a darle vino a nuestro padre, nos acostaremos con él y así engendremos descendencia. En efecto, dieron vino a su padre aquella misma noche, y entró la mayor y se acostó con su padre, sin que él se enterase de cuándo ella se acostó ni cuándo se levantó.

Al día siguiente dijo la mayor a la pequeña: Mira, yo me he acostado anoche con mi padre. Vamos a darle vino también esta noche, y entras tú a acostarte con él, y así engendremos de nuestro padre descendencia.

Dieron, pues, también aquella noche vino a su padre, y levantándose la pequeña se acostó con él, sin que él se enterase de cuándo ella se acostó ni cuándo se levantó. Las dos hijas de Lot quedaron encintas de su padre.»

Sólo ese rasgo de morbidez sexual no disimulada del padre arroja cierto aire de suave morbosidad incestuosa sobre el conjunto del cuadro. Y es que en el cuadro la leyenda tradicional parece invertirse. No están los dos cuerpos desnudos dentro de una cueva que trate de ocultar un acto inmoral, se encuentran en plena naturale-



za, pero sin llegar a tener contacto directo con ella gracias al manto verde que recoge sus cuerpos. No es el padre el que está borracho; es su joven hija, de pechos púberes y formas corporales en todo su esplendor juvenil, con su sonrisa tranquila, la que mantiene un vaso de vino en su mano izquierda, de manera relajada, sin atisbo alguno de tensión ante el acto que está a punto de consumarse.

La copa de vino, un producto nacido de la naturaleza y, a la vez, de la mano del hombre, va a convertirse en el elemento que hace posible que la especie humana no desaparezca. Gracias a esa copa de vino, la muchacha, aunque con la mirada desviada de su padre, nos ha librado de la extinción.

Las auténticas experiencias de buen gusto requieren ambientes Excepcionales

ALCOBENDAS MOBILIARIO DE HOGAR - C.C RÍO NORTE - CTRA. FUENCARRAL, 1 - ALCOBENDAS - MADRID 91 661 72 51 CASTELLANA MOBILIARIO DE COCINA BAÑO Y AZULEJOS
 Pº DE LA CASTELLANA, 172 - MADRID - 91 343 09 95 NÚÑEZ DE BALBOA MOBILIARIO DE HOGAR - NÚÑEZ DE BALBOA, 81 - MADRID - 91 431 42 12 VILLALBA MOBILIARIO DE HOGAR
 COCINAS Y AZULEJOS - CTRA. VILLALBA A GUADARRAMA KM. 1,200 - COLLADO VILLALBA - MADRID - 91 850 70 26

www.esil-dealba.com

Esil de Alba
 MUEBLES - AZULEJOS - COCINAS

Covides

VIÑEDOS • BODEGAS

CREACIÓN PROPIA



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

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

parenthesis.es

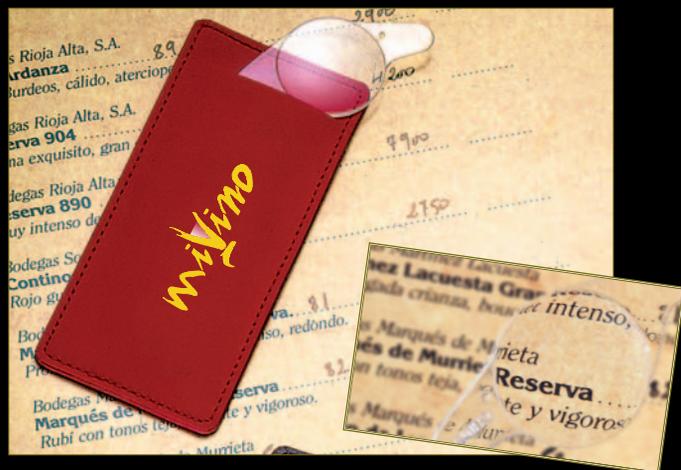
VINO ECOLÓGICO, PROCEDENTE DE LA VIÑA DEL PAGO DE LA VIEJA, SITA EN LA ALPUJARRA

EL CORTIJO DE LA VIEJA

Cortijo de la Vieja, Paraje de la Vieja
Ctra. A-348 km. 85 - 04006 Alcolea (Almería)
Tel: 669 120 635 - 620 842 587 - 676 663 869
E-mail: isabel@iniza.es



Si ha vuelto a olvidar las gafas...



