

Wivino

NÚMERO 129

ABRIL DE 2008

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
ASADO DE
DORADA AL
HORNO



Bodegas Ejemplares
PROTOS

Práctica de Cata
MONTESPINA
VERDEJO 2007

Sepa de lo que habla
PEDRO XIMÉNEZ

TIEMPO DE ROSADOS
**EL VINO DE
PRIMAVERA**



Vinoble'08

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

25, 26, 27 y 28 de Mayo de 2008

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

UNA CITA
CON LOS
MEJORES VINOS
DEL MUNDO



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

DÉCADA PRODIGIOSA

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

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

REDACCIÓN

DIRECTOR
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
SUBDIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es
COORDINADORA GENERAL:
Ana Ramírez
a.ramirez@opuswine.es
DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es
DIRECTOR DE ARTE
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es
JEFATURA DE REDACCIÓN
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es
COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es
EDICIÓN
Ángel Caballero
a.caballero@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 EL COLECCIONISTA
- 22 GENTE DE VINO
- 24 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

CATA DE ROSADOS EL VINO DE PRIMAVERA

Como cada primavera, vuelven los rosados para ofrecer sus distintas tonalidades de color, sus infinitos aromas de fruta fresca, toda la floresta y sus sabores sugerentes y frescos que inundan el paladar. Todo un potencial de variedades a nuestro alcance. Vienen las sugerentes garnachas, con sus perfumes de fruta carnosa, los tempranillos con su estructura, el Monastrell con sus recuerdos de golosina, los canarios de Listán,

BODEGAS EJEMPLARES PROTOS

En un muro del salón social se conserva la memoria histórica de la casa. Enmarcadas en una cuartilla amarillenta, se difuminan las firmas de los promotores, media docena de visionarios, cultos y emprendedores, fascinados por el impulso de la técnica en los locos años 20. La bautizaron en latín, "Protos", la primera, y al vino, "Ribera del Duero, nombre que años después cedieron a la naciente Denominación de Origen.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Rosados a lo grande

Algo está pasando en el mundo, tan encasillado y conservador, de los rosados, ese vino entrañable que muchos se empeñan tozudamente en mantener permanentemente en estado de infantilidad: juventud arrolladora cargada de aromas varietales primarios, paladar sabroso, un punto goloso, de frescura desenvuelta, para un consumo desenfadado y bien frío. Y digo que algo debe de estar pasando cuando una bodega como la navarra Chivite, que tiene en el rosado tradicional –aunque fueran de los primeros en renovarlo– uno de sus pilares enológicos, se atreve con un vino al estilo francés, con una larga crianza de cuatro años, que ha conocido la bodega para ganar complejidad y estructura suficientes como para diferenciarse tan radicalmente de sus congéneres que uno diría que no es vino nuestro sino de allende las fronteras. Fenómeno nada nuevo, aunque nunca se había dado con tanta radicalidad enológica. Ahí están los rosados pasados por madera, que ya no son curiosidad, sino una oferta que crece día a día. Ya apuntaban un cambio de tendencia, pero esta vez hacia una aproximación decidida al tinto, los rosados cargados de color, con vocación de claretos, que irrumpieron con fuerza hace unos años. No siempre fueron recibidos con entusiasmo, salvo por la crítica especializada. Hay que tener en cuenta lo tradicional y conservador de nuestra enología, amparada tantas veces en la inercia consumista. Eso de “un rosado que va bien con todo” ha sido una creencia muy arraigada y no exenta de su parte de verdad. Naturalmente, desde esa premisa no se puede hacer nada grande. Todo parece indicar que, finalmente, el amplio, pero hasta ahora monótono, mundo del rosado comienza a dotarse de una sana y oportuna diversidad de estilos. En nuestra cita anual con esta tipología, en la que nuestro país ocupa un puesto destacado, hemos recogido y seleccionado una muestra representativa de estos estilos. Desde el ligero, sonrosado, frutal y goloso, hasta el concentrado, de aromas intensos y suficiente cuerpo. Todo un mundo de frutas carnosas, frutillos silvestres, flores blancas o secas, hierbas húmedas y, ahora, maderas de un bosque encantado.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

 FIPP
International Federation of the
Periodical Press

VINOS ROSADOS

Es primavera en la copa

Vuelve el rosado. Como las golondrinas que anuncian la primavera (la de antes, la de Bécquer, que ahora no emigran), cada año por estas fechas llegan los vinos rosados a nuestras páginas desde todos los rincones de España. Vuelven para ofrecer sus distintas tonalidades de color, sus infinitos aromas de fruta fresca, toda la florista y sus sabores sugerentes y frescos que inundan el paladar. Todo un potencial de variedades a nuestro alcance. Vienen las sugerentes garnachas, con sus perfumes de fruta carnosa, los tempranillos con su estructura, el Monastrell con sus recuerdos de golosina, los canarios de Listán, uva que aporta ese toque exótico que proporciona la diferencia con los vinos de otros lares. Y las cepas famosas Cabernet, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot no se apartan a la hora de ofrecer toda su raza, sus condiciones y su gloria al rosado. Pero si existe una uva que parece especializada en rosados es la Bobal. Con ella se elaboran esos vinos primorosos, plenos de delicadeza, frescura y armonía.

BUSCANDO LA COMPLEJIDAD

Existía una falsa leyenda, todavía en vigor entre algunos consumidores, que decía que el rosado es ese vino que anda en tierra de nadie y no tiene la suficiente calidad para prestarle una atención más allá de la que se le da al tinto de verano. Afortunadamente, ya se reconocen las virtudes de un buen rosado porque existe un gran nivel de calidad, e incluso bodegas centenarias como Julián Chivite se atreven a elaborar (y sacar al mercado) un rosado de su prestigiosa "Colección 125", de cuatro años, pasado por barrica y verdaderamente complejo. Viene a unirse al esfuerzo de los ribereños de Real Sitio de la Ventosilla con su PradoRey, que llevan años con su formidable rosado fermentado en barricas capaz de mantenerse un par de años pleno de fuerza y vigor. En este apartado de vinos con cierta entidad para los aficionados que quieran buscar otras aptitudes que no sean la pura fruta, la nota floral o esa ligereza y frescura en la boca, se encuentra Elanio, que elabora en la Ribera la bodega Cueva Jiménez.

CALEIDOSCOPIO EN ROSA

Los seguidores incondicionales de los buenos vinos, obtendrán buenas satisfacciones con la variedad de tipos dentro de la amplísima gama de rosados. Desde los frescos y picantes vinos de aguja, como el que elaboran Gramona o Perelada, al valdepeñero Landó, de Arúspide,

claramente abocado, hay todo un abanico de aromas y sabores. De las garnachas aragonesas nos ha gustado Coto de Hayas, con su precioso color y aromas tan claros y potentes.

De Navarra hay bastantes rosados, no en vano gozan las garnachas de esa comunidad de fama internacional. Si acaso destacar la clara frutuosidad de Sardasol, la rotundidad del Ochoa, el equilibrio del Gran Feudo, el gracioso "picante" del Homenaje o la golosidad del Palacio de la Vega. De aquellos graciosos "claretos" que se hacían en la comarca que ocupa ahora la Ribera de Duero, en la actualidad volcada en los tintos, han resistido algunos rosados que merece la pena redescubrir.

Junto a los ya nombrados hay que destacar la gran estructura del Viña Pilar, elaborado por Félix Callejo, que año tras año consigue galardón en los Premios Envero, el concurso de Aranda de Duero para vinos de la Ribera. Cigales es otra tierra de claretos reconvertidos a rosados donde se sigue elaborando con mezcla de variedades, incluso blancas, como el Docetañidos, un vino de enorme regularidad. El Calderona, el Viña Picota y el Val de los Frailes son un claro exponente de la potencia de la zona. En Rioja un buen número de casas tiene un rosado en su portafolios, entre los que hay que destacar la regularidad de Marqués de Cáceres y de Conde de Valdemar. Los rosados de Monastrell tienen ese toque goloso que llena la boca y acaricia el paladar. En Bullas, las cooperativas elaboran unos vinos que merece la pena probar, tanto por su calidad como por su precio. La cooperativa San Isidro, el llamado Cepas del Zorro, espléndido vino de fuerte color y plenitud en boca; la de Nuestra Señora del Rosario, el rosado Las Reñas, muy varietal. De la variedad Bobal nos ha gustado Marqués de Caro, un vino fino y equilibrado.

OTRAS VARIEDADES INUSUALES

Pero si el aficionado quiere dejarse llevar por lo exótico, nada mejor que probar vinos de otras variedades, nuevas en esta plaza o poco conocidas, como el Pago del Vicario Petit Verdot, que nos parece que ha alcanzado su cénit en este año. O el Les Planes Pinot Noir, que elabora Castell de Vilarnau. Con menos exotismo ya, pero de igual interés enológico, son los elaborados por Roura -un Merlot profundo-, los del Somontano -Enate y Pirineos- y los de Syrah, como el Viña Aljibes, un vino que es capaz de aguantar todo el año sin perder sus poderes, o el Roigenc de Capafons, de la D.O. Montsant.



CATA DE ROSADOS

D.O. ALELLA

ROURA 2007 🍷🍷👍
Roura. Tel. 935 403 148.
Agradables aromas de fruta de hueso y un punto de equilibrio goloso/ácido muy acertado. Amplio final.

D.O. BIERZO

ARREBATO 2007 🍷🍷🍷
Dominio de Tares. Tel. 987 514 550.
Describe con intensidad las notas de grosella, de mora y frescas especias para un paso de boca carnoso, envolvente y jugoso.

D.O. BULLAS

CEPAS DEL ZORRO 2007 🍷🍷👍
Coop. Vinícola Agraria "San Isidro". Tel. 968 652 160.
Un vino con personalidad, pleno de aromas frutuosos (frutillos de bosque), con cuerpo, sensación de frescura y persistente final.

LAS REÑAS MONASTRELL 2007 🍷🍷
Coop. Agr. Ntra. Sra. del Rosario. Tel. 968 652 075.
Monastrell muy expresivo, intenso en su perfume de fruta madura y frescas hierbas. Sabroso en boca, amplio, final goloso.

D.O. CAMPO DE BORJA

COTO DE HAYAS 2007 🍷🍷
Aragonesas. Tel. 976 862 153.
Con la regularidad acostumbrada, presenta uno de los mejores colores de toda la cata. Muy expresivo en aromas y en el paladar.

D.O. CARIÑENA

CARE CABERNET-TEMPRANILLO 2007 🍷🍷
Bodegas Añadas. Tel. 976 793 016.
Nariz armoniosa y fina, recuerdos de rosa y de fresa. Con cuerpo y equilibrio en el paso de boca, amplio y final fresco.

URBEZO MERLOT 2007 🍷🍷
Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968.
Limpia expresión frutal, fresillas, cereza fresca y recuerdos cítricos. Agradable toque goloso en la boca, final pleno de frutuosidad.

D.O. CIGALES

CALDERONA 2007 🍷🍷
Frutos Villar. Tel. 983 580 468.
Espléndida expresión frutal (cerezas y fresa) con cuerpo y buena estructura en el paso de boca. Atractivo final de regaliz.

DOCETAÑIDOS 2007 🍷🍷👍
Lezcano Lacalle. Tel. 983 586 697.
Recupera su fuerza, con respecto a 2006. Fruta en sazón (fresas) con envoltorio cítrico en un paladar verdaderamente sustancioso y pleno.

VAL DE LOS FRAILES 2007 🍷🍷👍
Valdelosfrailes. Tel. 983 485 024.
Concentración frutal (frambuesa, cerezas), algo de hierbas y flores para un final de boca carnoso y repleto de matices sin renunciar a la frescura.

VIÑA PICOTA 2007 🍷🍷
Hijos de Félix Salas. Tel. 983 580 378.
Rosado bien elaborado, con nítido perfume frutal y de hierba fresca. En boca, domina su jugosidad y sencillez.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

CASTILLO PERELADA CABERNET 2007 🍷🍷👍
Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011.
Cabernet maduro, de fina golosina aromática (regaliz rojo) con ecos de hiedra y pimienta. Carnoso y fresco, con un paso estructurado.

D.O. JUMILLA

CASA DE LA ERMITA 2007 🍷🍷
Casa de la Ermita. Tel. 968 783 035.
Perfume de grosellas, cerezas y pétalos de rosa. Su paso de boca corpulento se alarga gracias al delicado amargor.

