

# Wine

NÚMERO 128

MARZO DE 2008

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS  
LÁMINAS DE FOIE  
AL ACEITE  
DE BOLETUS



Bodegas Ejemplares  
**FINCA LOS NEVADOS**  
Práctica de Cata  
**MAR DE FRADES 2007**  
Enoturismo  
**SEÑORÍO DE ANDIÓN**

## Vinos de Navarra **EL REINO DE LA DIVERSIDAD**

este gran tinto  
podría  
mejorarse.

sólo cambiando  
la música



TINTOS DE NAVARRA  
COMO DEBEN SER



CONSEJO  
REGULADOR  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
NAVARRA

[www.vinonavarra.com](http://www.vinonavarra.com)

#### REDACCIÓN

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

#### UNA PUBLICACIÓN DE



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

#### DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD  
Pilar García Solé  
Tel. 609 146 202  
p.garciasole@opuswine.es  
COORDINACIÓN  
Lulicar Minaya  
l.minaya@opuswine.es  
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
- 23 EL COLECCIONISTA
- 24 DÍAS DE VINO
- 25 ENOTURISMO
- 26 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

# 12

## CATA DE VINOS DE NAVARRA EL REINO DE LA DIVERSIDAD

Cuando se visita y se sumerge uno en el complicado y variado mundo del vino navarro se adquiere la sensación de que en realidad estamos abarcando varias denominaciones en una. Pocos países ofrecen tanta diversidad de clima, tierra y paisajes como Navarra. Desde esa impresionante puerta norteña que es Roncesvalles, entrada natural del Camino de Santiago, hasta las Bardenas Reales, de claro entorno semidesértico, se pueden encontrar los más diversos

## BODEGAS EJEMPLARES FINCA LOS NEVADOS

Han reunido 140 has. de viña. Las cepas crecen aprendiendo a autorregularse, a vivir sin ayuda, a llegar a viejas sanas e independientes. Así, han conseguido una garnacha más duradera que la Cabernet, o una blanca Viognier que ahora reposa convertida en lo que será el vino estrella de la casa en un depósito pequeño, como es norma en la sala de elaboración, para atender variedades y pagos por separado.



# 4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

## E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Navarra: vino y camino

Puede el viajero amante del vino plantearse un paseo por Navarra desde los viñedos más prolíficos hasta las cepas conquistadoras de terrenos hiperbóreos. Por abajo, las tierras planas, frutales y ribereñas del Ebro; por arriba, los duros escarpes de los Pirineos. De ribera a cordillera, Navarra pasa del *ager* al *saltus*, del cereal al bosque. Y con ellos, los entreverados viñedos que surten las bodegas navarras de una pléyade variada y notable de excelentes vinos. En este caminar de abajo arriba, sobran bodegas y paisajes que merece la pena disfrutar. Empezando por la ribera, Tudela, capital de la comarca, que deja ver los precarios restos de su polivalente carácter judío, moro y cristiano. La catedral, que otea los huertos ribereños, está de pie sobre lo que fue mezquita mayor. El monasterio cisterciense de La Oliva luce un gótico soberbio. Cerca se alzan castillos que, abdicadas sus funciones militares, se dedican a otras cosas. Uno es el de Olite, reciclado en Parador de Turismo. Próximo, el castillo de Javier, cuna del famoso santo jesuita. Un personaje legendario de este castillo fue el hermano Virto, el bodeguero, forjador de ilustres borracheras. Un santo bebedor. En la Merindad de Tudela está Barillas, y allí la bodega de Juan Magaña, pequeña pero impactante, donde se crían alguno de los mejores tintos de la zona. Subiendo hacia el Pirineo, Tafalla, «jardín de Navarra», cerealista y vinatera. Aquí se encuentra Vinícola Navarra, fundada en 1864, capaz de elaborar casi cinco millones de litros, y pionera en los rosados de calidad. Siguiendo la cuesta arriba, entramos en pleno Camino de Santiago, que ese es otro cantar. Camino y vino. Hay zonas vitivinícolas que conviene visitar, como Valdizarbe, Obanos, Puente la Reina, Muruzábal... o Villamayor de Monjardín, en el hermoso valle de San Esteban, donde Víctor del Villar ha creado una bodega y viñedos ejemplares. Hacia Pamplona, Etxauri y la bodega más arriesgada de Navarra, Señorío de Otazu. Pero lo que destaca con luz propia en la Merindad de Estella es el Señorío de Arínzano, de los Chivite, con una de las bodegas más hermosas de España, obra de Rafael Moneo. Ya llegamos. Son los valles del norte, amenos y feraces, como Elizondo, blanquinegro, techado en rojo y revestido de praderas, en el Baztán. O Roncal, bosques y ganado lanar. Excelente queso para el mejor vino. Y punto final.



## CATA DE VINOS DE NAVARRA

*Un lugar para la diversidad*

Pocos países ofrecen tanta diversidad de clima, tierra y paisajes como Navarra. Desde esa impresionante puerta norteña que es Roncesvalles, entrada natural del Camino de Santiago, hasta las Bardenas Reales, de claro entorno semidesértico, se pueden encontrar los más diversos microclimas y fuertes contrastes paisajísticos. Todo en un territorio que apenas ocupa algo más de 10.000 Km. cuadrados. Quizás por ello los vinos navarros son diferentes entre sí, diversos, distintos si pertenecen por ejemplo a la Ribera baja, de clara influencia mediterránea, o a la subzona Valdizarbe, con predominio del influjo atlántico. La diversidad de cepas acogidas a la D. O. contribuye a proporcionar ese variado repertorio de vinos, desde blancos jóvenes y frescos, crianzas basados en la gran Chardonnay, a tintos de múltiples variedades. Pasando, claro está, por la joya líquida que son sus rosados. La vid se condensa en los territorios situados al sur de Pamplona, línea imaginaria que marca un clima apto para su cultivo. La Denominación de Origen del mismo nombre acoge cinco subzonas muy diversas. Tierra de viñedo ancestral, ahora se encuentra en plena renovación enológica, dentro de lo complejo que puede resultar este asunto en una industria donde en 70% del vino se produce en cooperativas. Modernidad y tradición se dan la mano en un viñedo que por sus características y variedad de recursos posee un futuro espléndido.

**LO NUEVO COGE IMPULSO**

Navarra no se ha quedado impasible ante la revolución del vino español. Nuevas bodegas, surgidas en la última década, se instalan con la intención de situarse a la cabeza de la enología moderna. Nuevas, o muy antiguas con nuevos proyectos, como el Grupo La Navarra. Su tesoro más preciado, el Señorío de Andión, tiene el lagar en la sofisticada bodega de Olite, separado del resto de sus producciones, donde se ejerce un primoroso tratamiento de la materia prima. Enología de "boutique" para cuidar lo mejor de sus 200 hectáreas de viñedo. Recientemente ha llegado al mercado el Pago de Cirsus, un capricho de Iñaki Núñez, el nostálgico empresario del cine que levantó en Ablitas una torre-castillo de tipo medieval en medio de su finca de 200 hectáreas, de las cuales hay plantadas de viña más 135. Un proyecto donde también entra el enoturismo de lujo, que incluye hotel de cinco estrellas. Pago de Larrainzar, que la familia Canalejo, compromete-

ta en recuperar la viña de sus antepasados. Dispone de una finca de 300 hectáreas, en poder de la familia desde hace más de 150 años, con la cercanía del Monasterio de Irache. Algo más distante en el tiempo está el Señorío de Otazu, no así en las intenciones de elaborar vinos de corte moderno. Cerca de Estella, en Egúsqiza, los hermanos Ripa se desviven en Quaderna Vía, de poético nombre y quehaceres vitícolas ecológicos, una de las bodegas que practica este cultivo que más ha prosperado en niveles de calidad en toda España. Junto a ellos, destaca el esfuerzo de la joven enóloga María Barrena, de la pequeña bodega Azul y Garanza, uno de los proyectos más estimulantes en el ambiente desértico de las Bardenas Reales.

Loable la trayectoria de la familia Chivite, dueños de una de las bodegas más antiguas de España, y que sigue siendo la fuerza de tracción en la Denominación de Origen. Aunque ahora, con la obtención de la categoría de "pago" de la preciosa finca del Señorío de Arínzano, se abre una interrogante sobre sus "125 Aniversario", sus vinos más prestigiosos.

**LA MIRADA CALIDOSCÓPICA**

Como empresas totalmente consolidadas y autoras de unos vinos de excelente calidad, muchos años en el mercado nacional y extranjero, se encuentran varias. Como Ochoa, que posee una gama de vinos muy bien elaborados. Una de aquellas pioneras de la viticultura moderna capaz de ver el futuro que las variedades foráneas tenían en Navarra fue Magaña. Su Merlot es uno de los mejores. Es meritorio el largo periodo de trabajo de Javier Gorricho al frente de la Cooperativa La Virgen Blanca de Lerín. Ahora esta sociedad, con sus vinos llamados Alconde, muestra todo su poder. Palacio de la Vega ha sido uno de los mejores blancos de Chardonnay navarros por su finura y equilibrio, y una vez más cumple las perspectivas. Castillo de Monjardín también elabora unos blancos con personalidad; Nekeas nos ofrece su Chaparral de Vega Sindoa, una Garnacha delicada y de gran sedosidad. Albret es una bodega que va a más, con un muy interesante "Viña de mi Padre".

Quedan muchas con buenos vinos, Alzania, Príncipe de Viana, Piedemonte... En fin, cuando se visita y se sumerge uno en el complicado y variado mundo del vino navarro se adquiere la sensación de que en realidad estamos abarcando varias denominaciones en una.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## SUBZONA TIERRA ESTELL

ALZANIA 21 DEL 10 2005 (★★★★★)

Bodegas y Viñedos Albania. Tel. 607 214 279.

Dulce fruta roja (mermelada de arándanos), minerales, humo. Carnoso y con una frescura que engrandece el conjunto. Frutoso.

AROA GORENA 2002 (★★★★★)

Aroa Viñedos y Vinos Ecológicos. Tel. 948 555 394.

Cabernet de aromas animales, cuero y tabaco sobre un fondo de cerezas pasas. En boca, tiene la estructura y aspereza justa para disfrutarlo con un buen asado de carne.

ARS MÁCULA 2004 (★★★★)

Compañía Vitivinícola Tandem. Tel. 948 536 031.

Ya está para beber, su aroma complejo de fruta pasa (higos), de canela seca, de hierbas frescas (mejorana) que, con suavidad y equilibrio, vuelven a resucitar con cada trago.

CASTILLO DE IRACHE CHARDONNAY 2007 (★★)

Bodegas Irache. Tel. 948 551 932.

Vino blanco sencillo tanto en aromas de piña dulce y melocotón como en boca, fresco y ligero. Ideal con arroz a banda.

DEYO MERLOT 2005 (★★★★)

Castillo de Monjardín. Tel. 948 537 412.

Perfume a ciruela o casís, briznas a cacao, pólvora o fina canela en justa armonía con el roble. Aunque el conjunto es cálido, el vino es inmenso en peso frutal y carnosidad. Tómelo fresco.

ELITE DE FOTITUS 2004 (★★★★★)

Valcarlos. Tel. 948 640 806.

Soporta bien el paso del tiempo. Frutos negros en infusión (moras), de especias (coriandro), mineral y la sosegada madera (anacardos tostados y cedro). Aspereza notable que pide más tiempo en botella.

FERNÁNDEZ ARCAJA RVA. 2001 (★★★★)

Fernández de Arcaya. Tel. 948 640 811.

Bucó perfectamente desarrollado, abundante que recuerda el civet de liebre, el tabaco de pipa, la trufa, el cuero... con un paso de boca algo rudo por su aspereza, aunque de final largo.

LEZAUN RVA. 2004 (★★★★)

Bodegas Lezaun. Tel. 948 541 339.

Aromas animales, muy delicados, también de trufa y humo, a los que no distorsiona una madera poco tostada; goloso, aunque de tacto rudo, pero gustoso.

LOGOS I SELECCIÓN 2001 (★★★★)

Logos. Tel. 941 398 088.

Limpieza y nitidez frutal (fresón, cerezas), notas balsámicas (vainilla), de especias (nuez moscada) y madera que se dibujan en un bello diseño aromático. Con nervio en boca y sabroso.