...pídaselas al maître

Lentino®

Las gafas de emergencia

Para hacer sus pedidos:

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



"UN PAISAJE... UN VINO"

www.adegaalgueira.com



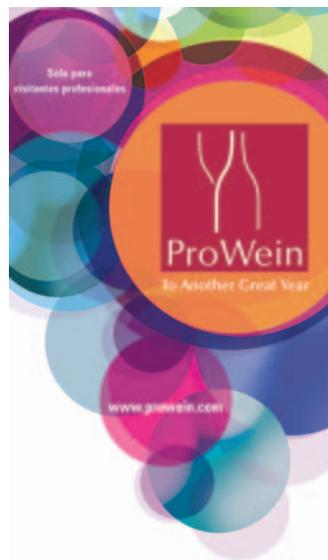
Nuevo producto enoturístico La Ruta del Vino D.O. Montsant se presenta en Madrid



La consejera comarcal de Turismo, Roser Vives, presentó en Madrid la Ruta del Vino de la D.O. Montsant, nuevo producto turístico con doce bodegas de esta zona, que el Consell Comarcal del Priorat ha creado en el marco del Plan de Fomento del Turismo que está desarrollando desde hace un año. La presentación tuvo lugar en la muestra «Escaparate de Catalunya», que se celebró en el Centro Cultural Blanquerna de la Generalitat. Un producto que se dio a conocer ante la prensa especializada, profesionales del sector y

algunos operadores turísticos, basado en las visitas turísticas a las bodegas de la citada D.O. Como introductor a los vinos de esta emergente zona vinícola se contó con la colaboración del crítico y periodista José Peñín. La valoración que se hace desde el Consell Comarcal del Priorat es muy positiva ya que, tal y como explicó la conselleira, «esta muestra es una puerta abierta al mercado turístico especializado y de calidad, que es el objetivo marcado por el Plan de Fomento del Turismo de la comarca del Priorat».

ProWein 2008 La mayor oferta internacional



ProWein, Feria Monográfica Internacional de Vinos y Bebidas Espirituosas de Düsseldorf (Alemania), inicia del 16 al 18 de marzo una nueva edición con el lema «To another great year» y una imagen muy actual. Esta edición presenta una amplia oferta internacional, cuenta con la participación de nuevos países como China y Argelia, y no podía faltar su sección estrella, la zona de catas, donde los visitantes podrán encontrar una interesante selección de temas y obtener de este modo una panorámica general del mercado. Cada año, las catas versan sobre diferentes temas de máxima actualidad, y están abiertas a todo el público visitante, que puede degustar en ellas hasta 1.000 propuestas distintas, algo único en el mundo. Además, como nuevo reclamo, acudirán vinos de cultivo ecológico.

Rioja, nueva identidad Por un vino universal

El arte, la política y la cultura se dieron cita en el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, de Madrid, con motivo de la presentación de la nueva imagen corporativa de los vinos de Rioja. Esta renovación representa la culminación del proceso de cambio puesto en marcha hace cuatro años en esta D.O. y es un importante paso para proyectar una imagen de región innovadora y en constante evolución, consolidar el reconocimiento y prestigio de sus vinos en los mercados internacionales y mantener su liderazgo entre los vinos



españoles. Desde la experiencia y manteniendo un estilo propio, Rioja ha sabido adaptarse con éxito al devenir de los mercados en los últimos años, progresando no sólo en la tipología de sus vinos, sino también en la modernización de cultivos, viñedos y bodegas.

Trofeo Custodio L. Zamorra El mejor sumiller

Un total de doce sumilleres participaron en el II Campeonato Nacional de Sumilleres «Trofeo Custodio López Zamorra» organizado por la Asociación Madrileña de Sumilleres, que nace del prestigioso Curso de Sumilleres de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, y está patrocinado por la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha. Este certamen se ha desarrollado durante la VI Cumbre Internacional de Gastronomía

Madrid Fusión. La consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez, y Custodio López Zamorra, sumiller del restaurante madrileño Zalacaín, fueron los encargados de realizar la entrega de los premios a los dos finalistas del Campeonato.

