

# Wine

NÚMERO 130

MAYO DE 2008

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS  
EMULSIÓN DE  
TOMATE Y  
BOGAVANTE



Bodegas Ejemplares  
GONZÁLEZ BYASS

Práctica de Cata  
PX GRAN  
BARQUERO '07

Enoturismo  
RUTAS DEL VINO  
EN ANDALUCÍA

VINOS ANDALUCES  
**UNA OFERTA  
AMPLIA Y  
GENEROSA**

**RECHACE IMITACIONES  
CAVEDUKE LA ORIGINAL  
DESDE 1985**



**SOMOS FABRICANTES, POSIBILIDAD DE MEDIDAS ESPECIALES Y COLORES.**

**Novedad: DISPENSADOR PARA VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS.**

**NOVEDAD**

Bodega más 2 grifos dispensadores.



Modelo EMBAJADOR 2 GRIFOS



Modelo PALACE



Modelo LEGADO



Modelo WINE DISPENSER 5 GRIFOS

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

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

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

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

**SOLICITE NUESTRO CATÁLOGO GRATUITO SIN COMPROMISO**

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

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

## REDACCIÓN

DIRECTOR  
Carlos Delgado  
c.delgado@opuswine.es  
SUBDIRECTOR  
Bartolomé Sánchez  
b.sanchez@opuswine.es  
COORDINADORA GENERAL:  
Ana Ramírez  
a.ramirez@opuswine.es  
DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA  
Ángel Becerril  
a.becerril@opuswine.es  
DIRECTOR DE ARTE  
Ramón Miguel Muñoz  
r.miguel@opuswine.es  
JEFE TURA 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
- 20 QUESO Y VINO
- 22 SEPA DE LO QUE HABLA
- 24 ESPECIAL ANDALUCÍA
- 38 GENTE DE VINO
- 39 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 48 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 49 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

# 12

## BODEGAS EJEMPLARES GONZÁLEZ BYASS

La imagen inconfundible de Tío Pepe, emblema jerezano enfundado en su chaquetilla y su sombrero de ala, han hecho de González Byass la bodega más visitada del mundo. Y no sólo por sus atractivos, sino por su talante anfitrión, receptivo, por sus puertas abiertas a estas criaturas en la mañana soleada o al flamenco más puro en las noches de luna. Aunque la estrella de la casa, por supuesto, son sus vinos y sus brandies.



## CATA DE VINOS ANDALUCES MÁS ALLÁ DEL DULCE Y EL GENEROSO

Durante siglos, los vinos del sur han encandilado al mundo. Esos grandes generosos llegaron a ser tan famosos que posiblemente no había rincón en el planeta donde no hubiesen llegado noticias de ellos. De tales dimensiones era la fama acumulada que llegaron a convertirse en una placentera referencia dentro de la enología mundial. Pero los tiempos y los gustos cambian, y Andalucía tuvo que buscar otras alternativas con

las que satisfacer esta tendencia. La enología se ha convertido en eterna buscadora de Eldorado, de ese terruño ideal donde las cepas produzcan la materia prima óptima. Se exploran terrenos aptos, valles frescos y, sobre todo, altitud, factor fundamental en una tierra tan cálida y seca como es el sur, donde es tan problemático hallar el equilibrio de acidez, alcohol y madurez polifenólica para elaborar vinos equilibrados.



# 4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

## EDITORIAL

Carlos Delgado

Resurgir del vino andaluz

Tierra de sol, fresca y cálida, de montañas coronadas por la nieve, profundos valles de verdor incomparable, suaves colinas pintadas por el blanco de sus pueblitos serranos, playas de luz y fina arena, tiene Andalucía la complejidad sumergida de las cosas aparentemente sencillas. Por ejemplo, cuando se habla de vinos andaluces todo parece reducido al magisterio de sus dulces y generosos. Pero, con las mismas uvas Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel o la singular Zalema, se elaboran también blancos con el encanto de sus aromas juveniles. Son variedades imprescindibles para la obtención de los maravillosos finos, manzanillas, amontillados, olorosos, palos-cortados, cream, y dulces, que tienen su contrapunto en otra enología en la que impera la frescura y la fruta exaltada por el sol del sur. La aparición del popular, que no barato, Castillo de San Diego significó un revulsivo para otros. Manuel Valenzuela, y su excelente Sauvignon Blanc, es un buen ejemplo de vino con nervio, aromático y fresco, muy frutal, con aromas de boj, sabroso y persistente. Como lo son los blancos de Montilla-Moriles elaborados con la polivalente Pedro Ximénez, de recuerdos dulzones y fresco paladar; o los que en el Condado de Huelva tienen a la atractiva Zalema por bandera, alegres y desenfados. Otras denominaciones de origen clásicas renuevan la oferta, como la de Málaga, que acoge a blancos secos y dulces más frescos, ligeros y de añada. Y junto a las blancas, la excelente viticultura del tinto, moderna de puro nueva pero con tradición milenaria. Su recuperación es el fenómeno vitivinícola más importante de Andalucía. Aquí, el viñedo busca la altura para estilizarse y ganar elegancia. Serranía de Ronda, Alpujarra, Sierra Norte de Sevilla, Arcos de la Frontera... En todas el tinto encara la gloria aferrado a los contrafuertes de las sierras, donde el viñedo crece sin prejuicios ni condicionantes, y lo mismo se cubre de Tempranillo, Garnacha o Tintilla que de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir o Petit Verdot. Vinos de altura, bien diseñados y mejor concebidos. Los ejemplos podrían multiplicarse porque Andalucía es un continente en miniatura, paraíso de la uva, tierra de poetas encendidos por la embriaguez de su mejor vino, que encierra la sutileza y el delirio de un pueblo sabio.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
Depósito Legal M-44758-1996

 FIPP  
International Federation of the  
Periodical Press

## CATA DE VINOS ANDALUCES

*Más allá del dulce y el generoso*

**D**urante siglos, los vinos del sur han encandilado al mundo. Con ellos disfrutaron reyes y plebeyos, devotos y escépticos, andaluces y conocedores de los países más exóticos. Esos grandes generosos llegaron a ser tan famosos que posiblemente no había rincón en el planeta donde, al menos, no hubiesen llegado noticias de ellos. De tales dimensiones era la fama acumulada que llegaron a convertirse en una placentera referencia dentro de la enología mundial.

Como los tiempos cambian tan rápidamente como las modas, nunca es suficiente con poseer unos vinos que han sido referencia mundial. Si se desea seguir en la cresta de la ola, hay que elaborar, además, los que en cada momento demanda el consumidor, tintos y blancos notablemente modernos, fáciles y agradables al paladar y asequibles al bolsillo. Por ello en Andalucía se ha pasado a buscar otras alternativas con las que satisfacer esta tendencia, en muchos casos con notable éxito. La enología se ha convertido en eterna buscadora de Eldorado, de ese terruño ideal donde las cepas produzcan la materia prima óptima. Por esa razón se exploran y estudian terrenos aptos, valles frescos y, sobre todo, altitud, factor fundamental en una tierra tan cálida y seca como es el sur, donde es tan problemático hallar ese equilibrio de acidez, volumen de alcohol y madurez polifenólica, imprescindibles para elaborar vinos equilibrados y seductores.

**A LA MAYOR ALTITUD DE EUROPA**

Contra el inconveniente de un clima demasiado cálido, el viñedo busca altura, descubre comarcas poco exploradas pero con muchas posibilidades de éxito, como la zona norte de Granada; las Alpujarras, tanto la granadina como la almeriense; los suaves altozanos de los alrededores de Arcos de la Frontera, o la Sierra norte sevillana, zonas frescas e indicadas para vinos tintos, algunos de ellos ya consagrados. Allí, en las altas tierras de la Alpujarra, comenzó a señalar el camino correcto Manuel Valenzuela, con su Barranco Oscuro. Pero la serranía de Ronda se ha convertido en la tierra prometida de los vinos tintos. Más de una docena de bodegas se afanan en demostrar la excelente adaptación de cepas foráneas, en especial la Petit Verdot, a aquellas alturas. Federico Schatz, Los Descalzos Viejos, Los Aguilares, Los Bujeos son buenos ejemplos de bodegas inquietas. ¿Qué hacer con las blancas? Subsiste un verdadero problema con el uso de las variedades de toda la vida, con la Palomino, con

la Pedro Ximénez, con la Zalema, incluso con la Moscatel. Tan real que en los últimos años se ha reducido la plantación de blancas en Marco de Jerez a menos de once mil hectáreas y las variedades tintas ocupan ya unas 400 hectáreas. Parece que la solución de elaborar vinos frescos, ligeros y armoniosos ha tenido un relativo éxito, glorificado por el Castillo de San Diego de Barbadillo, que se ha convertido en uno de los vinos más vendidos de España. En la D. O. Condado de Huelva, vinos como Viña Odiel hacen frente a la moda que rompe moldes y escandaliza a los más ortodoxos, la maceración de vinos generosos con los más dispares productos de frutas para darle un aire más informal. Además, en Montilla-Moriles, hay incluso ecológicos, como el Piedra Luenga. En Málaga, López Hermanos elabora un blanco con la Moscatel como base que ha conseguido varios premios, entre ellos el reconocimiento de Enoforum. Estos vinos constituyen un buen aliciente para soñar con que hay un camino hacia el gusto del consumidor.

**DONDE LA COMPLEJIDAD HABITA**

Hablo de esos vinos distintos, admirable homenaje a la enología mundial. Los finos, las manzanillas y los amontillados, de los palo cortado, de los olorosos y de los dulces. Pocos vinos alcanzan el esplendor de un gran VORS (Vinum Optimum Rare Signatum), obligados a atesorar al menos 30 años de edad. Aunque no hace falta remontarse hasta esa altura privilegiada para saber lo que se puede disfrutar con estos productos. Justo debajo existe otro rango que recoge vinos que al menos llevan entre soleras y criaderas 20 años. Son los VOS (Vinum Optimum Signatum, vino óptimo seleccionado), raros ejemplares que perfumarán el paladar con profundidad y elegancia. Para sentir la complejidad hecha vino, basta con disfrutar de una buena y sutil manzanilla, un fino elegante o toda la gama de los dulces y generosos andaluces: hallaremos todo un imperio para los sentidos a precios realmente ridículos. Un buen puñado de estos vinos ha pasado por nuestra mesa de cata dejando su perfume hasta varias horas después de abrir las botellas. Son tantos los grandes vinos que destacar alguno de ellos es cometer una injusticia.

Andalucía ha dado al mundo del vino ese milagro organoléptico de sus vinos generosos. Ahora, cuando el vertiginoso mundo de la moda apunta hacia otros horizontes mucho más sencillos y fáciles de entender, nuestros intrépidos viticultores andaluces buscan otras alternativas.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

**D.O. CONDADO DE HUELVA****S' NARANJA** 🍷🍷🍷🍷

Sauci. Tel. 959 410 524.

Recuerdos de corteza de naranja y notas de ciruela pasa en dulce armonía. En boca esperábamos algo más de persistencia que un paso tan goloso, eso sí, equilibrado.

**CONDADO VIEJO DOCEAÑERO** 🍷🍷🍷

Bodegas Andrade. Tel. 959 410 106.

Penetrante en su despertar, con frutos secos tostados, aldehídos, hojaldre. Paladar sabroso, con cuerpo y fresca a la vez. Muy largo.

**NARANJA DE ORO** 🍷🍷🍷

Bodegas Díaz. Tel. 959 410 340.

Aquí los recuerdos de naranja se mezclan con la fruta escarchada. Boca de golosidad comedida, armonioso y de largo final.

**PAR VINO NARANJA** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Bodegas Iglesias. Tel. 959 410 439.

Se trata de una mezcla de vino oloroso dulce con pieles de naranja amarga. Su nitidez a naranjas frescas y cacao es deliciosa. Muy conseguido. Con un trago equilibrado en dulzor, perfumado y largo. Sorprendente.

**D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY  
Y MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA****AMONTILLADO RARE ESCUADRILLA** 🍷🍷🍷🍷🍷

Emilio Lustau. Tel. 956 341 597.

Mantiene la profundidad deseada para un amontillado, notas de orejones, de espliego, cedro, cacao... con un paso de boca ligeramente abocado, muy sutil y atractivo.

**AMONTILLADO TRADICIÓN** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Tradición. Tel. 956 168 628.

Sigue siendo el mejor de la bodega, cada vez más profundo, si cabe, con un espectro aromático (fruto de la vejez de las botas) indescriptible. Tan ligero y seco como largo y duradero.

**CANASTA CREAM** 🍷🍷

Williams &amp; Humbert. Tel. 956 353 400.

El secreto de esta acertada combinación de Oloroso y Pedro Ximénez reside en su equilibrado dulzor, deliciosa jugosidad y comedida complejidad aromática.

**FINO EL MAESTRO SIERRA** 🍷🍷🍷🍷

El Maestro Sierra. Tel. 956 34 24 33.

Un escarparate aromático espléndido que se construye entre los recuerdos de camomila, albero y cereales. Paso seco, ligero, con sutil amargor final y poderosa persistencia.

**FINO ESPECIAL LA PANESA** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Emilio Hidalgo. Tel. 956 341 078.

Es un fino-amontillado. Su color oro lo delata, así como su delicado aunque profundo perfume. Un alarde de potencia, con dosis infinitas de crianza biológica (camomila, malta). En boca, seco e inolvidable.

**FINO LA INA** 🍷🍷🍷🍷🍷

Domecq. Tel. 956 151 500.

Realmente punzante (acetaldehído), notas de almendra cruda y fina madera que fluyen con elegancia. Ligero, seco, de eterno recuerdo.

**FINO QUINTA** 🍷🍷🍷🍷

Osborne. Tel. 956 855 211.

Hay tanto notas de crianza biológica (cereales, camomila) como finos recuerdos de fruta blanca (pera). Ligero y con acento ácido que ensalza el conjunto y deja un final pleno.

**FINO SAN PATRICIO** 🍷🍷🍷

Garvey. Tel. 956 319 650.

Su apariencia "tímida" en nariz nada tiene que ver con la potencia y crecientemente carga aromática (almendra, anacardo tostado, hongos).

**FINO TÍO MATEO** 🍷🍷🍷

Herederos del Marqués del Real Tesoro. Tel. 956 321 004.

Envuelto en un halo salino, punzante, con finos ecos de crianza biológica. Tan seco como amargoso y, sin embargo, persistente en el recuerdo.

**FINO VALDIVIA** 🍷🍷🍷🍷

Valdivia. Tel. 956 314 358.

Mayor definición de la crianza biológica, de las notas punzantes y los frutos secos. Se aprecia un cambio notable. Su boca, ligera y seca, permanece largo tiempo en el recuerdo.

**MANZANILLA CLÁSICA SAN LEÓN** 🍷🍷🍷🍷

Herederos de Argüeso. Tel. 956 385 116.

Su virtud es la mayor riqueza en aromas de crianza biológica, de matices salinos, de almendras y flor. Una manzanilla ligera y suave, de amplios recuerdos en el final de boca.

**MANZANILLA G.F.** 🍷🍷

Gaspar Florido Cano. Tel. 956 360 124.