D. GUARDIOLA 2007 🍷🍷👍
D. Guardiola. Tel. 968 780 767
Es uno de los más cubiertos de color, recuerdos de fruta madura, en boca sorprende su golosidad, muy fácil de beber.

VIÑAHONDA MONASTRELL 2007 🍷🍷
Silvano García. Tel. 968 780 767.
El perfume se tiñe de oleadas de mermelada de arándanos, flores y regaliz que en boca se difuminan pero sin perder carnosidad.

D.O. LA MANCHA

TORRE DE GAZATE 2007 🍷🍷👍
Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004.
Intensos aromas frutuosos (frambuesa) y un toque de hierbas. En boca es resultantemente goloso y fácil de beber.

D.O. MONTSANT

ROIGENC SYRAH 2007 🍷🍷🍷
Celler Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201.
Ofrece un Syrah muy expresivo y varietal. Aromas de grosellas, hierba fresca, envolvente y goloso en su equilibrado paso de boca.





Conservamos lo mejor del mar

Lo tenemos claro. Conservamos lo mejor del mar. Así lo hemos creído durante años y así lo seguiremos creyendo. Por eso seguimos acercando a miles de hogares la esencia de unos



océanos que, tras miles de años, siguen dándonos grandes alegrías todos los días. Porque creemos que todo el mundo, por muy lejos que esté, tiene derecho a disfrutar del mar.

**Frinsa**

RIBEIRA · A CORUÑA
www.grupofrinsa.com



Producto de venta en Supermercados El Corte Inglés e Hipercor



D.O. NAVARRA

HOMENAJE 2007

Marco Real. Tel. 948 712 193.

Buena expresión de la fruta, limpios recuerdos de fresa y albaricoque. Amplio, fresco y armonioso, de amable paso de boca.

OCHOA GARNACHA 2007

Ochoa. Tel. 948 740 006.

Un vino con mucho poder aromático, recuerdos de fruta carnosa, bien estructurado y una excelente acidez que le brinda frescura.

PALACIO DE LA VEGA 2007

Ambrosio Velasco. Tel. 948 527 009.

A las notas de frutillos rojos silvestres, de pimienta, se une un discreto toque de retama. Muy jugoso en boca, con carnosidad y elegante amargor.

SEÑORÍO DE SARRÍA VIÑEDO N° 5 2007

Bodega de Sarría. Tel. 948 202 200.

Aromático, potentes aromas de fresillas, frambuesas. Muy envolvente en el paso de boca, sabroso y fresco por su perfecta acidez.

VIÑA SARDASOL 2007

Alconde. Tel. 948 530 058.

Potente y delicioso conjunto aromático que resalta las notas de melocotón y fresa. Redondo y fresco gracias a su equilibrada acidez.

GRAN FEUDO 2007

Julián Chivite. Tel. 948 811 000.

Intensidad frutal donde destacan la frambuesa y la grosella. Un paso de boca fresco y bien equilibrado, amplio final.

D.O. Penedès

AGULLA ROSAT 2007

Gramona. Tel. 938 910 113.

Un rosado de aguja diferente, de frescos aromas frutosos (fresa, cereza); en boca es seco y con una burbuja muy sugerente.

LA ROSA DE RAVENTÓS 2007

J. M. Raventós i Blanc. Tel. 938 183 262.

Desde su mismo color (más subido de lo habitual) se adivina su intensidad aromática. En boca es untuoso, goloso y de largo recorrido.

LES PLANES PINOT NOIR 2007

Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361.

Un vino muy bien diseñado, con sus aromas de fruta (frambuesa, fresa) a flor de piel, goloso y con bastante volumen. Persistente final.

PETIT ARNAU 2007

Loxarel. Tel. 938 978 001.

Rosado generoso en frutos rojos silvestres, de hiedra y tomillo con un paso estructurado, frutal y amplio.

DUC DE FOIX 2007

Covides. Tel. 938 172 762.

Un fondo de cerezas es su mayor aportación frutal, intensidad media, goloso en el paso de boca, final limpio y agradable.

PLA DE BAGES

ABADAL CABERNET-SUMOLL 2007

Abadal Masíes d'Avinyó. Tel. 938 757 525.

Se aprecia la fruta roja sazónada (mora), las gominolas y un comedido tono de retama. Buen equilibrio de golosidad-acidez.

D.O. RIBERA DEL DUERO

ELANIO 2007

Cuevas Jiménez. Tel. 638 007 140.

Aromas de cerezas, de fresas y moras, limpio y potente. Con cuerpo y estructura, es uno de los que aguantarán bien el paso del verano.

GROMEJÓN 2007

Valle de Monzón. Tel. 947 545 694.

Buena fusión aromática entre cerezas maduras, anís y un deje herbáceo. Menos golosidad hubiese engrandecido su paso, que ya resulta gustoso.

PRADO REY FB. 2007

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900.

Todos los años nos sorprende con su madera bien integrada, su expresiva fruta y su excelente cuerpo. Elegante final ligeramente especiado.

VIÑA PILAR 2007

Félix Callejo. Tel. 947 532 312.

Intenso de aromas, mora, frambuesa. Tal es su estructura en boca que es uno de los que pasan el verano sin que les afecte en su frescura y poder.

VIÑA VILANO 2007

Viña Vilano. Tel. 947 530 029.

Un vino cerrado al que le cuesta soltar la fruta al principio, pero sólo es cuestión de paciencia. Sabroso y muy bien estructurado.

D.O. RIOJA CALIFICADA

BANDA ROSA 2007

Federico Paternita. Tel. 941 310 550.

Sobresale su fruta roja (cerezas, moras) y cítricos. Boca carnosa, "picante" (carbónico) que hace fresco y alegre su paso y equilibra su cálido final.

CONDE DE VALDEMAR 2007

Valdemar. Tel. 945 622 188.

Su perfume evoca las gominolas rojas, la hierba o el fresón. Paso suave, frutal con acento ácido necesario para un final feliz.

MARQUÉS DE CÁCERES 2007

Marqués de Cáceres. Tel. 941 454 000.

Está en un momento idóneo para tomar. Tiene aromas de lilas, cereza y zarzamora con un toque anisado. Equilibrado y suave en el paladar.

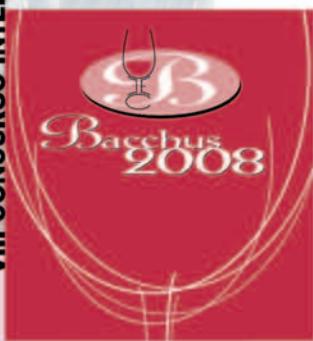
D.O. SOMONTANO

ENATE 2007

Enate. Tel. 974 302 580.

Menos potente que años anteriores, aunque más elegante y fresco. Buena frutuosidad (grosellas) y especias con una boca carnosa y duradera.





Bacchus, las medallas auténticas

**CIFRAS RÉCORD EN LA EDICIÓN MÁS INTERNACIONAL:
18 PAÍSES Y UN TOTAL DE 1.683 VINOS PARTICIPANTES**



GRAN BACCHUS DE ORO

PX ARACELI VIEJO

Aragón y Compañía S.A.
D.O. Montilla-Moriles

ZUMBRAL 2005

Bodega A. Muñoz Cabrera (Dimobe S.L.)
D.O. Málaga y Sierras de Málaga

MARCO REAL RESERVA DE FAMILIA 2004

Bodegas Marco Real S.A.
D.O. Navarra

TRADICIÓN PEDRO XIMÉNEZ VOS

Bodegas Tradición S.L.
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

MUSAI DE TINTO ROA 2005

Bodegas y Viñedos Rauda S. Coop.
D.O. Ribera del Duero

CAN MAJORAL SON BLANC 2006

Can Majoral SAT
D.O. Pla i Levant

PERRIER JOÛET GRAND BRUT

Domecq Wines España S.A.
A.O.C. Champagne

APÓSTOLES PALO CORTADO VORS

González Byass S.A.
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

CALEM 20 AÑOS

Sogevinus Fine Wines
Douro, Portugal

TROCKENBEERENAUSSLESSE SAMLING 88 2005

Weingut Heiss Franz
Burgenland, Austria



BACCHUS DE ORO

145 VINOS PREMIADOS

116 españoles, 7 portugueses, 5 italianos, 5 franceses,
2 griegos, 2 alemanes, 1 argentino, 1 brasileño,
1 canadiense, 1 israelí, 1 mexicano, 1 peruano,
1 sudafricano y 1 tunecino.



BACCHUS DE PLATA

350 VINOS PREMIADOS

325 españoles, 7 portugueses, 4 franceses, 3 italianos,
3 israelíes, 2 uruguayos, 1 alemán, 1 argentino,
1 austriaco, 1 brasileño, 1 esloveno y 1 sudafricano.

CATA DE ROSADOS

PIRINEOS MERLOT-CABERNET 2007

Pirineos. Tel. 974 311 289.
Frutosidad plena de armonía donde sobresalen la frambuesa y las hierbas aromáticas. Muy equilibrado, deja una limpia sensación de frescura en el paladar.

VIÑAS DEL VERO CABERNET-TEMPRANILLO 2007

Viñas del Vero. Tel. 974 302 216.
Limpios aromas de frutillos del bosque. Tiene un buen equilibrio en boca y su final ofrece un toque elegantemente amargoso.

D.O. UTIEL-REQUENA

HOYA DE CADENAS GARNACHA-BOBAL 2007

Vicente Gandía Plá. Tel. 962 524 242.
De los más amables y, como algunos denominan al toque goloso, femenino. No pierde frescura y perfume frutal en todo su recorrido.

MARQUÉS DE CARO 2007

Cherubino Valsangiacomo. Tel. 962 510 451.
Grata sorpresa. Intenso, frutal, recuerdos de fresa y hierbas aromáticas. Muy equilibrado y fresco en boca, suave y expresivo final.

VEGALFARO 2007

Vegalfaro. Tel. 616 982 817.
Con su combinación de variedades tan original (Merlot/Syrah) logra ofrecer lo mejor de ellas, intenso de aromas y corpulento en boca.

MURVIEDRO 2007

Murviedro. Tel. 962 329 003.
Aromas limpios de frutillos de bosque muy definidos. Intenso, sabroso y fresco en el paso de boca. Expresivo final.

D.O. VALDEPEÑAS

ÁGORA SYRAH-TEMPRANILLO 2007

Arúspide Tel. 926 347 075.
Han conseguido que a un perfume de fruta y regaliz se integre perfectamente la frescura especiada del Syrah, que además aporta estructura al conjunto.

ARIUM TEMPRANILLO 2007

Félix Solís. Tel. 926 322 400
Bien definido en frutos rojos sazonados (cereza, fresón) y violetas. Carnoso, con volumen, estructura y deje cálido en el final.

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

BODEGAS DE MIRANDA 2007

El Penitente. Tel. 922 309 024.
Al dominante sazonado de frutal rojas (fresón) se une un guiño de falsa pimienta que, después de una buena golosidad-amargor, aumenta en boca.

D.O. VINOS DE MADRID

CORUCHO 2007

Bod. Ecológica Luis Saavedra. Tel. 918 642 896.
Domina su expresión aromática de fruta carnosa. Limpio y suave en el paso de boca, un poco goloso al final.

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORIA

VIÑÁTIGO 2007

Viñátigo. Tel. 922 828 768.
Intenso en nariz, donde destacan su fruta exótica y las notas de falsa pimienta. El paso de boca es agradablemente fresco, con un punto goloso en el final.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

FINCA MALPICA 2007

Osborne Selección. Tel. 956 869 000.
Ganador de Enoforum. Y con justicia. Es muy aromático: frutos rojos, frambuesa, sandía, regaliz. Espléndido, equilibrado y sabroso.

ILEX 2007

Castiblanque. Tel. 926 589 147.
Aroma seductor de cerezas en licor, de hiedra y hoja de higuera que se refrescan en su paso de boca, jugoso y sencillo.

ISOLA 2007

Mont-Reaga. Tel. 645 769 801.
Un toque de hierbas aromáticas y bayas de bosque le dan amplitud en nariz. Ligero y fresco en boca gracias a su agradable acidez.

PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT 2007

Pago del Vicario. Tel. 902 092 926.
Sin duda éste es su mejor año: al alto color se suma la potencia frutal. Bastante complejo, goloso y amplio, con mucho cuerpo en boca.

TAVERA 2007

Tavera. Tel. 925 590 215
Imprescindible refrescarlo, solo así se concentran los aromas a cerezas y laurel con un trago gratamente frutal, goloso y perfumado.

VIÑA ALJIBES 2007

Finca los Aljibes. Tel. 967 890 020.
Alto de color e intensidad aromática. Destacan la zarzamora, la fresa y el regaliz. Tiene cuerpo y un toque goloso muy agradable.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

TOMBU PRIETO PICUDO 2007

Dominio Dostares. Tel. 987 514 550.
No desprecien la oportunidad de probar un rosado concentrado en frutos rojos y negros, algo mineral, que a pesar de su volumen frutal es gratamente fresco.

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



VINO

Escuchar, el trasiego de la botella recia, robusta, severa, a la copa frágil y ligera, de boca ancha y tallo largo. Un murmullo inconfundible que presagia aromas, colores y sabores ricos en matices que enamoran al paladar más exigente.

2007 GRAN SELECCIÓN



**PREMIO
GRAN SELECCIÓN**
**Vino tinto de más de
2 años, con más de
6 meses en bodega**
PINGOROTE

PREMIOS SELECCIÓN ORO



**ALTOS
DEL CABRIEL**
VILLAMALEA
(Albacete)
TLF.: 967 483 257

BLANCO



**TORRE
DE GAZATE**
TOMELLOSO
(Ciudad Real)
TLF.: 926 513 004

ROSADO



YUGO
SOCUÉLLAMOS
(Ciudad Real)
TLF.: 926 530 388

VINO TINTO JOVEN



**MISTERIO DE
FONTANA**
FUENTE DE PEDRO
NAHARRO (Cuenca)
TLF.: 969 125 433

VINO TINTO
de más de 2 años en
bodega entre 1 y 6 meses



PINGOROTE
VILLANUEVA DE
ALCARDETE (Toledo)
TLF.: 925 166 350

VINO TINTO
de más de 2 años con más
de 6 meses en bodega



**OJOS DEL
GUADIANA**
VILLARRUBIA DE LOS
OJOS (Ciudad Real)
TLF.: 926 896 135

VINO TINTO
de más de 3 años con más
de 1 año en bodega



GRAN ORISTAN
VILLARROBLEDO
(Albacete)
TLF.: 967 141 907

VINO TINTO
de más de 5 años con más
de 2 años en bodega



VITIS NATURA
QUINTANAR DEL REY
(Cuenca)
TLF.: 659 962 922

VINO
de producción ecológica



ALCARDETE
VILLANUEVA DE
ALCARDETE (Toledo)
TLF.: 925 166 375

ESPUMOSO



Protos, "la Primera", es la mayor de Ribera del Duero. Se lanzó a embotellar antes que nadie en Castilla y León, lleva el número 42 del registro de bodegas españolas, fue Medalla de Oro en la Expo Universal de Barcelona en su primera vendimia (1927), y reverdece los mismos éxitos con un elegante blanco de Rueda.



El catálogo de vinos tintos de Protos, embajadores de Ribera del Duero en más de 30 países, se redondea con lo mejor del vecindario, una nueva bodega y el trabajo riguroso en La Seca, con una Verdejo que es la sólida columna del inconfundible y apreciado sabor y aroma de Rueda.

Revoluciones que hacen historia

En un muro del salón social, del bar de degustación, se conserva la memoria más remota de esta histórica casa. Enmarcadas sin alharaca, en una cuartilla amarillenta por los años, se difuminan las firmas de los promotores, media docena de visionarios valientes, cultos y emprendedores, fascinados por el impulso de la técnica y la industria en los locos años veinte. La bautizaron en latín, "Protos", la primera, y al vino, "Ribera del Duero, nombre que muchos años después cedieron a la naciente Denominación de Origen.

Venancio Zarza era el más joven de los firmantes. Hoy, su nieto, Miguel Ángel Carrascal Zarza, preside la pujante bodega, ya empresa privada, en que se transformó aquella primitiva cooperativa, y muchos de los socios actuales son, como él mismo, herederos de los 270 que la inauguraron.

Hoy elabora anualmente unos cinco millones y medio de kilos de uva, de los que más de millón y medio pasan por las rigurosas mesas de selección; y para acomodarse a ese volumen tuvieron que extender la labor a un pueblo próximo, Anguix, donde tienen la bodega de elaboración de tintos, mientras la antigua se dedica a crianza y embotellado.

CREACIÓN, DÍA TRAS DÍA

Enmarcada en el cerro que preside el Castillo de Peñafiel, hoy Museo del Vino, Protos ha sido otro símbolo de la villa, y a lo que se ve, no está dispuesta a ceder ese carácter. Por eso al emprender una nueva etapa de crecimiento y renovación, con la generosa inversión de 35 millones de euros,

encargaron la obra a un arquitecto tan prestigioso como el británico Richard Rogers, la firma de la Terminal 4 del aeropuerto de Barajas y ahora del magno proyecto de remodelación del centro de Valladolid.

Sus curvas luminosas, sus maderas que evocan la crianza en barrica son ahora digno pedestal del propio castillo. Pero aun antes de estrenar la nueva casa, que se inaugurará a principio del año 2009, Protos se lanzó a revolucionar sus vinos y asomarse a los vecinos, con un Rueda cuya primera cosecha data de 2005.

José Carlos Guzmán, el enólogo "mayor" de Protos, ha sido motor y creador técnico del Rueda, y con experiencia sobrada. De hecho, antes de afianzarse en los tintos de Ribera del Duero, en la magnitud de Protos, elaboró con el Marqués de Riscal el primer Verdejo moderno, cuando ni siquiera era D.O. reconocida.

PROTOS VOTA EN BLANCO

La bodega es sencilla, eficaz y, por suerte, pensada para crecer, ya que en apenas dos años han tenido que ampliarla hasta ser capaz de elaborar casi 2 millones de kg. de uva. Llegarán. Y de seguir así, muy pronto. Seleccionan viñedos de más de 12 años, de estructura moderna, de modo que se puedan vendimiar por la noche, a máquina, y la uva llegue fresca a bodega. De todos modos cuentan con una amplia cámara, aunque más que a enfriar se dedica a macerar durante un par de días la cosecha manual seleccionada. El resto se elabora por maceración pelicular unas horas a 10° C y fermentación a 14° C. Solo elaboran

Verdejo para la casa. Una parte a base de mosto yema que al final permite coupages primorosos y cincelar un estilo propio, una personalidad de la marca.

En ésta, la segunda vendimia, ya se han lanzado a nuevas experiencias, por ejemplo, fermentación en barrica, y proyectan alguna más, como la guarda, en busca de recuperar, aunque sea de forma testimonial, el estilo tradicional de Rueda.

El resultado, lo que ya está en el mercado y en la copa, es amarillo pajizo, con los reflejos verdosos propios de su juventud. El aroma frutal, inconfundible es complejo y expresivo a frutas exóticas, a pomelo, a heno... Y en el paladar se muestra fresco y franco y se abre sabroso y envolvente, con un tacto sedoso y concentrado que deja la permanencia del recuerdo amargoso de la variedad de uva. Es una invitación al siguiente trago.



BODEGAS PROTOS (RUEDA)

Ctra. CL 610Km. 32,5
47491 La Seca (Valladolid)
Tel. 983 878 011
Fax 983 878 012
bodega@bodegasprotos.com
www.bodegasprotos.com



ATRÁS QUEDARON LOS RIGORES DE AYUNOS Y ABS-
TINENCIAS CUARESMALES, Y CON ELLOS EL CON-
VENCIMIENTO DE QUE EL PLACER, EN LA MESA, SE
PUEDE ENCONTRAR TRAS LA MAYOR SENCILLEZ: LA
TORRIJAS DE PAN PERDIDO, EL BACALAO CECIAL,
LOS GARBANZOS VIUDOS... PARA DEMOSTRARLO, HE
AQUÍ UNAS SENCILLAS JOYAS MEDITERRÁNEAS,
PANECITOS CON NOMBRE PROPIO, LOS PICOS Y
REGAÑÁS, Y UNAS OLIVAS DE ALCURNIA.

TAPAS MINIMALISTAS PAN Y OLIVILLAS

Al diseñador Óscar Tusquet le pidieron seleccionar el mejor diseño español de todos los tiempos y se decantó por un comestible, la aceituna rellena de anchoa: "La idea de extraer el molesto hueso de una oliva y rellenar el hueco con otro ingrediente es, ya de por sí, brillante. Las aceitunas rellenas con pimienta están muy buenas, la superposición de sabores muy acertada, pero estamos aún dentro del reino vegetal, pero introducir un pescadito en conserva allí dentro, entra ya en el sublime y delirante mundo daliniano." Pues bien, para entender esa evolución creativa y anónima, como tantas en gastronomía, El Club del Gourmet de El Corte Inglés propone una nueva presentación, "tripack", que permite degustar una de las mayores riquezas de este país, la oliva. La falsa modestia de la aceituna Manzanilla, procedente del Aljarafe sevillano, se presenta, bien en toda su pureza, con el sutil aliño que supone una preparación "al natural", o con dos rellenos con denominación de origen: Pimientos del Piquillo y Anchoas del Cantábrico. La presentación en envases de ración individual es una invitación a la cata, a ese juego exquisito llamado "tapeo".

Con el codo en la barra

Un juego sin reglas, con principio y sin fin, y que cada vez más se ve acompañado en la barra de los bares de España y del mundo por unos crujientes bocaditos importados de la tradición andaluza: picos y regañás. Son unos palitos o tortas crujientes de masa de harina de trigo con ligero sabor salado, unas veces neutros y otras con el pícaro toque del ajonjolí, que en otras latitudes se llama sésamo. Un puñado de pueblos del valle del Guadalquivir y las zonas costeras occidenta-



*Picos y regañás,
inventos sin
padre
reconocido,
y aceitunas
relenas para
el tapeo.*

les, es decir, de Sevilla y Cádiz, presumen de ser su cuna originaria. No está clara y, posiblemente, sea tan generalizada como la simple comercialización de las sobras de masa de pan con las que ya no podía formarse una pieza de tamaño oficial. El caso es que en los últimos tiempos, conforme ha descendido el consumo del pan fresco, bien por estrictas y erróneas dietas o por la dificultad de encontrar una panadería cerca de casa en el momento justo, se viene sustituyendo, incluso en la comida doméstica, por esas delicias, o incluso se sirven como *snacs*, en la pureza de sus sabores artesanales, de su composición 100% natural. Los que ha seleccionado El Club del Gourmet vienen envasados en cajitas que contienen 170 grs., y pueden servir no solo como el clásico acompañamiento de jamón, lomo, chacinas, quesos, salazones... sino para mojar la yema de huevos de codorniz. Y asomarse al sur es un permanente reclamo a sus vinos para acompañar: una Manzanilla, un Fino, un Oloroso seco, un Amontillado o la rara perfección de un Palo Cortado.

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLA, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)

ALICANTE

- E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3

ASTURIAS

- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N

BADAJOS

- E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N

BARCELONA

- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
- C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, C/V (ALGECIRAS)
- E.C.I. AVDA. DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

CASTELLÓN

- E.C.I. PASEO DE MORELLA, 1

GRANADA

- E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
- C.C. ARABAL, ARABAL, 97

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

- E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLVERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTREMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL BERCIAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2, 28905 GETAFE.

MÁLAGA

- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)
- E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2
- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)

MURCIA

- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTÓN, 52 (CARTAGENA)

NAVARRA

- E.C.I. C/ ESTELLA, 9 PAMPLONA

LAS PALMAS

- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N

P. MALLORCA

- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15

SANTANDER

- C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N

SEVILLA

- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
- E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)

TENERIFE

- E.C.I. 3 DE MAYO, AVDA. 3 DE MAYO, S/N

VALENCIA

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
- C.C. ADEMÚZ, AVDA. PIO XII, 51
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

VALLADOLID

- E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3

MEJOR VINO TINTO
SIN BARRICA DE ESPAÑA



el celler de la boqueria
vins, caves i licors

Mercat de La Boqueria
Tel. 902 889 263 www.cellerboqueria.com

CON MUCHO GUSTO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Asado de dorada (o lubina) al horno

Situado en el centro urbano de Bullas (Murcia), el restaurante Marisquería Avenida, especializado en pescado y marisco, es ideal para disfrutar de lo mejor de la cocina mediterránea de mercado, donde la calidad es su seña de identidad. Su cocina, llena de sabor y sensaciones, nos brinda una receta sencilla en la que saborear una dorada de carne tersa, blanca, compacta y muy sabrosa.