PAGO DE LARRAINZAR 2005 (★★★★)

Pago de Larraínzar. Tel. 948 550 421.

Gran concentración de fruta madura (moras), de monte bajo, minerales y tostados bien integrados. Sabroso, amplio, goloso con una aspereza jugosa que aporta carnosidad.

PALACIO DE LA VEGA FB. 2006 (★★★★)

Palacio de la Vega. Tel. 948 527 009.

Potencia frutal (pomelo, lichis), floral (madreselva) y mineral (granito), de fina y expresiva delicadeza. La madera, en segundo plano, excelente. Grasa-acidez en equilibrio, final algo cálido.

QUADERNA VIA 2005 (★★★★★)

Quaderna Via. Tel. 948 554 083.

Lo mejor de la bodega y entre nuestros elegidos. Perfil diferente, aderezado por un halo fresco, tanto en su fruta (grosella, frambuesa), como en la crianza (jengibre, incienso). Elegante en su trago, fresco, de granulosidad finísima y delicada. Buen trabajo.

## SUBZONA VALDIZARBE

CASTILLO DE JAVIER RVA. 1999 (★★★)

Vinícola Navarra. Tel. 948 360 131.

Fruta seca (dátiles), canela y notas balsámicas (vainilla). Así su paladar agrada por su suavidad y buqué final.

EL CHAPARRAL DE VEGASINDOA 2006 (★★★★★)

Bodegas y Viñedos Neceas. Tel. 948 350 296.

Línea elegante, perfume de grosellas, salvia, con una sutil vena mineral (tiza) y acertado roble. Su paso, en apariencia ligero, describe todas sus virtudes: fresco, frutal, con temperamento.

GRAN EOLO CAURO RVA. 2001 (★★★★)

Viña Valdorba. Tel. 948 720 505.

Fruta madura y expresiva (moras, cerezas negras), con un punto sazonado delicioso que no compite con los recuerdos de vainilla y sándalo. Está para beber ya, acompañado de un guiso de carne.

IDOMENEO 2003 (★★★)

M.A. Martínez Janáriz. Tel. 948 344 146.

Fluidos aromas a higos, a regaliz rojo, a flor seca que emergen, más comidos, en un final de boca suave.

PALACIO DE MURUZÁBAL G. RVA. 1998 (★★★★)

Palacio de Muruzábal. Tel. 948 344 279.

Notas de tabaco, de cacao, de cedro, humo, clavo y ciruela pasa. Su boca, de elegante estructura, magnifica aún más el conjunto.

SEÑORÍO DE OTAZU «ALTAR» 2001 (★★★★)

Señorío de Otazu. Tel. 948 329 200.

Profundidad mineral (arcilla), de grosella silvestre, tinta china con un discreto fondo de hoja de violetas. En boca, golosidad-frescura en armonía, voluptuoso y de largísimo recorrido. Mejorará.

SEÑORÍO DE SARRÍA RVA. ESP. 2004 (★★★★)

Bodega de Sarriá. Tel. 948 202 200.

Despliegue frutal (casís, moras), madera perfecta (pólvora, cedro). Su trago demuestra frescura, frutalidad y calidad táctil sin complejos. No defrauda, pero aún tiene que mejorar.

SEPTENTRION CRIANZA 2004 (★★★)

Orvalaiz. Tel. 948 344 437.

Aunque algo subido de crianza (cedro, cacao), tiene potencia frutal (grosella, mora). Boca angulosa que necesita botella. Merece la pena guardarlo.

## SUBZONA BAJA MONTAÑA

ILAGARES TINTO 2006 (★★)

Bodega San Martín Coop. Tel. 948 738 294.

Aroma fragante y fresco a frutillos silvestres (zarzamora), con el eco del incienso resinoso y las flores (junquillo). En boca se crece, gana en carnosidad y fortaleza.

MINOTAURO ROJO 2004 (★★★★)

Ada. Tel. 948 199 733.

Su perfume maduro (cerezas en almíbar) se arroja con oleadas intensas a cacao, pólvora y cedro que necesitan integrarse. Su paso es concentrado, carnoso y distendido.



ME VISTO  
O ME

DE LUCES  
VISTO DE  
OLIMPO



CAMISAS, CORBATAS Y CINTURONES

 **OLIMPO**

[olimpo.es](http://olimpo.es)

## VINOS DE NAVARRA

## SUBZONA RIBERA ALTA

ALBRET «LA VIÑA DE MI MADRE» RVA. 2002 €€€€€€

Finca Albret. Tel. 948 406 806.

Profundo, intrigantes aromas a hiedra, musgo, boletus y bayas negras en armonía con el roble. Golosidad-amargor en alianza con la frescura, buen tacto y mejor final.

ALCONDE RVA. 2003 €€€€€€

Bodegas Alconde. Tel. 948 530 058.

Maceración sin excesos, fruta fina y expresiva (grosella, arándanos), con el elegante siseo de la madera. Delicioso tacto granuloso, envolvente acidez y frutoso.

ALMARA CABERNTET SAUVIGNON 2004 €€€€

Macaya. Tel. 948 711 549.

Su madurez frutal hace que los recuerdos a fruta (moras), a especias (clavo), en un paso de boca carnoso y de fondo frutal, adquieran un punto vaporoso.

AZCÚNAGA «LAS LOMAS» RVA. 2000 €€€€€€

Ardoa Wines. Tel. 944 315 872.

Reducción sobresaliente. Tinta china, trufa, hongos y civet, envueltos en un manto aromático refrescante. Su boca, golosa aunque fresca, ya se puede disfrutar.

JAVIER ASENSIO RVA. 2001 €€€€€€

Asensio Viñedos y Bodegas. Tel. 948 698 040.

Es el momento de beberlo. La fruta roja, con dejes minerales (pedernal), animales (cuero) y especias (clavo), desembocan en un paladar succulento.

LADERAS DE INURRIETA 2005 €€€€€€

Inurrieta. Tel. 948 737 309.

Aroma de frutos rojos (fresas, grosellas), aderezado por finas hierbas (mejorana) y un toque de retama. Paladar sencillo y sin embargo lleno de sensualidad (goloso).

MARCO REAL CRIANZA 2004 €€€€

Marco Real. Tel. 948 712 193.

Frutos rojos (fresa, cereza) en buena fusión con la madera (cedro de Virginia), con un diseño aromático prudente. Balance, golosidad-amargor, en armonía.

OCHOA VENDIMIA SELECCIONADA 2000 €€€€€€

Ochoa. Tel. 948 740 006.

Frutilla roja y negra, el mineral y la fragancia de la trufa negra con una leve pátina de vainilla. Final de regaliz que envuelve a su aspereza carnosa y madura.

PAGOS DE ARAIZ CRIANZA 2004 €€€€€€

Pagos de Araiz. Tel. 948 399 182.

Arándanos en confitura, perfume de especias (laurel), balsámico (cacao) y ecos de violeta. Sensación frutal en boca, algo vaporosa (cálido) y, sin embargo, gustoso.

PIEDEMONTTE CRIANZA 2003 €€€€

Piedemonte. Tel. 948 712 406.

Fruta, entre madura (mora en confitura) y fresca (arándano), con un deje silvestre (hojas de violeta) y balsámico (coco) moderado. Carnoso, estructurado y persistente.

SEIS DE AZUL Y GARANZA 2006 €€€€€€

Azul y Garanza. Tel. 948 823 861.

Perfil sencillo que ofrece frutas rojas maduras (granada, moras) y recuerdos terrosos (musgo). Goloso, suave y algo candente.

SEÑORÍO DE ANDIÓN 2001 €€€€€€

Señorío de Andino. Tel. 948 721 193.

Buen abanico aromático de fruta negra (casís), de especias (pimienta negra y clavo) y humo. Estructura y aspereza bien aliñados para un buen futuro. Para guardar.



AROMAS  
EXTRAÍDOS  
DE LA TIERRA



Ribera del Duero

Bodegas Valle de Monzón S.L.

Tel. y Fax: 947-54.56.94

bodegavallemonzon.com

www.vallemonzon.com



*Hacemos  
seis cosechas  
al año*

*Una revista  
para beber  
y navegar*

[www.vinum.info](http://www.vinum.info)

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

*Vinum*

**La Revista Europea del Vino**

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

**¡EL VINO MÁS PREMIADO DEL AÑO!  
¿POR QUÉ ES EL VINO DE AUTOR QUE ESTÁ DE MODA?**

PORQUE HA SIDO EL GANADOR ABSOLUTO DEL GRAN PREMIO DEL SALÓN DEL VINO IBERWINE MADRID

PORQUE HA SIDO CALIFICADO ENTRE 90 Y 94 PUNTOS POR EL ANUARIO EL PAIS 2008

GANADOR DE LA CATA DEL MES DE JULIO DE LA REVISTA SOBREMESA CON 92 PUNTOS

PORQUE HA SIDO ELEGIDO POR EL MASTER WINE TIM ATKINS COMO UNO DE LOS 103 MEJORES VINOS ESPAÑOLES EN EL REINO UNIDO

PORQUE EN EL ÚLTIMO AÑO  
HA GANADO 8 MEDALLAS DE ORO



*Carretera de Abitua a Ribera de Ebro Km. 3,5 Abitua - Spain*  
*Tel. Bodega 948 386 210 - Tel. Hotel 948 386 212*  
*e-mail: [bodega@pagodecastro.com](mailto:bodega@pagodecastro.com) [www.pagodecastro.com](http://www.pagodecastro.com)*

De  
cada  
botella,  
una  
obra  
de  
arte

MARZO DE 2008 **miVino** 10

## VINOS DE NAVARRA

### SUBZONA RIBERA BAJA

#### ALEX TEMPRANILLO 2007 €€€

Alex Viñedos de Calidad. Tel. 948 782 014.

Abanico de perfumes concentrados en el que destaca el fresón, las moras, y el irrenunciable regusto a regaliz que se desprende de su cuerpo carnoso pero ágil.

#### CHIVITE COLEC. 125 RVA. 2002 €€€€€€

Julián Chivite. Tel. 948 811 000.

Por ahora, el mejor vino de Navarra. Fino en su perfume, complejo, con grosellas, especias dulces, cedro, cuero... que construyen un paso de boca largo e individual.

#### ENANZO CHARDONNAY FB. 2007 €€€€

Campos de Enanzo Sdad. Coop. Tel. 948 838 030.

Sorprendente. Fruta exótica (lichis, maracuyá), de bergamota, con la madera (mantequilla, cedro). Grasa-acidez magníficos, con una huella frutal nítida y duradera.

#### FINCA LA CANTERA DE SANTA ANA 2005 €€€€€€

García Burgos. Tel. 948 847 734.

Perfume maduro, fragante, frutos rojos y negros (grosella, mora), notas vegetales (retama). Boca carnosa, aunque áspera y sin embargo frutoso y jugoso.

#### FLOR DE LASIERPE GARNACHA V.V. 2005 €€€€€

Domino Lasierpe. Tel. 948 811 033.

Madurez seductora, no solo por su desparpajo frutal (moras en sazón), su discreta madera, sino por la frescura y huella que deja en boca. Excelente garnacha.

#### GRAN FEUDO VIÑAS VIEJAS RVA. 2003 €€€€

Julián Chivite. Tel. 948 811 000.

Consonancia aromática que seduce, lleno de especias dulces (canela), ciruela pasas, pólvora y regaliz. Muy carnoso y agradable.

#### MALÓN DE ECHAIDE CRIANZA 2003 €€€€

Nuestra Señora del Romero. Tel. 948 851 411.

Sutileza, tanto en aromas como en boca, con ecos de ciruela pasa, de tabaco dulce en un trago fresco y bien avenido.

#### MALUMBRES PRIMEROS VIÑEDOS 2002 €€€€€

Vicente Malumbres. Tel. 948 401 920.

Domina la fruta, recuerdos de ciruela y canela. Paso jugoso, de impronta fresca y más jovial de lo esperado.

#### PAGO CIRSUS TEMPRANILLO 2003 €€€€€€

Pago de Cirsus de Iñaki Núñez. Tel. 945 140 126.

Maderas (humo, cedro), que ahora destacan pero que casan bien con la fisonomía frutal (moras, ciruelas en sazón). Boca grasa, fresca y con magnífico tacto granuloso.