Muy elegante y delicada en recuerdos a levaduras de flor y hierbas frescas. Todo fluye en perfecta armonía. Boca ligera, salina y fresca.

**MANZANILLA LA CIGARRERA** 🍷🍷

La Cigarrera. Tel. 956 381 285.

Pulcra en todo su desarrollo, armada de penetrantes aromas de nueces de macadamia, aceituna y malta. Delicado punto salino, ligero y muy largo.

**MANZANILLA LA GITANA** 🍷🍷

Hidalgo-La Gitana. Tel. 956 385 304.

Muy suave y gustosa en el paladar, con delicado perfume a pétalos de flor blanca y cereales malteados que construyen un conjunto sabroso.

**MANZANILLA LA GUITA** 🍷🍷

Hijos de Rainera Pérez Marín. Tel. 956 321 004.

Es delicada, pero guarda la esencia de su solera, la nitidez de la crianza bajo velo flor. Ligera, seca y sin embargo suave, con un susurro de complejidad en su punto justo.

**MANZANILLA PASADA AURORA** 🍷🍷🍷🍷🍷

Pedro Romero. Tel. 956 360 736.

Su color oro viejo, sus aromas nítido de flor, de frutos secos y de fina madera desembocan en un torrente armónico y profundo, con deliciosas notas salinas en el postgusto. Magnífico.





Denominación de Origen Calificada

# descubre

Rioja se mueve. La fuerza de la tradición impulsa un presente de creatividad e innovación. Lo mejor del viejo y nuevo mundo del vino. Una marca renovada para impulsar el valor de un vino universal. Descubre nuestra nueva marca. **Descubre los Vinos de Rioja.**

[riojawine.com](http://riojawine.com)  
[riojapasion.com](http://riojapasion.com)

**MANZANILLA SOLEAR** 🍷🍷🍷👍

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500.

Más potente en sus recuerdos de crianza biológica (camomila, tiza, jengibre) que como la recordábamos. Felicidades. Su boca es ligera, seca aunque de final penetrante.

**OLOROSO ALFONSO** 🍷🍷🍷

González Byass. Tel. 956 357 000.

Perfume clásico y potente con notas complejas de frutas secas (orejones, higos) y cacao. Con cuerpo, suavidad y sequedad, para desembocar en un final muy largo y persistente.

**PX ANTIQUE** 🍷🍷🍷🍷🍷

Rey Fernando de Castilla. Tel. 956 182 454.

Aroma potente a pasas, con guiños de café y pan de higo. Magnífico en boca, denso pero sin saturar, elegante en su dulzor-amargor, con un cautivador final de chocolate con leche.

**PX DUQUESA** 🍷🍷🍷🍷

Sánchez Romate. Tel. 956 182 212.

Su mejor baza es el equilibrio que se aprecia en boca, y un dulzor sin prejuicios que acaba en un final redondo y pleno de aromas (café, tabaco, dátiles, chocolate).

**PX EL CANDADO** 🍷🍷🍷🍷

Valdespino. Tel. 956 321 004.

A las notas concentradas de pasas y cacao se une un toque de "sacristía" -como algunos describen a los aromas de bodega antigua-. Dulzor ajustado y elegante, con un toque amargo necesario para su equilibrio.

**PX VIEJA SOLERA VORS 30 AÑOS** 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Federico Paternina. Tel. 956 186 112.

Su entrañable perfume a tabaco, a cacao negro, a incienso... es como un viaje en el tiempo. Su trago dulce y sin embargo comedido (gracias al amargor) es la culminación a un trabajo bien hecho.

**D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA****ARIYANAS TERRUÑO PIZARROSO 2005** 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Bentomiz. Tel. 952 115 939.

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

**DESCALZOS VIEJOS 2005** 🍷🍷🍷🍷

Descalzos Viejos. Tel. 952 874 696.

Detrás de las notas lácticas se desgranar los frutos negros, la hiedra o el incienso. Para tomar ya en este estadio, pues todavía conserva la carnosidad deseada.

**JORGE ORDÓÑEZ & CO. Nº 3 VIÑAS VIEJAS 2005** 🍷🍷🍷🍷🍷

García Ordóñez. Tel. 952 376 355.

Su cautivador perfume de mandarinas, mango, tiza o jengibre reclama tu atención desde el primer momento. Es más, su trago dulce pero fresco es la culminación del diseño de un gran dulce, como éste.

**MOLINO REAL 2005** 🍷🍷🍷🍷🍷

Cía. de Vinos Telmo Rodríguez. Tel. 941 511 128.

Su evolución, positiva claro está, se manifiesta con recuerdos a mandarina confitada, jengibre, pomelo. Esta añada, aunque algo más cálida que la anterior, sigue disfrutando de una prodigiosa frescura.

**PAGO EL ESPINO 2005** 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Los Aguilares. Tel. 952 855 561.

Posee una expresión de frambuesa tan nítida y clara que sorprende en un principio. Con algo menos de madera quizá resultaría mejor. Su trago es carnoso, fresco y placentero.

**PASOS LARGOS 2005** 🍷🍷🍷🍷🍷

Los Bujeos. Tel. 952 161 170.

Una nítida vena mineral. Frutos rojos (cereza) sorprendentes. La madera se ciñe a la frutuosidad sin molestar. En boca le falta afinarse, pero le espera un futuro elegante.

**VETAS SELECCIÓN 2003** 🍷🍷🍷🍷🍷

Juan Manuel Vetas Martín. Tel. 952 870 539.

Se aprecia buena calidad de uva, definición varietal (grosella, aceituna, mora), y del terruño, para culminar con un paso de boca carnoso, algo áspero todavía, pero fresco y con futuro.

**D.O. MONTILLA-MORILES****FINO GRAN BARQUERO** 🍷🍷🍷

Pérez Barquero. Tel. 957 65 05 00.

Más punzante de lo acostumbrado, buena señal. Perfume nítido de crianza biológica (malta tostada, almendras crudas) que se reproducen nuevamente en un paso de boca seco, levemente graso y placentero.

**FINO PIEDRA LUENGA BIO** 🍷🍷🍷👍

Robles. Tel. 957 650 063.

Aroma delicado, punzante, con el nítido recuerdo de la crianza biológica (cebada, almendra cruda). Tan ligero como jugoso, con un final delicadamente amargo y creciente en su evocación.

**PX ALVEAR 1927** 🍷🍷🍷

Alvear. Tel. 957 650 100.

Todo fragancia y magnetismo para describir un PX viejo donde conviven las pasas, el cacao y también el tabaco, el incienso y el fondo de sacristía. Dulzor y persistencia en armonía.

**PX TORO ALBALÁ 1979** 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Toro Albalá. Tel. 957 660 046.

Posee el misterio aromático de un gran PX al que se unen las notas de regaliz, de turrón, de incienso. El balance dulzor-amargo está conseguido así como el incommensurable final aromático.

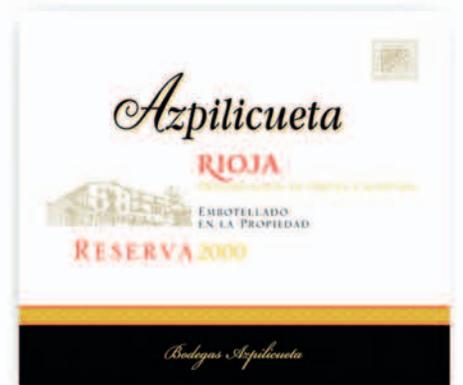
**PX TRES PASAS** 🍷🍷🍷👍

Navisa. Tel. 957 65 04 50.

Pura esencia en nariz, los dátiles, el toffe, el regaliz negro secuestran nuestro olfato por tiempo indefinido para culminar en un trago dulce, pero sin excesos, intenso y pleno.



*Azpilicueta*  
RIOJA



*A* propósito del sabor.

VIÑA VERDE 2007 **€€**

Gracia Hermanos. Tel. 957 650 162.

Aromas bien definidos de fruta blanca (pera, manzana) con ecos de hierba. Su trago, sencillo, resulta bien equilibrado.

## V.T. CONTRAVIESA-ALPUJARRA

XARAB DE M. VALENZUELA 2005 **€€€€€€**

Barranco Oscuro. Tel. 958 343 066.

Es PX, pero nada que ver con lo habitual. Color ámbar que da paso a un conjunto aromático diferente: a manzana, a grosella, humus y lías finas. En boca tiene un poco de carbónico que realza la frescura, equilibra el dulzor y la grasa, componiendo un conjunto interesante.

## V.T. GRANADA SUROESTE

SEÑORÍO DE NEVADA CABERNET-MERLOT 2005 **€€€€€**

Señorío de Nevada. Tel. 958 777 090.

Evoluciona positivamente. Hay frutos negros (arándanos) con tiznes terrosos, de cuero y pimienta que hablan de su complejidad. Boca carnosa aunque viva (tanino) pero gustosa.

## V.T. LAÚJAR-ALPUJARRA

INIZA SYRAH 2006 **€€€**

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

Realmente oscuro su color, así como su concentración frutal (arándanos), su carácter especiado (pimienta) y notas de terruño. Todavía vigoroso pero con mucha fruta en el recuerdo.

## V.T. NORTE DE GRANADA

NARANJUEZ PINOT NOIR 2004 **€€€€€€**

Antonio Vilchez Valenzuela. Tel. 958 690 146.

Atípico en el color aunque muy clásico en la nariz. Recuerda al casis, hierbas aromáticas y notas minerales. Excelente estructura y cuerpo, le falta aire nada más abrirlo y lo acusa si no se tiene paciencia.

RAMÓN SAAVEDRA PINOT NOIR 2005 **€€€€€€**

Ramón Saavedra Saavedra. Tel. 958 670 634.

Es un vino complejo y de gran abanico aromático que recorre desde la fruta roja hasta las notas especiadas de la madera. Sabroso y corpulento, todavía ganará en botella.

## V.T. SERRANÍA DE RONDA

RAMOS PAUL 2004 **€€€€€€**

El Chantre. Tel. 637 517 993.

Enérgico, desde el color al último recuerdo. Y es que sus aromas de frutos de bosque, especias, minerales o regaliz son limpios y concisos. También en boca saca su bravura aportada por un tanino algo crudo y una acidez notable.

## V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA

FUENTE REINA 2005 **€€€€€€**

Bodegas de Fuente Reina. Tel. 610 284 113.

Un gran vino de una gran finca que atesora fruta negra (moras), con guiños minerales en perfecta alianza con la madera. Tacto bucal fino, trabajado, que aporta una magnífica descripción del terruño.

OCNOS FB. 2006 **€€€€**

Viña Las Colonias de Galeón. Tel. 607 530 495.

Toda una revolución en Sevilla y alrededores. Se trata de un blanco poderoso en aromas a pomelo, mango, tiza, en perfecta armonía con la madera. Así, su trago resulta frutal y gustoso.

## V.T. VIÑEDOS DE ESPAÑA

TIERRA BLANCA 2007 **€€**

Páez Morilla. Tel. 956 181 717.

Blanco sencillo que describe con delicadeza notas de pera y pétalos de flor en un paladar fresco.

## VINOS DE MESA

ACINIPO LEMBERGUER 2003 **€€€€€€**

Federico Schatz. Tel. 952871313.

Por su frescura, tanto en nariz como en boca, podría hacernos pensar que está elaborado en el norte. Aquí expresa con personalidad la granada, el cacao y el espliego, en un paso netamente elegante y frutal.

LANTERO ROBLE SYRAH 2006 **€€**

Privilegio del Condado. Tel. 959410261.

Tinto sencillo, concentrado de color, que exhibe los argumentos positivos del varietal: aromas especiados, de ciruela, con un paladar gustoso y bien aderezado por la madera.

MOSCATEL NARANJA **€€€**

Málaga Virgen. Tel. 952 319 454.

No es un vino al uso. Se trata de un moscatel en el que se han macerado cortezas de naranja. De ahí su notable y descarado perfume de naranjas, además de sugerente turrón, miel y cítricos en general, que cobran mayor expresión en boca. Su trago resulta goloso, graso y de final amargoso elegante. Para aperitivo o para un postre de hojaldre.

CÓDIGO DE PRECIOS	
€	Hasta 3 €
€€	De 3 a 6 €
€€€	De 6 a 9 €
€€€€	De 9 a 18 €
€€€€€	Más de 18 €
€€€€€€	Buena relación calidad/precio
En recuadro, nuestra elección	
Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.	





# Alimentos de Extremadura



Gastronomía con marca.

## Denominaciones de Origen de Extremadura



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



[www.cerezadeljerte.org](http://www.cerezadeljerte.org)



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



[www.comercioextremadura.org](http://www.comercioextremadura.org)



[www.dehesa-extremadura.com](http://www.dehesa-extremadura.com)



[www.gata-hurdos.com](http://www.gata-hurdos.com)



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



[www.pimontonvera-origen.com](http://www.pimontonvera-origen.com)



[www.quesoibores.org](http://www.quesoibores.org)



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



[www.riberadelguadiana.org](http://www.riberadelguadiana.org)



[www.terneradeextremadura.org](http://www.terneradeextremadura.org)



[www.tortadelcasar.org](http://www.tortadelcasar.org)



Desde hace más de 170 años, la empresa familiar González Byass es emblema jerezano en el mundo a través de la fama del fino Tío Pepe, del brandy líder en ventas en España, Soberano, y del preciado Lepanto, vestido con una botella que es una joya diseñada por la Real Fábrica de La Granja.



En el parque de Villa Victorina, Patrimonio de Andalucía, se engarzan, una tras otra, bodegas firmadas por los mejores arquitectos de cada época, desde Eiffel a Torroja. La altura, la orientación, el suelo de albero y la penumbra se alían con la naturaleza para crear vinos exquisitos.

## Tío Pepe, el acierto pleno de una imagen

**D**el trencito, parado en el paseo central, desciende un grupo de ordenados y curiosos visitantes. Han llegado a Jerez y, por supuesto, entre los recorridos amenos y culturales, han incluido un paseo por Tío Pepe, por sus jardines de árboles y aves exóticas, por sus frescas bodegas de albero húmedo sombreadas con esteras, por sus brillantes destilerías de cobre, por las polvorientas salas donde se fijó la historia y se conserva como en un museo en el que en cada rincón se percibe el espíritu de Tío Pepe.

La suma de todo eso y la imagen inconfundible, emblema jerezano enfundado en su chaquetilla y su sombrero de ala, han hecho de González Byass la bodega más visitada del mundo. Y no sólo por sus innegables atractivos, sino por su talante anfitrión, receptivo, por sus puertas abiertas al visitante en la mañana soleada o al flamenco más puro en las noches de luna.

Más aún, los próximos proyectos de esta gran casa imparable planean fortalecer el enoturismo, el acercamiento a los aficionados, a los visitantes, a los curiosos...