Ingredientes: 4 doradas (o lubinas), 2 kg de patatas, 1 tomate, 1 cebolla, 6 dientes de ajos secos, perejil, aceite de oliva virgen, sal y pimienta.

Preparación: Untar la «llanda» (una bandeja de horno) con aceite y sal al gusto. Colocar el pescado encima una vez limpio (si lo ponemos entero nos saldrá más jugoso, en ese caso simplemente quitar las tripas). Cubrir los huecos de la bandeja con patatas cortadas a lo largo y poner encima de éstas el tomate pelado en rodajas, la cebolla en láminas y los ajos partidos sin pelar. Sazonar al gusto, añadir la pimienta y el perejil. Por último, añadir un buen chorro de vino blanco. Poner el horno a 180° unos 30/40 minutos.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: A la hora de elegir el vino o los vinos para acompañar este plato, es fundamental respetar la estructura sávida de la delicada carne de la dorada. Necesitamos blancos con cierta medida aromática, que en boca tengan buena estructura y untuosidad. En los extremos podemos optar por rosados expresivos, frescos. Como curiosidad, pruebe la armonía con espumosos de peso (reservas y grandes reservas), bien criados. Y para los entusiastas e incondicionales de los tintos, los de maceración carbónica, ligeros y frescos, son todo un reto: aunque predominan sobre el pescado, aportan emoción y múltiples sensaciones al encuentro.

NUESTRA SELECCIÓN

GRAN CODORNÍU GRAN RESERVA ***
Codorníu.

Avenencia entre el plato y el cava. Éste domina por su carbónico y crianza, pero respeta al máximo la frescura de la dorada.

TORRE DEL VEGUER 2007 ***

Bodegas Torre del Veguer.
Es capaz de fundirse con el carácter del pescado. Muy equilibrado, untuoso y un rico amargor que prolonga el paladar.

TORRE DE GAZATE SAUV. BLANC 2007 **
Vinícola de Tomelloso.

Combina ese sutil aroma de la variedad con el sabor del pescado. La frescura de la dorada frena los toques amargos.

ALBALI ARIUM ROSADO 2007 **
Félix Solís.

Encuentro en otra dimensión, donde sobresale su vigorosa boca. Final armonioso gracias a su frescura y delicadeza.

LAS REÑAS 2006 *

Bodegas del Rosario.
El punto dulce del vino da equilibrio en la boca. Algo liviano de estructura para el pescado. Rico matiz amargo.

AGNUS DEI 2006 *

Bodegas Agnusdei.
Sugerente sensación salina que aviva la armonía. Su despliegue aromático eclipsa la austeridad y naturalidad de la dorada.





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.



S E L E C C I Ó N D E A L T A G A S T R O N O M Í A

RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



Importado por
euroselecció

Es.
Euroselecció

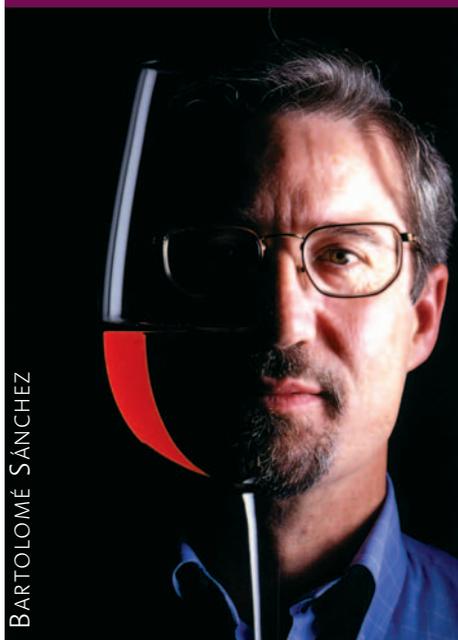


www.winecopa.com
T 938 904 353

euroseleccio@euroseleccio.com

ABRIL DE 2008 **miVino** 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



La garantía del Tempranillo

Así se le apodea Tinto fino, o en Zamora le conozcan como Tinta de Toro, o en la Mancha le distinguan con el bello nombre de Cencibel, Alejandro Fernández, incansable forjador de los Tinto Pesquera, siempre ha tenido una confianza ciega en la Tempranillo, para muchos la uva estrella de España. Llama la atención que después de haber triunfado rotundamente en su Ribera del Duero natal, se fijara en Zamora o en la Mancha para elaborar un vino de la misma calidad a la que nos tiene acostumbrados. Con el mismo cuidado y profesión que le valido el reconocimiento del mundo del vino, los “vínculos” manchegos han alcanzado un lugar de privilegio en el corazón del buen aficionado. Y es que nada mejor que su veteranía para saber elegir los viñedos donde las cepas ofrecen su mejor versión. En esta ocasión nos ofrece un gran reserva de un pequeño pago de Campo de Criptana llamado Paraje de la Golosa, ocupado con cepas de Cencibel de más de 55 años, todo un hallazgo del que ha surgido este vino de gran personalidad.

EL VIÑEDO DE MIS SUEÑOS

Así define Antony Terryn, experto trotamundos y enólogo, a su pequeño viñedo de diez hectáreas, de unos cuarenta años y la mayoría plantado en pie franco. Sus vinos llevan la marca ineludible de la Tinta de Toro en pureza, de rendimientos muy bajos y tratada con suma lógica: recogida en pequeñas cajas, largas maceraciones con los hollejos en depósitos de cemento recubiertos de epoxi, y crianza en barricas la mayor parte francesas. Elabora varios vinos, pero de este Bendito apenas obtiene unas 11.000 botellas. El nombre del vino, un tanto pintoresco, lo halló cuando Antony oyó la primera vez la palabra “bendito” en español. Vuando supo su significado, interpretó que era la historia de su vida, que ha tenido tanta suerte encontrarse con estas tierras zamoranas que su vino no podía llamarse de otra manera.

EL VÍNCULO GRAN RESERVA 2002

BODEGA EL VÍNCULO. AVENIDA DE JUAN CARLOS I, s/N 13610 CAMPO DE CRIPTANA (CIUDAD REAL)

TEL. 926 56 37 09. ELVINCULO@ELVINCULO.COM D.O. LA MANCHA. PRECIO: 37 €.

TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: CENCIBEL (TEMPRANILLO). CRIANZA: DOS AÑOS EN ROBLE FRANCÉS

FECHA DE ENTRADA: 5/2/2008 CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: 7 AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9'2/10

1ª Cata: Rojo cereza con un fondo rubí, cubierto. En su complejo buqué se advierten la fruta silvestre y la ciruela, el monte bajo y los recuerdos balsámicos, los elegantes tonos especiados, un toque mineral... en la boca posee el nervio necesario para parecer un vino más joven, taninos maduros, amables y sabrosos. La acidez le proporciona frescura y equilibrio; sorprende que, a pesar de su crianza, se encuentre todavía con un gran vigor. Un gran reserva con hechuras de vino moderno.

DOMINIO DEL BENDITO 2005

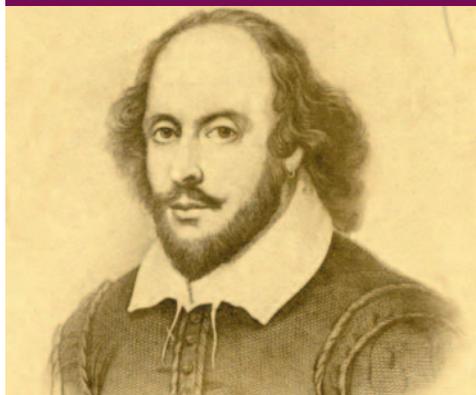
B. DOMINIO DEL BENDITO. PLAZA DE SANTO DOMINGO, 8. 49800 TORO (ZAMORA). TEL. 980 693 306

TINTADETORO@YAHOO.COM D. O. TORO. PRECIO: 20 €. TIPO: TINTO CRIANZA

VARIEDAD: TINTA DE TORO. CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE. FECHA DE ENTRADA: 12/3/2008

CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: 8 AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9/10

1ª Cata: Color rojo picota, cubierto, con la lágrima violácea. Fruta muy madura (sobresale la frambuesa), cacao, tonos tostados, pimienta, claramente mineral, un fondo de regaliz. Carnoso, de excelente estructura, concentración, y un buen paso de boca, aunque su firme y poderoso tanino necesita perentoriamente un plazo prudente en botella para que realice su fusión definitiva. Pero si se es amante de las emociones fuertes o si se busca compañía para un alimento poderoso, este será el acompañante ideal.



Shakespeare y el vino español

de las virtudes de un hombre: «A fe que este mozo impasible no me aprecia, ni hay quien le haga reír. No es de extrañar: no bebe vino. Estos jóvenes tan sobrios no llegan nunca a nada, pues se enfrían tanto la sangre con bebida floja y comen tanto pescado que pillan una especie de clorosis masculina y, cuando se casan, sólo engendran mozas. Suelen ser necios y miedosos...»

Tiene Shakespeare una postura ambivalente ante el vino. Por una parte, lo considera degradante y le sirve para describir despectivamente a un personaje: «Te acosa un diablo encarnado en un viejo gordo, un tonel de compañero. ¿Por qué te juntas con ese baúl de fluidos, ese barril de bestialidad, ese hinchado costal de hidropesía, ese enorme pellejo de vino, ese fardo cargado de tripas, ese buey asado de feria relleno de morcilla, ese venerable Vicio, esa canosa Iniquidad, ese padre Rufián, esa añosa Vanidad? ¿En qué destaca sino en catar y beber vino?»

Sin embargo, Falstaff, otro de sus personajes, cuya vida es la comedia, la taberna, la juerga y el vino, considera el vino la fuente

En ese mismo momento, Shakespeare entona un himno, probablemente el más entusiasta escrito nunca al vino de Jerez, que merece la pena reproducir íntegramente: «Un buen jerez produce un doble efecto: se te sube a la cabeza y te seca todos los humores estúpidos, torpes y espesos que la ocupan, volviéndola aguda, despierta, inventiva, y llenándola de imágenes vivas, ardientes, deleitosas, que, llevadas a la voz, a la lengua (que les da vida), se vuelven felices ocurrencias. La segunda propiedad de un buen jerez es que calienta la sangre, la cual, antes fría e inmóvil, dejaba los hígados blancos y pálidos, señal de apocamiento y cobardía. Pero el jerez la calienta y la hace correr de las entrañas a las extremidades. Ilumina la cara, que, como un faro, llama a

las armas al resto de este pequeño reino que es el hombre, y entonces los súbditos viles y los pequeños fluidos interiores pasan revista ante su capitán, el corazón, que reforzado y entonado con su séquito, emprende cualquier hazaña. Y esta valentía viene del jerez, pues la destreza con las armas no es nada sin el jerez (que es lo que la acciona), y la teoría, tan sólo un montón de oro guardado por el diablo, hasta que el jerez la pone en práctica y en uso. De ahí que el príncipe Enrique sea tan valiente, pues la sangre fría que por naturaleza heredó de su padre, cual tierra yerma, árida y estéril, la ha abonado, arado y cultivado con tesón admirable bebiendo tanto y tan buen jerez fecundador que se ha vuelto ardiente y valeroso. Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería el de abjurar de las bebidas flojas y entregarse al jerez.»

Tampoco se queda corto alabando el vino de Canarias: «Y tienes un color tan encarnado como una rosa, ¡ya lo creo!; aunque, en verdad, has bebido demasiado vino canario. Un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes de que puedas decir: “¿Qué es esto?”»




Príncipe de Viana
FIRMA DE GRANDES VINOS

Y SI ACEPTAMOS QUE HAY
ATRACCIÓN?