#### PEDRO DE IVAR PRESTIGIO 2001 €€€€€

Ntra. Sra. del Camino. Tel. 948 843 102.

Su momento álgido ha llegado y de ahí nace una nariz compleja, repleta de intenso perfume a trufa negra, monte bajo sobre un lecho animal (civet). Ligero en su paso.

#### PRINCIPE DE VIANA 1423 RVA. 2002 €€€€€€

Príncipe de Viana. Tel. 948 838 640.

Necesita un decantado. De esta manera podremos disfrutar de sus aromas a ceniza, a humo, y notas animales con un discreto fondo de hojas de violeta que, con cada trago, goloso y delicado, vuelven a resurgir.

#### TORCAS 2004 €€€€€€

La Cordillera. Tel. 971 761 932.

Fruta madura (arándanos) inmersos en un halo fresco de especias (coriandro, jengibre) así como de cacao y fino roble. Redondo y muy sabroso.

| 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. |                               |



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

# Viña Olagosa



## Bodegas Perica

San Asensio - Rioja Alta - España

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



NO ESPERES  
A QUE CREZCA

NOS VEMOS EN PRIMER 2007



## Casado Morales

Avda. La Poveda, 12-14 - 01306 Espinosa de la Harina  
Tel.: (+34) 945 007 017 Fax: (+34) 945 003 173  
bodegas@casadomorales.es www.casadomorales.es

*Emoción*  
*Sensación*  
*Pasión*

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.  
Carretera de Magalán, s/n • 50229 Fuentetaja, Zaragoza • ESPAÑA  
bodegaaragonesas@bodegaaragonesas.com • www.bodegaaragonesas.com  
Tel: 976 882 152 • Fax: 976 882 263

# El Sabor de Toro en su Copa



SOBRENO S.A. - Ctra. Nacional 122, Km 423  
Tel.: 0034 980 69 34 17 Fax: 0034 980 69 34 16  
Apto 52 • 49800 Toro • Zamora • España  
e-mail: sobreno@sobreno.com  
www.sobreno.com

## BODEGAS EJEMPLARES



*El vino se hace en el campo, en cada detalle que controla Jesús Jiménez, y se pule en la penumbra de la sala de barricas. En un rincón, como símbolo del especial suelo de la finca, una reproducción de un bombo (abajo), refugio tradicional manchego construido con lachas de caliza.*

## FINCA LOS NEVADOS

*La finca crece sin parar. Ha revisado la estética de la casona manchega, pero conserva el alma y el color. Detrás, además de grandes profesionales, hay amantes entusiastas que transmiten al público pasión y conocimiento. Como muestra, el brillante montaje visual que se exhibe en la tienda.*



## El vino comienza en las cepas

Entre el viñedo, que se extiende llano hasta el horizonte, trota un carricoche tirado por Cortijero y Habanero. Por caminejos blancos recorre las nuevas líneas de Syrah, las viejas de Garnacha, las ya crecidas de Cabernet Sauvignon, las experimentales recuperadas de la local y olvidada Moravia...

El invierno ha desnudado la viña y ni un pámpano eclipsa la visión del trabajo de fondo, por ejemplo, la poda o la peculiar forma de anudar las ramas a la espaldera - en arco- para que se distribuya homogéneo el vigor, para que en su día medren y maduren por igual los racimos, preservados del sol, que aquí no falta.

Aún más al fondo, bajo ese delicado encaje de bolillos se salpican higrómetros, dendrómetros, termómetros, en fin, los medidores más delicados para captar el estado del suelo a distintas profundidades, la vida de la raíz, las micras que engorda el tronco a cada instante. Con esos datos y la complicidad de un suelo muy especial consiguen aportar con cuentagotas lo que llaman "riego deficitario controlado" de modo que la producción se mantenga entre uno y tres kilos por cepa.

### ENTRE DISCIPLINA Y MIMO

Jesús Jiménez, el director técnico, llegó al vino desde la tierra, como ingeniero agrónomo y con una beca para estudiar riego. Toda su experiencia y su pasión se plasman en esta magnífica finca.

Hace 10 años, Bautista Pintor, el propietario de la vecina Campo de Criptana, empezó a buscar el suelo ideal para viña, y bien aseso-

rado recaló aquí, a 700 metros de altitud, en tierra caliza, pobre y con una capa de piedra caliza en el subsuelo, la que sirve para construir esas edificaciones típicas del campo manchego llamadas bombos y que aquí ayuda a las raíces a retener agua y alimento, el que aporta el ecológico estiércol de oveja. Reunieron 200 hectáreas, de las que 140 ya son viña, y bajo la mirada de Jesús, crecen aprendiendo a autorregularse, a vivir sin ayuda, a llegar a viejas sanas e independientes. Así, con ese equilibrio, ha conseguido por ejemplo una garnacha más duradera que la Cabernet, o una blanca Viognier que ahora reposa convertida en lo que será el vino estrella de la casa en un depósito pequeño, como es norma en la sala de elaboración, para atender variedades y pagos por separado.

### TODO UN ESPECTÁCULO

Desde allí a la espectacular sala de 1.300 barricas y a sus sorpresas se llega por un pasillo amplio, flanqueado por fotos que recorren paso a paso el camino de la uva y el vino. Una muestra de bienvenida a las visitas, de atención al enoturismo, coordinado por Soledad Prisuelos. Ella acoge a los viajeros o a los grupos más diversos y, además de una didáctica visita a la bodega, les propone paseos en la media docena de caballos de la preciosa cuadra, o una plácida vuelta en carro, y la guinda de una mesa en la que comentar las impresiones.

El restaurante está abierto al público a mediodía, y los viernes y sábados por la noche. El chef José Luis Caballero ha conseguido en sus cartas equilibrar los sabores de

la tierra, el gusto tradicional, con formas y fórmulas muy actuales: milhojas de lomo con miel y naranja, huevo escalfado con trufa y espuma de patata, perdiz con pochas y cacao, espaldita de cordero al romero y uvas... En fin, mucho más que una simple excusa para lo que aquí los trae, es decir, degustar y beber los vinos de la bodega. Por cierto, en la carta aparecen también vinos ajenos elegidos con capricho y gusto, pero vale la pena conocer su Syrah 2004, largo y mineral, explosivo de fruta madura, especias y notas balsámicas. O el Garnacha-Cabernet, carnoso y potente, o el original Petit Verdot, estructurado y muy equilibrado. O la sorpresa de los blancos, el alegre Chardonnay, el Sauvignon Blanc entre cítrico y tropical y el serio Viognier, que, con tres meses de barrica, se hace amplio, elegante y profundo. Esta nueva Mancha es una experiencia inolvidable.



### FINCA LOS NEVADOS

CAMINO DEL ROSILLO S/N

13630 SOCUELLAMOS (CIUDAD REAL)

TEL. 926 11 89 08

FAX: 667 430 396

VISITAS@FINCALOSNEVADOS.ES

WWW.FINCALOSNEVADOS.ES



## LA CESTA DE LA COMPRA

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

[www.elcorteingles.es](http://www.elcorteingles.es)

# 100% vinos de autor



Lleiroso 2002 · Tempranillo de Oro

Lleiroso 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

BODEGAS Y VIÑEDOS

Ctra. Monasterio, s/n - 47139 Valladolid de Duero - Valladolid - España  
T: +34 983 68 33 00 - Fax: +34 983 68 33 01 - [www.bodegaslleiroso.com](http://www.bodegaslleiroso.com)

[www.bodegaslleiroso.com](http://www.bodegaslleiroso.com)

MARZO DE 2008 **miVino** 14

## CON MUCHO GUSTO



## Láminas de foie al aceite de boletus edulis y reducción de Módena

**L**a Vinoteca O Gaiteiro (C/ La Iglesia, 24, en Laraxe-Cabanas, A Coruña) es un establecimiento sorprendente, un lugar de culto al vino, con productos muy escogidos, y sugerentes propuestas gastronómicas. Jesús M<sup>a</sup> Formoso, encargado de sala, y M<sup>a</sup> Ascensión Calvo, cocinera, han elegido este plato por ser uno de los más elogiados por sus clientes, y que seguro captará su apetito gustativo.

**Ingredientes:** Hígado de pato fresco extra de «Selectos de Castilla»; Aceto Balsámico di Modena «15 Años Pedroni»; aceite de oliva macerado con boletus edulis; Pedro Ximénez Viejo de Alvear, y sal Maldon.

**Preparación:** Para la reducción de Módena hay que dejar el aceto durante dos días en un cuenco al aire para que se evapore y se quede como una pasta. La reducción de Pedro Ximénez se realiza vertiendo la botella de PX en una sartén a fuego medio durante unos 50 minutos hasta que se esté caramelo. Calentar agua hasta hervir para sumergir un cuchillo cada vez que cortemos una lámina de hígado, lo más finas posibles. Colocarlas en un plato, añadir el aceite de boletus por encima, después echar unos «hilos» de la pasta de aceto y luego el PX. Sazonar con sal Maldon.

**EL MEJOR ACOMPAÑANTE:** Este plato siempre cuenta con acompañantes fieles, casi «fijos», como los elegantes Sauternes o sutiles Moscateles. Para los menos afines a los vinos dulces pueden decantarse por tintos vigorosos de paladar carnoso o blancos secos de aromas intensos; mejor, fermentados en barrica. Si quiere otras experiencias elija la peculiar complejidad de los vinos elaborados con la variedad canaria Sabro.

### NUESTRA SELECCIÓN

TENEGUÍA SABRO DULCE 2006 \*\*\*

Llanovid.

La peculiaridad de sus aromas, más que mermar, arroja al foie con untosidad y elegancia. Final pletórico de notas amargas.

ENATE MERLOT-MERLOT \*\*

Enate.

Original unión, su marcada estructura aporta armonía al plato, decorándolo con ricas notas de frutas negras y especias.

SAUTERNES CHÂTEAUX PROST 2003 \*\*

Châteaux Prost.

Eterno acompañante del foie, cuida con sutileza el conjunto. Su dulzor equilibra bien con el aceto y el matiz de boletus.

CHARDONNAY FERM. EN BARRICA \*

Jean Leon.

Ideal para los poco golosos. Su marcada acidez limpia y refresca el paladar de la sensación grasa del hígado.

ARIYANAS MOSCATEL \*

Bodegas Bentomiz.

Nariz muy floral y delicada que se intercala con ligereza entre las variadas y marcadas fragancias del plato.

PEDRO XIMÉNEZ DE AÑADA 2004 \*

Alvear.

Domina con rotundidad por su dulzor. Incita a tomar más foie. Mejor en sorbos cortos y espaciados.



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

Una tradición... **bodegas y viñedos TAVERA**  
Nuestros vinos... Una pasión.



**SE PRECISAN DISTRIBUIDORES A NIVEL NACIONAL**

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

**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

*iriza*



Vino de la Alpujarra.  
Producción biológica

Plomazo de crianza 450 ml (1.5 l)

**BODEGA EL CORTADO DE LA VIEJA**  
Paraje de la Vieja, carretera 348 Km 87, Alrúlea, Almería. [www.iriza.net](http://www.iriza.net)  
959343919 - 676663869



**ZARCILLO DE ORO**  
VINO PREMIADO ORO

**TORRE de GAZATE**  
CRIANZA 2003

**ZARCILLO DE ORO**

**VALLADOLID**  
mayo de 2007

[vinicolatomelloso.com](http://vinicolatomelloso.com)

# Albariños de Culto Lusco do Miño



Grijo-Alsen  
36458 - Slaterra do Miño (Pontevedra)  
info@lusco.es  
www.lusco.es

16

MARZO DE 2008

## LOS VINOS DE MI BODEGA



## Jóvenes viñedos, vinos maduros

**F**orman un equipo sólido Paco Rodero, propietario, y Paco Casas, enólogo. Sus vinos son sabrosos, escandalosamente frutales y frescos, de considerable estructura y cuerpo y sin embargo ¡tan comprensibles y fáciles de tomar! Este Nogal procede de una pequeña parcela sita en las inmediaciones de Pedrosa del Duero, de no más de seis hectáreas, con sarmientos de Tinto fino, cuya madre se encuentra plantada en su viña más famosa: El Picón. A pesar de la relativa juventud de la viña, desde la primera cosecha mostraba tanta personalidad que se elaboró aparte. La materia prima tenía tanta consistencia que, después de largas maceraciones, aguantó 22 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de grano fino. Un excelente ejemplo de las posibilidades de una viña joven, gestionada con un criterio adecuado.