Los finalistas fueron Javier Gila, que en la actualidad trabaja en la tienda Lavinia, y Bruno Murciano, primer sumiller del hotel Ritz de Londres, primer y segundo premio, respectivamente.

La Vicalanda 2003 Para el «Día del Padre»

La Vicalanda, vino de alta expresión de Bodegas Bilbainas, propone este año su reserva 2003 como regalo para el «Día del Padre». Un regalo ideal «para el papá al que le gusta compartir un buen vino con la familia en una fecha tan señalada. Para regalar algo que se salga de lo común, este Tempranillo de alta calidad es una buena sugerencia para compartir algo con los que más quieres». Además, La Vicalanda cambia su imagen por primera vez desde 1994, año en que apareció en el panorama vinícola. Desde entonces, ha ido poco a poco convirtiéndose en uno de los estandartes de los vinos de corte moderno de la D.O. Ca. Rioja.



Bodegas Castiblanque Guía de vinos para niños



La experiencia piloto servirá para dar a conocer la cultura del vino y concienciar a los niños sobre su futuro consumo responsable.

Castiblanque, la bodega de Campo de Criptana, ha desarrollado una guía didáctica sobre viticultura dirigida a alumnos de entre 6 y 12 años, que será la base de la prueba piloto que se va desarrollar hasta el mes de septiembre. El análisis de esta experiencia permitirá mejorar los contenidos y los talleres a realizar, para que el próximo curso 2008-2009 esta actividad forme parte del programa de salidas didácticas que realizan los colegios en Castilla-La Mancha.

Pero el proyecto educativo contempla otro aspecto más que ayuda a la retención de las explicaciones. La firma man-

chega ha creado dos personajes, las uvas Blanquita y Negrita Castiblanque que, además de ilustrar las guías para hacer más fácil la lectura, acompañan a los alumnos durante el recorrido de las instalaciones y les ofrecen además su ayuda a la hora de realizar los talleres prácticos. La inauguración de esta experiencia piloto la ha protagonizado el colegio Virgen de Criptana. A partir de septiembre, este proyecto se incorporará a la programación de actividades escolares de la Consejería de Educación manchega, por lo que formará parte de las salidas didácticas que realizan los colegios a lo largo del año

VII Concurso Zoco Jóvenes promesas

Por séptimo año consecutivo, se convoca el Concurso Zoco de Jóvenes Cocineros, con el objetivo de continuar renovando la tradición gastronómica.

Zoco, un pacharán que basa su elaboración en la calidad y la tradición, siempre ha tenido estos dos valores en cuenta como ejes de este concurso. Así nació este certamen, con la intención de inculcar el respeto por la tradición junto con la ambición de innovar, en las jóvenes promesas de la cocina española.

Las cientos de recetas con las que a lo largo de los años se ha reinventado lo más tradicional de la gastronomía española en el Concurso Zoco de Jóvenes Cocineros, han superado todas las expectativas y alcanzado una calidad única, propia de las figuras de la gastronomía de nuestro país. Por ello, tras la séptima edición del concurso que se celebrará en Madrid el

29 de abril, Zoco editará un libro exclusivo en el que se recopilarán todas las recetas que tanto han hecho disfrutar a sus creadores y al propio jurado de la competición. Junto a Mario Sandoval, otras nueve figuras de la gastronomía nacional, como Darío Barrio y Paco Roncero, serán los encargados de juzgar los platos creados por las jóvenes promesas de esta edición del Concurso de Jóvenes Cocineros Zoco.



Cartel anunciador del concurso Zoco de Jóvenes Cocineros.