### LA GRAN CASA DEL JEREZ

Claro que la bodega es un regalo para todos los sentidos: el trino de los pájaros en el jardín de Villa Victorina, Patrimonio de Andalucía, el tacto acariciante del viento húmedo del suelo de albero, que refresca el ambiente en torno a las criaderas, el aroma profundo de las maderas y los vinos añosos... A la vista, una sucesión de los grandes artistas de cada siglo ha dejado su impron-

ta en los sucesivos edificios. Los más espectaculares pueden ser el de Eiffel, "La Concha", diáfano y circular, o el funcional de Eduardo Torroja, la única bodega de tres pisos de la zona, con capacidad para 10.500 botas en cada planta. O la bodega Los Reyes, que guarda memoria de seis generaciones de la casa real y de diferentes personajes famosos en el mundo, o la de Los Apóstoles, sede del festival flamenco y cada fin de semana de fiestas y celebraciones privadas. Son los signos de una casa siempre crecedera, con su propio viñedo, que ocupa nada menos que un 10% de todo el Marco de Jerez. Una bodega sustentada en el espíritu y el lema del fundador, "La Constancia", como bautizó la bodega primitiva. Allí se conserva, tal como él la dejó, la entrañable sala de muestras, la memoria embotellada de cada envío, de cada exportación en la que fue pionera y ejemplar desde su fundación, en 1835.

### LA CATA EN V

Pero la estrella de la casa, no hay que olvidarlo, son sus vinos y sus brandies. Para éstos se ha restaurado una nave alta, junto al patio del Lepanto, que da cabida a las deslumbrantes alquitaras. Y poco más allá, bajo un techado, se conserva el taller de reparación de las botas que habrán de acunar los destilados después de haberse empapado, años y años, en los vinos más perfumados.

Para aprender a conocerlos y disfrutarlos, el enólogo Antonio Flores propone la cata "en V", la forma más gráfica de comprobar la evolución de la uva palomino, desde el

vino base, que aquí llaman "mosto", hasta que se encabeza con alcohol vínico y, con tiempo y la colaboración de una sabia naturaleza, va generando su mágico velo de flor y, en el camino desde la criadera superior a la solera, convirtiéndose en Fino, en la punzante alegría, en la sabrosa profundidad del Tío Pepe.

Ésta es una línea de la V, la de la crianza biológica. En la otra, la crianza oxidativa, van naciendo los Olorosos, el Alfonso, la joya más apreciada por los entendidos, o, sin escatimar tiempo, los VORS, como el Del Duque, de más de 30 años, o el Matusalén, el más premiado de la casa, con un cuartillo de uva Pedro Ximénez, o el Noé, que es PX Puro.

Pero la casa histórica está tan viva que ha sumado al grupo tres bodegas en distintas D.O y un tinto en Cádiz, Finca Moncloa.



**BODEGAS GONZÁLEZ BYASS**  
C/ MANUEL MARÍA GONZÁLEZ, 12  
11403 JEREZ (CÁDIZ)  
TEL. 956 35 70 00 FAX. 956 35 70 44  
INTERNA@GONZALEZBYASS.ES  
WWW.GONZALEZBYASS.ES



## LA CESTA DE LA COMPRA

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



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

MEJOR VINO TINTO  
SIN BARRICA DE ESPAÑA



MAYO DE 2008 **miVino** 14

## CON MUCHO GUSTO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

### Emulsión de tomate raf, y bogavante con su mayonesa

José Álvarez, del Restaurante La Costa (El Ejido, Almería), enclave ideal para disfrutar de una buena muestra de la gastronomía creativa, propone un plato lleno de sabor y sensaciones, un alarde de originalidad.

**Ingredientes:** 1 bogavante de 1,5 kg. Para la emulsión: 1 kg de tomate raf maduro; aceite Castillo de Tabernas sin filtrar, aceite de tartufo, sal y pimienta. Para la esponja: 2 kg de tomates raf muy maduros, gelatina, aceite, vinagre, sal y pimienta. Para la mayonesa: el interior de la cabeza del bogavante, aceite de Castillo de Tabernas suave 0,01 °C.

**Preparación:** Para la emulsión, triturar el tomate y añadir el aceite de oliva. Colar e incorporar, al gusto, aceite de tartufo, sal y pimienta. Para la esponja, partir el tomate, ponerlo en un colador con sal y peso encima para recuperar su suero. Dejar en la nevera 12-14 horas. Mezclar el suero con aceite, vinagre, sal y pimienta. Incorporar la gelatina (1 hoja por cada 100 cl), dejar reposar 3 horas. Batir a alta velocidad, dejar reposar para lograr una pastilla. Cocer el bogavante en agua de mar (1 litro por cada 100 gr), enfriar en agua con hielo. Con su carne se hace un rollo con plástico. El coral y el interior de la cabeza se trituran con aceite de oliva virgen extra suave hasta obtener una falsa mayonesa. Marcar una línea con la mayonesa en el plato. Colocar un poco de la emulsión, encima un taco de bogavante y un cuadrado de la esponja de tomate.

**EL MEJOR ACOMPAÑANTE:** El bogavante tiene una carne algo dulce, como el tomate, a lo que se unen algunas acideces que dificultan la elección. Los blancos con estructura y personalidad aromática no desentonan, los rosados carnosos tampoco. Los tintos, mejor jóvenes o con tímidas crianzas. Un fino o manzanilla son dignos de ser probados.

#### NUESTRA SELECCIÓN

ARIYANAS MOSCATEL SECO 2006 \*\*\*  
Bentomiz.

La exótica aportación aromática resulta colosal. El plato crece en calidad, se magnifica regalándonos un final delicioso.

FINO MARISMEÑO \*\*\*  
Sánchez Romate.

El carácter de crianza biológica delicado del fino respeta la langosta. Hace el plato más sabroso y liga con el vinagre.

SCHATZ ROSADO 2007 \*\*  
Federico Schatz.

Rosado con crianza que soporta con creces la textura del plato, la acidez y su perfume. Muy sugerente.

COLONIAS DEL GALEÓN M.C. 2007 \*  
Viña Las Colonias de Galeón.

Capaz de acometer con nota al bogavante, hace el bocado más carnoso aunque a veces la acidez rompe la armonía.

CASTILLO DE SAN DIEGO 2007 \*  
Antonio Barbadillo.

La añada 2007 ha ganado en fruta y algo de grasa que resultan claves para arropar la textura del bogavante y el tomate.

GADIR PALOMINO-CHARDONNAY 2007 \*  
Osborne.

La moderación aromática del vino y su frescura son cruciales para el bogavante, aunque domina el plato al final.



Desde 1964

Valentín Moreno  
y sus hijos

Especialistas en Vinos

Ferial, 25  
19002 Guadalajara

Tfno: 949 22 00 03  
Fax: 949 21 52 31

vmoreno@vinogadajalajara.com

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

Sensaciones Espacios Aventuras Enigmas Lugares Personas Placeres



# X Descubrir

BODEGAS ALTANZA Fuenmayor (La Rioja) © 941 450 860 [www.bodegasaltanza.com](http://www.bodegasaltanza.com)



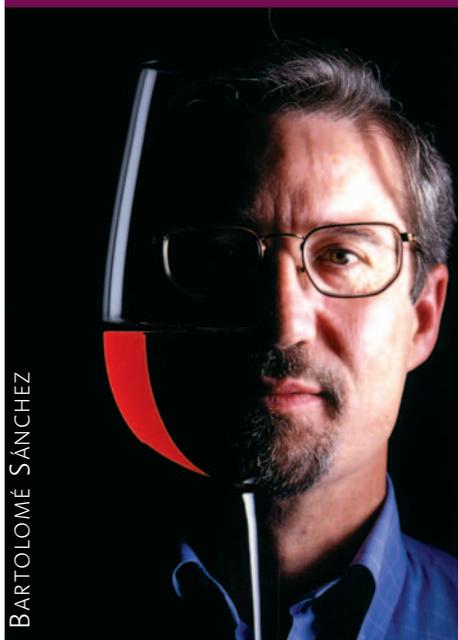
# RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



MAYO DE 2008 *miVino* 16

## LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



## Cómo nacen las estrellas

**E**l nombramiento del Señorío de Arínzano significa la culminación de un sueño para la familia Chivite. Desde la bodega, construida por Rafael Moneo, a la viña, meticulosamente diseñada para aprovechar todo el potencial del terruño, y las variedades, todo gira en torno a la consecución del gran vino. Este año la Comunidad Foral Navarra ha reconocido al Señorío de Arínzano como “Vino de pago”, una D. O. especial que puede asemejarse a la figura del “grand cru” bordelés. Dice la ley que “los vinos de pago son los originarios de un pago entendiendo por tal el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno”. Es precisamente la joya que tiene en sus manos Fernando Chivite, enólogo y director de la finca, 155 hectáreas de viñedo dentro de un entorno ecológico. Ya hay tres magníficas añadas: 2000, 2001 y 2002. Cada uno con su personalidad, aunque este 2001 quizá sea el más poderoso; para beberlo ya o para guardarlo un tiempo.

### UNA ELEGANTE ALTERNATIVA

Cuenta el berciano Amancio Fernández con una larga experiencia en elaborar vinos de su tierra, y eso a pesar de su edad, envidiablemente joven. Esa maestría y sus dotes de observador le llevaron a descubrir la delicadeza del hollejo de la Mencía plantada en terrenos arcillosos. Embarcado en el nuevo proyecto Finca Losada, planteado a lo grande, buscó viñas muy viejas ubicadas sobre componentes de arcilla. Una herramienta fundamental para finalizar el trabajo de campo es la bodega, diseñada por Jesús Manzanares, un arquitecto de gran experiencia en estos menesteres, ejemplo de integración en el paisaje. Diseñada para que el vino siempre discurra de forma natural, por gravedad, sin usar medios mecánicos. De momento son dos los vinos etiquetados en la bodega, pero su forma de concebir la producción, elaborar por separado la materia prima de cada finca, hará que pronto nos ofrezca alguna de sus primicias de colección.

### ARÍNZANO 2001

SEÑORÍO DE ARÍNZANO. CTRA N-132, KM. 3,1- 31292 ARÍNZANO (NAVARRA). TEL. 948 55 52 85  
INFO@ARINZANO.COM. D.O. VINO DE PAGO DE ARÍNZANO. PRECIO: 80 €. TIPO: TINTO CRIANZA.  
VARIETADES: 42% TEMPRANILLO, 18% CABERNET; RESTO, MERLOT. CRIANZA: 16 MESES EN ROBLE FRANCÉS.  
FECHA DE ENTRADA: 4/4/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: 10 AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9,6/10

**1ª Cata:** Pura elegancia desde su mismo color, rojo cereza y de capa media. Curiosamente necesita muy poco tiempo para respirar, enseguida se despiden los aromas frutales (frutillos de bosque, ciruela), cedro, notas especiadas, y una madera perfectamente integrada. Toma el equilibrio como base, y sobre esta base discurre en el paso de boca, elegante, suntuoso, pleno de taninos suaves, maduros y expresivos, un final en el que destaca ese buqué tan finamente proyectado.

### ALTOS DE LOSADA 2005

FINCA LOSADA. CTRA. A VILLAFRANCA LE-713, KM 12. 24540 CACABELOS (LEÓN). TEL. 988 33 79 95  
LOSADA@LOSADAVINOSDEFINCA.COM. D. O. BIERZO- PRECIO: 21 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADE: MENCÍA.  
CRIANZA: DOCE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 12/4/2008.  
CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: 7 AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 8,7/10

**1ª Cata:** Profundo color cereza picota y frambuesa, lágrima violácea, cubierto. La nariz es un canto a la fruta, a la lozanía, con sus recuerdos de fresa ácida, notas florales, tonos de torrefacto y un final de regaliz. Tiene carnosidad, cuerpo y nervio, proporcionado por una acidez muy fresca; amplio y persistente, y de un final levemente amargoso que trae intensos recuerdos de fruta. Como es un vino que todavía está al principio de su evolución, conviene airearlo si se quiere disfrutar plenamente de sus virtudes.

Importado por  
**euroselecció**



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

pura sangre de *Jerez*



*Garvey*

Castillo de  
MAETIERRA

Alta Expresión en Blancos



COMERCIALIZA EN EXCLUSIVA:  
Vintae Luxury Wine Specialists  
www.vintae.com



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## PX Gran Barquero Dulce exquisitez

**N**os remontamos a principios del siglo pasado. El trabajo artesanal y la tradición mantenida en la crianza de los vinos desde la época romana dan vida a la hermosa localidad de Montilla, en el sur de Córdoba. En este marco nacen, en el año 1905, las Bodegas Pérez Barquero. Desde su fundación, esta casa ha cuidado todas las labores que giran alrededor de la creación del vino: la selección de los mejores pagos de viñas -albarizas de la Sierra de Montilla y de Moriles Altos-; la recolección, transporte y molturación de la uva; la elaboración del mosto nuevo; su cata y selección, previas al destino final que, según sus características, serán las botas de crianza, en la amplia gama de vinos de la zona (finos, olorosos, amontillados y dulces de Pedro Ximénez).

En esta zona andaluza, entre los ríos Guadalquivir, Guadajoz y Genil, los suelos, ricos en carbonato cálcico, reúnen excelentes condiciones para el cultivo de la delicada Pedro Ximénez. Esta uva es el elemento diferenciador de los vinos generosos de Pérez Barquero. Precisamente, el PX Gran Barquero pertenece a esa saga de vinos únicos, elegantes, que plasman la intensidad y complejidad de la variedad, asoleada hasta su pasificación y envejecida con esmero por el tradicional sistema de criaderas y soleras.

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

### PX GRAN BARQUERO

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Sólo así se nace Muga



Así, con viñedos propios  
y siempre mimados.

Con tinos y barricas  
hechos por nosotros mismos.



Con procesos como la trasiega,

hechos como obliga  
esta etiqueta.



Y con una familia dedicada en cuerpo y alma...

así y solo así puede un vino  
llamarse MUGA





CORTIJO  
**LOS AGUILARES**  
www.cortijosaguilares.com



**¡GANADOR!**

 **Primer 2007**



**BODEGAS LUBERRÍ-MONJE AMESTOY**

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

MAYO DE 2008 *miVino* 20

QUESO Y VINO



FOTO: ANGEL BECERRIL

## Dehesa de los Llanos Monumento a la oveja

Imagine una finca de 10.000 hectáreas donde retozan más de 6.000 ovejas de pura raza manchega (la primera que introdujeron los monjes franciscanos). Así es Dehesa de los Llanos, donde incluso el pienso sale de sus cultivos de cereal y forraje. Ante tal grandiosidad de medios, lo difícil es mantener la mentalidad de artesanos, aunque si hay, como es el caso, voluntad y una perfecta organización, se facilita la trazabilidad de cada pieza de queso desde el origen.

### EL QUESO

DEHESA DE LOS LLANOS CURADO

*Dehesa de los Llanos*

*Ctra. de Las Peñas de San Pedro Km. 5,5. 02080 Albacete*

*Tel. 967 24 31 00. Fax. 967 21 30 93*

*www.dehesadelosllanos.es/info@dehesadelosllanos.es*

### ELABORACIÓN

Se calienta la leche fresca a unos 31 grados y se añade el cuajo. Después se eleva la temperatura a 37 grados y se divide la cuajada en dados de un centímetro. Se separa el suero, y la pasta entra en los moldes, donde se prensará tres veces: dos para separar más el líquido, y otra, para añadir el sello de la D.O. Tras pasar por salmuera, las piezas llegan a la cámara de secado, y después a la de maduración, donde la corteza adquiere una expansión microorgánica que se saneará con aceite de oliva. En el proceso apenas interviene el hombre.