### NACIDOS DE LA BRUMA

No es corriente encontrar en la península lugares donde se puedan concebir vinos como los surgidos de esa unión tan dispar que forman la niebla y el sol, dadas las características tan especiales que debe tener un "climat". Por eso es de agradecer que haya viticultores con la suficiente sensibilidad, además de valor, para apostar buena parte de su fortuna en ofrecernos esta deliciosa bebida. El vino que nos ocupa lleva el sugerente nombre de Caligo, y lo elabora la familia Doménech, viticultores de toda la vida, que surten de uva a buena parte de las bodegas del Penedès. Y no lo podían hacer más original, aprovechar una pequeña parcela (de sus más de 55 hectáreas de viñedo) donde en los meses de maduración de la uva se posa diariamente una niebla que envuelve el racimo y facilita el desarrollo de la *botrytis cinerea*. La uva utilizada es Chardonnay, y para su elaboración se vendimia como si de Sauternes se tratara, se corta solo la baya completamente afectada aunque para ello se tengan que realizar varias pasadas. Después madurará en barricas nuevas de maderas distintas, tipo Limousin y Allier.

### EL NOGAL 2004

PAGO DE LOS CAPELLANES. CAMINO DE LA AMPUDIA s/n. 09314 - PEDROSA DE DUERO (BURGOS)  
TEL. 947 530 068. BODEGA@PAGODELOSCAPELLANES.COM. D.O. RIBERA DEL DUERO. PRECIO: 37 €.  
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: TINTO FINO. CRIANZA: 22 MESES EN ROBLE FRANCÉS.  
FECHA DE ENTRADA: 25/1/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX: NUEVE AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9'2/10

**1ª Cata:** Dos cosechas lleva este Nogal en el mercado de perfiles muy diferentes. Mientras la del 2003 era golosa, amable y de una madurez acorde con el año, este 2004 es sabroso, concentrado, muy largo, de espléndida estructura y taninos vigorosos (todavía necesita al menos un año en botella). Tiene una rica nariz que resalta el tono frutal (frutillos negros y guindas en licor) hay recuerdos minerales, especiados y de regaliz. Un buen ejemplo de vino poderoso sin tener que renunciar al refinamiento.

### CALIGO 2005

D G VITICULTORS. RAVAL, 87 - 08737 TORRELLES DE FOIX (BARCELONA). TEL. 93 897 19 38  
ANTONIO.GARCIA@DGVITICULTORS.COM. D.O. NO TIENE (VINO DE MESA). PRECIO: 32,90 €.  
TIPO: BLANCO DULCE DE CRIANZA. VARIEDAD: CHARDONNAY. CRIANZA: UN AÑO EN BARRICA DE 400 LITROS  
FECHA DE ENTRADA: 4/1/2007. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: DIEZ AÑOS A 10° C. PUNTUACIÓN: 9/10

**1ª Cata:** Es un concepto de blanco dulce basado en la frescura, el equilibrio y la elegancia. Así, desde su color oro pálido y sus tonos dorados, ofrece esa serena armonía. A la nariz construye una compleja red de aromas, sobresalen las notas de manzana asada, de miel de acacia, de melocotón en almíbar, el hinojo o el almizcle suavemente dosificado de la podredumbre noble. Es muy equilibrado en el paso de boca, porque un dulzor untuoso se combina perfectamente con la viveza de su fresca acidez. Un vino que evolucionará muy bien en botella.

**SUMARROCA**

## Cava Gran Brut Rosado

### Proceso de elaboración

Selecciona el perfil de uvas seleccionadas de la variedad Pinot Noir de la zona de Penedès del pago de Santa Clara de Sant Sadurn de Noya.

Se separan los bodegas de las uvas y se ponen a destilar para una maceración de 24 horas en un periodo de una hora hasta llegar al color rosado deseado. Seguidamente se filtra el mosto de las pieles y se clarifica para eliminar las partículas en suspensión. Posteriormente se realiza la fermentación a 14° de temperatura durante 3 semanas.

Posteriormente se realiza la 2ª fermentación dentro de la botella incorporando una pequeña cantidad de azúcar y a 16° de temperatura durante 3 meses.

Seguidamente se realiza el desgasificado o tiraje durante 24 horas en la botella a 14° de temperatura para eliminar el gas carbónico producido en la 2ª fermentación.

Una vez ha terminado el tiraje, se realiza la 3ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Posteriormente se realiza la 4ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 5ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Posteriormente se realiza la 6ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 7ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 8ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 9ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 10ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 11ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 12ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 13ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 14ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 15ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 16ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 17ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 18ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 19ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 20ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 21ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 22ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 23ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 24ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 25ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 26ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 27ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 28ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 29ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 30ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 31ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 32ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 33ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 34ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 35ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 36ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 37ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 38ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 39ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 40ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 41ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 42ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 43ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

Finalmente se realiza la 44ª fermentación en botella durante 2 años, incorporando en esta fase un poco de azúcar y levadura para eliminar el gas carbónico.

RECINTO FERIAI GRAN VÍA - PABELLÓN 3- STAND B-420

## Excelsus de Giró Ribot

Información:  
[www.giroribot.es](http://www.giroribot.es)



# Casa Gualda

Gran Vino para Guardar  
**SELECCION C&J**

**UNFILTERED**



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

Desde el Quijote  
nunca la Mancha  
hizo nada mejor

"Desde el Quijote nunca la Mancha hizo nada mejor"



el blanco de tus ojos



983 822 481. Pozaldez, Valladolid. [www.martivill.com](http://www.martivill.com)

# Di vinos



**Bodegas Vinícola Real**

Ctra. de Nalda, Km. 9 - 26120 Albelda de Iregua - La Rioja - España.  
Telf/Fax 941 444233 - info@vinicolareal.com - www.vinicolareal.com

18

MARZO DE 2008

## PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ANGEL BECERRIL

### Mar de Frades 2007 Un Albariño de seducción

**M**ar de Frades nace en el año 1987, y su trayectoria es paralela a la de la Denominación de Origen Rías Baixas. Es una bodega pionera en la zona, y representa la interpretación de la más arraigada tradición del Val do Salnés, capital histórica del Albariño. Aquí es donde comenzó la leyenda de los vinos varietales de esta singular variedad y donde, sin duda, se producen uno de los vinos blancos más sofisticados y sugerentes de España, caracterizado por su frescura e intensidad aromática.

La filosofía de la casa gallega se asienta en tres pilares: las mejores uvas, la mejora continua y la innovación enológica y tecnológica, respetuosas e integradoras de la tradición. Mar de Frades incorporó el concepto de elaboración del mosto yema en los años 80, y en 2005 introdujo el concepto de maceración de las uvas en frío. En los 90 adoptó un *packaging* revolucionario, con una peculiar etiqueta termosensible en la que, cuando el vino alcanza la temperatura ideal de consumo, aparece un pequeño galeón azul.

Tras un proceso de selección, sólo las uvas excepcionales logran convertirse en el singular blanco Mar de Frades, que refleja cien por cien la expresividad de la uva Albariño. Como queda plasmado en la cosecha 2007, que le seducirá por su elegante complejidad.

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.

#### MAR DE FRADES 2007

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



FOTO: HEINZ HEBEISEN

## La singularidad del viñedo ¿Qué es un «costers»?

Los costers son los más cotizados en los escarpados viñedos del Priorat o Montsant, en Cataluña. Sería un conjunto de viñas plantadas sobre el costado de una montaña, sin aterrazamiento. La verdadera valía del costers vendría determinada por: la edad del viñedo y su perfecta adaptación al medio -mayor densidad de plantación (competencia entre plantas y, por lo tanto, mayor profundidad de las raíces). En definitiva, uvas para elaborar vinos de una calidad excepcional, aún en años difíciles. La densidad media de plantación suele rondar las 6.000 plantas por hectárea. Las variedades tintas habituales son Cariñena o Garnacha. Los rendimientos oscilan entre los 300 y 500 grs. por cepa. Un costers suele tener media hectárea, que es lo habitual, y rara vez se encuentran de una hectárea. Su valor, en la actualidad, es más sentimental que económico. No obstante, puesto a pagar media hectárea costaría, aproximadamente, unos 150 mil euros. Y, como es lógico, se vendimiaría a mano.

### ¿A qué huele la Shiraz?

Con seguridad las narices más avezadas dirían que, entre otros, la variedad tinta Shiraz o Syrah recuerda a las aceitunas negras. Recientemente, un grupo de científicos australianos ha desvelado el verdadero precursor de su aroma: «Rotundone» (aroma de pimienta). Después de ocho años de investigación han logrado aislar e identificar este compuesto aromático, que también se encuentra en otras plantas silvestres como «nut grass» (cierto parentesco con la chufa).

### ¿Qué es la histamina?

La histamina es un compuesto que está dentro del grupo de las aminas biógenas. Con moderación, la histamina es una sustancia necesaria para el organismo humano. Las podemos encontrar en alimentos y bebidas que hayan sido fermentadas, como el vino, el queso, la cerveza, e incluso en alimentos mal conservados (carne y pescado). De todos los compuestos citados, la histamina es la más controlada porque en exceso produce taquicardias, enrojecimiento de la piel, aumento de jugos gástricos, dificultades respiratorias, alergias y el «famoso» dolor de cabeza. Hay personas que son más sensibles a ciertas cantidades de histamina. En algunos países, como Holanda (5 mg/l), Canadá (10 mg/l) y Suiza (3 mg/l), han puesto límites máximos. La Organización Internacional del Vino recomienda no sobrepasar los 12 mg/l.

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

*Rubí Rioja*

*Zafiro Ribera del Duero*

*Oro Rueda*

*Para gustos existen los colores.*

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

Tres colores diferentes para complacer cualquier gusto.

ARNEGUI - CONDADO DE ORIZA - ANALIVIA



**PAGOS**  
DEL REY



**annua**

**LA EXCELENCIA**



anua

Bodegas Aurum

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

20

MARZO DE 2008

## QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## Quesos D'en Vinent Muy cerca de la gloria

**L**a historia de Juan Carlos Vinent comienza hace 17 años, entre vacas y mantos de hierba. Supo aunar la experiencia del campo con el noble arte de elaborar queso. Y, en el año 2001 decidió construir su propia quesería, pues sabía dónde estaba el secreto de un buen queso: en la leche. Y, la mejor se obtiene en invierno, cuando el viento de la Tramuntana cubre la hierba de fina brisa marina. Hechos los primeros quesos no dudó en presentarse a un concurso para probar suerte. Ese año quedó entre los tres primeros. Hoy elabora el mejor queso curado de vaca de España.

### EL QUESO

D'EN VINENT LECHE CRUDA ARTESANO

«Quesos D'en Vinent»

Ctra. Vía ronda-vinya nova, s/n. 07701 Mahón. Tel. 636 667 311

#### ELABORACIÓN

La leche se calienta a 32° C, se añade el cuajo animal y se espera unos 40 minutos hasta que cuaja. Se corta con una lira y se remueve, unos 15-20 minutos con incremento de 2° C, para ayudar a su desuerado. A continuación, la pasta se prensa, reposa 20 minutos y se prensa definitivamente unas 11 horas. Los quesos se introducen en salmuera, unas 24 horas, después en la cámara de oreo, una semana, y el resto, hasta los once meses, en la cámara de curación. Durante las primeras semanas las cortezas se untan de una fina capa de aceite de oliva y lagrimas de pimentón, para adquirir su futuro color anaranjado.

D.O.P. Mahón-Menorca. Tipo: pasta prensada. Cuajo: animal. Forma: rectangular. Peso. 2.300 y 2.400 kgs. Cabaña: vaca frisona. Curación: 11 meses. PVP/kilo: 15 €.

### EL VINO

PALO CORTADO «SOLERA PAP» RARE SHERRY

Bodegas Osborne y C<sup>a</sup>. Fernán Caballero, 3

11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)

Tel. 956 855 211. Fax. 956 869 078

www.osborne.es/comunicación@osborne.es

D.O. Jerez. Tipo: Generoso. Grado: 22%. Solera: 1911. Variedades: 92% Palomino y Pedro Ximénez. PVP: 150 €.