RUEDA 100% VERDEJO

CUATRO RAYAS EL VERDEJO DE RUEDA

COOPERATIVA
SOCIEDAD LIMITADA
AGRICOLA
CASTELLANA



SON NOTICIA

Encuentro internacional de autores de vino



El equipo promotor del proyecto vitivinícola La Melonera y el Grupo Peñín han creado el I Encuentro Internacional de Autores de Vino, WineCreator. Aquí se darán cita 20 de los más reconocidos críticos vinícolas del panorama internacional junto a los mejores

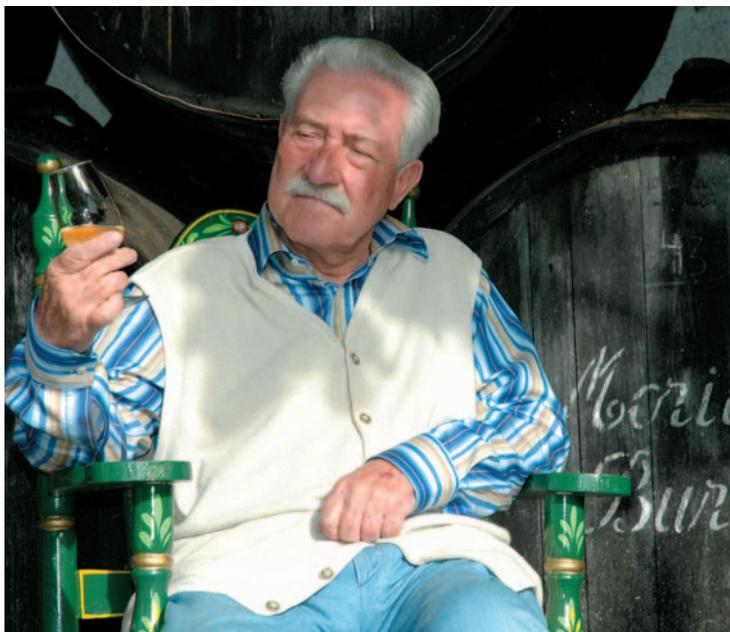
autores de vino del mundo, elegidos por estos reconocidos periodistas. El encuentro se llevará a cabo los días 18 y 19 de abril, en la localidad de Ronda (Málaga). Una cita ineludible para todos los profesionales del vino que quieran formar parte de este selecto grupo de expertos.

Irus Selección La gama más alta

Bodega Irius (D.O. Somontano) acaba de sacar al mercado Irius Selección, el vino que inaugura su gama más alta. La producción ha sido de 16.100 litros, poco más de 22.000 botellas. Las variedades presentes en Irius Selección son Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Durante 14 meses el vino se ha criado, sobre sus propias lías, en una selección particular de

barricas nuevas de roble francés, de grano extrafino. El resultado es un tinto complejo, goloso, sin restarle elegancia. De un color rojo cereza, intenso, limpio y brillante. Éste es el primer vino de la gama Irius, la más alta de esta firma que ya ha logrado un gran reconocimiento por parte de la crítica especializada con anteriores vinos comercializados bajo las marcas Absum y Disuperi.

«Alma» de B. Málaga Virgen Adiós a Juan I. de Burgos



Juan Ignacio de Burgos, presidente de Bodegas Málaga Virgen, falleció el pasado mes de enero a los 69 años de edad. Granadino de nacimiento, se licenció en Ciencias Políticas, Económicas y Comerciales en la Universidad de Madrid. De familia bodeguera desde 1885, siempre estuvo ligado al mundo de los vinos. Tras muchos años en Rumasa como responsable de la División de

Vinos, en 1984 crea PROCALSA (distribuidora de alimentación y hostelería en Madrid), en 2005 fusiona Bodegas López Hermanos e Inversiones Santa Ana para convertirlas en la actual Bodegas Málaga Virgen. Desde esta fecha, De Burgos se centra en el desarrollo de nuevas marcas y productos, y muy especialmente en la construcción de las nuevas bodegas en Fuentepiedra, Málaga.

Fundación Cultura del Vino El vino en Museo de El Prado

Este año la Fundación para la Cultura del Vino pone en marcha una nueva y sorprendente iniciativa: un ciclo de visitas al Museo del Prado con el fin de conocer obras relacionadas con el universo de la vitivinicultura. Se trata de un recorrido que sugiere una mirada diferente a obras muy famosas, desde «La vendimia», de Goya, hasta la «La Bacanal de los Andrios», de Tiziano, pasando por «El gusto», de Jan Brueghel I, «El rey bebe», de David Terneris, o «La ofrenda a Baco», de Michel-Ange

Houasse, entre otras obras. Todas han sido escogidas por sus perspectivas artísticas, sociales, históricas y afectivas, y que tienen como denominador común el vino. Finalizadas las visitas, los asistentes disfrutarán de una cena en el vestíbulo de los Jerónimos del propio museo, obra recién inaugurada, del arquitecto Rafael Moneo. Los interesados podrán obtener más información y hacer su reserva contactando con la Fundación, vía e-mail (fundacion@culturadelvino.org) o llamando al teléfono 91 343 07 08.