*Hacemos
seis cosechas
al año*

*Una revista
para beber
y navegar*

www.vinum.info

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

Vinum

La Revista Europea del Vino

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

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Montespina Verdejo 2007
La expresión de un Rueda

Avelino Vegas nace en 1950, fruto de la ilusión de Avelino Vegas y su esposa, Isabel Arranz. En aquellos primeros tiempos, su dedicación principal fue el comercio minorista de los vinos que se elaboraban en la zona de Segovia. El posterior salto hacia los vinos de calidad llega cuando comienzan a aparecer las Denominaciones de Origen castellano-leonesas. Crean las nuevas líneas de producto en Bodegas Cerrosol y Bodegas Fuentespina, que conforman hoy, junto con la casa primigenia, el Grupo Avelino Vegas. En la actualidad, la segunda generación ha tomado el relevo dando continuidad al proyecto familiar, centrado en la elaboración de una gama de vinos acordes con los tiempos y que reflejen la singularidad de las variedades y el terruño donde se asientan.

Avelino Vegas controla más de 150 hectáreas de viñedo, situadas principalmente en Segovia. Se cultiva sólo la variedad Verdejo y tienen una edad media de 35 años, lo que hace que sus uvas aporten a los vinos una gran complejidad de aromas y buena estructura, atributos que podrá constatar y enriquecer al degustar el Montespina 2007, un vino diseñado por la familia de la mano de su enólogo José Manuel Corrales en una de las zonas de vinos blancos de más pujanza de España: Rueda.

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

MONTESPINA VERDEJO 2007

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



FOTO: HEINZ HEBEISEN

Un Pedro Ximénez ¿Cómo se elabora?

El proceso comienza con la recogida de la uva, en cajas, cuando está madura. Luego se extienden los racimos sobre las paseras -tiras de material plástico de aproximadamente un metro de ancho- para deshidratarse al sol. Aquí, durante más o menos una semana, las uvas pierden agua y ganan en azúcares, entre otros elementos. Una vez obtenida esta pasificación, los racimos se llevan al lagar, donde se muelen y prensan para obtener su dulce y preciado zumo. El rendimiento es muy bajo, unos 30 litros de mosto por cada 100 kilos de uva fresca. Con tanto azúcar, unos 400 gr/l de media, es casi imposible transformarlo en alcohol, por eso lo habitual es añadir alcohol vínico hasta alcanzar los 17-18% vol. de media. El paso siguiente será introducirlo en botas (barricas viejas de 550 a 600 litros de capacidad) para su envejecimiento. El PX es extremadamente longevo, casi eterno. Los quesos azules, picantes o curados, combinados con un buen PX son una armonía insólita ideal para sorprender.

¿De dónde vienen las notas salinas?

Las notas salinas se achacan a los vinos cuyos viñedos están cercanos o próximos al mar. Donde, teóricamente, la fina brisa del mar impregna los racimos de uva. A este conjunto pertenecen las manzanillas de Sanlúcar y El Puerto, por ejemplo. Sin embargo, los últimos estudios han demostrado que estos matices salinos son aromas terciarios que se crean durante su crianza. La versión en vinos tintos serían las notas de cuero o animales. Así pues, ese perfume salino sólo quedará para algunos nostálgicos.

¿Qué aturde más, el fino o la manzanilla?

Lo primero, advertir que con un consumo moderado ninguno de los dos debería aturdir. Pero esta regla se rompe con cada persona, pues somos diferentes. No obstante, los entendidos dicen que la manzanilla se ha puesto tan de moda porque es más suave, incluso creen que tiene menos alcohol que el fino. Es mentira, son iguales. La clave está en los beneficios que aporta la crianza biológica o flor, típica de estos vinos generosos, que se acentúa más en la manzanilla por estar más próxima al mar. Así, durante su proceso de crianza consume, entre otros, toda la glicerina (haciendo el producto final menos alcohólico) y además aporta vitaminas B12 y B6, que ayudan a no tener dolores de cabeza.

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

Godeval

BODEGAS

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

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

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

Tel 988 32 53 09 • www.godeval.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

Parentthesis.es

ABRIL DE 2008 *Wine* 20

QUESO Y VINO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Quesería Mare Nostrum Leche en estado puro

Los quesos que elabora María Orzáez son atípicos por muchos motivos. Todo comenzó en 2003, aunque para profundizar debemos remontarnos a su peregrinar por Francia. Largos recorridos por las tierras del país vecino, educándose en pequeñas granjas y junto con la experiencia adquirida en el Centre Fromager de Carmejane, en la Provenza, son la clave de su formación. Así, en plena Sierra Norte de Sevilla, se elabora un queso de cabra del más alto nivel, que además tiene la particularidad de ser de leche cruda y venderse antes de los dos meses a los que obliga la ley. Para ello, la calidad de la leche tiene que ser extrema.

EL QUESO

CASTIBLANCO CAPRI

Postres y Lácteos Mare Nostrum, S.L.

Ctra. Castiblanco-Almadén, km. 2,6

41230 Castiblanco de los Arroyos (Sevilla)

Tel. y Fax. 955 734 889 / www.lacteos-mare-nostrum.com

ELABORACIÓN

Se elabora a partir de leche cruda de cabra, mediante el proceso de cuajada láctica natural. Para ello es importante extremar la calidad de la leche. Se calienta a 18-24 °C durante 18-24 horas, hasta que alcanza los niveles de acidez deseados. Se introduce en moldes, sin prensar, y se sala a mano con sal seca. El afinado se realiza en cavas a una temperatura de entre 8-14 °C y 85-95% de humedad relativa del aire (donde adquiere el moho natural) durante un periodo aproximado de 20 días, según formatos.

D.O. No tiene. Tipo: pasta blanda. Cuajo: coagulación láctica. Forma: redonda. Peso: 90 gr.

Cabaña: cabra retinta. Curación: 20 días. PVP: 3,90 €.

EL VINO

CHIVITE COLECCIÓN 125 2004

Bodegas Julián Chivite

Ribera, s/n 21592 Cintruénigo (Navarra)

Tel. 948 811 000 / Fax. 948 811 407

www.bodegaschivite.com / info@bodegaschivite.com

D.O. Navarra. Tipo: rosado con crianza en madera.

Variedades: cinco. Grado: 14% vol. PVP: 25€.

El queso es de un olor intenso, entre hongos y almendras crudas, con guiños de plantas aromáticas. Fundente, de textura untuosa que exige un vino de altura. Así, este rosado diferente, de notas finas a fruta y vainilla, se funde al ritmo del queso, con el resultado de una armonía muy elegante y adictiva. Un oloroso dulce también resultará de órdago.



**TORRE de GAZATE
CRIANZA 2003**

**ZARCILLO
DE ORO**

**VALLADOLID
mayo de 2007**

 vinicolatomelloso.com





La barrica Para vestir el aguardiente

Si todavía se cuestiona qué aporta carácter a un destilado, no le dé más vueltas: la barrica. Tenga en cuenta que el alcohol base es de color transparente y delicadamente aromático. Por desgracia, en el mercado existen productos, con diez o más años, que no tiene ningún interés debido a un mal alcohol de partida, quizá demasiado "rectificado". La materia prima utilizada para las destilaciones "en columnas", a menudo procede de excedentes de vino. Con este procedimiento, los defectos, pero también las virtudes, son eliminados. Para éste tipo de destilados neutros, la madera será decisiva. Ahora bien, si el destilado es de mala calidad, por mucho que envejezca, jamás llegará a ser elegante.

Los alcoholes de calidad son los que se han destilado en alambiques o alquitaras, y conservan parte de sus aromas primarios. Una vez acabada la destilación, el alcohol (que suele salir a unos 70% vol), se introduce en las barricas o toneles (entre 250 y 550 litros), generalmente de roble francés o americano. Y, tanto el origen, como el secado (grados de tostado) o los posteriores tratamientos sufridos durante su fabricación cobran mayor importancia en los destilados que en los vinos. Un destilado permanece más tiempo en contacto con la barrica, algunos hasta más de 50 años. Cuando el destilado entra en barricas nuevas, como es el caso del whiskey americano (con el añadido de estar muy tostadas), se obtienen aromas a torrefacto, clorofila o coco; en boca se aprecia mayor untuosidad, sensación grasa.

Sin embargo, con robles usados o viejos, que es lo más utilizado en destilados de calidad, la cesión de aromas y sensaciones táctiles es menor. Aparecen, como es obvio, notas de madera (cedro, sándalo, tabaco, cacao, vainilla, incienso, eucalipto) o de especias (pimienta, canela, jengibre, nuez moscada, clavo, curry), principalmente. Aunque lo más noble es utilizar barricas que hayan contenido grandes vinos. Así, en whiskies se emplean barricas de Jerez, de Oporto, de Sauternes, de Borgoña.

Se busca originalidad para vestir a unos destilados carentes, en muchos casos, de ella. Aunque los hay que la tiene sobrada, como el tequila que tiene un aroma profundo a tierra, mineral. O el ron, con su delicado perfume a miel o azúcar morena. Toda esta reflexión sirve para que el consumidor valore la calidad del alcohol, su finura, que no sea punzante en nariz, ni picante en boca, sino suave, y que el aporte de madera sea una suma de sutilezas, y no una forma de enmascarar los aromas originales del destilado.

¡Ah! Y no se deje engañar por el color. Un destilado con el color subido no significa mucha vejez. A menudo se puede retocar el color con caramelo, o mediante la infusión de copos de roble, para aportar taninos, o como sustituto de la crianza en madera.

Una tradición... **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

annua
2004

LA EXCELENCIA

annua

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Aurum

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

EL COLECCIONISTA



Un espléndido vestido para una Bobal de cepas de más de cincuenta años de antigüedad. El vino es el resultado de un "coupage" de maderas de los bosques americanos y europeos, sometidos a distintas intensidades de tostado. Una experiencia fascinante.

Tesoro de Requena 2005

Nadie sabe a ciencia cierta cómo debe ser un vino de autor. Sentar las bases de esta compleja cuestión le ha llevado varios años de investigación a Rafael Cambralla, científico, ingeniero de Telecomunicaciones y enólogo, aunque no ha estado solo. Para estudiar todo lo concerniente a este significado ha contado con la ayuda de un grupo de investigadores de la Universidad de Alcalá y con la estrecha colaboración de Pedro Cárcel, de la Estación de Viticultura y Enología de Requena. Semejante compromiso obligó a un análisis profundo sobre qué variedad utilizar, en qué suelos plantar, cuál es el rendimiento idóneo, qué madera utilizar para la crianza, la climatología... En fin, hasta el último detalle, como la puesta en escena, incluyendo la botella y la etiqueta. También es fundamental que una bodega como Vereda Real se preste a exponer su materia prima y sus instalaciones a semejantes experiencias. La variedad elegida para el estudio fue una Bobal de cepas de más de cincuenta años.

Una de sus armas secretas para realizar este proyecto es el "barrel in box". Consiste este original artilugio en un depósito con refuerzos de acero inoxidable revestido por dentro con listones intercambiables a modo de las duelas de un tino de madera. El invento cumple la función de aportar sabores, taninos y aromas al vino sometido a sus cuidados sin que resulte demasiado costoso. Luego hay variantes dependiendo de los deseos y necesidades del artista. En esta ocasión, Cambralla ha preferido realizar un "coupage" de diferentes maderas para aportar más complejidad al producto final. Incluso tostados de distinta intensidad. Así, los robles de los bosques americanos, de los europeos, incluso de los de Chechenia, han aportado su temperamento al resultado final.

Sin duda, un trabajo muy complejo, en la línea de investigación, aunque sin dejar de lado que, ante todo, el vino es un arte. Sin la luz y la imaginación que aporta todo el equipo, posiblemente sería un vino técnicamente perfecto, pero incapaz de emocionarnos.

El resultado es un compendio de las virtudes de una buena Bobal sometida a una vigilancia exhaustiva. Los distintos robles aportan esa pluralidad necesaria para confeccionar un complejo buqué. En la boca es sabroso, muy bien equilibrado y de suaves taninos que acarician el paladar. Bueno para beber ahora, también bueno para guardar. Pero la tirada se limita sólo al vino que contiene el "barrel in box", con lo que queda limitada a unas 1.800 botellas. Insuficientes para que llegue a todo buen conocedor, pero, como dijo el filósofo y poeta alemán Friedrich Nietzsche: "El gran estilo nace cuando lo bello obtiene la victoria sobre lo enorme".

TESORO DE REQUENA 2005
Bodegas Vereda Real. C/ Vereda Real, 8
46340 Requena (Valencia)
Tel. 96 230 36 56 tecnico@veredareal.com
Precio: 50 €.