Es la armonía de queso y vino más gloriosa que hemos realizado. Por un lado, el embrujo aromático infinito del vino (almendras, incienso, albero, boletus...), ligera golosidad y, como punto culminante, un queso profundo, de tacto mantecoso y aromas (anacardos, mantequilla) espléndidos. La mezcla en boca es un duelo de titanes difícil de olvidar, se lo aseguramos.





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



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## Las «cremas» La cara amable del alcohol

**L**as cremas, y no hablamos de los productos de belleza, se han puesto muy de moda en la última década, sobre todo entre las mujeres. Un perfume delicado, un ligero acento alcohólico y un notable sabor dulzón son la clave de esta singular bebida. Bailey's es la primera crema de whiskey, creada en 1972, con origen irlandés.

Sobre su elaboración poco o nada se sabe. El diccionario de la Real Academia dice, con respecto a la palabra crema: "1. sustancia grasa contenida en la leche. 2. nata de la leche. 3. licor dulce y bastante espeso... entre otros. Con éstas tres descripciones ya podríamos tener una idea aproximada del producto, incluidas dentro de la familia de los licores.

La crema es la mezcla de un producto lácteo, o su derivado, alcohol -normalmente de los destilados más conocidos: whisky, brandy, ron, orujo-, almíbar (como mínimo 250 gr/l de azúcar), aromas naturales -como el cacao, la vainilla, el café- y colorantes alimenticios autorizados.

El contenido alcohólico mínimo es de un 15%, aunque lo más frecuente, entre las marcas comerciales, es que se acerque sobre todo al 17%. En España las cremas no están reglamentadas. Así, quién quiera elaborar este brebaje tiene que acogerse al reglamento de la UE (1576/89). Una de las primeras empresas españolas que apostó, en el año 2000, por la crema fue la bodega jerezana Williams & Humbert, con su marca: crema de Alba. En la misma aventura también se ha embarcado el orujo -por cierto algunos muy buenos- y seguro que otros seguirán su estela.

Fuera de nuestro país el abanico de posibilidades y marcas es bastante más amplio, pudiendo encontrarse cremas de frutas (casís, frambuesa, banana, membrillo), de frutos secos (cacahuete, almendras), de café, de menta, de violeta... Casi todas ellas tienen un uso muy frecuente para coctelería o como bebida de sobremesa.

Hay muchas formas de disfrutar una crema aunque lo más frecuente es tomarlas servidas en vaso bajo o copa de balón, con una o dos piezas de hielo; también como alternativa a la leche condensada en su mezcla con el café. Sería algo parecido a un "carjillo-bombón".

Por último, una advertencia: es preferible tomar una copa de crema, de lo que sea, en la sobremesa o a media tarde, pero nunca como aperitivo pues su elevada cantidad de azúcar podría quitarnos el apetito.

Descúbrelo

www.bodegasfontana.com

## GENTE DE VINO

*Tradición y modernidad en Valencia*

**B**otellas de vino en cajas que parecen de zapatos y las mejores delicatessen del mundo empaquetadas en cajas de cartón de color fucsia. Es la carta de presentación de Envinarte, una vinoteca con un nuevo concepto que, junto a las torres de Serrano, ha sabido conseguir el maridaje entre tradición y modernidad.

Excelente preparación y extensa experiencia es, sin duda, salirse de lo convencional. Pero a demás su carisma y don de gentes le permite adaptarse a todo tipo de clientes, asesorando a todo aquél que no sepa nada de vinos, con una asesoría a la altura del mejor catador.

En ella radica la selección de productos innovadores con precios de toda la vida, realmente competitivos. En Envinarte se ha sabido responder a las iniciativas que presenta el mercado tradicional: acercar al cliente los nuevos proyectos que llegan de regiones vinícolas desconocidas hasta ahora, e invitarles a probar las maravillas que algunos enólogos están consiguiendo sin salir de la Comunidad Valenciana.

No sólo la mejor selección del vino, innovación y sorpresa en el empaquetado, sino

que además en Envinarte aderezan la atención del cliente conquistando su estómago con las más selectas *delicatessen*. Una selección de productos que completan las mejores mesas, traídos de todos los rincones del mundo, junto con complementos de regalo que se salen completamente de lo habitual. Productos que han sorprendido a sus clientes y que les invita a seguir buscando las más deliciosas curiosidades gastronómicas.

Antes de descorchar la botella, un apunte de la carrera de Teresa Almeida, titulada por la Cámara de Comercio y la Universidad Politécnica de Valencia. Desde muy joven ha tenido claro que el vino iba a ser su compañero de trabajo. Ha trabajado en La Terraza del Casino de Madrid, NH Schypol en Holanda, varios restaurantes en Leeds (UK), y ya, de vuelta a Valencia, en Casa Montaña, Arbekino y Restaurante Torrijos. Ha colaborado durante dos años con la Guía CAMPSA de vinos, participa en la asociación de Sumilleres de Valencia, colabora puntualmente en el Anuario de Vinos del Boletín y es Docente en algunos de los cursos de la



Denominación de Origen Valencia. Y todavía le queda tiempo para atender Envinarte.

Si quieres contagiarte de su ilusión y experiencia por los vinos, no lo dudes, entra en Envinarte y... disfruta. Envinarte es la revolución de las tiendas de vinos. Descúbrelo.

**ENVINARTE**  
Calle de Serranos 6  
Tel: 963 913 930  
Web: [www.envinarte.es](http://www.envinarte.es)

## VALSERRANO



**VINEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA**

Coladores de Arco  
Bajo, España

Tel: 943 60 90 85  
[valserrano.com](http://valserrano.com)



FINCA MONTEVEJO

VALSERRANO



VARIETALES



*Cima del Cielo, por la altura a la que se cultiva la vid y por la altura de la calidad conseguida por el vino. Sobre estas líneas, Joan Visa, viticultor arriesgado, en su viña tan cercana al cielo, junto a su padre.*



## Cim de Cel 2006 El reino de los cielos

No cabe duda de que para desarrollar el arriesgado oficio de bodeguero son necesarias personas audaces y comprometidas. Y más si se empeñan en llevar a cabo sus aficiones en terrenos poco propicios como son las frías y altas praderas de Andorra. Joan Visa, empresario y cultivador de tabaco, gran aficionado al vino, se empeñó en hacer realidad su sueño de recuperar la viña en el Principado, cultivo que antiguamente tenía cierta presencia en aquellos valles. Tras un primer intento fallido por culpa de la mala elección de los varietales, hace ya veinte años, ha vuelto a plantar su pequeño "cru" en uno de los sitios más privilegiados de aquellos montes, en una finca situada en el municipio de Nagol (Sant Julià de Lòria). Un terreno pizarroso, áspero y pobre, a más de mil metros de altitud, desde el que se puede disfrutar de una de las vistas más hermosas de ese país.

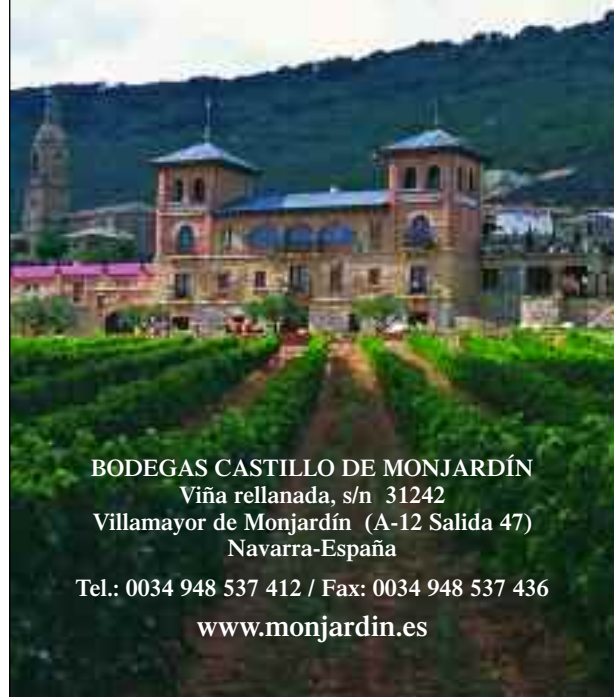
En esta ocasión no dejó nada en manos del azar, se puso en contacto con prestigiosos profesionales catalanes, tanto de la enología como de la viticultura. Para la primera contrató los servicios de Ferran Gironés, para el campo trajo a Eudald Massana. La pequeña parcela se plantó (con buen criterio) con la Gewürztraminer, variedad que aguanta estoicamente los rigores invernales de las tierras frías. Siguiendo ese criterio, después se ha probado con otras cepas que próximamente nos darán alguna sorpresa más. Mientras las cepas se hacían mayores, Joan acondicionó un lagar muy sencillo por fuera, pero con las comodidades y requisitos tecnológicos necesarios para elaborar vinos de calidad en el interior.

El primer vino de ese proyecto ha visto la luz. Se llama Cim de Cel (cima del cielo) y es de la añada 2006. Se trata de un vino blanco seco, de brillante color amarillo pálido, de intensos aromas varietales (lilas, fruta exótica, cítricos) bien equilibrado y de notable expresividad y elegancia. Ha causado un sonoro revuelo, lógico en un país donde la viña no es lo natural, habitado por poco más de 80.000 almas, la mayoría dedicadas al sector servicios. La novedad, el orgullo nacional, incluso la curiosidad si se quiere, hacen que cada andorrano entendido del vino (que son muchos los devotos) indague, busque, suspire por conseguir su botella de Cim de Cel. Pero ahí es donde la empresa de adquirir solo un ejemplar se torna casi tragedia. Porque solo 600 botellas de esa primera añada han visto la luz, de las cuales han desaparecido ya una buena parte de ellas. Su sueño, además, cumple tres requisitos: ha dejado satisfecho el ego del novel viticultor a la vista de la impecable calidad del vino; habilita la posibilidad de que el viñedo vuelva al país pirenaico, y también cumple con la importante misión de salvaguardar aquellos hermosos valles, precipicios y puntiagudos picos de la feroz especulación urbanística, de la que ya pocos lugares bellos del planeta quedan fuera de su codicia, arbitrariedad y barbarie. La vid como guardiana del entorno.

CIM DE CEL 2006  
Casa Beal (Nagol)  
Ad600 Sant Julià de Lòria (Andorra)  
+376 84 17 99  
www.casabeal.com Precio: 60 €



*Más de cien premios en los últimos diez años...*



BODEGAS CASTILLO DE MONJARDÍN  
Viña rellanada, s/n 31242  
Villamayor de Monjardín (A-12 Salida 47)  
Navarra-España

Tel.: 0034 948 537 412 / Fax: 0034 948 537 436

www.monjardin.es

## Anacreonte, el dulce beber cortesano

No siempre en la antigüedad el beber va asociado a una vida que desborda cualquier clase de límite vital, como sucede con esta representación de Baco que nos ofrece Rubens; un Baco rebotante de carnalidad y sin el menor atisbo de pudor. Existe otro modo de beber más pausado. Es el caso de Anacreonte (572 y 485 a.n.e) cuyos versos se acomodan a las formas de vida cortesana ligeramente pesimista, como decía Machado: «Yo, como Anacreonte, quiero/ cantar, reír y echar al viento/ las sabias amarguras/ y los graves consejos/ y quiero sobre todo... ¡jemborra- charme!.../ ya lo sabéis... ¡Grotesco!/ Pura fe en el morir, pobre alegría/ y macabro danzar antes de tiempo.»

El beber de Anacreonte, como un remedo de situaciones limítrofes: «Mejor quedar tendido en el suelo dominado por la borrachera que no por la muerte.» Pero el acto de beber no debe desentonar con la vida moderada: «Dame, muchacho, una copa amplia, en la que pueda beber generosos tragos. Mezcla cinco medidas de vino viejo con diez medidas de agua para que ningún exceso llegue a perturbar las alegrías de Baco...

Vamos, vierte vino; pero nada de alboroto ni tumultos; tratemos de evitar la ebriedad brutal de los escitas: bebamos, bebamos, rodeados de cantos amables».