D.O. Queso Manchego. Tipo: pasta dura. Cuajo: Animal.

Forma: redonda. Peso: 3 kg. aproximadamente.

Cabaña: ovina. Raza: manchega. Curación: 6 meses.

PVP/kg: 23/29 €.

### EL VINO

SELECTUS 2005

*Bodega Finca Los Aljibes.*

*02520 Chinchilla de Monte Aragón (Albacete)*

*Tel. 918 84 34 72. Fax. 918 84 43 24*

*www.fincalosaljibes.com.com/info@fincalosaljibes.com*

V.T. Castilla-La Mancha. Tipo: tinto con crianza.

Grado: 13,5% vol. Variedad: Syrah y otras. PVP: 35 €.

Queso de finísima frescura aromática (hierbas, flores) con un bocado granuloso, mantecosidad justa y punto de sal maravilloso, que casa perfectamente con el vino gracias a que aún está algo crudo y conserva la acidez. Armonía adictiva que no satura y regala un final de frutos negros y guñóns minerales.





SABORES Y FORMAS HAN TRANSFORMADO LA COCINA ACTUAL, Y AÚN MÁS LA REPOSTERÍA, QUE MODERA SU DULZOR PARA RESPETAR LA FRESCURA DE LAS FRUTAS LIGERAS, LOS CONTRASTES PÍCAROS DE TEXTURAS Y AMARGOS CHOCOLATES Y CAFÉS, LA SENSUALIDAD DE VOLÁTILES ESPUMAS, DE CREMAS DELICADAS Y PERFUMADAS. EN DEFINITIVA, ES EL TRIUNFO DEL REFINAMIENTO, ENVUELTO EN UNA ESTÉTICA ELEGANTE QUE DICE “CÓMEME”.

## PASTELITOS Y DULZURAS AMOR A BOCADOS

Los pasteles que hacen las delicias de los paladares más exigentes son la combinación del refinamiento de la técnica y los conocimientos milenarios. El oficio de pastelero, tal como se conoce, nace en el antiguo Egipto, pues existe un registro de recetas muy sencillas en las que se mezclaban harina, leche, agua y miel, que se asaban sobre una plancha calentada al sol.

Poco a poco, a estos pastillitos se añadieron nuevos ingredientes, como huevo, semillas, mantequilla, nata, y ya los griegos crearon las obelias, antepasados de los actuales barquillos. Será ya en el año 1440 cuando una ordenanza concederá a los pasteleros la exclusividad de los pasteles, más bien empanadas, de carne, de pescado y de queso. Es en esta ordenanza donde se recoge por primera vez el término “pastelero”, y en ella se controlan rigurosamente los derechos y deberes de los profesionales.

Tras el descubrimiento de América se inicia una nueva etapa, en la que destaca la elaboración de las galletas, que servirán de sustento en la alimentación de los largos viajes transatlánticos. En Francia, bajo el reinado de Carlos IX, aparece como tal la Corporación de Pasteleros, y es entonces cuando los aromas de almendra, de flores y de licores se multiplican.

### CONARRA

En el siglo XVII, aparecen los pasteles de viaje y el arte de la pastelería tal y como se entiende actualmente. La profesión se especializa, y da paso en el siglo siguiente a grandes creadores como Vatel, Favart, Avice y Stanislas Leczinski, que sientan las bases más sólidas de la pastelería y las grandes piezas que, en ocasiones, son más espectaculares que sabrosas. El Club del Gourmet en El Corte Inglés ofrece pasteles envasados que se distinguen por su calidad y variedad de sabores, realizados por maestros pasteleros, con materias primas de primera calidad y una delicada estética. La Sacher Tarte, emblema de la pastelería vie-



nesa, es una base de bizcocho de chocolate, mantequilla, harina de almendras, harina, azúcar y huevos rellena de mermelada de albaricoque y glaseado de chocolate.

Las espumas o mousses, de limón y fresa, se componen de nata pura que las hacen suaves, cremosas, refrescantes y de textura ligera.

El Cardenal son claras y yemas de huevo batidas horneadas lentamente hasta obtener un bizcocho esponjoso. Se rellena de nata aromatizada con un toque de café y vainilla.

Dulce y cremosa, la Bomba al Cava es un postre diferente, muy distinta del colorido Tres Gustos de Bizcocho Capuchina, Bizcocho Sacher, yema confitada, trufa y nata.

¿Con qué regar estas golosinas? O con un Pedro Ximénez, para hacer plenamente felices a los más golosos, o con cavas de reserva para limpiar el paladar entre bocado y bocado.

### CENTROS CLUB DEL GOURMET

#### A CORUÑA

- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLAL, 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 THEIRA-LA CARRIONA, S/N

#### BADAJOS

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

#### BARCELONA

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

#### BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

#### CÁDIZ

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

#### CASTELLÓN

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

#### GRANADA

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

#### LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

#### LINARES

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

#### MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, 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. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL BERCIAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2, 28905 GETAFE.

#### MÁLAGA

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

#### MURCIA

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

#### NAVARRA

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

#### LAS PALMAS

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

#### P. MALLORCA

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

#### SANTANDER

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

#### SEVILLA

- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. 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. ADEMUZ, 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



*Hacemos  
seis cosechas  
al año*

*Una revista  
para beber  
y navegar*

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

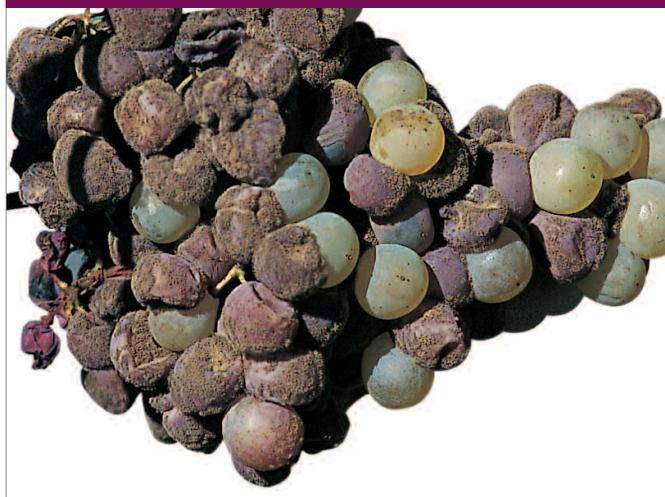
La edición española de Vinum, la Revista Europea del Vino, editada en cuatro idiomas, y con difusión en los cinco continentes, ofrece cada dos meses la mejor información sobre el sector, con cientos de catas de vinos de todo el mundo. Puede consultarla en nuestra página de Internet o adquirirla cómodamente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

*Vinum*

**La Revista Europea del Vino**

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

## SEPA DE LO QUE HABLA



### Los mejores dulces en España ¿Con qué variedades?

**H**ay muchas, las más conocidas son: PX o Pedro Ximénez, para la elaboración de los vinos dulces de Andalucía; Monastrell, en Murcia y la Comunidad Valenciana; Moscatel, en Comunidad Valenciana, Málaga, Navarra y Cataluña; Malvasía, en Canarias —especialmente en la isla de La Palma—; Garnacha, en Aragón o Navarra. Otras con mucho encanto, aunque no tan extendidas, son Tempranillo, Syrah, Merlot, Gewürztraminer, Riesling, Ondarrabi Zuri, Chardonnay, etc. Hay bodegas que elaboran vinos de botrytis, de hielo o espumosos dulces con gran aceptación y reconocimiento entre los consumidores.

#### ¿Y EN EL MUNDO?

En Francia: Sauvignon Blanc, Semillón y Muscadelle para el Sauternes; Chenin Blanc en Loira para los Vouvrey; Garnacha, Monastrell, Syrah y Cariñena para el Banyuls; Riesling en Alsacia; Jurançon con la uvas Gros Manseng y Petit Manseng. En Hungría: Furmint con algo de Hárslevelu y Muscat Blanc para el Tokaji. En Italia el Moscato d'Asti; Marsala de las variedades Grillo, Inzolia, Catarratto y Damaschino; Passito di Pantelleria de Moscato o Malvasía; y el Vin Santo de las variedades blancas Trebbiano y Malvasía. En Portugal, el Oporto tinto (Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional y Tinta Cão); Madeira de Sercial, Verdelho, Bual y Malvasía; Moscatel de Setúbal, de la misma uva. En Alemania, la blanca Riesling para elaborar desde el Spätlese hasta el Eiswein (vino de hielo) o Trockenbeerenauslese, el gran dulce alemán. En Austria la Riesling, la Grüner Veltliner o las foráneas Chardonnay o Sauvignon Blanc sirven para una gama de vinos muy similar a la alemana. En Rumanía el Cotnari, de la variedad Grasă. En Grecia el Moscatel de Samos. En Suiza se elaboran dulces interesantes de Petite Arvine y Amigne. En Canadá se emplean, para los vinos de hielo, las variedades Vidal (cruce de Ugni Blanc y Seibel) y Riesling. En Sudáfrica, además de una gran diversidad de imitaciones, destaca el Vin de Constantia de Muscat de Frontignan. En Chipre, el vino Comandaría —uno de los más antiguos y emblemáticos del mundo— se obtiene de la variedad Mavro. En Australia y EE. UU. se elaboran buenos vinos dulces, imitando Oportos, vinos de Jerez, etc. Nos dejamos muchos en el tintero, pero la relación que detallamos ofrece una gran diversidad y variedad de lo mejor que se elabora en el mundo.

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



Andalucía te quiere

Andalucía <sup>•••••</sup> te quiere

ENOTURISMO

FOTOS: HEINZ HEBEISEN



*Una bodega con alojamiento en el Condado, un mercado en Triana, los langostinos y todo el mar comestible en Bigote, frente a Doñana, y deliciosos hoteles y paradores como el de Arcos, y paseos por viñas, por el asoleo de las uvas y por tantas bodegas, para bucear a fondo en la complejidad de estos vinos de los que nunca se acaba de aprender. Las rutas del vino son más que vino.*



## CAMINOS DE ANDALUCÍA COPAS ENTRE DOS MARES

Mientras redactamos estas líneas, Rosario Hernández, cargada de experiencia en estas lides, ha sido nombrada nueva coordinadora de Rutas del Vino de España, un proyecto puesto en marcha por la Asociación de Ciudades Españolas del Vino (ACEVIN) en colaboración con la Secretaría General de Turismo y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Para el turista, una Ruta del Vino es un viaje que ofrece la posibilidad de sumergirse en la cultura, tradición y costumbres de un territorio vitivinícola. Pasear por un viñedo, visitar bodegas y conocer el proceso de elaboración del vino, participar en catas comentadas, alojarse en un entorno rural, tomar un buen vino en una taberna y adquirir productos típicos en una tienda especializada son algunas de las experiencias que una Ruta del Vino brinda al viajero, sin olvidar, claro está, la oportunidad de conocer el patrimonio histórico, cultural y natural de la región.

Para los empresarios de la zona supone la creación de una marca común fuerte y distintiva que garantiza asistencia mutua y colaboración para aprovechar un mercado creciente y dinámico, desestacionalización de la demanda, análisis y mejora sistemática

de la calidad de servicio, formación, central de compras y ventas, promoción y comercialización conjunta.

En Andalucía se han constituido rutas en torno a los vinos de Montilla-Moriles, Marco de Jerez y Condado de Huelva, y está en ciernes Málaga. Pero lo cierto es que cualquier excursión por cualquier rincón de la comunidad conduce al vino.

En Almería y Granada, la Alpujarra se va poblando de flamantes bodegas de puertas abiertas, un alto en ese camino de montaña desde la que se adivina el mar: desde Albuñol a Laujar, donde a principios de este mes de mayo se celebra la IV edición de la Feria del Vino; desde Cádiz hasta Ugijar, en los pliegues de la falda blanca de Sierra Nevada. Al otro extremo, otro blanco, el de los pueblos de interior de Cádiz, de Huelva, de Málaga, de Sevilla, e incluso algún claro entre los olivos de Jaén y de Córdoba que ahora se colorean con potentes y elegantes tintos.

### DE CÓRDOBA, PEDRO XIMÉNEZ

En el corazón de Andalucía, la D.O. Montilla-Moriles se integró desde el primer momento en el proyecto promovido por ACEVIN. Sus vinos generosos nacen al sur de Córdoba, sobre todo en las zonas

de Calidad Superior de la Sierra de Montilla y los Pagos de Moriles Altos. En las visitas a bodegas hay que degustar los jóvenes, los finos para tapear, el amontillado, rey de los generosos, el oloroso, para cualquier hora, y los dulces de pasas de Pedro Ximénez.

La Ruta del Vino Montilla-Moriles nace en la deslumbrante Córdoba, escenario de las tres culturas: árabe, judía y cristiana. El camino entre las viñas pasa por Fernán Núñez, que recibe al visitante con su palacio ducal; Montemayor, coronado por su castillo medieval restaurado; La Rambla, centro de la tradicional alfarería; Montilla, célebre por sus bodegas y sede del futuro Museo Andaluz del Vino; Aguilar de la Frontera, con un patrimonio arquitectónico señorial y una plaza octogonal; Moriles, con lagares de arquitectura tradicional entre un mar de vides; Puente Genil, famoso y peculiar por sus desfiles de Semana Santa, y Lucena, antigua ciudad judía cuyo castillo musulmán sirvió de prisión a Boabdil.

### DE HUELVA, EL CONDADO Y MÁS

Las grandes bodegas de El Condado -entre ellas, la cooperativa mayor de Andalucía- están en Bollullos, entre la blancura de sus



*Las Rutas del Vino redondean el mapa enoturístico oficial de Andalucía, pero en ese ingenioso territorio geográfico, histórico, artístico y vitivinícola, todos los caminos conducen a una copa, al son de una guitarra y la quebrada voz de un cantaor bajo el embriagante manto perfumado de los naranjos o frente a un plato aliñado con los aceites que alternan en los cerros con las viñas. Decir Andalucía, desde hace treinta siglos, es decir vino.*



calle y el resonar de sus empedrados, donde hasta la ermita se esconde entre viñas. Pero la ruta del vino pasa por el encanto de La Palma. La del mosto, en cambio, pasa por Villalba del Alcor, y el reclamo innegable de la zona se encuentra en Rociana y el mágico espacio natural de Doñana. Por eso, a las bodegas, restaurantes y alojamientos, se han sumado un par de agencias que colaboran en la organización de visitas, con calma, con respeto al medio, y con pleno conocimiento. Incluso sirven como guía para visitar las 39 bodegas de la D.O. en otras poblaciones vecinas.

**MÁLAGA, DE RONDA AL MAR**

El Museo del Vino de Ronda, inaugurado hace escasas fechas, se encuentra en un precioso edificio que formaba parte de la famosa Casa del Gigante, en el mismo corazón histórico de la ciudad, que fue palacete nazarí y cuenta con importantes restos arqueológicos iberos, romanos y árabes, entre los que destaca una curiosa pileta de lagar que atestigua su larga dedicación como bodega, actividad que se desarrolló en el edificio que ocupa el museo hasta hace unas décadas.