GENTE DE VINO



Ardodenda, en Donosti

Ardodenda significa simplemente "tienda de vinos". Comenzó como una afición, lo que no es difícil en el "chikiteo" en la parte vieja de Donosti. Allí comenzó Daniel Corman a curiosear entre copas, a memorizar sabores, zonas, marcas, sensaciones, en fin, los placeres que regala el vino. Después vio llegada la hora de profundizar, conocer, desbrozar, analizar, clasificar... y para ello eligió a los mejores guías; a unos en las propias bodegas, visitando a los hacedores, y a otros a través de apuntarse a cursos de cata de diferentes niveles y líneas, de menor a mayor dificultad y especialización, hasta acabar de cabeza en el Máster de Viticultura y Enología de la Universidad de Logroño.

Con ese bagaje y con unos amigos montó el primer espacio donde aprovechar y compartir afición y conocimientos: un bar de vinos, un ámbito en el que poder descubrir a capricho, seleccionar sus vinos favoritos y recomendarlos a su público, aquilatar la oferta de bodegas, los precios, las novedades y atesorar una experiencia sobrada para encargarse de catas profesionales para publicaciones como "El Diario Vasco" y "Noticias de Guipúzcoa".

Una infinita curiosidad le lleva a leer todo lo que se escribe sobre vinos y a recorrer ferias para seleccionar los que llegan a sus estanterías. Y los elige, no sólo a cata y prueba, sino con ciertas exigencias, generalmente de pequeñas bodegas cuidadosas y que tengan una historia detrás, referida bien a la variedad, a los elaboradores, a la zona... El caso es que cuando lo recomiende a sus clientes pueda hacerlos partícipes no sólo de un vino estupendo sino de una envoltura inolvidable, enriquecedora.

Así, en la pequeña tienda se pueden encontrar sorpresas como Malvasía Bermejo, de Lanzarote, o Sidra de Hielo du Minot. Es un aperitivo, ya que abrió sus puertas a mediados del pasado enero y el proyecto de Dani pasa por ampliar e ir adecuando la oferta a sus descubrimientos y por formalizar un calendario de cursos de cata, incluso más allá de su horario de apertura, que acaba a las nueve de la noche.

El espacio es mínimo pero eficaz y bien aprovechado, de modo que se puede encontrar algo más que vinos: una selecta librería temática, utensilios conservadores, estuches de cata o de servicio, divertidas camisetas, cuadros y objetos decorativos relacionados con la uva, la bodega o el vino y, en general, todo tipo de complementos para guardar adecuadamente las botellas o llevarlas a la mesa con los merecidos honores y cuidados.

ESSENCIA ARDODENDA
C/ Zabaleta 53 bis. San Sebastián (Guipúzcoa)
Tel. 943 326 915 www.ardodenda.com

NICOL'S

joyeros • madrid 1917



GP
GIRARD-PERREGAUX
WATCHES FOR THE FINEST MOMENTS

ZENITH
HORIZONTALE MATHEMATIQUE

AP
AUDEMARS PIGUET

PIAGET

GRAHAM
LONDON 1891

deLaCour
LONDON

CORUM
PARIS

HYSEK

CHAUMET
PARIS

FRANC VILA
— esprit unique —



LONGINES

BAUME & MERCIER
— DÉFINIE 1830 —

TAG Heuer
— SINCE 1861 —

Paul Picot

RAYMOND WEIL
GENÈVE

EBEL

PASQUALE BRUNTI GUCCI

SON NOTICIA



Pago de Arínzano El sueño se hace realidad

La bodega Julián Chivite saca su primer vino Pago de Arínzano. Mejor dicho, sus primeros vinos, porque son tres los que saldrán al mercado, de las añadas 2000, 2001 y 2002. Una cuidada presentación de etiqueta, botella y corcho de gran calidad pone fin a la intensa labor que su enólogo-director, Fernando Chivite, ha realizado en la bodega para que estos tintos sean realmente vinos de pago, para que se distingan con claridad de sus hermanos de la casa Chivite, aunque mantengan un lejano aire de familia. La historia de este pago siempre ha estado presidida por un trabajo exhaustivo, desde la elección de los terre-

nos a la del viñedo, que consta de 145 hectáreas en toda la finca, de las que solamente 127 entran en la denominación de pago (las otras han sido excluidas voluntariamente por la casa). En colaboración con ADENA han desarrollado un «Proyecto para la conservación de la naturaleza del Señorío de Arínzano» buscando dedicar el máximo respeto al entorno medioambiental. La lujosa y bien pensada bodega, diseñada por Rafael Moneo, culmina toda la serie de cuidados de la materia prima en el campo, algo que Fernando Chivite describe humildemente como la eficaz herramienta de elaboración de sus vinos.

Importador de Bodegas Altanza Ko Tai Keung, «Amigo del Rioja»

El Consejo Regulador de la D.O Ca. Rioja creó la distinción «Amigo del Rioja» para expresar su agradecimiento a aquellas personalidades que hayan manifestado públicamente su predilección por los vinos de Rioja. Esta distinción se materializa en una estatuilla de bronce, creada por el artista riojano José Antonio Olarte, y representa una cepa apoyada sobre una peana fabricada con la propia tierra del viñedo de Rioja. Hasta la fecha han recibido este galardón los periodistas Carlos Herrera, Ernesto Sáenz de Buruaga, Anne Igartiburu, Isabel Gemio e Iñaki Gabilondo, así como el cantante Julio Iglesias, el atleta Martín Fiz, la representante española en la Comisión Europea

Carmen Casado, la presentadora Silvia Jato, el embajador de Estados Unidos en España, Eduardo Aguirre, y el secretario general de UGT, Cándido Méndez. Ahora le ha tocado el turno a Ko Tai Keung, importador de Bodegas Altanza en la República Popular China y uno de los cinco consejeros gubernamentales del Nacional Wine Quality Supervision and Inspection Center of China. Ko Tai Keung se ha mostrado encantado con el reconocimiento y ha declarado: «Los Juegos Olímpicos de Pekín brindarán al vino de Rioja una excelente oportunidad en su carrera por hacerse un importante hueco en el mercado asiático y elevar su promoción en el resto del mundo».

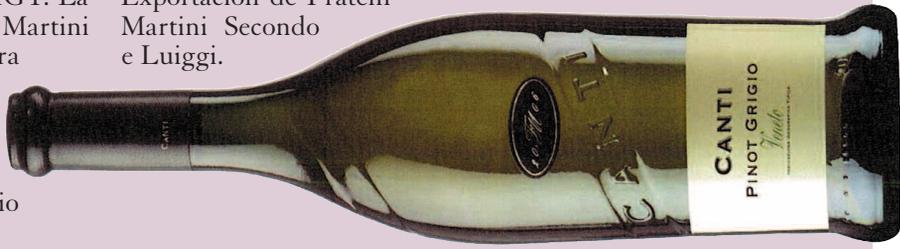


Víctor Pascual (a la izda.), presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja, haciendo entrega de la distinción «Amigo del Rioja» a Ko Tai Keung.

Los Vinos del Mundo – François de Graeve La gama Canti, en España

En la última edición de Alimentaria, la empresa Los Vinos del Mundo – François de Graeve presentó dos nuevos vinos de la marca italiana Canti que se comercializarán en el mercado español: Canti Premium Merlot Sicilia IGT y Canti Premium Pinot Grigio Véneto IGT. La marca Canti fue creada por la bodega Fratelli Martini Secondo e Luigi en 2002, y actualmente se encuentra establecida en mercados tan diversos como Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Francia, Rusia y España. Canti representa el «estilo de vida italiano» y los valores de la Italia moderna. Canti Premium Pinot Grigio, elaborado cien por cien con Pinot Grigio

del Véneto, es un blanco seco, suave y equilibrado. Canti Premium Merlot es un tinto con buen cuerpo y aromático elaborado cien por cien con Merlot de Sicilia. La presentación contó con la asistencia de Tino Vergano, director de Exportación de Fratelli Martini Secondo e Luigi.



Castillo Ygay Murrieta se renueva



Esta casa tan clásica lleva ya varios años empeñada en renovar sus vinos. Su reserva Marqués de Murrieta ha seguido los pasos del blanco Capellanía, un vino nacido bajo el sello del poderío de la fruta, la buena estructura y la madera nueva. Ahora le ha tocado el turno nada menos que al mismísimo Castillo

Ygay, toda una figura del arte clásico riojano. Sus colores se tiñen de color cereza, sus aromas giran abiertamente hacia la fruta de bosque en sazón y la madera adquiere otro aspecto de acompañante, detalles en los que se puede apreciar el empeño del joven equipo de la bodega dirigida por Vicente Dalmau Cebrián.

I Muestra D.O. Bullas Certamen de Calidad

El Consejo Regulador de la D.O. Bullas celebró la I Muestra de Vinos de Bullas. Las once bodegas acogidas al Consejo Regulador se dieron cita en esta localidad murciana para mostrar sus excelentes productos en el marco incomparable de Museo del Vino y participar en la cata del «Certamen de Calidad», que fue llevada a cabo por un jurado de catadores de reconocido prestigio en el panorama nacional y dejó el siguiente resultado: en la categoría de «Rosados», la Medalla de Oro fue para Cepas del Zorro 2007, de Bodega San Isidro; en «Vinos Tintos Jóvenes sin Madera añada 2007 y 2006», Bronce para Carrascalejo Tinto 2007, de Bodega Carrascalejo, y Plata para Cepas del Zorro Tinto 2007, de Bodega San Isidro; en «Vinos Tintos Jóvenes con Madera añada 2006 y 2005», el

Oro para Las Reñas Barrica 2005, de Bodegas del Rosario, la Plata para Chaveo 2005, de Bodega Monastrell, y el Bronce para Lavía 2005, de Bodega Molino y Lagares de Bullas; en «Vinos Tintos Con Crianza en Madera añada 2005 y 2004», el Oro fue para Patal Crianza 2005, de Bodega Balcona, y la Plata para Lavía 2005, de Bodega Molino y Lagares de Bullas, y Valché Crianza 2005, de Bodega Monastrell; en «Vinos Tintos con Crianza en Madera añada 2003 y anteriores», el Oro fue para Patal Crianza 2001, de Bodega Balcona, y la Plata para Patal Crianza 2002, de Bodega Balcona, y Señorío de Bullas Reserva 2003, de Bodegas del Rosario, mientras que en la categoría de «Vinos Especiales», la Medalla de Oro recayó en Las Reñas Dulce Tinto 2006, de Bodegas del Rosario.

Bacchus 2008 Cifras récord en la gran cata



El Casino de Madrid (izq.) acogió la VIII edición de Bacchus, donde más de 80 profesionales (abajo) de 17 países otorgaron 505 galardones.

Austria, Portugal y Francia se unen a España en el «top ten» de los grandes vencedores en la VIII edición del Concurso Internacional de vinos Bacchus 2008, organizado como en anteriores ocasiones por la Unión Española de Catadores en el Casino de Madrid con el aval de las principales organizaciones internacionales del mundo del vino: la Organización Internacional de la Viña y el Vino, la Unión Internacional de Enólogos y la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos, así como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. A los vinos «nobles» Tradición PX VOS (D.O. Jerez), Apóstoles Palo Cortado VORS (D.O. Jerez) y Araceli PX (D.O. Montilla-Moriles) y el vino dulce Zumbal 2005 (D.O. Málaga y Sierras de Málaga) se unieron por parte española el blanco mallorquín Can Majoral Son Blanc 2006 (D.O. Pla i Llevant) y los tintos Mussai de Tinto Roa 2005 (D.O. Ribera del Duero) y Marco Real Reserva de Familia 2004 (D.O. Navarra), mientras que por parte foránea el podio lo completaron el champagne Perrier Jouët Gran Brut, el portugués Calem Tawny 20 años y el austriaco Samling 88 Trockenbeerenauslese. Bacchus 2008 no sólo

registró cifras récord en cuanto a vinos participantes, con un total de 1.683, sino que fue testigo de la mayor congregación de catadores internacionales de sus doce años de vida, con más de 80 profesionales procedentes de 17 países que se encargaron de otorgar un total de 505 galardones, 195 Bacchus de Oro y 300 Bacchus de Plata, que se unieron a los 10 Grandes Bacchus de Oro. Destaca el gran éxito de los vinos españoles, con 448 galardones, de los cuales 126 fueron para vinos provenientes de Castilla y León, 59 de La Rioja, 43 de Cataluña y 42 de Andalucía. Las 57 medallas otorgadas a vinos extranjeros se repartieron entre 17 países, de los que destacaron Portugal con 15 galardones y Francia e Italia, con 10 y 8 premios respectivamente. Sudáfrica, Israel, Túnez, Serbia, México y Perú aparecen por primera vez en el medallero de Bacchus, mientras que repiten países tradicionales como Argentina, Alemania y Uruguay.