Incluso existen razones genéricas que justifican plenamente el beber: «La tierra negra bebe la onda, la mar bebe los aires, el sol bebe la mar y la luna bebe el sol: ¿por qué combatir mis deseos cuando yo quiero beber también?» No reside en los mortales el poder de prolongar la vida y vano intento es gemir cuando la muerte se nos acerca, por esto: «Lo mejor es beber y después de haber bebido el dulce néctar, reunirme con mis amigos y sobre un mullido lecho sacrificar a Venus.» Porque la muerte es omnipresente, lo más sensato es “aprender a beber el dulce licor de Baco” para “sumergir nuestras almas en el olvido de las penas”, ya que cuando la mortaja cubra nuestros cuerpo no existirán los deseos.

Nos ofrece Anacreonte todo un recetario de alivios que nos proporciona el vino: «Cuando bebo vino la alegría se aposenta en mi corazón y me pongo a alabar a las musas.

Cuando bebo vino alejo de mí las inquietu-



des; los pensamientos desoladores se alejan con las alas de los vientos que atormentan los mares.

Cuando bebo vino, el alegre Baco me balancea en los aires perfumados después de haberme embriagado con su dulce licor.

Cuando bebo vino, trenzo coronas de flores, las coloco sobre mi cabeza y canto la quietud de la vida.

Cuando bebo vino, ahogo en mi espíritu las copas profundas, y retozo alegremente en un enjambre de jóvenes vírgenes.

Cuando bebo vino, es la única ganancia verdadera, la única que podré llevar conmigo, pues la muerte es nuestra ganancia común». Todo un catálogo que muchos estaríamos dispuestos a firmar muy gustosamente.



  
Príncipe de Viana  
FIRMA DE GRANDES VINOS

Y SI ACEPTAMOS QUE HAY  
ATRACCIÓN?





*En tierras navarras la familia Belasco brinda al aficionado un escenario único para deleitarse con el vino.*

## SEÑORÍO DE ANDIÓN

*Para adentrarse de lleno en el universo del vino necesitamos los cinco sentidos. En Olite (Navarra), ciudad milenaria de gran tradición vinícola, la familia Belasco presenta una iniciativa enoturística pionera: una Sala de Aromas que supone la puerta de entrada para un viaje mágico sensorial.*

## UN VIAJE POR LOS SENTIDOS

Navarra invita a disfrutar pausadamente de una sugerente variedad de paisajes y pueblos, de un interesante patrimonio cultural, de una exquisita y rica gastronomía y arraigadas tradiciones que reflejan el carácter amable y extravertido de sus gentes... El vino tampoco puede desligarse de esta zona porque durante siglos ha sido una de sus principales fuentes de riqueza. Hoy es, sin duda, el mejor aliado para la práctica de un turismo diferente, con connotaciones más sensitivas y didácticas, repleto de propuestas de ocio: paseos entre viñedos, bien sea a pie, en bicicleta o a caballo; catas para conocer las singularidades de los vinos navarros, visitas, e incluso comidas en bodegas centenarias o de corte moderno, o la oportunidad de hacer parada y fonda en municipios situados en enclaves de gran belleza salpicados de viñedos.

La Navarra vinícola abarca una amplia variedad de microclimas y suelos que dan lugar a cinco subzonas claramente diferenciadas (Tierra Estrella, Valdizarbe, Baja Montaña, Ribera Alta y Ribera Baja). Este conjunto, asentado fundamentalmente en la Navarra meridional, presenta un mosaico de majestuosos paisajes y hábitats, coloristas vergeles, emblemáticas villas y ciudades. Todo ello se puede conocer a través de innumerables rutas que entidades como el Departamento de Cultura y Turismo - Institución Príncipe de Viana del Gobierno de Navarra, con su «Producto Turístico La Ruta del Vino de Navarra», o el Consejo Regulador de la D.O. Navarra proponen para sumergirse de lleno en el mundo vino. El aficionado y viajero curioso dispone de itinerarios y visitas a la carta, contando con una cuidada selección de bodegas y estableci-

mientos turísticos para programar al detalle un «paseo enoturístico» de calidad, como el que brinda la familia Belasco en Olite, ciudad milenaria de gran tradición vinícola.

### EL SUEÑO DE LOS BELASCO

El amor a la tierra, al arte de la viticultura y al vino han hecho posible el sueño de Juan Ignacio Belasco de desarrollar un proyecto que la familia inició hace más de doscientos años. La oferta enoturística de dos de sus bodegas, Señorío de Andión y Marco Real, acerca al público la cultura del vino y le ayuda a disfrutar con intensidad de un mundo cien por cien sensorial.

Dentro del circuito organizado para visitar las instalaciones de ambas bodegas, destaca una iniciativa pionera y de gran envergadura en Navarra: la Sala de los Aromas del Vino de Señorío de Andión. Es la sala más completa de la península, cuenta con 46 aromas identificados, estructurados y ordenados. Una actividad didáctica e interactiva que invita al visitante a ejercitar sus sentidos y a almacenar en su memoria aromas y olores que le van a permitir disfrutar mejor del vino cuando lo cate y lo deguste. Una original manera de involucrar al visitante en el descubrimiento del universo vino a través de sus fragancias.

La familia Belasco, después de ocho generaciones, decidió dar un impulso a la actividad vinícola a finales de los años 80, con la ilusión de convertirse en un referente de la elaboración de vinos de calidad, el mismo que ya tenía en el campo de los destilados (Grupo La Navarra). Primero comenzaron por la adquisición de Bodegas Marco Real en Olite, para continuar con la excepcional Señorío de Andión que representa la culminación del

proyecto de esta saga de bodegueros por elaborar un vino de máxima calidad, un único vino de guarda, solo de las mejores cosechas. Para ello, es esencial la rigurosa selección de la uva, procedente siempre de las 60 hectáreas de viñedos propios, muy antiguos y de bajos rendimientos de las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Graciano. Además es la única bodega navarra en la que la elaboración se realiza en tinos de roble francés.



### DONDE DORMIR:

H. Parador de Olite. Pza. de los Teobaldos, 2. Tel. 948 740 000.  
H. La Joyosa Guarda. c/ Rúa de Medios, 23. Tel. 948 741 303.  
H. Casa Zanito. Rúa Mayor, 16. Tel. 948 740 002.  
H. Merindad de Olite. Rúa de la Judería, 11. Tel. 948 740 735.

### DONDE COMER:

Rte. Casa Zanito. Rúa Mayor, 16. Tel.: 948 740 002  
Rte. Gambarte Jatetxea. Rúa del Seco, 15. Tel. 948 740 139  
Rte. Merindad de Olite. Rúa de la Judería, 11. Tel. 948 740 735.

### QUÉ VER:

Visita a las bodegas Marco Real y Señorío de Andión.  
Museo de la Viña y el Vino de Navarra. Plaza Teobaldos, 10  
Palacio Real de Olite. Plaza Carlos III El Noble.

### SEÑORÍO DE ANDIÓN

Ctra. Pamplona-Zaragoza Km.38  
31390 Olite (Navarra)  
[www.familiabelasco.com](http://www.familiabelasco.com)  
[www.tiendalanavarra.com](http://www.tiendalanavarra.com)  
Información y reservas: 948 712193 o vía  
E-mail a [info@familiabelasco.com](mailto:info@familiabelasco.com)

MEJOR VINO TINTO  
SIN BARRICA DE ESPAÑA



www.bodegascamposreales.com  
Visítanos en Alimentaria Stand  
GV-P2(0)-E-580



Celler de la Boqueria  
Tel. 002 889 263 www.cellerboqueria.com

## SON NOTICIA

# Consejo Regulador de la D.O. Navarra Jordi Vidal, nuevo gerente



**E**l Consejo Regulador de la D.O. Navarra contrata como nuevo gerente a Jordi Vidal, profesional de una dilatada trayectoria en el sector y con un amplio conocimiento del mundo del vino. Con su incorporación, se inicia una nueva etapa de impulso a los vinos de esta zona. Madrileño de nacimiento, Vidal ha desempeñado diferentes trabajos en empresas e instituciones como

gerente de la Unión Española de Catadores, director de producto de una nueva bodega de la D.O.Ca. Rioja, colaborador de la Federación Española de Enólogos, entre otros. «Sin duda, nos encontramos en un momento ilusionante en el que debemos esforzarnos por colocar Navarra en el lugar que merece por la variedad, riqueza y calidad de sus vinos. Se trata de un reto que asumo con entusiasmo», afirma Vidal.

## Banda Verde Paternina ecológico

**F**ederico Paternina presenta su vino Banda Verde. Este tinto, procedente de la práctica de la viticultura ecológica, es la más pura expresión que el viñedo nos ofrece de la forma más natural. Para ello se utilizan prácticas de laboreo tradicional, se labra lo menos posible y se usan abonos procedentes de materia orgánica. Banda Verde, cien por cien Tempranillo, es un vino ecológico que cuenta con la garantía de productos ecológicos

de la Comunidad Europea, Ecológicos de La Rioja y de la D.O.Ca. Rioja. La propia normativa es muy estricta respecto a determinados parámetros analíticos, y por ello la elaboración de este vino y su posterior almacenamiento y embotellado suponen trabajar con el esmero que caracteriza este tipo de producciones. No por ello se ven alteradas las características organolépticas de los vinos. En total, se han elaborado 20.000 botellas.



## Éxito del II Congreso Mundial Cambio climático y vino

**E**l pasado mes de febrero se celebró en el hotel Hesperia Tower de Barcelona el II Congreso Mundial de Cambio Climático y Vino, organizado por la Academia del Vino de España. Más de 350 congresistas se dieron cita en Barcelona provenientes de más de 40 países del mundo, entre los cuales se contaban enólogos, científicos, viticultores, importadores, sumilleres y más de 80 medios de comunicación nacionales e internacionales. Llamó la atención la gran cantidad de personalidades

del mundo del vino que asistió, por iniciativa propia, a conocer los impactos que está teniendo el cambio climático en la industria del vino y sus posibles soluciones. Sin olvidar la presencia «virtual» de Al Gore, quien en una transmisión vía satélite desde Nashville (Tennessee) respondió a más de 20 preguntas que la audiencia realizó sobre energías renovables y medidas que los gobiernos locales, las industrias y las bodegas pueden tomar para adaptarse y combatir la crisis climática.

## Félix Lorenzo Cachazo Mania, un verdejo actual

**A**ngela y Eduardo Lorenzo Heras, hijos de los propietarios de Bodegas Félix Lorenzo Cachazo, lanzan al mercado, por segundo año consecutivo, el proyecto Mania Rueda Verdejo 2007. Bajo una imagen completamente innovadora se enmarca un vino elaborado cien por cien a base de uva Verdejo donde prevalecen los aromas a frutas exóticas y la complejidad en boca.

El proyecto Mania es fruto de la idea de los hijos de Félix Lorenzo Cachazo, la nueva generación de la familia, que cada año seleccionan un depósito procedente de un pago conocido como «El Cerrellal», que

se caracteriza por su terreno cascajoso, que proporciona un toque más mineral a los vinos. Se embotella independientemente del resto de los vinos de esta casa castellanoleonesa y va dirigido a un público más joven, que busca un verdejo moderno, vanguardista y un diseño actual. Félix Lorenzo Cachazo es uno de los fundadores de la D.O. Rueda y tiene más de 60 años de experiencia elaborando vinos, algunos de ellos tan reconocidos como Carrasviñas y Gran Cardiel Rueda Verdejo. La nueva marca va destinada en su mayor parte a mercados internacionales y ya se encuentra en EE.UU., Alemania, Holanda y Bélgica.



## VinoSub30 2008 Los jóvenes eligen



**V**inoSub30 es el único concurso que promueve el contacto directo entre la industria vitivinícola y el segmento más joven del mercado, los consumidores del futuro. Conocer las preferencias de los jóvenes en materia de vinos, difundir su cultura en esta franja de edad y estimular el consumo responsable en las nuevas generaciones son los principales objetivos del certamen organizado por VinoSub30. Del 1 al 3 de abril en el restaurante Olsen de Madrid, un jurado compuesto por sumilleres, críticos y

periodistas especializados de hasta 30 años catará a ciegas las muestras y definirá los vinos ganadores del presente certamen. VinoSub30 es el primer concurso en el mundo que posee estas características y representa un acontecimiento de enorme potencial para las bodegas: podrán captar la atención del consumidor joven, detectar tendencias de consumo y sustentar así los mensajes y las propuestas de sus vinos.