Un nuevo proyecto de recorridos de expresiones artísticas relacionadas con la vitivinicultura, que sugiere una mirada diferente a obras muy famosas entre las que se incluye «La vendimia» de Goya.

Para el ganador del crucigrama Fin de semana en el Priorat

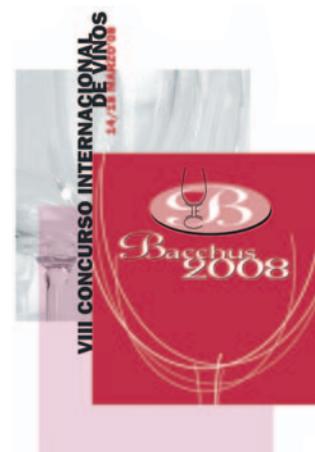
ENODESTINO, COMARCA PRIORAT TURISME Y MIVINO te ofrecen la oportunidad de conocer de cerca el Priorat, un territorio especial cercano al mar y las montañas, inexplorado, donde se elaboran algunos de los mejores vinos de España. **El ganador del crucigrama de la página 32** disfrutará de una ruta de fin de semana(*) con una noche de alojamiento y desayuno en pleno corazón del Priorat, un lugar ideal para disfrutar del encanto de un enclave único.

(*) La ruta incluye: una noche en régimen de alojamiento y desayuno en un lugar con mucho encanto (Cal Compte) y una cena casera, una comida en un restaurante de Falset (El Cairat), dos visitas a bodegas (Buil i giné y Cooperativa de Falset) y una visita a la Cartuxa de Scaladei, además de información con los lugares recomendados para visitar, gestión de reservas en los establecimientos, asistencia 24 horas, libro de ruta con los horarios, mapas de situación... **No incluye transporte.** Válido hasta diciembre de 2008.



Bacchus 2008 Una cita ineludible

Del 14 al 18 de marzo, los salones del Casino de Madrid serán los encargados de albergar la octava edición del concurso Bacchus 2008. Este certamen, oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, volverá a contar con el patrocinio tanto de la Federación Mundial de Grandes



Concursos de Vinos y Espirituosos (VINO FED) como de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), lo que avala su importancia a nivel nacional e internacional.

La Unión Española de Catadores (UEC), como entidad organizadora del concurso, se encargará del buen desarrollo de las sesiones de cata, en las que participarán más de 60 catadores nacionales y extranjeros, y de la repercusión promocional y comercial de los vinos galardonados.

VII Encuentro Verema Los mejores vinos del momento se citan en Valencia

Durante los días 15 y 16 de febrero tendrá lugar en Valencia el «Encuentro Verema», un evento donde los mejores enólogos y bodegas de España se dan cita desde hace siete años, y donde aficionados y profesionales del vino de toda España acuden para probar todas las novedades de las bodegas más afamadas. Este encuentro abre su séptima edición con una cata vertical, para más de 250 personas, de Contino Reserva, donde el enólogo Jesús Madrazo hará una retrospectiva desde la añada fundacional del vino (1979) hasta la última añada que aún no está en el mercado (2007). Más tarde, cerca de treinta bodegas de toda España expondrán para todos los asistentes sus novedades y sus vinos más consagrados, en una degustación que durará hasta cerca de la medianoche. También podrán catar los asistentes una buena representación de vinos italianos y alemanes de alto nivel. Al día siguiente, sábado, el evento arranca con una cata dirigida por uno de los enólogos de mayor prestigio del panorama nacional en los últimos años: Jesús Artajona, de Bodegas Enate. Artajona realizará una cata vertical comentada de su vino Enate Reserva, desde la añada 1998 hasta la de 2003, que presentará en primicia. Las actividades se reanudarán con una interesante cata de amontillados, donde seis importantes bodegas de Jerez ofrecerán ante los asistentes sus más preciadas joyas. Esta cata