El Museo del Vino de Málaga ocupa la antigua destilería de Ojén, un edificio del siglo XVIII convenientemente restaurado.

Reúne una valiosa colección de vinos de la provincia y una selección de etiquetas antiguas de los más reconocidos vinos malagueños, además de una exposición de artesanía, antigüedades y elementos relacionados con la enología. Pero Málaga está viva fuera del museo y sus pasas y golosos vinos, presentes desde el interior hasta sus playas.

**DE JEREZ, PALOMINO Y BRANDY**

La guinda o, según se mire, el plato fuerte es el Marco de Jerez. 17 bodegas en Jerez, 10 en Sanlúcar, media docena en el Puerto y algunas más salpicadas en Chiclana, Trebujena, Chipiona, Lebrija, Rota... exhiben el secreto de las catedrales donde se produce la transustanciación del mosto -el vino base sin demasiada gracia- en el poderío ancestral del Jerez.

A la ruta se han sumado hoteles lujosos y alojamientos acogedores, bares de alcurnia y picoteo, y restaurantes donde combinar la copa con *pescado* y marisco al borde del mar, y también enotecas y asociaciones báficas y gastronómicas como muestra de que la zona vive de, en, entre, por y para sus vinos. Y eso es lo que percibe el visitante recorriendo las onduladas tierras albarizas, los centros de las villas donde, tras cada reja, vive una bodega centenaria. Y es que Andalucía es un brindis permanente.

**RUTA DEL VINO Y DEL BRANDY DEL MARCO DE JEREZ**  
Avda. Álvaro Domecq, 2  
Jerez (Cádiz)  
Tel. 956 332 050  
Fax: 956 338 908  
[www.rutadeljerezyelbrandy.es](http://www.rutadeljerezyelbrandy.es)

**RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES**  
Casa del Inca. Cap. Alonso de Vargas, 3  
Montilla (Córdoba)  
Tel. 957 652 345  
Fax: 957 652 428  
[www.rutadelvinomontillamoriles.com](http://www.rutadelvinomontillamoriles.com)

**RUTA DEL VINO DEL CONDADO DE HUELVA (EN CERTIFICACIÓN)**  
Pol. Ind. El Corchito, 41  
Bonares (Huelva)  
Tel. 959 364 810/14  
Fax: 959 364 813 [www.rutadelvinocondadodehuelva.es](http://www.rutadelvinocondadodehuelva.es)

**D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA (RUTA EN CONSTRUCCIÓN)**  
C/ Fernando Camino, 2  
Málaga  
Tel. 952 228 493  
Fax: 952 227 990  
[www.vinomalaga.com](http://www.vinomalaga.com)

**VISITAS**  
Museo del Vino de Ojén  
Misterio de Jerez  
Museo del Vino de Ronda  
Sandeman Bodega Museo  
Museo Barbadillo de la Manzanilla



## SELLOS DE CALIDAD



*La geografía andaluza ha conservado excelsas tradiciones locales que se reflejan en el plato y en la copa. Algunas dependen del lugar donde nacen y son las denominaciones de origen o específicas, otras son la herencia de artesanías depuradas, sea en la forma de cultivo, de pesca o de conservación, y merecen especial cuidado, control y promoción. Éstos son sus valedores.*

## FILOSOFÍA Y CONTROL

# EL PAISAJE EN EL PLATO

Su tierra fue labrada por los fenicios, los romanos, los árabes... Su mar ha sido surcado por navieros de leyenda e historia. Su campo es un edén donde crecen joyas culinarias únicas en la vieja Hispania. Guarda la tierra del sol los secretos labriegos heredados generación tras generación, maneras de arar, sembrar, recoger que han dado como resultado un séquito de productos artesanales que hoy llevan el distintivo de calidad andaluza: Calidad Certificada. El alfajor de Medina Sidonia, al que aún muchos siguen llamando como sus ancestros: alajú (procedente del árabe *al-hasú*); las pasas de Málaga, fruto de una labor artesanal practicada desde la época de dominación musulmana en la Península; el espárrago de Huétor Tájar, cuya tradición se remonta a la época de la Granada nazarí, allá por el siglo XIII; la chirimoya traída desde América durante los siglos XVI y XVII que hoy crece en las costas de Granada y Málaga bajo un milagroso clima subtropical. De la tierra al mar y del mar a una de las actividades pesqueras más legendarias de nuestra tierra, la de las cabañas, atunes y melvas...

Todos estos productos y muchos más llenan la más selecta y sabrosa cesta de la compra de Andalucía. Auténticas *delicates-*

*sen* que han marcado y marcan la historia de la región, muchas de ellas viven hoy al amparo de un paraguas oficial que da cabida a 26 Denominaciones de Origen, entre las que se encuentran las más antiguas de España, las de Málaga y Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda; siete Denominaciones Específicas y 14 Vinos de la Tierra.

### LA AUTENTICIDAD ANDALUZA

La Denominación de Origen nació con el objetivo de proteger un producto de calidad diferencial vinculado a un origen geográfico delimitado que lo distingue en el mercado de cualquier otro de naturaleza similar. Una marca de calidad que en el caso de los productos agroalimentarios no vinícolas lleva regulándose a nivel europeo desde el 1992. En el caso de los vinos, la protección de las Denominaciones de Origen a nivel comunitario se recoge en el Reglamento de 1999.

Cuatro características tienen que ostentar los alimentos para poder formar parte de una Denominación de Origen Protegida: la calidad diferencial y la singularidad del producto deben derivarse del origen geográfico en el que se ha producido; el proceso de producción, transformación y elabo-

ración se desarrolla en el ámbito geográfico de la D.O.; debe recibir el reconocimiento y valoración de sus cualidades diferenciales por parte de los consumidores; y, por último, debe someterse voluntariamente al proceso de certificación que realizan los Consejos Reguladores.

De esta manera se han ido integrando entre las Denominaciones de Origen andaluzas los aceites de oliva virgen extra, diferenciados y llenos de personalidad, de Antequera, Baena, Campiñas de Jaén, Sierra de Segura, Estepa, Jaén Sierra Sur, Montes de Granada, Montoro-Adamuz, Poniente de Granada, Priego de Córdoba, Sierra de Cádiz, Sierra de Cazorla y Sierra Mágina. Igual que los especialísimos vinagres andaluces del Condado de Huelva y los de Jerez, el jamón de cerdo ibérico de Los Pedroches, el jamón de Huelva, además de frutas y hortalizas como la chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga, las seculares pasas de Málaga y la purísima miel de Granada.

Entre los vinos, en Andalucía pertenecen a alguna Denominación de Origen los del Condado de Huelva, los Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Málaga y Sierras de Málaga, y Montilla-Moriles.



*El mar, la tierra y la historia ofrecen en Andalucía lo mejor de sí. Para garantizar su procedencia, pureza y calidad, para mostrarlos a propios y extraños y hacerlos llegar a los platos de todo el globo, trabajan un puñado de organismos, en algunos casos producto de la unión de los propios productores, y en otros, de controles externos como garantía para el comensal.*

**CALIDAD CERTIFICADA**

[WWW.JUNTADEANDALUCIA.ES/AGRICULTURAYPESCA/CALIDADCERTIFICADA/](http://WWW.JUNTADEANDALUCIA.ES/AGRICULTURAYPESCA/CALIDADCERTIFICADA/)

**DENOMINACIONES ORIGEN ANDALUZAS**

**Aceite de oliva virgen extra:**

- DOP Antequera  
[www.doantequera.org](http://www.doantequera.org)
- DOP Baena  
[www.dobaena.com](http://www.dobaena.com)
- DOP Campiñas de Jaén  
[www.campinasdejaen.es](http://www.campinasdejaen.es)
- DOP Estepa  
[www.doestepa.es](http://www.doestepa.es)
- DOP Jaén Sierra Sur  
[info@dojaensiererrasur.es](mailto:info@dojaensiererrasur.es)
- DOP Montes de Granada  
[www.domontesdegranada.com](http://www.domontesdegranada.com)
- DOP Montoro-Adamuz
- DOP Poniente de Granada  
[www.doponientedegranada.com](http://www.doponientedegranada.com)
- DOP Priego de Córdoba  
[www.priegodecordoba.org](http://www.priegodecordoba.org)
- DOP Sierra de Cádiz  
[www.dosierradecadiz.com](http://www.dosierradecadiz.com)
- DOP Sierra de Cazorla  
[www.desierracazorla.es](http://www.desierracazorla.es)
- DOP Sierra de Segura  
[www.dosierradesegura.com](http://www.dosierradesegura.com)
- DOP Sierra Mágina  
[www.sierramagina.org](http://www.sierramagina.org)

**Vinos:**

- DO Condado de Huelva
- DO Jerez-Xérès-Sherry
- DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda
- DO Málaga
- DO Sierras de Málaga
- DO Montilla-Moriles

**Vinagres:**

- DOP Vinagre del Condado de Huelva  
[www.vinoscondadohuelva.com](http://www.vinoscondadohuelva.com)
- DOP Vinagre de Jerez  
[www.sherry.org](http://www.sherry.org)

**OTRAS DENOMINACIONES**

- DOP Jamón de Huelva  
[www.jamondehuelva.com](http://www.jamondehuelva.com)
- DOP Los Pedroches  
Tel. 957 12 10 84
- DOP Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga  
[www.crchirimoya.org](http://www.crchirimoya.org)
- DOP Pasas de Málaga  
[www.vinomalaga.com](http://www.vinomalaga.com)
- DOP Miel de Granada  
[www.mieldegranada.com](http://www.mieldegranada.com)

**DENOMINACIONES ESPECÍFICAS**

- Brandy de Jerez
- Caballa de Andalucía
- Melva de Andalucía
- Espárrago de Huétor-Tájar
- Tomate La Cañada-Níjar
- Jamón de Trevélez
- Alfajor de Medina Sidonia

Por otro lado, hay en Andalucía siete productos estrella que se amparan bajo el sello de protección de Denominación Específica, que tan sólo los diferencia de los anteriores en que no es necesario que todo el proceso de producción, transformación y elaboración haya de tener lugar en la zona geográfica amparada. Son productos de calidad con Denominación Específica el alfajor de Medina Sidonia, el brandy de Jerez, la caballa, la melva, el espárrago de Huétor-Tájar; el tomate La Cañada-Níjar y el jamón de Trevélez.

**DISTINTIVO DE CALIDAD**

Las joyas de la tierra y del mar de Andalucía han traspasado en los últimos años todas las fronteras y eso se debe no sólo al papel fundamental de las Denominaciones de Origen, sino también al esfuerzo de la Junta de Andalucía por crear marcas distintivas que han hecho de ciertos productos elementos únicos en las despensas del mundo. La primera iniciativa surgió en 1990, cuando nació el distintivo Alimentos de Andalucía con el objetivo de identificar los alimentos andaluces con calidad diferencial y así fortalecer el sector agroalimentario frente a una competencia cada vez mayor.

Esto ocurrió hasta que, debido a exigencias comunitarias, la Administración autonómica tuvo que sustituir la marca por Calidad Certificada, un marchio para los productos estrella de Andalucía que, a partir de 2001, destacan en el mercado por su logotipo, con una gran "A" que hace alusión a Andalucía rodeada de dos círculos. Lo llevan alimentos certificados por el Consejo Regulador de una Denominación de Origen Protegida o Específica, así como productos certificados como Especialidad Tradicional Garantizada, Producción Ecológica o Producción Integrada, entre otras certificaciones.

Esta Calidad Certificada, sin embargo, no sustituye a otras certificaciones, sino que las complementa. En seis años de funcionamiento, ha avalado más de 1.430 productos de aproximadamente 350 empresas de Andalucía, entre los cuales los vinos, los vinagres y los licores son los que cuentan con una mayor representación.

La última iniciativa de la Junta de Andalucía ha sido la creación de una ley que protege el origen y la calidad de los vinos, y ya está tramitando la aprobación de otra ley de calidad agroalimentaria y pesquera; en definitiva, una garantía para el consumidor.

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

FOTO: HEINZ HEBEISEN



FOTO: HEINZ HEBEISEN



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## LA SENCILLEZ ES UN LUJO ALIÑOS ANDALUCES

El jugo de la tierra brota con la textura y el color de ese oro verde llamado aceite. La esencia del mar salpica la tierra en forma de hermosas escamas conocidas como sal. La vid, tras ser capricho de dioses, se convierte en un punzante trago al que bautizamos como vinagre. El aceite, el vinagre y la sal, fundamentales para el ya universal gazpacho, para las volátiles frituras y para cada hito de la cocina mediterránea.

Andalucía esparce sus salinas de extremo a extremo, de Cabo de Gata en Almería hasta las marismas de Huelva; ordena la tierra interior con campos salpicados de legendarios olivos y aviva las bodegas con vinagres añejos, diferentes a cualquier otro de España o del resto del mundo. Tres elementos para aliñar la riqueza y la calidad de los productos estrella de la geografía andaluza. Y de esos tres aliños, son sus aceites los que han marcado la historia de Andalucía y sus vinagres los que han revolucionado las despensas del planeta.

### OLIVOS, 3.000 AÑOS OS CONTEMPLAN

Si hay algo que identifique a Andalucía y defina su paisaje es, sin duda, el olivar. La tierra se hace la raya al medio con las más de millón y medio de hectáreas ocupadas por este pequeño y legendario arbolito, una con-

siderable extensión que ha conseguido hacer hoy por hoy de Andalucía uno de los rincones oliveros por excelencia. En ninguna parte del mundo crecen tantos olivos ni se producen tantos y tan excelentes aceites de oliva como en esta tierra.

Hace 6.000 años comenzó el cultivo del olivo en Oriente Medio. En Andalucía, la tradición de elaborar aceite de oliva se remonta al primer milenio antes de Cristo por el trabajo de fenicios y griegos; más tarde también recibió el interés de los árabes y los habitantes de Al Ándalus. Sin embargo, la *edad de oro del aceite* se produce en el siglo XIX, época en la que se produce la liberación de la tierra, la desamortización, crece la demanda y mejoran las comunicaciones. Entonces comienza una excepcional etapa para el olivar andaluz. Y mucho más. Hasta entonces, los olivos crecían principalmente en tierras de Córdoba y Sevilla; a partir del XIX, Jaén se convierte en tierra de aceites por excelencia.

Hoy, de las 26 Denominaciones de Origen que tiene Andalucía, 13 corresponden a Denominaciones Protegidas otorgadas a zonas aceiteras, y más de 130 aceites de oliva están avalados por la marca de Calidad Certificada.

Tienen el distintivo de Denominación de

Origen las siguientes provincias andaluzas: Cádiz (D.O.P. Sierra de Cádiz), Córdoba (D.O.P. Baena, D.O.P. Montoro-Adamuz y D.O.P. Priego de Córdoba), Granada (D.O.P. Poniente de Granada y D.O.P. Montes de Granada), Jaén (D.O.P. Campiñas de Jaén, D.O.P. Jaén Sierra Sur, D.O.P. Sierra de Cazorla, D.O.P. Sierra Mágina y D.O.P. Sierra de Segura), Málaga (D.O.P. Antequera) y Sevilla (D.O.P. Estepa). Olivares donde brotan la Hojiblanca, la Picual y la Lechin, variedades que regalan al aceite un complejo y potente ramillete de aromas que en ocasiones deriva en frutas maduras y en otras en almendras amargas, en perfumes a hierba verde, manzana, higuera en flor...