Más información:  
[info@vinosub30.es](mailto:info@vinosub30.es)  
[www.vinosub30.es](http://www.vinosub30.es)

estás pensando en Emína  
you are thinking in Emína

**EMÍNA**

[emina@emina.es](mailto:emina@emina.es) T: 902 430 170

Emína Ribera del Duero y Emína Rueda. Dos sensaciones, dos colores y una forma de vida. [www.emina.es](http://www.emina.es)

## Degustación en Bodega Santa Cecilia Viva la Maceración Carbónica

**E**n la sede de la tienda madrileña Bodega Santa Cecilia (C/ Blasco de Garay, 74), tendrá lugar durante el mes de marzo un evento promocional muy atractivo para los aficionados al vino. Bajo el lema «Viva la Maceración Carbónica», este establecimiento ofrecerá a sus clientes la posibilidad de probar, gratuitamente, los mejores vinos de esta singular tipología, la mayoría de los cuales estuvieron presentes en la edición de 2007 de Primer, la muestra anual que organiza OpusWine. De lunes a sábado y de 10 a 21 horas, la tienda será un magnífico marco para conocer y disfrutar mejor los vinos más representativos de maceración carbónica. Además, el público podrá participar en un curso de iniciación a la cata dirigida por Bartolomé Sánchez, subdirector de la revista MiVino, y asistir a la conferencia-

debate sobre «Tradición y Modernidad en la elaboración de la maceración carbónica» impartida por dos bodegueros. Por último, durante los cuatro sábados del mes de marzo, de 12 a 15 horas, Javier Pulido, coordinador de catas de MiVino, impartirá unas jornadas de armonías entre los vinos participantes y diversos alimentos.

Como apoyo a esta iniciativa, OpusWine va a celebrar el 25 de marzo, en la Sala de Cata de Santa Cecilia, la primera fase de la Final de Primer 2007, en la que estarán presentes los 31 vinos participantes en la muestra. La cata ciega, controlada por notario, correrá a cargo de un panel profesional compuesto por periodistas especializados, sumilleres y representantes del sector comercial. Se seleccionarán los 12 vinos que irán a la Gran Final, que tendrá lugar en Logroño.



## Iniciativa vanguardista en Navarra Monastir: La revolución del Terroir

**E**n la Feria Alimentaria de Barcelona, que se celebra en el presente mes de marzo, se levantará el telón para el nuevo proyecto «Monastir: La revolución del Terroir», de la bodega del mismo nombre, una iniciativa revolucionaria en la tierra de Navarra y que recupera el cuidado del viñedo como fuente fundamental de

calidad. El reconocido enólogo riojano Raúl Acha se ha volcado en esta nueva aventura desde sus inicios y ha conseguido plasmar su huella inequívoca en esta colección de vinos de finca, de alta expresión, modernos, corpulentos y de gran finura, enfocados a los paladares más exigentes. Las variedades seleccionadas por su idoneidad con las características de la finca son Tempranillo, Merlot, Cabernet y Syrah. Monastir comercializa sus productos en exclusiva por medio de Vintae Luxury Wine Specialists, empresa especializada en la comercialización de vinos exclusivos, de gama media-alta y de lujo, de bodegas singulares, con producciones reducidas y una sensibilidad especial en su modo de sentir y elaborar vino.



**RUEDA 100% VERDEJO**

**CUATRO RAYAS  
EL VERDEJO DE RUEDA**



## Vinoble 2008 en Grecia Presentación en el origen



*Kostas Stergidis, junto a César Saldaña, Carlos Delgado y Juan Ramón Martínez. A la derecha, un momento de la degustación.*

El 12 de febrero se presentó Vinoble 2008 en el Museo de Arte de las Cícladas de Atenas. Entre los asistentes había numerosos sumilleres y representantes de bodegas griegas, periodistas, representantes de la Asociación de Productores de Vino y representantes de las principales tiendas especializadas del país. Kostas Stergidis, conductor del acto, resaltó la importancia de este acto para Grecia. Tras un breve saludo del embajador de España en Grecia,

Juan Ramón Martínez, Carlos Delgado, comisario de Vinoble, resaltó la importancia de Grecia, donde nacieron los primeros vinos dulces elaborados por el hombre, como los de Samos, presentes en Vinoble desde la primera edición. Por ello, Grecia es el país invitado en 2008. César Saldaña, secretario general del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez, animó a visitar la ciudad de Jerez de la Frontera, cuna de uno de los vinos más famosos del mundo.

## ENOROCK 2008 Noche de vino y rock

El 2 de marzo, el mejor rock de ayer y de hoy sonará en directo con el grupo Seguridad Social en la Sala Mirador de Valencia. Antes, una exquisita selección de bodegas familiares de Valencia ofrecerá a más de medio millar de personas una degustación de sus mejores obras de arte: vinos salidos del cultivo exquisito y gran mimo del viñedo. ENOROCK 2008 es una fusión del mejor vino y la mejor música, unidos para reivindicar un consumo responsable entre los jóvenes. Catorce bodegas de las zonas vinícolas de Utiel-Requena, Alicante y Valencia serán las encargadas de mostrarnos la pasión con la que elaboran sus productos, del arte que



existe detrás de cada botella de vino o de los beneficios que supone su consumo con moderación. ENOROCK 2008 está organizado por Verema.com, uno de los portales del sector del vino en Internet más dinámicos y que apuesta por la promoción y difusión de la cultura del vino.



## Volverá a gustarte el rosa

Desde que el rosa se coló en tu vida vas de rosa.  
Porque tiene cuerpo y personalidad.  
Porque es diferente a otros rosas.  
Si eres amante del tinto te gustará este rosado.

**PradoRey**

[www.pradorey.com](http://www.pradorey.com) - [bodega@pradorey.com](mailto:bodega@pradorey.com)

## SON NOTICIA

## Arabarte G.Rva. 2001 Una añada histórica

**A**rabarte Gran Reserva 2001 es el primer Gran Reserva que elabora la bodega alavesa y para ello nada mejor que la elección de la cosecha 2001.

El resultado es un vino elegante, potente y complejo digno representante de una fantástica añada de Rioja. Para la selección de vinos de Reserva y Gran Reserva, Arabarte elige exclusivamente aquellas añadas que considera excelentes. El 2001 fue el año escogido para elaborar su primer Gran Reserva, vino elaborado exclusivamente con Tempranillo procedente de las viñas más viejas, conducidas en el tradicional vaso y vendimiadas a mano.



## Rutas del Vino de España «Mejor Producto de Turismo Activo»

**L**a Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), con su proyecto «Rutas del Vino de España», ha recibido el premio al «Mejor Producto de Turismo Activo», convocado anualmente por la Feria Internacional de Turismo (Fitur) y la revista Aire Libre, con el objetivo de potenciar el desarrollo y la comercialización de la industria turística. Rutas del Vino de España es un producto turístico promovido por ACEVIN y la Secretaría General de Turismo, y cuenta igualmente con el apoyo de Turespaña y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Este proyecto vertebra la oferta enoturística de las regiones vinícolas más importantes de la geografía española y, en la actualidad, reúne un total de 19 rutas, 11 de ellas ple-

namente certificadas -Ruta del Vino de Bullas (Murcia), Jumilla (Murcia), La Mancha, Ruta del Vino y del Brandy del Marco de Jerez, Ruta del Vino de Montilla-Moriles, Navarra, Rías Baixas, Rioja Alavesa, Somontano (Aragón), Tacoronte-Acentejo (Canarias) y Ruta del Vino y del Cava del Penedès (Cataluña)- y otras 8 en proceso de certificación -Ruta del Vino de Ribera del Duero, Rioja, Condado de Huelva, Ribeiro (Galicia), Utiel-Requena (Comunidad Valenciana), Ycoden-Daute-Isora (Canarias), Alicante y Ribera del Guadiana (Extremadura).



*El presidente del Consejo Regulador del Cava, Gustavo García Guillamet, en el centro, ofreció los datos del 2007.*

## Balance 2007 El cava mantiene sus ventas

**L**a venta de botellas de cava en el mercado exterior aumentó en 2007 un 2,6 por ciento, con 126 millones de botellas. De un total de 224.950 millones de botellas, el 56 por ciento se destinó al mercado exterior y el 44 al interior, con 98 millones de botellas vendidas. Así, el cava mantiene sus ventas totales con respecto a la campaña anterior. El presidente del Consejo Regulador del Cava, Gustavo García

Guillamet, explicó que el descenso en el número de botellas vendidas en España no supone un dato negativo en sí mismo ya que la facturación ha seguido creciendo por la venta de muchas más botellas de cava de calidad. «En el mercado interior, el cava inicia de forma decidida el camino para evitar precios excesivamente bajos que, aparte de no ser rentables para las empresas, perjudican la imagen del cava», añadió García Guillamet.



## Altos de la Ermita Con la mitad de alcohol

**A**ltos de la Ermita, empresa del Grupo Casa de la Ermita, presenta un vino de contenido alcohólico reducido. La investigación llevada a cabo por esta firma, contrastada y apoyada por las Universidades de Murcia y Cartagena y por el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico, ha culminado en un producto elaborado a base de vino (99'9%) al que se han incorporado algunos aromas y cuya principal virtud es que se percibe con las mismas características organolépticas y sensoriales que un vino clásico, con solo la mitad de contenido alcohólico.



## Sobreño en 0,50l. Un vino para dos

**C**on las continuas restricciones que la legislación impone al consumidor, Bodegas Sobreño, conscientes de que en muchas ocasiones el tamaño habitual de una botella (0,75 l) es excesivo, cuando una pareja se sienta en un restaurante, y la media botella tradicional (0,37 l) se queda pequeña, presentan su Sobreño Crianza 2003 en botella de 0,50 l. A partir de ahora, todas sus botellas de 0,50 l llevarán colgado un collarín en forma de corazón, que reforzará dos ideas: consumo saludable para el corazón y un vino perfecto para dos.



## Productos andaluces Un buen menú

**E**n Sevilla, en el Hotel Alfonso XIII, se dio a conocer el proyecto gastronómico «De Menú Denominaciones de Andalucía», que aúna a las denominaciones andaluzas Vino y Vinagre del Condado de Huelva, Aceite de Oliva Estepa, Espárragos de Huétor-Tájar y Jamón de Huelva, con un gran éxito de asistencia de público tanto profesional como institucional. Para ello se contó con la colaboración de la presentadora de televisión Francine Gálvez y la periodista especializada en gastronomía Paz Ivison. Al acto asistió el consejero de Agricultura y Pesca, Isaías Pérez

Saldaña, quien destacó no sólo las cualidades gastronómicas y de calidad de estos cuatro productos andaluces, sino que también resaltó la capacidad de cooperación de estas cuatro denominaciones. Esta iniciativa gastronómica visitará diferentes ciudades a lo largo de marzo. Por otro lado, la D.O. Condado de Huelva ha facilitado los datos sobre la cosecha 2007 que reflejan una disminución de un 5 por ciento, con una producción de 39 millones de kilos de uva. El estado sanitario de la uva ha sido bueno, para garantía de la calidad y el prestigio que gozan los vinos blancos jóvenes del Condado.

alta expresión<sup>p</sup>  
de nuestra tierra



PRIMERA 1987  
**Protos**

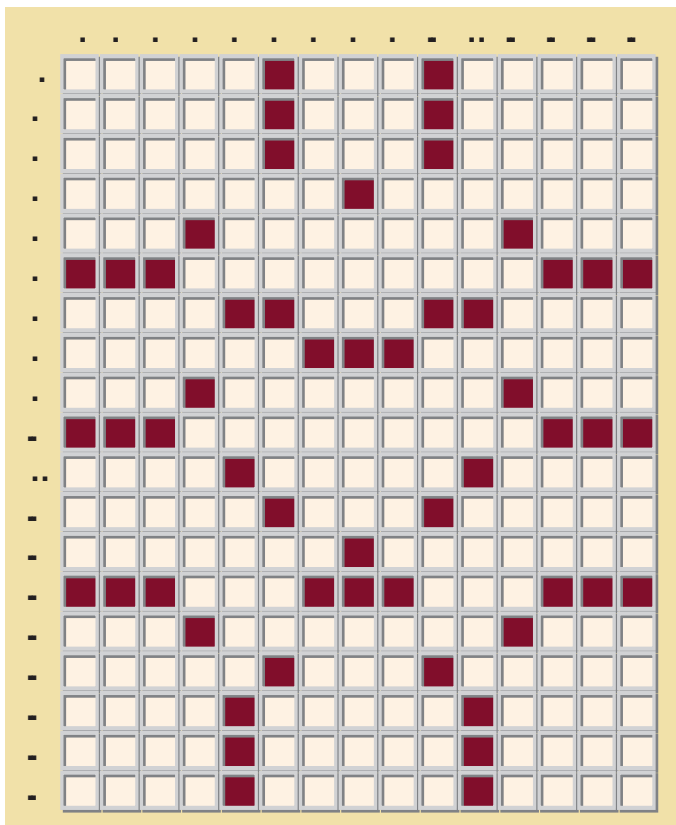
BODEGAS PROTOS  
[www.bodegaspertos.com](http://www.bodegaspertos.com)



CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

*Por amor al arte*

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por la Revista VINUM. Se sorteará una suscripción anual a la revista, para un solo acertante. Envíenos, antes del día 22 de este mes, el resultado a nuestra revista.