será dirigida por el presidente de la D.O. Jerez, Jorge Pascual. Una vez finalizada esta sesión, se procederá a entregar los Premios Verema, los únicos elegidos por los propios usuarios y consumidores, a través de votaciones en la web de www.verema.com. Así han quedado los premios este año: «Bodega del Año 2007» para Bodegas Mendoza; «Bodega con Mejor Trayectoria» para Viñedos del Contino; «Mejor Vino del Año 2007» para Aalto PS 2004; «Personaje del Mundo del Vino 2007» para Quim Vila, y «Premio a la Calidad en el Servicio del Vino de los Restaurantes del año 2007» para La Sucursal (Valencia).

Tras la entrega de premios, otras treinta bodegas diferentes expondrán de nuevo sus novedades y vinos más representativos en una sesión de degustación para todos los asistentes, hasta la media tarde. El evento finalizará con una mesa redonda sobre «El futuro del vino español en un contexto de globalización» en la que participarán Ignacio de Miguel, Mariano García, Sara Pérez y Quim Vila, y se catarán dos vinos elegidos por los ponentes como ejemplo del tema tratado.

El Encuentro Verema se consolida año tras año como una cita ineludible para cualquier buen aficionado al vino. Es una oportunidad única para catar los mejores vinos nacionales y otros extranjeros, y charlar directamente con sus elaboradores.

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 Luxury** 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.**



Para abrir y degustar

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

Ref. PV-WK101: **99 €**

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 €.**

Maletín de cata

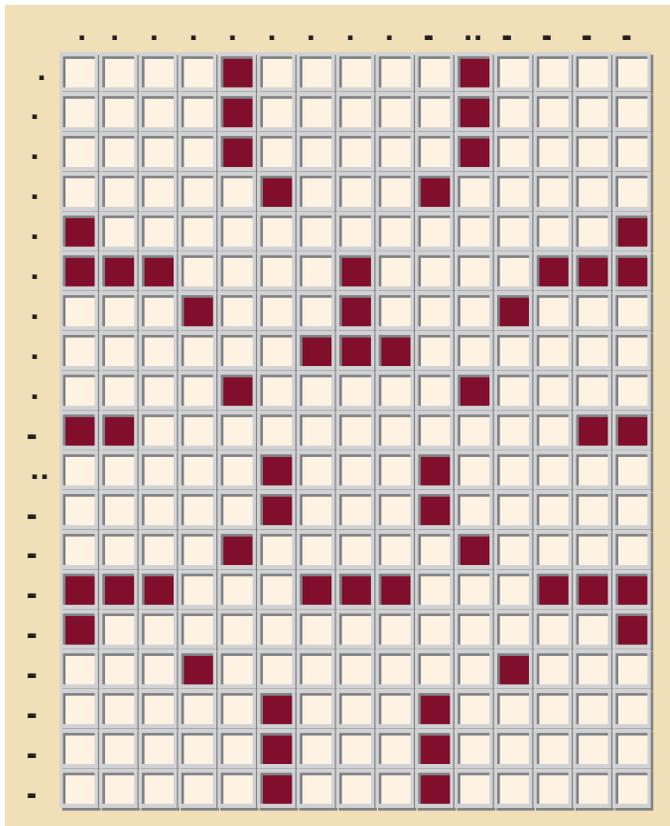
Este es el maletín del perfecto cataador, reunido **Showroom**. Un utensilio profesional para ahondar en el arte de la cata. Contiene 4 catavinos, una anilla recogegotas, un cortacápsulas, un sacacorchos de doble impulso, una insignia de sumiller, una lámina *dropstop*, para servir sin goteo, un termómetro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