Cuenta atrás en Vinoble 2008 Referente mundial

Jerez de la Frontera (Cádiz) acogerá del 25 al 28 de mayo la sexta edición del Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble, el único en el mundo dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. De nuevo Vinoble tendrá como recinto el Alcázar árabe, el monumento más importante y antiguo de esta ciudad. El salón contará con la presencia de tres nuevos países, México, Turquía y Jordania, con los que prácticamente están todos los que son en el mundo de los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. En esta edición, Vinoble se consolida como el referente mundial en su especialidad como cita obligada para bodegueros, distribuidores, sumilleres y periodistas. Además, se celebrará, por primera vez en la historia del salón, un Congreso Internacional de Sumilleres en el que se tratarán temas relacionados con su profesión y el conocimiento y promoción del vino.

«Les Vins D'Or» de Burdeos

Cinco de las once denominaciones de origen que elaboran vinos dulces botrytizados en la región de Burdeos acudirán a Vinoble. Asociadas como «Vins d'Or de Bordeaux», las cinco denominaciones presentarán los magníficos blancos dulces que nacen en las orillas del Garona. Las AOC que estarán son las de Sauternes, Loupiac, Cadillac, Côtes de Bordeaux, St-Macaire y Sainte-Croix-du-Mont. De Sauternes acudirán Château Romer du Hayot, Château Lamothe y Château Cameron; de Loupiac, Château du Cros, Château la Bertrande y Château les Roques; de Cadillac, Château la Bertrande; de Côtes de Bordeaux St-Macaire, Château Courtey y de Sainte-Croix-du-Mont, Château du Pavillon. «Les Vins d'Or», que comparten una misma región geográfica localizada a unos 30 km al sur de Burdeos y a lo largo del río Garona, figuran entre los mejores vinos nobles del mundo y Vinoble 2008 es una nueva oportunidad para disfrutarlos junto a otras extraordinarias joyas enológicas.

Vinos andaluces fieles a Vinoble

Como en cada edición, los vinos de Andalucía renuevan su compromiso con el Salón Internacional de los Vinos Nobles. Fieles a ese compromiso, el próximo mes de

mayo estarán en Jerez de la Frontera los vinos generosos del Condado de Huelva, los Pedro Ximénez de Montilla-Moriles, moscateles de Málaga y, claro está, una completa representación de los vinos de Jerez. La D.O. Condado de Huelva llevará los condado pálido, de tipo fino y seco, elaborados por el tradicional sistema de soleras y criaderas; los condado viejo, criados en botas de roble, y los generosos de licor como «pale dry», «medium», «cream» y «pale cream». De la comarca cordobesa de Montilla-Moriles acudirán el Consejo Regulador y algunas de las más prestigiosas bodegas de la Denominación como Alvear y Pérez Barquero-Gracia Hnos. Vinoble será una magnífica ocasión para reencontrarse con los vinos de la D.O. Málaga como los singulares Málaga Moscatel, Moscatel Dorado, Extra Viejo y Dulce Añejo (procedentes de Pedro Ximénez pasificada) y Lacrima Christi. La representación de los vinos de Jerez cubrirá todas las expectativas. Además de las bodegas amparadas por el Consejo Regulador D.O. Jerez-Xerès-Sherry-Manzanilla, acudirán González Byass, Pedro Domecq, John Harvey, Pedro Romero, Bodegas Tradición, Paternina, Sandeman, Hidalgo-La Gitana, Álvaro Domecq, Emilio Lustau, Barbadillo, Rey Fernando de Castilla, Garvey, Aecovi y Maestro Sierra. De su mano podrán probarse los finos, amontillados, olorosos, Palo Cortado, Cream, Pale Cream, Pedro Ximénez, Moscateles y Manzanillas que han dado fama internacional a los vinos de Jerez.



Jerez reunirá a productores, distribuidores y prensa especializada de todo el mundo lo que convertirá a la ciudad en referente del negocio de los vinos nobles a nivel internacional.

Seis millésimas para una cata vertical y un maridaje Château d'Yquem regresa a Vinoble



El mito regresa al Salón Internacional de los Vinos Nobles. Château d'Yquem llevará a la sexta edición de Vinoble cuatro prodigiosas *millésimas* seleccionadas por la bodega: las de 2004, 2003, 1998 y 1988. Todas ellas son el brillante resultado de un *terroir* privilegiado, de unos ancestrales métodos de vendimia y, especialmente, de la acción milagrosa de la «Botrytis cinerea», el hongo que ataca los granos de la uva y que, bajo unas especiales condiciones climáticas, transforma la

muerte en oro. Estas cuatro *millésimas* estarán el próximo 28 de mayo en Vinoble, en una cata vertical conducida por Pierre Lurton, presidente de Château d'Yquem, y Sandrine Garbay, *maître de chai* de la bodega. No será ésta, sin embargo, la única presencia de los vinos de Yquem en Vinoble. Un día antes, las añadas de 2002 y de 1996 (heterogénea la primera, de un gran clasicismo la segunda) mostrarán toda su complejidad en armonía con diferentes preparados gastronómicos.

Armonías en Blanco y Negro Primera gala Eno-Gastro-Musical en Gijón

Durante el pasado mes de marzo, los días 15 y 16, tuvo lugar en Gijón la primera edición de la galas Eno-Gastro-Musical, organizada por el diario "El Comercio", con la colaboración del restaurante La Salgar y la revista "MiVino". El acto consistió en una cena elaborada especialmente para la ocasión por el prestigioso cocinero Nacho Manzano a base de trufa negra, armonizada por vinos seleccionados por el director de "MiVino" y acompañada por piezas musicales a cuatro manos tocadas por Anna Barbero y Alexis Delgado. Las palabras inaugurales corrieron a cargo de



nuestro colaborador y director del Aula de Cultura, Carlos Iglesias, quien señaló los precedentes renacentistas de esta gozosa fusión entre comida, vino y música. Los

comensales fueron recibidos con el cóctel "Sotaterra", creado por Ferrán Adrià a base de concentrado de jugo de trufa y cava Millesimé 2001 de Juvé&Camps. A lo largo de la cena se degustaron vinos de gran calidad, como Amontillado del Duque y Noé PX, de González Byass, Gran Veigadares 2003, de Adegas Galegas, Do Ferreiro Cepas Vellas 2003, de Gerardo Méndez, y el reserva Remírez de Ganuza 2001. Con el café se sirvió el excelente aguardiente de sidra "La Alquiltara del Obispo". Entre los asistentes se encontraba Julio Maese, director general de "El Comercio", con su esposa.

Bodegas Aldekoa Riberas segovianas



El pasado mes de marzo tuvo lugar en el Restaurante El Cordero de Segovia la presentación de los vinos Pérez Veros, primeros y únicos representantes de la D.O. Ribera del Duero en la provincia de Segovia. El acto estaba convocado por Bodegas Aldekoa y por la Asociación de Sumilleres de Segovia. Entre los asistentes a la cita había sumilleres y personal de las administraciones y entidades que han tenido relación con la creación y desarrollo de esta bodega. Jesús Pérez Veros, uno de los cuatro socios de Aldekoa, hizo una breve presentación en la que, de manera muy resumida, explicó la historia de la bodega, instalaciones,

viñedos, localización... para ceder la palabra al enólogo Jesús Ledesma, quien dio paso a los vinos que elabora Aldekoa. Una vez hechas las presentaciones, el presidente de la Asociación de Sumilleres de Segovia, José Luis Aragüe Benito «Mazaca» moderó el acto y realizó la cata de los vinos segovianos de la Ribera del Duero, muy varietales, con acidez equilibrada y sabor afrutado, como el Tinto Joven Pérez Veros 2006 o el Tinto Roble Pérez Veros. También se cataron en primicia unas muestras de lo que será el primer crianza de la casa, un vino que, aún sin pulir, sorprendió a los asistentes, que le auguraron un excelente futuro.

D.O. Ca. Rioja Víctor Pascual repite

El Pleno del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja renovó en marzo su composición una vez concluido su mandato de cuatro años. La junta directiva, en la que están representadas todas las asociaciones del sector legalmente constituidas (nueve de viticultores y seis de bodegas comercializadoras), decidió otorgar de nuevo su confianza a Víctor Pascual Artacho para que siga en la presidencia, tanto en la Interprofesional como en la del Consejo. El presidente ha valorado muy positivamente «el gran sentido de la responsabilidad» puesto de manifiesto

por el sector «al ser capaz de alcanzar un amplio consenso que permitirá culminar la actual etapa de cambios y seguir trabajando en el desarrollo de los objetivos comunes marcados por el Plan Estratégico de Rioja», como avanzar en la calidad de los vinos y su adecuación a la demanda de los consumidores y consolidar la imagen de la marca Rioja. Entre los retos más inmediatos se encuentra la reforma del Reglamento de la Denominación que convierta al Consejo Regulador en una corporación de derecho público con personalidad jurídica propia.



Los 32 nuevos vocales del Consejo, de los que 28 repiten, tomaron posesión de sus cargos junto con el presidente el pasado mes de marzo.

SON NOTICIA

X Encuentro de Enólogos Enoforum, una década de cambios

La enología española de vanguardia se dio cita en el Hotel Rafael Atocha de Madrid. Enoforum, el Encuentro de Enólogos que organiza OpusWine -fiel a su constante labor de fomentar un foro de discusión e intercambio de conocimientos entre los artífices de los vinos más singulares de nuestro país desde hace ya una década-, analizó en esta edición uno de los temas que más preocupan al sector: el cambio climático. Por ello, dos de las ponencias («Nitrógeno, levaduras y cambio climático», por Eva Navascués, directora técnica de Agrovín, y «Las bodegas ante el cambio climático», a cargo de Miguel A. Torres, presidente de Bodegas Torres) analizaron los retos para la viticultura del futuro y propusieron actuaciones para afrontar un problema que ya es una realidad acuciante. Hubo dos ponencias más: «Permeabilidad al oxígeno de distintos tipos de cierres», a cargo del profesor Miguel Cabral, director del Departamento de I+D de Amorim, y «La compra de madera en Francia y la obligación de pasar a volúmenes más grandes», por Alban Petiteaux y Benoît Verdier, director comercial y enólogo, respectivamente, de Seguin Moreau, que culminó con

una cata de barricas de 300 a 500 litros con vinos de Châteauneuf-du-Pape. Enoforum 2008 examinó a los vinos más actuales, valorados por sus creadores. Participaron 64 enólogos; cada uno presentó su elaboración más personal, con un total de 42 catas de tintos, 6 de blancos, 6 de rosados y 10 de dulces. Se realizaron 4 catas-concurso cuyos ganadores fueron: Marqués de Riscal Verdejo 2007, de Vinos de los Hdros. del Marqués de Riscal (en la categoría de blancos); Finca Malpica 2007, de Osborne Malpica de Tajo (rosados); Irius Selección 2004, de Proconsol Bod. Irius (tintos); y Alvear PX Reserva 1998, de Alvear (dulces).

Los cuatro vinos ganadores con sus creadores (de izq. a dcha.): Oscar Martínez (Irius Selección 2004), Mercedes Rupérez (Finca Malpica 2007), Luis Hurtado de Amézaga (Marqués de Riscal Verdejo 2007) y Bernardo Lucena (Alvear PX Reserva 1998). Abajo, un momento de la cata.