**HORIZONTALS.** 1. Vino del Norte. País de Mercosur. Hollejo de la uva. 2. Trompetista apocalíptico. Fiera del zodiaco. Ventilar la habitación. 3. Camarada de Robespierre. ¡\_\_\_ dieu! Produjo ganancias. 4. Parte de la S.A. Antiguas monedas de oro. 5. Artículo de Flaubert. Artista autor del cuadro El viñedo rojo. Boleña progenitora de Isabel I. 6. Asesor especializado. 7. ¡Eso no se toca, niño! Educadora de infantes. El valle de Robert Mondavi. 8. Bodega leridana del grupo Codorníu. Cobrar afecto. 9. Frecuencia de TV. Periodo gótico y románico. Reto del surfista. 10. Artista autor del lienzo El triunfo de Baco. 11. Exento de delicadeza. Dinastía de Marruecos. Río de Ucrania. 12. Firma vinícola de Somontano. ¡\_\_\_ cualquiera! Lanza un barco al agua. 13. San Sebastián, para Patxi. Botella de cava de 18 litros. 14. Religiosa ordenada. ¡Mide \_\_\_ palabras! 15. NBA del TDK. Artista autor del cuadro La bouteille de vin. Cuenco de leche. 16. Vasito de vino. Compañera de Ctrl. Blanco de verdejo. 17. Árbol de paseo. Elaborar un vino de calidad. Harrison de Presunto inocente. 18. Apreciación del catador. Hablara con el Creador. Arteria de Frankfurt. 19. Ciudad casino de Nevada. Flor del fino jerezano. Ingrediente del jabón.

**VERTICALES.** 1. Bifurcación. Vino sensacional, monsieur. Color de wines. Hombre teatral. 2. De poca monta. ¡Qué deliiciia! Utilitario de Fiat. Donde el curanto se acompaña con tinto. 3. Personas de trato difícil. NIF de la empresa. Grado magistral del karateca. Símbolo futbolístico. 4. \_\_\_\_-Pauli Belmondo. Accesorio del PC. Papeletas electorales. Recio caldo de Zamora. 5. Engreído. Déjese llevar por Cupido. Fabulista de La zorra y las uvas. 6. Isla del Mar de Irlanda. Material de tapicería. Mitad de hexa. Cía, en la Red. 7. Denominación de origen albaceteña. Título del máximo lama. Rafaella de Italia. 8. Candidato a galeras. Laroche de moda. Subes trapo. Llegad a un acuerdo. 9. Romántico barco veneciano. Empates quinielísticos. Batería de McCartney y Lennon. 10. Siglas sindicales. Diari de Catalunya. Trabajador del INSALUD. Emplea el raspador. 11. El del cava es conglomerado. Literario Edgar Allan. Componente anticaries del dentífrico. 12. Equivalente a 100 metros cuadrados. Emisora de RTVE. Siniestros agujeros. Naves ET. 13. Camino rural. Mes con cánicula (abrev.). Letras oníricas de una banda de rock. Más que achispado. 14. Severo censor romano. Alternativa al SECAM. Acentuó el compromiso. Quijotescos recipientes de vino. 15. La ría de los albariños. Peina la viña. Gran reserva de Fuenmayor. Dice: ¡Guau!

Vinum

## GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 126

MONOPOLE 2006

Alberto Sánchez Gómez

C/ Mayor, 15 - 4º  
34007 Palencia

Antonio Silva Criollo

C/ Poeta Llorente, 35 - 1  
(Casa Manolo)

46701 Gandía. Valencia

Eusebio Sobejano Pérez

Avda. Conde de los Gaitanes,

6 - 1º 1 24400 Ponferrada

León

M<sup>a</sup> José García López

C/ Pico de la Pinareja, 1- 1º D

28035 Madrid

Monserrat Palt Crua

C/ Francoli. 60 - 3° 4 08006

Barcelona

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO N.º 127

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 127

Jesús Teigell



**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 n°

DEPARTAMENTO DE  
SUSCRIPCIONES

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

Fecha \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
Firma del titular: \_\_\_\_\_

Caducidad        /        /

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

# LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

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



| RESTAURANTES/TIENDAS                              | BLANCOS                                                                                        | TINTOS                                                                                          | ESPECIALES                                                                                       |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CIA. DE ALELLA VINS Y CAVES<br>Alella (Barcelona) | Marqués de Alella '07<br>Alella Marfil Classic '06<br>Sumarroca blanc de blancs '07            | Alella Marfil Ivori '05<br>Prado Rey Roble '06<br>Castell del Remei Gotim '04                   | Cava Parxet Brut Nature<br>Cava Gramona Brut Imperial<br>Etim Negre Verema Tardana '05           |
| EL BUEN LLANTAR<br>Ávila                          | Mar de Frades '06<br>Marqués de Riscal Sauvignon '06<br>Nieva Pie Franco '06                   | Conde de San Cristóbal Cr. '05<br>Secua Cabernet-Syrah '02<br>Ramón Bilbao Edición Limitada '04 | Azpea '05<br>Torres Moscatel Oro<br>PX Robles                                                    |
| EL PARAÍSO<br>Punta Umbría (Huelva)               | Marqués de Villalba Col. 1000 '06<br>Viña Esmeralda '07<br>Lagar de Cervera '06                | Pago de Carraovejas '05<br>Beronia '05<br>La Planta '06                                         | PX Noé<br>Misterio Cream<br>Urium                                                                |
| ENSENYAT ALIMENTACIÓ<br>Pollensa (Balears)        | Vinyes Mortitx '06<br>Preludi '06<br>Marqués de Riscal '06                                     | Mortitx Rodal Pla '06<br>Ses Ferritxes '05<br>Macià Blatle Cr. '05                              | PX Lustau<br>Gramona Vi De Gel<br>Moët Chandon                                                   |
| Evo<br>Barcelona)                                 | Gamez Alba Chardonnay '04<br>Naia Verdejo '06<br>Finca Montagut '05                            | Finca el Pantá '04<br>Figuero Vendimia Selec. '03<br>Quinta D'Vale María '03                    | Ramos Pinto 10 años<br>Clos Uroulat '04<br>East India Cream Lustau                               |
| LAS REJAS<br>Las Pedroñeras (Cuenca)              | Mont-Reaga '05<br>Valle García '02<br>Finca Antigua '05                                        | Venta La Osa '01<br>Casa Illana '03<br>Quercus '02                                              | Molino Real '03<br>Pago El Pulpito '00<br>Finca Minatela '05                                     |
| VINOTECA RUBIO<br>Vitoria-Gasteiz                 | Allende '07<br>José Pariente '07<br>Pazo de Señorans '07                                       | Aladro '06<br>Gontes '05<br>Guzmán Aldazabal Tempranillo '05                                    | Ochoa Moscatel<br>Agustín Torelló Mata Brut<br>Agustín Torelló Mata Brut Nature                  |
| ZORTZIKO<br>Bilbao (Vizcaya)                      | Txakoli Itsasmendi nº 7 '06<br>Abel Mendoza Malvasía '06<br>Goundrey Chard. Res. Australia '03 | Solabal Cr. '04<br>Cueva de los Secos '04<br>Pago de los Capellanes Cr. '04                     | Neige Éternelle Cidre de Glace<br>Quinta do Infantado L.B.V. '00<br>Tokaji Oremus Szamorodni '00 |



[www.elgrifo.com](http://www.elgrifo.com)



# 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 LEN-GUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Riquetades de Mar), BELLA VISTA (Llanos de Alquízar), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZ-ZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argenton), CASA EVARISTO (Tarrasa), COUBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FÀBES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), LA CARTE DES VINS, LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Calaf), MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Solter- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CASA DEL CURA (Fresnedillo de las Dueñas), LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUERCAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL RULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILJUM (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 BERA-SATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Humbria), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN RTE. SARAIBA (Santiago de Compostela), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TABERNA O CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), TURGALICIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISIMO (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 GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SOTERO, CASA ZAOADA (Las Rozas), COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), COQUE (Humanes), CURRITO, DE PURA CEPÁ, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FLO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTIITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'ORBRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL Balcón DE ALCALÁ, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, EL 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, ZALACAIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADE-NES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPÁ, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHU-CHERO (Cascaute), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBAN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sépúlveda), 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 Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRI (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-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), ZORTIZKO (Bilbao). **Zamora:** SANCHE 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, LA OPTINA.

**TIENDAS ESPECIALIZADAS** **Álava:** EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHE-CA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDI-SA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), COLEDI VINS (Denia), COLOR Y AROMA (San Vicente del Raspeig), DIVINO (Jávea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA VINOTECA (Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Almería:** BODEGA CORTUO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERAIBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGU (Gijón), EL LEGADO DE BACO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE

MIERES (Mieres). LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera ), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE 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 VINIARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LA FUENTE 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), TAUULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLI-TA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallès), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAI-CO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRI-BAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODE-GAS MEZQUITA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torreella de Montgrí), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINS (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDORTIEGA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOS-TELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguiano), 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, CUEN-LLAS, CYRANO, DE BUENA CEPÁ, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), DEHESA DE SOLANA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUESITES DE LA RIOJANA (Moralzarzal), GALERÍA BURMA (Alalpardo), GOLD GOURMET, HISPANOBODEGAS, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), 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, VINARIUM, VINO GULA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA BUENA FE, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA PALACIOS (Pinto), VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), PORTIA SELECCIÓN, SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIEPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar ), CASA RAMBLA, EL RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENO-TECA ALIADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICA-TESSSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (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, VILANO-VA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDA-NA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINO FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILLO VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIO-RAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALTAMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINO-TECA CANARIAS (Takoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** VINO-TECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

*Azpilicueta*  
RIOJA



*A* propósito del sabor.

**RECHACE IMITACIONES  
CAVEDUKE LA ORIGINAL  
DESDE 1985**



**VISÍTENOS EN ALIMENTARIA**

**Sector Intervin, Recinto Gran Vía, Pabellón 2, Nivel 0, Stand E-548**

**NOVEDAD**

Bodega más 2 grifos dispensadores.

Modelo EMBAJADOR 2 GRIFOS



Modelo PALACE



Modelo LEGADO



Modelo WINE DISPENSER 5 GRIFOS

**VINOTECA.** Indicada para la conservación y maduración de sus vinos. Temperatura regulable de 12 a 19°C.

**MULTITEMPERATURA.** Especial para servir cada tipo de vino (blanco, rosado, tinto...), a su temperatura adecuada.

**WINE DISPENSER.** Su dispensador sirve la cantidad deseada directamente a la copa (a su temperatura) con la ventaja añadida de poder mantener la BOTELLA ABIERTA de 2 a 4 semanas en perfectas condiciones.

*¿y tu, sigues confiando en las heladeras de plástico para tus vinos?*

**SOLICITE NUESTRO CATÁLOGO GRATUITO SIN COMPROMISO**

Tel.: 93 562 51 11 . Móvil: 656 31 73 19

[www.caveduke.com](http://www.caveduke.com)