Reunión enológica

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por ENODESTINO y COMARCA PRIORAT TURISME. Se sorteará un viaje para 2 personas entre los acertantes. Envíenos, antes del día 22 de este mes, el resultado a nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. Celebración acompañada de vino. Socio de Juve. El Amor en persona. 2. Tomar por el mango. Amurallada ciudad de Castilla. Denominación vinícola de Zamora. 3. Precipitarse al abismo. Confrontación entre testigos. Avestruces australianos. 4. Libres de achaques. Lancelot du _____. Traslado consigo. 5. Enológico héroe de cómic (?). 6. Aquellas de más allá. Cita con padrinos. 7. Fenómeno de propagación. Anclé con cuerdas. Actúe intrépidamente. Vecino de Blas. 8. Limpia a más no poder. Bodega de Viña Sol. 9. Costa muy chic. Antigua asociación de ganaderos. Etapas de la Geología. 10. Enológico nombre de Cantiflas (?). 11. Haga efectivo el cheque. Espíritu familiar romano. De calidad musical. 12. Pertrecho de la mula. Me plantaré. Criatura unicelular. 13. Pareja champagnera de Chandon. Grandes barricas de Jerez. Dios fiestero del vino. 14. Lambda del latín. Preocupación de la FAO. 15. Enológica figura de la Semana Santa (?). 16. Perro de caza. Capital de Kenia. País de Mercosur. 17. Compañía vinícola de Somontano. Grado del senci. Una de las Dominguín. 18. Uva noir de los burdeos. Todo un poema. Departamento contable de la cia. 19. Ejercicio de yoga. Cuerpo militar de UK. Fino de Domecq.

VERTICALES. 1. Apples con chips. Acción hostil sobre la S.A. Fabricación en 3D. Víctima de la filoxera. 2. Newton con principios. Casal de No me importa nada. Recompensa olímpica. Joplin estrella de Woodstock. 3. Urbe italiana de los chianti. Proporcione claridad. Más baja de lo normal. 4. Mosto dulzón. Vinos intermedios. Sin ____ ni son. 5. Arañar de los recados. Uno con cargos. Vidrio del coche. 6. Índice 40 de París. Esterilla del dojo. Saluda con afecto. 7. Respaldase económicamente. Griego de Delfos. Casas en los campanarios. 8. No quitan ojo. Rival del mini. Levantada con la yunta. 9. Púa del guitarrista. Practica el arte de Cúchares. Áreas delimitadas. 10. Pobladísimo Paulo. Lo contrario de sumar. Competencia de Volvo. 11. Trató con mucha familiaridad. H de Homero. Variante de catarro. 12. De sutil condición. Fama. Protagonista femenina de Nabokov. 13. Polansky cinematográfico. Equivocada. Campbell supermodelo. 14. Ingrediente de la quemada. Borrachera. Periódico de Vocento. Fibra patentada por DuPont. 15. Falto de expresividad. Reemplazo de la Mir. Tse visionario del Tao. Obtiene beneficios.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 125