### EL VINO PÍCARO

Andalucía es única por sus vinos especiales, pero también porque en las mismas botas, en las mismas bodegas y con idéntico mimo histórico, se elaboran algunos de los vinagres más característicos del mundo. Esto se debe a la armoniosa unión, a la evolución natural, de los grandes vinos con el toque mágico de la madera y la generosidad del tiempo sin tiempo.

La historia del vinagre está unida a la del vino. Y eso se remonta a hace más de 2.000

*Brota el oro verde en las tierras áridas andaluzas dando como resultado algunos de los mejores aceites de oliva virgen del mundo. Duermen en sus viejas barricas algunos de los vinagres con más personalidad del planeta. Y ambos, jugo puro de la oliva y esencia pícara de la uva, con una pizquita de sal, marcan el sabor de Andalucía en aliños crudos, en fritos milagrosos, y extienden su saludable estilo más allá de sus fronteras, más allá del Mediterráneo, sin límites.*



FOTO: HEINZ HEBEISEN



años, cuando la Bética (cuyos límites ocupaban lo que hoy es Andalucía) era la primera provincia productora de vino del Imperio Romano. El vinagre surgió primero como un accidente en el proceso de vinificación y conservación, y luego como un producto buscado por su carácter y personalidad.

En toda Europa sólo tres vinagres cuentan con el distintivo de Denominación de Origen: el primero, el de Módena; otro, el de Jerez, al que le fue otorgada en 1995; y por último, el del Condado de Huelva, que recibió en 2002 dicha distinción.

En Jerez, las condiciones climáticas de la zona, unidas a la elaboración y crianza tradicionales del vino de Jerez, fueron la causa de que en ocasiones algunas partidas de vino vieses elevada su acidez volátil de forma espontánea. A causa de la acción de las bacterias acéticas, los vinos terminaban convirtiéndose en vinagres.

Hoy su producción está sumamente controlada. Por un lado, el vinagre es elaborado con uvas blancas Palomino de Jerez, Palomino Fino, Moscatel y Pedro Ximénez. Y por otro, sólo lo pueden elaborar con el sello de Vinagre de Jerez las bodegas inte-

gradas dentro de lo que se conoce como Marco de Jerez. Esto es: la zona de producción de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez. Un territorio al que pertenecen ocho municipios de la provincia, aunque sólo las bodegas de Jerez, Sanlúcar y Puerto de Santa María pueden realizar el envejecimiento y expedición del Vinagre de Jerez. El resto podrá producir vinagre, pero no criarlo.

Hay tres tipos de Vinagre de Jerez, el que se ha criado durante seis meses, el que ha pasado dos años en barrica (Reserva) y el que pasa un mínimo de diez años de crianza (Vinagre de Jerez Gran Reserva).

El otro gran vinagre de Andalucía es el que ampara la Denominación de Origen Protegida Vinagre del Condado de Huelva. Se elabora al sureste de la provincia de Huelva con la variedad autóctona de uva, la Zalema, y con otras uvas blancas como Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez. Se distinguen dos tipos: el Vinagre Condado de Huelva y el Vinagre

Viejo Condado de Huelva. Según el sistema utilizado y el tiempo de crianza empleado se divide en: Solera (envejecido mediante el sistema de criaderas y solera de seis meses o menos de un año), Reserva (envejecido más de un año) y Añada (al menos tres años). Lo importante de tal riqueza, en aceites y vinagres, no es otra cosa que la calidad y un surtido que permite elegir el aliño adecuado a cada receta, a cada ingrediente, a cada capricho, a cada momento.

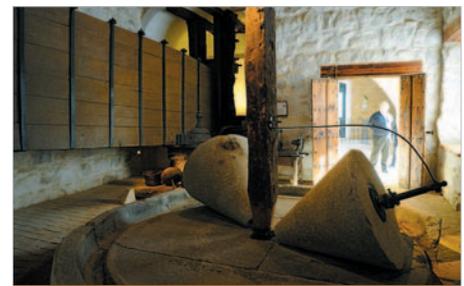


FOTO: HEINZ HEBEISEN

**MUSEOS DEL ACEITE**

Museo del Aceite de Baena (Córdoba)  
www.museoaceite.com

Museo del Aceite Andaluz  
Vélez de Benaudalla (Granada)  
www.museodelaceiteandaluz.com

Museo del Aceite del Castillo de  
Tabernas  
Almería  
www.castillodetabernas.net

**RUTAS DEL ACEITE**

Para conocer los caminos de olivos por Andalucía entrar en [www.rutasdelaceite.com](http://www.rutasdelaceite.com)

**VINAGRES**

D.O.P. Vinagres de Jerez  
Tel.: 956 33 20 50  
www.vinagredejerez.org

D.O.P. Vinagre del Condado de Huelva  
Tel.: 959 41 03 22 / 959410800 / 650491092  
www.condadohuelva.es

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



*Menudean tanto en la geografía andaluza como en las ferias nacionales e internacionales las muestras de bocados andaluces cultivados, criados o elaborados según la normativa ecológica. Desde las hierbas y especias al vino, el porcino, la miel, el pan y todo lo imaginable. Y los comensales lo defienden, lo aprecian y asumen el coste que supone a corto plazo.*

## ECOLOGÍA EN EL PLATO AUTÉNTICAS DELICIAS

Los santos padres dejaron muy clara la diferencia entre contrición y atrición -el miedo al infierno y el amor a los dioses- que seguramente alguien recuerda. Se referían, como casi todo en la civilización judeocristiana, al concepto de culpa y pecado. Y, aunque parezca sorprendente, el concepto sigue vivo hoy en un mundo mucho más racional y descreído.

Ha bastado con hacer descender a los dioses del cielo a la tierra, y así deificar la propia Tierra. El resultado, omnipresente, se llama ecología y, en el fondo, viene a ser la obligación regulada o el deseo interiorizado de hacer las cosas bien, de cuidar el mundo, el entorno, sea por miedo al castigo, a las vacas locas, a la gripe aviar, a la desertización... o bien por el íntimo deseo de que las generaciones nos sucedan, respiren aire puro -o simplemente respiren-, tengan agua para beber y, si es posible, disfruten del añorado sabor de un tomate, de la inexplicable textura de una trucha, de la belleza de un bosque salvaje o de la riqueza maravillosa de un mar limpio y vivo.

Según las cifras, Andalucía es la comunidad española que más se ha aplicado en ese cuidado y donde es mayor el número de empresas agrarias y transformadoras adscritas a los métodos de agricultura ecológica,

ca, y se encuentra en el segundo puesto de ganadería ecológica, sólo por detrás de Extremadura. Supone un contraste y una compensación con la producción de cantidad, la ingente exportación de cultivos forzados bajo plástico que ha supuesto la mayor riqueza y exportación andaluza de los últimos tiempos.

### BIOCERTIFICADO

Hasta hace poco y por culpa de una legislación laxa y complaciente, los consumidores españoles desconfiaban de la realidad de los productos con el marchamo Bio o Eco. Pero la Comunidad Europea tomó cartas en el asunto y, desde 1992, obliga a los organismos españoles a garantizar que tales productos cumplen estrictamente las exigencias de un alimento ecológico. Y lo cierto es que, en muchos casos, con Andalucía a la cabeza, agricultores y ganaderos superan estas exigencias.

El Plan Andaluz de Agricultura Ecológica, que se firmó en 2002 promovido por la Consejería de Agricultura y Pesca, se redondea con otro para el periodo 2007-2013, con el proyecto de situar Andalucía a la cabeza de la agricultura ecológica europea y así atender una demanda que se adivinaba creciente y se



ha revelado astronómica. Pretendía también, con buena lógica, potenciar una economía sostenible que fortaleciera la pervivencia, el futuro, del amplio tejido rural andaluz.

Pero el concepto de ecología en el campo es amplio y diverso. Un cultivo puede llamarse ecológico cuando la tierra donde crece ha permanecido unos años ajena a tratamientos químicos y los que se le apliquen después, como abonos, sean aceptados por la normativa.

Sin embargo, en sentido amplio y para muchos productores y consumidores concienciados, es un sistema global de gestión de la producción que fomenta la salud de los ecosistemas, incluida la diversidad biológica, los ciclos, la actividad del suelo, los consumos, el agua, etc. En el certificado, en forma de etiqueta, ha de constar el código de la entidad certificadora, formado por las iniciales ES, que indican que el producto está certificado en España, las iniciales AN de Andalucía, seguidas de un número de dos dígitos que identifica a la entidad certificadora, y al final las siglas AE que hacen referencia a la Agricultura Ecológica.

El crecimiento ha sido exponencial -llega a 600.000 hectáreas- y resulta imparable -



*La utilización de las expresiones "bio", "eco" y toda la reciente terminología empleada en este campo exige un riguroso control y una puntillosa información al consumidor. Pero lo importante es entender, como lo ha hecho Andalucía en su agricultura, ganadería e industria alimentaria, que el futuro pasa por la salud de la naturaleza.*



una media de 39%-, sobre todo cuando se va revelando, con cifras, el valor añadido de la producción ecológica andaluza, que alcanzó 130 millones de euros en 2007.

**LOS SECTORES**

Los primeros en sumarse fueron los oliveros, quizá porque los olivos siempre fueron un cultivo al modo tradicional, de secano, sano, que no necesitaba más que mano de obra, y porque el olivar, más que un cultivo es un medio cultural y vital. Y así viene siendo desde que llegó a Andalucía en el siglo IX antes de Cristo.

Después, tanto en el campo como en la industria agroalimentaria, se han ido sumando los sectores más diversos, incluso la distribución, y menudean en todas las provincias andaluzas ferias de alimentos ecológicos, como la itinerante BioFeria, la feria de Coín (Málaga) o el mercado de Vélez-Málaga.

La Federación Andaluza de Consumidores de Alimentos Ecológicos suma ocho asociaciones, y siete de ellas tienen tienda propia. Hoy el consumidor que lea con cuidado las etiquetas puede encontrar vestidos con el sello de ecológicos, desde el pan al vino, desde la miel a los dulces más exquisitos, y frutas, hortalizas, lácteos, car-

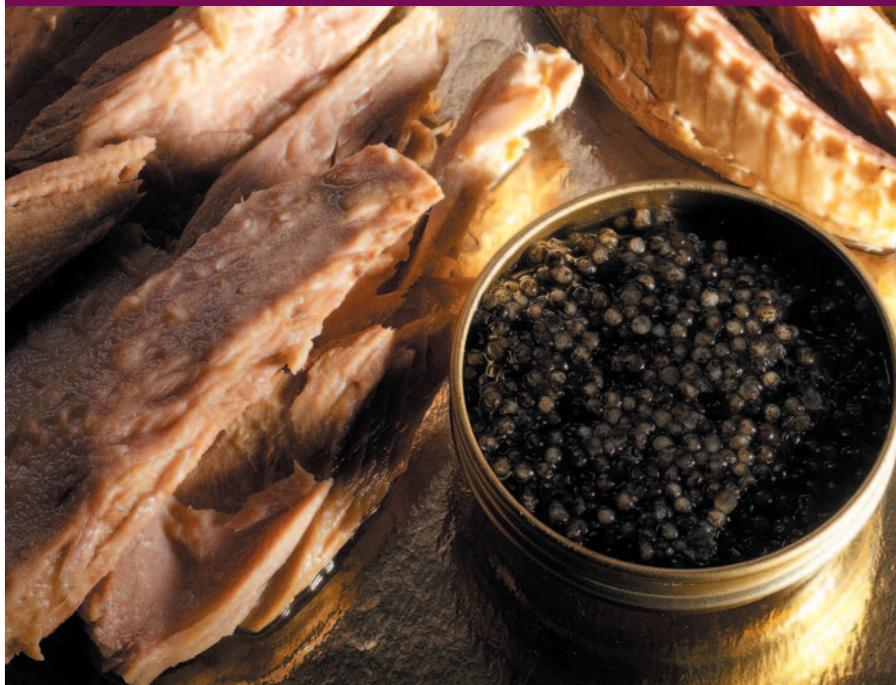
nes, pescado procedente de acuicultura, huevos, aceites, conservas, mermeladas, legumbres, frutos secos, aderezos, zumos, especias y plantas aromáticas, vinagres, embutidos, caviar y todo lo imaginable.

El proyecto de alimentación ecológica en los colegios, dentro del programa de consumo social, le ha valido a la Junta de Andalucía el premio Alimentación Ecológica y Biodiversidad 2008, galardón que concede el Ministerio de Medio Ambiente.

Con este programa, alimentos certificados entran en más de 90 cocinas de colegios, hospitales, centros geriátricos y llegan a más de 10.000 comensales, a los que hay que sumar los de los Paradores andaluces, que también se suman a esta propuesta de menú ecológico.

La pregunta más frecuente en una tienda o en una mesa suele ser si el comensal puede distinguir un bocado o una copa ecológica. Rotundamente, no como tal. Lo que cualquiera percibe es la autenticidad de un sabor, quizá olvidado en algún rincón de la memoria palatual, y, por supuesto, la convicción de que la riqueza de la tierra, incluso de una tan generosa como la de Andalucía, necesita ayuda y respeto. Y lo traduce en exquisitez.





*Algunas de las mejores conserveras del planeta se encuentran en tierras andaluzas. Y uno de los más exquisitos caviars de la Tierra se elabora en un pequeño pueblo de Granada. Las consevas en aceite de la melva y la caballa, y el caviar de Riofrío forman el gran trío de ases de las despensas del mundo.*



FOTOS: ANGEL BECERRIL

## CABALLA, MELVA, CAVIAR... AGUAS ARRIBA

**L**a pujante actividad pesquera en la costa andaluza se remonta a la época de los fenicios y los tartesios. Se sabe que los romanos cuidaban la línea y animaban su cocina a base de una salsa elaborada con tripas de caballa fermentadas a la que llamaban *garum* y que gustaban de comer salazones de atún y escombros (caballas) procedentes de Gades. Los árabes inventaron la almadraba, enorme trampa de redes y cables tan eficaz que su estructura ha llegado casi idéntica a nuestros días.

Esa herencia del pasado y el apoyo de la Junta de Andalucía a la conservación e innovación en la actividad pesquera han logrado, entre otras cosas, que hoy en esta Comunidad se encuentren algunas de las mejores conserveras del mundo. En Andalucía proliferan y se mantienen pequeñas y medianas empresas, fábricas de tradición familiar que han preservado el carácter artesanal en la elaboración y que, a través de deliciosas conservas, tan naturales como exquisitas, hacen llegar especies locales a todo el globo. Junto al codiciado y mítico atún, hay tres tesoros que merecen un apartado destacado: la caballa, la melva y el caviar de Riofrío.