Cata Final Primer 2007 Los doce finalistas

Como ya avanzamos en el número anterior, OpusWine celebró el pasado 25 de marzo en la Sala de Cata de la tienda especializada Santa Cecilia la primera fase de la Final de Primer 2007, la X Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica que tuvo lugar en Madrid. A esta fase acudieron los 31 vinos presentes en el evento y mediante cata ciega, realizada por un elenco de profesionales compuesto por periodistas, sumille-

res y representantes del sector comercial, han sido elegidos los doce vinos que acudirán a la Gran Final que tendrá lugar en Logroño en el presente mes de abril. Los elegidos «para la gloria» son: Borsao Primizia (Borsao), Nobleza (Casado Morales), Murmurón (Sierra Cantabria), Aladro (Aladro), Viña Norte (Insulares de Tenerife), Landaluce (Landaluce), Erre Punto R. (Remírez de Ganuza), Luberri (Luberri Monje Amestoy), Peña la Rosa (Fdez. Eguiluz), Tavera (Tavera), Flor de Sió (Costers del Sió) y Cortijo Primer (Vélez). El ganador se sabrá en el próximo número.



Mediante cata ciega controlada por un notario, un panel de expertos seleccionó los doce vinos que acudirán a la Gran Final de Primer 2007.

Caballeros del Vino Investidura anual



Dos de los tres nuevos miembros de la Gran Orden de Caballeros del Vino del Reino Unido designados en la 24ª Investidura Anual celebrada en Londres están muy relacionados con los Vinos de Jerez. Se trata de, tal y como aparecen en la imagen, Beltrán Domecq, enólogo y relaciones públicas de Beam Global en Jerez (fundador de Pedro Domecq), y Graham Hines, que fue durante dos décadas el director del Sherry Institute of Spain y de la oficina de Wines from Spain en el Reino Unido. El tercero de los caballeros es Miguel Merino, fundador y director de Bodegas Miguel Merino en Briones (La Rioja). La Orden, fundada hace 24 años, premia a aquellas personas que se han significado en la elaboración, la promoción o la divulgación de los vinos españoles.

ProWein 2008 Plataforma de negocios

Prácticamente todos los países y regiones vinícolas del mundo estuvieron presentes en la ProWein 2008 de Düsseldorf, tanto los países exportadores más importantes de América, África y Oceanía como los tradicionales países productores de Europa. A la 15ª edición de la feria líder del sector mundial de vinos y espirituosos, acudieron destacadas figuras de la gastronomía, el comercio y la prensa internacional que se vieron frente a un amplio espectro de expositores que presentaron sus últimas creaciones. Con sus casi 200 ponencias y seminarios en torno al vino presentados por los países productores y regiones de cultivo sobre las tendencias e innovaciones de gran actualidad, esta feria, líder del sector, brindó experiencias innovadoras incluso para los gurús en la materia. «Del conocedor para el catador» fue el tema de la zona de catas, uno de los reclamos de la muestra alemana, donde el visitante pudo conocer la diversidad de productos presentados por los más de 3.000 expositores procedentes de 40 países. Entre el nutrido programa de actividades de este espacio de

degustación, hubo dos reclamos que captaron la atención del público: los tintos *cuvée*, sobre todo los procedentes de cepas autóctonas, y los vinos blancos, ligeros y agradables al paladar, de hasta un 12 % de volumen de alcohol. Por primera vez, además, la feria contó con una sección dedicada a los vinos de cultivo ecológico y en ella se pudieron degustar los 50 mejores vinos ecológicos elegidos en una cata organizada por la revista especializada *Weinwirtschaft*. En su calidad de feria número uno del sector, ProWein se ha convertido en una plataforma de negocios imprescindible en el mercado global. Como en ediciones anteriores, este año Castilla y León contó con una gran representación de la mano de EXCAL, oficina de promoción del comercio exterior de empresas castellanoleonesas. Tampoco faltó la espectacular «calle de vinos» en la que degustar las elaboraciones de cada una de las bodegas representadas. Valencia y Murcia, famosas desde hace tiempo por sus vinos de carácter español, bien elaborados y de precio asequible, presentaron una interesante y variada gama de productos.



Como en ediciones anteriores, este año Castilla y León contó con una fuerte representación de la mano de EXCAL.

Bodegas PradoRey En el corazón de Rueda



Bodegas PradoRey, tras afianzar sus vinos ribereños, culmina ahora su etapa de diversificación con las obras de la nueva bodega en el corazón de Rueda, una D.O. en auge en la que, según explica su director comercial, Alfonso Velasco, esperan conquistar de nuevo el mercado. Las obras, a punto de finalizar, dan forma a un proyecto novedoso en el que priman la vanguardia y la tecnología y en el que se han invertido siete millones de euros. Bodegas PradoRey albergará una producción de dos millones de

botellas. «El futuro además aguarda gratas sorpresas, como la apertura de una tienda de productos gourmet de Castilla y León, y un restaurante que se convertirá en una referencia gastronómica», según Velasco. En el marco de la feria Alimentaria, la bodega presentó su primer vino dulce, elaborado con la variedad Sauvignon Blanc, que destaca por sus variados aromas a fruta confitada y su particular equilibrio entre el dulzor y la acidez. Un vino fresco y untuoso con el que PradoRey quiere volver a sorprender.

Último adiós a Jesús María Oyarbide

Jesús María Oyarbide, fundador de los conocidos restaurantes Zalacaín y Príncipe de Viana, falleció el 24 de marzo en su casa de El Escorial (Madrid).

Nacido en la localidad de Alsua (Navarra) en 1930, estaba casado con Consuelo Apalategi y era padre de los restauradores Iñaki y Javier. Oyarbide abandonó su trabajo como marino mercante para dedicarse a la hostelería y fundó su primer restaurante en Alsua; después, se trasladó a Madrid, donde abrió el restaurante Príncipe de Viana en 1963 y, diez años después, Zalacaín, restaurantes de Alta Cocina representantes del lujo y la exquisitez. Fue el primer español en conseguir las tres estrellas de la Guía Michelin y, además, recibió numerosos e importantes premios, como el Gorro de Plata del Gobierno Vasco o la Placa de Oro al Mérito Turístico.



Retrato de Jesús María Oyarbide, encargo de Bodegas Lan, realizado por Rafael Muyor.

SHOPPING

Saber, catar y gozar

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



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



LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"



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

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

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



FORMA DE PAGO	
• Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)	
• Transferencia bancaria al hacer el pedido.	
• Contra reembolso (más gastos de correo).	
Gastos de envío hasta 2 kg.: 10 euros; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)	
LA NARIZ DEL VINO: 12 aromas blancos, 78,50 € 12 aromas tintos, 78,50 € 24 aromas, blancos y tintos, 149 € 54 aromas, 336 €. 12 defectos: 78,50 €.	
LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO": 12 aromas, 80 €.	
LA NARIZ DEL CIGARRO: 6 aromas, 33 €.	
LA NARIZ DEL CAFÉ: 6 aromas (Tentación), 33 €. 36 aromas (Revelación), 200 €	
PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 l.minaya@opuswine.es	

El vino como terapia

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



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

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

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



La ayuda del nitrógeno

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



De buen grado

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

Ref. 540/01: **5 €.**



Para enfriar a pilas

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

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

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

Precio: **60 euros.**



Lo más ingenioso



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

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

Para doce botellas

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



Para seis botellas

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

Medidas: 26x50x41,5 cm.

Precio: **142 euros.**

Lo más exquisito

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



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

Ref. K-4012: **9,80 €**



Sacacorchos

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

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

Modelo Gulliver. Precio: **10 €.**

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

FG 46. Precio: **5 €.**



Para abrir y degustar

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

Ref. PV-WK101: **99 €**

Maletín de cata

Este es el maletín del perfecto catador, reunido **Showroom**. Un utensilio profesional para ahondar en el arte de la cata. Contiene 4 catavinos, una anilla recogegotas, un cortacápsulas, un sacacorchos de doble impulso, una insignia de sumiller, una lámina *dropstop*, para servir sin goteo, un termómetro para vino, un manual de cata, un bolígrafo, y una ficha de cata. Y todo ello perfectamente acoplado en un elegante portafolio metalizado. Ref. 110/02: **78 €**



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
AL PUNTO Tapia de Casariego (Asturias)	Viñas del Vero Gewürztraminer '06 Palacio de Bornos '07 Pazo de Señorans '06	Valdelago Cr. '04 Urban Uco '04 La Monteza Cr. '04	Moscato D'Asti '07 A. Torello Mata Rosat Brut Rva. '05 Par Naranja
BASERRI Pamplona (Navarra)	Fortius Chardonnay '07 Monjardin Chardonnay '06 Palacio de Bornos '07	Ada Minotauro Rojo '04 Bestué '04 Sarría Graciano '04	Ochoa Moscatel '07 Don PX 1979 Oporto Ramos Pinto LBV
EL FOGÓN DE TRIFÓN Madrid	Fuente Elvira '05 Placet '05 As Sortes '05	Propiedad '04 Viña Sastre '03 Pujanza '04	PX Lustau '06 Palo Cortado Tradición Molino Real '05
MONCLUS LICORS Tortosa (Tarragona)	Mas D'En Pol '07 Enate Chardonnay 234 '07 Basa '07	Pago de Carraovejas Cr. '05 L'Avi Arrufí '04 Abadía Retuerta Sel. Especial '04	Etim Verema Tardana '06 Colet Assemblage Bertha Brut Nature Gran Rva. '04
PALACIO DE CUTRE La Goleta (Asturias)	Pazo de Señorans '06 Viña Sal '06 Fray Germán Verdejo '06	Monte Real Cr. '03 Marqués de Velilla 1/2 Cr. '01 Gran Colegita Roble Frances '03	Don PX '04 Gran Feudo Moscatel '04 Noé V.O.R.S.
VINARIUM Madrid	Sumum '06 Birrei '07 Terras Gauda '06	Anta 10 '04 Dinastía Vivanco Cr. 04 La Montesa '04	Vi de Gel Gewürztraminer '06 Tokaji Aszú 3 Puttonyos '00 Casta Diva Cosecha Miel '05
VINOLIVA Oliva (Valencia)	Daniel Belda Verdil '07 Clos María '06 Pezas da Portela '05	Mestizaje '06 E. Mendoza Cab-Syrah Rva. '03 La Tribu '07	Casa de la Ermita Monastrell '06 PX Viña El Alamo Mestres Brut Nature
VITIS VINOTECA Ciudadella de Menorca (Balears)	Venta d'Aubert '05 Lagar de Costa '06 Inurrieta Orchidea '07	Ostatu '04 Sacra Natura '06 Inurrieta Norte '04	Castell Sant Antoni Gran Rva. Etim Vendimia Tardía Blanco '05 Mistela Josefina Piñol '05



AMORIM

Amorim & Irmãos, S.A.

Rua dos Corticeiros, nr. 850

Apartado 1

4536-904 Santa Maria de Lamas

PORTUGAL

Tel.: +351 22 747 0300 / Fax: +351 22 747 0301

www.amorimcork.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 LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfajara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUABE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquién), 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 (Pruvía), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argenton), CASA EVARISTO (Tarrasa), COIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), LA CARTE DES VINS, LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Calaf), MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Soler- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), 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 FERO 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 DAMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Humbria), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** 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 (Ezcayzar), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SOTERO, CASA ZAODA (Las Rozas), COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL BALCÓN DE ALCALÁ, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBE (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, ZALACAINA. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda). **TRUJAL VINOS** "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUCHERO (Cascaente), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). **Rutias del vino de Navarra, Sidrería Kixxia (Ochagavía), Sidrería la Runa (Pamplona), Tubal (Tafalla).** **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sépulveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** SANCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, LA ONTINA.

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

(Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón – Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V.), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÁ (Premiá de Mar), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SÉLLER (CASA Fruits de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burrina). **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Cuenca:** VINOS Y LICORES CHECA (Tarancón). **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aró), CELLER DE CAL RUSSET (Llot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgri), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECIEZA VINOS (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavin), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, LA POSELLA (La Seu d'Urgel), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), DEHESA DE SOLANA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUISITES 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, LICORLANDIA, 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, VINARRIUM, VINO GULA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA BUENA FE, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA PALACIOS (Pinto), VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), PORTIA SELECCIÓN, SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIQUE (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), 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, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILLES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTACÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET DE El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

MÁS DE 600.000 LECTORES EN
TRES CONTINENTES

CUANDO EL VINO ES EL MENSAJE



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



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



EDICIÓN JAPONESA
3 números al año,
15.000 ejemplares de tirada

UNA
PUBLICACIÓN
DE

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



de arcilla de alma de autor

de aroma de arte



Bodega Masies d'Avinyó - 938 757 525

www.abadal.net