LA PLANTA 2006

Ángel Romero Azorín
C/ Cuenca, 8 5º F
02002 Albacete

Luis Lozano
Plaza Mayor, 27.
47193 La Cistierniga.
Valladolid

Manuel Jiménez
C/ Rogelio Falgueras, 6
28038 Madrid

Miguel Ángel Carrasco
Paraje de Villaconejos, 2 5º B
28030 Madrid

Francisco Prades Albalat
Av. del País Valencià, 45 4º 11.
12200 Onda. Castellón

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 126

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 126

Miguel A. Melgar Mingo
Gonzalo Martín Nieto



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
AQUELARRE San Sebastián (Guipúzcoa)	Txakolí Txomin Etxaniz '06 Gutián Sobre Lías '06 Milmanda '05	Remelluri Rva. '02 Aalto '04 San Vicente '04	Chivite Colección 125 V.T '04 Tokaji Aszú 5 Puttonyos '98 PX Venerable 30 años
ENOTECA EL ABUELO El Egido (Almería)	Viñas del Vero Gewürztraminer '07 Enate Chardonnay '07 Mar de Frades '06	Llanum Selección '04 Hemar Cr. '04 Vizcarra Roble '06	Vino Naranja Par Juvé y Camps Rva. de Familia Juvé y Camps Brut Rosé Pinot Noir
ESTEBAN, SELECCIÓN CULINARIA Mos (Pontevedra)	Emilio Rojo '06 Canónigo Areal '06 El Dorado Vinho Verde '05	Novellum '04 Dominio de Atauta '04 Goliardo Caiño '05	MR Moscatel '06 Tostado de Costeira '05 Porto Burmester LBV
JAMONERÍAS BELLOTA La Coruña	Dona Rosa '06 Mar de Frades '06 Santiago Ruiz '06	Pago de Carraovejas '04 Azpilicueta Cr. '04 La Montesa '04	
LUKAS ARDOTEGUIA Zarautz (Guipúzcoa)	Vallegarcía Vignier '04 Pezas do Portela '00 Gelabert Muscat '00	Finca Villacreces '04 Silvanus '05 Valserrano '04	La Dolce Tita MR Moscatel Noé
MARACAIBO Segovia	Ossian '06 V3 '04 Pie Franco '06	Pago Sta. Cruz '04 Artadi Viñas de Gain '04 Emilio Moro '04	Agustí Torello G.R. Magnum '00 Billecar Saimon Brut Casta Diva Cosecha Miel
PALACIO DEL NEGRALEJO Coslada (Madrid)	Lagar de Cervera '06 Sumarroca Muscat '06 Guitian '06	Alión '02 Quercus '03 Más Irene '00	Matusalen Gran Orden La Guita
RESTAURANTE CLUB 33 Tudela (Navarra)	Louis Sipp Riesling '01 Señorío de Sarria Chardonnay '06 Ppe. Viana Chardonnay Barrica '06	Juan Gil Cr. '05 Pago Cirsu Cuvee Cr. '03 Prestigio Cr. '01	PX Cardenal Cisneros Tokaji Aszú 5 Puttonyos '99 Moscazo D' Asti

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 (Roiquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquian), 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 (Castroillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA). LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), 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, SIRMI (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, TOÑÍ VICENTE (Santiago de Compostela), TURGALICIA S.A (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 ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SOTERO, CASA ZAOADA (Las Rozas), COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), COQUE (Humanes), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAQUO, 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'OBRAJOR, LA BARDENCILLA (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL TALQUIN DE ALCALÁ, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TABERNA DE LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PALACIO DE NEGRALEJO (Rivas Vaciamadrid), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO (Pamplona), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAI-BO, 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 Cambriès). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUE-NA, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** SANCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), COLEDI VINS (Denia), COLOR Y AROMA (San Vicente del Raspeig), DIVINO (Jávea), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA VINOTECA (Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (San 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 (Arriónidas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérica). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallès), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLI-TA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallès), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), VINUS BRINDIS, XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHICO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. Cádiz: CAPRICHICO 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 (ANA), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** NUNO 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 Montgrí), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll). Granada: VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CELLER 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-Gavín), LA BODEGA ISABEL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **J León:** BODEGA DON SANCHO-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 (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgell), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), DEHESA DE SOLANA, ECOLOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUISITECS LA RIOJANA (Moralzarzola), 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 PLEYAO 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), JAMONERIA BERROCAL (Ronda), LICORES JJ. (Benalmádena Costa), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), PORTIA SELECCIÓN, SELECCIÓN VINO Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALUPEQU (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetortós), ENOTECA CABELA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISIA (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), MAHATSAR ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), ENVERO GOURMET, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHICO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILUÍN VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, 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 (Aragón), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTACÁN, 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 DELICATESEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

ENOFORUM

X ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

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



Espacios con arte



BIENVENIDO A UN LUGAR CON PERSONALIDAD

Su excelente ubicación frente a la estación de Atocha y una extensa colección pictórica distribuida por todo el hotel, a su vez cercano a la conocida Milla de la Cultura, hacen de Rafaelhoteles Atocha el lugar ideal para la celebración de sus eventos así como para el disfrute personal.

Habitaciones totalmente equipadas • Restaurante El Azafrán • Terraza de verano • Acceso inalámbrico a Internet de alta velocidad Wireless
1200 m2 distribuidos en 8 salones con luz natural y varias salas de subcomisión • Medios audiovisuales y apoyo técnico para hacer de su evento todo un éxito • Colecciones pictóricas. Y lo mejor, nuestro espíritu de mejora continua para ofrecerle las atenciones que usted se merece...



rafaelhoteles
| atocha

902 100 015

www.rafaelhoteles.com