### LA CABALLA Y LA MELVA

En el año 2003, se institucionalizan las Denominaciones Específicas de Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía. Un reconocimiento de alto prestigio que se une hoy en ambos casos al distintivo de productos de Calidad Certificada por la Junta de Andalucía. La melva y la caballa son pesca-

dos azules de elevado valor nutritivo, ideales para llevar una dieta sana y equilibrada por su alto aporte de vitaminas y proteínas y su bajo contenido en grasas e hidratos de carbono. Contienen ácidos grasos insaturados, como los Omega-3, que previenen las enfermedades cardiovasculares y el cáncer. Los filetes de caballa (o sarda) son de un color blanco grisáceo, y los de la melva, que pertenece a la familia de los túnidos, rosados. Ambos pescados se siguen elaborando de manera tradicional. Una vez obtenidos los filetes, limpios de piel y espinas, se envasa el producto bañado en aceite de oliva o girasol en recipientes de lata o cristal.

### EL CAVIAR DE RIOFRÍO

Uno de los mejores caviars del mundo se elabora en un pueblecito granadino llamado Riofrío. Su historia es la de una empresa con más de 50 años de trabajo. Fue, allá por el año 1955, la primera piscifactoría en España, y también pionera en asentarse en Riofrío (en 1964), donde ya entonces las aguas de su río eran las mejores del sur para la vida de la trucha.

Una de las principales características de la empresa ha sido su espíritu innovador. En los noventa apostó por afianzar la producción (iniciada en la década anterior) del esturión como cría complementaria de la trucha. Entonces apenas se sabía nada de esta especie, un fósil viviente (el grupo aparece en la Tierra hace 250 millones de años). Hoy, gracias al equipo de investigación de Riofrío, se ha conseguido hacer viable la cría en cautividad de una especie de alto valor ecológico, económico, científico, histórico y

gastronómico. Y, aún más, se descubrió que el esturión es una especie autóctona de todo el sur europeo, incluidos ríos como el Guadalquivir y el Guadiana.

La búsqueda de la calidad total y contrastada los lleva a conseguir en 2001, por primera vez en España, la certificación de acuicultura ecológica, que en aquellos años no existía como tal, ni siquiera unas normas de acuicultura ecológica. Por ello, la Junta de Andalucía redactó la primera norma en España sobre este tema.

Hoy en día, el caviar de Riofrío no sólo lleva el sello de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía, sino que, en 2003, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concedió a la piscifactoría de Riofrío el Premio a la Mejor Empresa Alimentaria Española en su modalidad de Innovación Tecnológica.



FOTO: HEINZ HEBEISEN

**C. R. DE LAS DENOMINACIONES ESPECÍFICAS MELVA Y CABALLA DE ANDALUCÍA**

TOMARES (SEVILLA). TEL. 954 151 823  
CONSEJOREGULADOR@CABALLAYMELVA.COM

**CAVIAR DE RIOFRÍO**  
RIOFRÍO (GRANADA). TEL. 958 32 26 21  
WWW.CAVIARDERIOFRIO.COM

## Curados con el viento serrano

Las faldas del Mulhacén, en plena Sierra Nevada, se apiñan unas casitas de color blanco de cal que ascienden a la montaña en estrechas y empedradas callejuelas. Es Trevélez. Un bello enclave al que se llega por una carreterita zigzagueante, serpiente de tierra que trepa al que es el pueblo más alto de España (1.650 metros de altitud). Aquí, el *vivir colgado en las alturas* ha dado riqueza, reconocimiento y prosperidad a la labor de sus habitantes.

El pueblo de Trevélez es famoso por platos como la trucha con jamón, las piernas de choto o los huevos con patatas "a lo pobre", pero, sobre todo, su reconocimiento universal se debe a sus jamones. Inviernos fríos y secos, y veranos ligeramente cálidos ayudan al secado de las piernas del cerdo blanco que penden al aire libre, azotadas por el viento de la sierra. El resultado son lonchas de sabor un tanto dulce, debido a la poca salazón con la que madura, de color rojizo, brillante y con leves hilillos de grasa. El jamón serrano de Trevélez está reconocido como Producto de Calidad por la Junta de Andalucía y tiene otorgada la Denominación Específica. Se elabora en términos municipales de Busquistar,

Pórtugos, La Tahá (Pitres), Bubión, Juviles, Capileira, Bérchules y Trevélez.

### TIERRA DE BELLOTAS

De la sierra granadina al valle cordobés, en concreto, al pueblo más antiguo de la comarca, Pedroches, tierra de canteros -su nombre (derivado de *pedra*) da fe de ello- con suelos de granito y casas empedradas en un privilegiado rincón de Sierra Morena. Algunos la llamaron con acierto "la azotea de la sierra", y otros, *fash al-ballut* (tierra de las bellotas) por ser un maravilloso paisaje de encinares que nutren actualmente de bellotas al ganado tan característico por estas lindes. Aquí se vive de todo lo que ofrece el cerdo. Se crían y engordan porcinos de raza ibérica o cruce de ibérica con Duroc Jersey, y de ellos se extrae una de las despensas de bocados ibéricos más sabrosas del mundo. Por ello, desde 2006, los jamones que se elaboran en 32 municipios de la zona tienen el sello de Denominación de Origen Los Pedroches. En Andalucía se produce otro jamón reconocido como D.O., el Jamón de Huelva, producido en la Sierra de Huelva, donde el aire frío cura, a lo largo de una media de dos años, patas de cer-

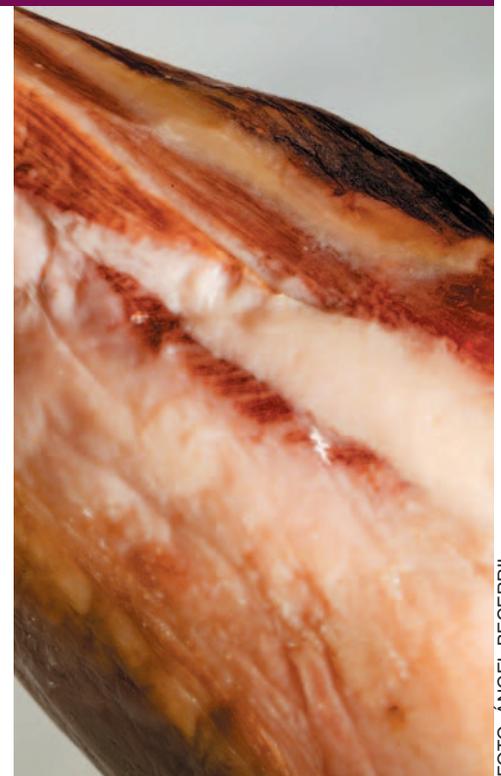


FOTO: ÁNGEL BECERRIL

dos que se cree que proceden de jabalíes salvajes de la región. Ejemplo de carne ibérica con su grasa infiltrada que, nutrida de buena bellota, le confiere la delicadeza, el tacto sedoso y el inconfundible aroma de las dehesas.

BOXEO, EL CALDERÓN  
BUÑUEL, BERGMAN  
TOM WAITS, LEONARD COHEN  
COCIDO MADRILEÑO  
CORTÁZAR, FAULKNER  
TAPIÉS, ROTHKO, PICASSO  
MANARA, IVÀ, IBÁÑEZ  
FILOSOFÍA EXISTENCIAL  
LA FUGA DE LOGAN  
PAREJA DE HECHO  
EL CENTRO, CÁDIZ  
MORENAS  
MAC, ROJO, LOS 90  
ÁFRICA, AMANECER  
ARIADNA GIL  
GROUCHO MARX  
WELLNESS  
SIESTA  
TURISMO RURAL

MOTOCICLISMO, NOU CAMP  
HITCHCOCK, SPIELBERG  
U2, DEPECHE MODE  
FONDUE, CIERVO  
ASIMOV, C. SAGAN  
GOYA, VELÁZQUEZ  
CORBEN, HERGÉ, MARVEL  
CIENCIA EVOLUTIVA  
LOS SOPRANO  
MATRIMONIO  
LAS AFUERAS, IBIZA  
RUBIAS  
PC, AZUL, LOS 80  
ASIA, ATARDECER  
SCARLETT JOHANSON  
JIM CARREY  
FITNESS  
DOCUMENTAL  
TURISMO CULTURAL



VIÑA  
ALBALI

RESERVA

PRODUCE OF SPAIN

FELIX SOLIS

El vino sólo se disfruta con moderación. 13% Vol.



VIÑA  
ALBALI

ENTRE AMIGOS  
DESDE 1970



FELIX SOLIS

www.felixsolis.com

MAYO DE 2008 *miVino* 34

## QUESOS ESPECIAL ANDALUCÍA



FOTO: ANGEL BECERRIL

## Conservas de leche

Según una reciente encuesta sobre consumo alimentario en Andalucía, los bocaditos que se llevan la palma en el oriundo arte del tapeo son las olivas, el jamón y el queso. Pero así como los primeros dan la vuelta al mundo en boca de propios y extraños, los quesos andaluces no tienen el merecido reconocimiento, e incluso en la propia Andalucía cada región tiene su producción específica y diferenciada que determina los gustos del mercado local.

De ahí que, últimamente, para fomentar el conocimiento y la exportación menudea la organización de mercados, concursos y la presencia en ferias internacionales, así como la incorporación a la Red Euromediterránea del Queso Artesanal. Los Grupos de Desarrollo Rural pretenden así mostrar la riqueza del Patrimonio Quesero artesanal que se puede disfrutar en el la Semana del Queso del Mercado de Coín, en el valle del Guadalorce...

En Andalucía, los quesos característicos son de oveja o de cabra (algunas autóctonas como la cabra Payoya y la oveja Grazalemeña) de pasta dura más o menos prensada y curada, elaborados con cuajo de cabrito, de formato cilíndrico y conservados en aceite de oliva o ceniza, sin ningún aditivo, corrector o protector ajeno a la naturaleza. La región es de las más importantes de Europa en producción caprina y reúne al año más de 250 millones de litros de leche. La mayoría se vende a queserías industriales de España o Francia, de ahí que, para aumentar su valor, se esté reforzando la red de queserías artesanas y el reconocimiento y control a través de un marchio común, ya que no existe ninguna Denominación de Origen. La fórmula tradicional artesana, en la que se trabaja con un solo rebaño controlado, con personal próximo, se acomoda a los quesos de leche cruda, que son los que pueden lucir su espléndido sabor y variedad, y en los que, por su autenticidad, se notan las diferencias según la temporada.

Según la Guía de Quesos editada por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, existen 15 variedades de queso reconocidas como "tradicionales", 10 de ellas elaboradas con queso de cabra (Alhama de Granada, Almería, Alpujarras, Aracena, Cádiz, Málaga, Ronda, Serranías de Jaén, Sierra Morena y Tiñosa) y cinco más elaboradas con leche de oveja (Calahorra, Grazalema, Montes de San Benito, Pedroches y Sierra de María). Sólo unos pocos están avalados por la marca Calidad Certificada de Andalucía.

L A E V O L U C I O N

Así es Bodegas Luis Alegre | Así son nuestros vinos

E V O L U C I O N A N D O

En Bodegas Luis Alegre, la tradición es un activo, y la innovación una filosofía. Por eso llevamos décadas trabajando en crear cada año mejores caldos, hasta haber alcanzado cotas de calidad sobresalientes.

Y para ello hemos culminado un proceso profundo de renovación, que se refleja en nuestra nueva identidad de marca, la construcción de una nueva bodega y procesos modernos de elaboración.

B O D E G A S

L U I S A L E G R E

Ctra. Navaridas, s/n  
01300 Laguarda (Álava)      T: +34 945 600 089  
E: misalegre@bodegasluisalegre.com      F: +34 945 600 729  
www.bodegasluisalegre.com



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## Colores del campo

**D**e los naranjos que florecen en Sevilla penden naranjas agrias que han llevado el nombre castellano a tierras inglesas: son utilizadas en Inglaterra para hacer una de las más deliciosas “mermeladas”, que no “jam”, del mundo. Los campos de Huelva ven nacer cada año, junto a las mandarinas y las castañas, los fresones más sabrosos: su territorio es el segundo núcleo mundial, sólo tras California. En Almería se cultiva la especie de tomate más valorada del mercado, el Raf, además de un vergel de hortalizas. Andalucía peina sus campos para mimar su jardín divino, que aprendió a cultivar de la cultura árabe y hoy constituye uno de los pilares de su economía. El éxito de su huerta se debe al esfuerzo de la Junta de Andalucía por garantizar la calidad a través de sistemas de certificación como la producción controlada, la agricultura ecológica o la producción integrada.

De las maravillas del campo andaluz, los distinguidos como Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) o como Denominación Específica (D.E.) han sido la chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga y las pasas de Málaga, reconocidas como D.O.P., y el espárrago de Huétor-Tájar o el tomate de La Cañada-Níjar, que cuentan con una D.E.

La chirimoya, que comenzó a cultivarse en la costa oeste de Granada y en la costa este de Málaga a finales del siglo XIX y principios del XX, fue reconocida en 2002 como Denominación de Origen Protegida y pronto también recibió la marca Calidad Certificada. La pasa procede de dos subzonas de Málaga: la Axarquía, en la parte oriental, y Manilva, en el litoral occidental. La D.O.P. Pasas de Málaga fue aprobada en 1996 y es la única de este producto en España. Se obtienen mediante el secado al sol de frutos maduros de uva, de la variedad Moscatel de Málaga o Moscatel de Alejandría, cosechada y secada en la comarca de la Axarquía o en la subzona de Manilva. El espárrago se cultiva en la comarca poniente de Granada y fue reconocido como D.E. en 1996. Y el tomate se cultiva en los términos municipales de Almería, Viator, Pechina, Huércal de Almería y Níjar.

### C.R.D.E. TOMATE LA CAÑADA-NÍJAR

Tel. 950 28 03 80. [www.elprimertomate.com](http://www.elprimertomate.com)

### C.R.D.O. CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA

Tel. 958 63 58 65. E-mail: [chirimoya@crchirimoya.org](mailto:chirimoya@crchirimoya.org)

### C.R.D.O. PASAS DE MÁLAGA

Tel. 952 22 84 93 / 952 22 79 90. [www.vinomalaga.com](http://www.vinomalaga.com)

### C.R.D.E. ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR

Tel. 958 33 34 43. [www.esparragodehuetortajar.com](http://www.esparragodehuetortajar.com)

1º El vino sólo se disfruta con moderación

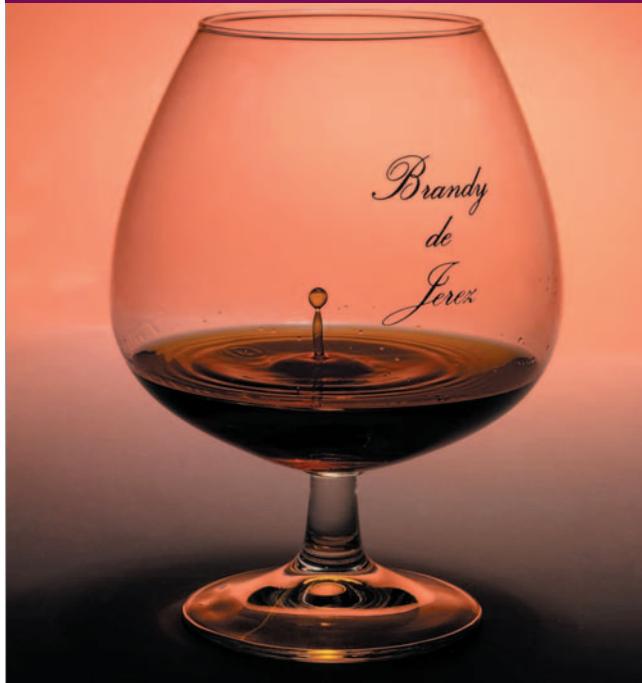
Dulce de MURVIEDRO 2007  
Producción de España  
Moscatel

MURVIEDRO

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

## BRANDY DE JEREZ

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



*En las barricas de Jerez, acunados con el aroma de los vinos más especiales, duermen los brandies que eternizan la sobremesa y animan la noche. Son el trago espirituoso español por excelencia y viaja apreciado a más de 70 países.*

## BRANDY DE JEREZ

SABER ETERNO,  
SABOR DE HOY

Beber menos y beber mejor. Ése parece ser, en los ámbitos más evolucionados, el lema de los tiempos que corren. Y sin duda se hace sentir: por un lado, en las cifras de consumo que penalizan a las bebidas de menor calidad; y por otro, el que nos interesa, en la selección de los vinos y otros tragos que pueblan las bodegas y bares, no sólo los públicos sino también los domésticos, y más aún en el interés de los aficionados o los simples neófitos en el conocimiento de lo que llega a la copa, su composición, su procedencia, su origen, su historia. Ciertamente con frecuencia la elección se basa en la apariencia sofisticada o exótica de una marca o un producto -sea el agua mineral de los glaciares, el whisky de malta o el ron de Martinica- encumbrados por la moda. Es inevitable. Pero también, cada vez más, quien bebe cuida el trago con la misma exigencia que los alimentos, un plus de salud y estudiado placer, de saber y sabor.

## DEL VINO AL BRANDY

Éste es un país vitivinícola y en los últimos tiempos el conocimiento del vino ha ido parejo con la escalada de la calidad, reflejada en valoraciones y reconocimientos. Y ese aprecio envuelve también al Brandy, al fin y al cabo su hijo predilecto, su largo futuro. El Brandy de Jerez es la bebida espirituosa obtenida a partir del aguardiente destilado de vino, elaborada en el benéfico microclima de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en Cádiz, donde las aguas y los vientos del Atlántico y el Mediterráneo se abrazan en una danza que hace vibrar la más refinada esencia del Viejo Continente con la viveza y la alegría sensual de los jóvenes.

Y ese carácter llega también a la copa, capaz de acomodarse al más puro cristal, en sobremesa pausada de manteles de hilo, y al trago largo en el bullicio de la larga y pícaro noche.

## LA SABIDURÍA DE LOS SIGLOS

Brandy de Jerez es una de las tres Denominaciones Específicas de Brandy (con un Consejo Regulador oficial) reconocidas en la Unión Europea por su tradición y singular sistema de elaboración, ya que envejece en barricas de roble, "Soleras y Criaderas", que previamente han criado vino de Jerez (fino, oloroso, Pedro Ximénez...).

Ya en el siglo XVI corría alegre por Jerez, tanto que su impuesto sirvió al ayuntamiento para financiar la construcción de un gran colegio. Y al poco llega la era dorada de la exportación, que en el siglo XIX atraería a las grandes firmas extranjeras que hoy dan nombre a tantas de sus más señeras bodegas.

Aguardiente de vino, madera y tiempo son los ingredientes del Brandy. Alquitaras, alambiques y columnas, desde tiempo inmemorial, los utensilios, los instrumen-



*Sus aromas parecen trascender el tiempo y despiertan recuerdos que conforman una compleja paleta. Su carácter seco o amable y envolvente fluye con firmeza por el paladar y persiste más allá del reloj. Aunque en copa de balón es el modo más correcto, no sería una herejía servirlo en vaso bajo de cristal fino y añadirle un hielo o dos para suavizarlo y refrescarlo en las noches de verano. No hay época, no hay tiempo para disfrutar del trago más nuestro, de la cultura y el placer del Brandy de Jerez.*

tos de su alquímica receta. Sin embargo, los más avezados conocedores del Brandy de Jerez localizan la calidad en sus variedades de uva, airén y palomino, en el clima en que crecen y maduran, y en un proceso que comienza con la vendimia temprana. Así, con un punto de acidez en la uva y en el vino, el destilado vivifica y fija la riqueza aromática que después expresará en la copa.

El vino se calienta hasta 78,8° C, cuando el alcohol pasa de líquido a gaseoso y se desprende del agua, y esos vapores pasan por un serpentín frío y se licuan nuevamente. Las cabezas y las colas -principio y fin del proceso- se desechan y sólo se emplea la porción más pura, el corazón.

Para el envejecimiento se usan toneles de roble americano, llamados "botas" en la zona de Jerez, con capacidad de entre 250 y 600 litros y que han contenido al menos tres años alguno de los vinos de Jerez.

**QUIÉN ES QUIÉN**

Antes de abrir la botella y servir las copas, las etiquetas informan de tres categorías diferenciadas por las botas y el tiempo:

**SOLERA:** De color ámbar, con un aroma donde aún asoman rasgos del destilado, con ligeras notas salinas si ha sido envejecido en botas de fino, o bien con toques de vainilla si lo ha hecho en botas de oloroso. Tiene en torno a un año de vejez.

**SOLERA RESERVA:** De tonos más oscuros y algo menos luminoso por el envejecimiento superior a un año (suele superar los tres años). Aromas dulcificados y complejos. Al paladar se hace más persistente y equilibrado.

**SOLERA GRAN RESERVA:** El tiempo de guarda supera los tres años, mientras se

viste de tonos caobas y yodados, llegando a alcanzar una vejez media de diez años. Su aroma presenta rasgos de enorme complejidad, con sensaciones levemente dulces. En la boca es untuoso, suave y con el persistente recuerdo de los taninos del roble.

Para disfrutar el Brandy puro en todo su esplendor, se sirve en copa de balón de tamaño mediano. La cantidad debe ser tal que, al colocarse la copa horizontalmente, el líquido no se derrame. Es un error calentar la copa una vez servido el Brandy, ya que se volatilizará buena parte de su riqueza aromática. La temperatura ideal para degustarlo es la que le transmite la mano acariciante.

Además, el Brandy de Jerez admite gran cantidad de combinaciones. Por ejemplo, el hispánico carajillo, con café bien caliente. Y puede servirse con cola, naranja, cacao, tónica, *ginger ale*... o simplemente con hielo para prolongar la copa. Pero la combinación de Brandy y café es la bendecida por siglos de cultura gastronómica. La armonía se basa en ciertas similitudes de su composición (ambos proceden de frutos procesados y, en su caso, fermentados) y de su expresión, el equilibrio y la delicadeza con que han de mostrarse al olfato, al gusto y al tacto en el paladar.

Con el paso del tiempo, el Brandy continúa demostrando que envejece muy bien, que es la copa española por excelencia, como se aprecia en su exportación a más de 70 países.

**BODEGAS DEL C.R.D.O. BRANDY DE JEREZ**

- ANTONIO NÚÑEZ
- BEAM GLOBAL ESPAÑA
- BODEGA DIOS BACO
- BODEGAS 501 DEL PUERTO
- BODEGAS ÁLVARO DOMECCO
- BODEGAS BARBADILLO
- BODEGAS CAYDSA
- BODEGAS GRAN MARISCAL
- BOD. HIDALGO-LA GITANA
- BODEGAS INFANTES ORLEANS-BORBÓN
- BODEGAS J. FERRIS M., C.B.
- BODEGAS OSBORNE
- BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA
- BODEGAS TRADICIÓN
- BODEGAS VALDIVIA
- BOD. WILLIAMS & HUMBERT
- COMPLEJO BODEGUERO BELLAVISTA (GARVEY)
- DESTILADORES Y BODEGUEROS
- EMILIO HIDALGO
- EMILIO LUSTAU
- FEDERICO PATERNINA
- GONZÁLEZ BYASS
- J.M. RIVERO
- JOSÉ ESTEVEZ
- J.C. GUTIÉRREZ COLOSÍA
- LUIS CABALLERO
- PEDRO ROMERO
- RIVES PITMAN
- SÁNCHEZ ROMATE HNOS.
- SANDEMAN JEREZ
- ZOILO RUIZ MATEOS

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA BRANDY DE JEREZ  
 AVDA. ÁLVARO DOMECCO, 2.  
 11402 JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)  
 TEL. 956 35 00 70. FAX 956 32 21 14.  
 E-MAIL: CONSEJO@BRANDYDEJEREZ.ES  
 WWW.BRANDYDEJEREZ.ES

## Los Freniche en Bellavista

El restaurante Bellavista ha cumplido 30 años en una discreta colonia en los alrededores de Almería. No es aquel buen clima para conservar vino y, de hecho, aún hoy, pese a la proliferación de armarios e incluso habitaciones climatizadas, es raro encontrar una sensata selección de botellas y, aún menos, bien conservadas.

La casa de los Freniche, con Francisco, el hijo, al frente de la bodega, es una ejemplar excepción y la prueba de que es posible si se hace con cuidado, con conocimiento, con medios, por capricho y sin escatimar medios. Por eso también ofrece asesoramiento, utensilios de servicio, cursos...

Así, descender las escaleras desde el comedor es adentrarse en la cueva del tesoro, es recorrer boquiabiertos las marcas, las añadas, las selecciones míticas de lo mejor que se elabora en este país, y parte del extranjero, partidas a las que no tienen acceso restaurantes de alcurnia y con las que aquí se pueden permitir el lujo de organizar para amigos, bodegueros ejemplares y buenos aficionados una cata vertical. Como la que celebraron el año pasado con su colección privada de Vega Sicilia de sus tres décadas

de vida, desde 1970 hasta 1996.

Pero las joyas de esta bodega reflejadas en la extensa y bien organizada carta de vinos no son exclusivamente vinos inalcanzables, sino, por el contrario, descubrimientos al alcance del común de los mortales. Porque lo que no olvidan es que estamos en un restaurante, donde el puesto del vino es la mesa, la alegría de brindar, de compartir, de armonizar las copas con el menú. Desde el aperitivo al cierre, ya que, entre sus originalidades está una carta de postres con una docena de golosas tentaciones caseras y, al lado, rubricados con sus etiquetas, casi 30 vinos adecuados para ese momento, desde Tokajis a Eiswines, sobremaduros del Loira, Portos, moscateles malagueños... En fin, un sabio recorrido por la dulzura de este mundo.

### UN PICOTEO

Antes, por supuesto, se impone un picoteo con los regalos del mar, buscados desde Alborán hasta el Atlántico: el clásico escabeche de bonito de la casa o la inolvidable receta almeriense de calamar al aceite, y gambas y gambones de los alrededores,



mero vestido de una deliciosa faja de gelatina como nunca se viera, o gallo San Pedro, pargo y, por supuesto, arroces de mar y tierra, y hasta cabrito de la Alpujarra, para un homenaje en *petit comité* en algunos de los acogedores comedores privados, la bodega, el museo, la vinoteca, el albatros o incluso en grandes banquetes que la cocina de Teresa es capaz de bordar.

**BELLAVISTA RESTAURANTE BODEGA**  
Llanos del Alquíán, 04130 Almería  
Tel. 950 297 156

# Sumiller's



FIRST PROFESSIONAL  
MEETING IN JEREZ DE  
LA FRONTERA

24 de Mayo de 2008



## De manzanilla y vinagre Helados sorprendentes

Los vinos y el vinagre de Jerez ahora también se pueden disfrutar como helados. Un prestigioso heladero sevillano, Joaquín Liria, acaba de crear dos sorprendentes propuestas que rompen todos los esquemas y que ya han dado mucho que hablar en la Feria de Abril: el sorbete de Manzanilla de Sanlúcar y el helado de Vinagre de Jerez. Impulsado por el afán de innovar en el mundo de la heladería mediante la utilización de los sabores propios de Andalucía, este artesano del helado con 20 años de experiencia a sus espaldas anima a superar los prejuicios y disfrutar de estas nuevas creaciones, que rescatan el sabor de nuestros productos



más tradicionales de una forma de consumo totalmente desconocida hasta este momento.

## Nuevos vinos e imagen Murviedro, de lanzamiento

Murviedro presentó su nueva imagen corporativa y sus vinos más recientes en el Convento del Carmen de Valencia. El acto, al que asistieron más de 300 personas, entre ellas destacados representantes del mundo de la enología, la cultura y la sociedad valenciana, comenzó con el espectáculo *Maya Moon*, de Phoenix Productions, al final del cual se descubrió el nuevo logo de la empresa, un fauno (en la imagen), mitológicamente relacionado con el cuidado y la vigilancia de la agricultura.

Después de los discursos se ofreció una cena en la que cada uno de los platos estuvo acompañado por alguno de los distintos vinos producidos por esta casa levantina: los jóvenes de Murviedro, blanco, rosado y tinto; el Alba de Murviedro, uno de los más exitosos desde su presentación por la novedad que incorpora, ya que ha sido producido pensando en el gusto de las mujeres a la hora de elegir un vino; Murviedro Crianza y Reserva; Cueva de la Culpa; Murviedro Expresión y Dulce de Murviedro.



## TopWineSpain 2008 Más que una exposición



La segunda edición de la Muestra Internacional de los Grandes Vinos Españoles, TopWineSpain, tendrá lugar el día 23 de este mes en el sevillano Cortijo Hacienda Benazuza. Este evento supone un hito en el mundo de las muestras enológicas claramente diferenciado de la oferta habitual de otras ferias vinícolas, ya que es una muestra que va más allá de la mera exposición de vinos y busca el contacto humano, la cata y la degustación reposadas, sin aglomeraciones, en un entorno de gran nobleza y belleza capaz de realzar la calidad de los vinos. Una muestra pequeña en cantidad, dado lo escogido y selecto de los vinos expuestos, pero grande en calidad. Esta edición, en la que habrá un incremento en el número de bodegas participantes, entre las que se incluyen por primera vez elaboradoras de vinos blancos, también contará con la presencia de destacados periodistas internacionales de los princi-

pales medios de comunicación especializados en el vino. A su vez, un nutrido grupo de compradores y responsables de cadenas de distribución de Europa, Asia y América, con una fuerte presencia de firmas procedentes de Alemania, EE. UU. y China, y de nuevos y emergentes mercados como India, Malasia, Corea y Tailandia, entre otros, podrán establecer relaciones comerciales con las bodegas participantes, contribuyendo así a una mayor difusión de los grandes vinos españoles en el mundo. También estarán presentes los mejores sumilleres de los principales países consumidores de vino, lo que sin duda potenciará el conocimiento de nuestros vinos en los mejores restaurantes. Esta segunda edición de TopWineSpain, feria creada, promovida y organizada por OpusWine, contará con el copatrocinio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Instituto Español de Comercio Exterior.



FOTO: HEINZ HEBEISEN

A TopWineSpain, que se celebrará en Sevilla el día 23 de mayo, acudirán compradores y responsables de cadenas de distribución de Europa, Asia y América.



*Todo está a punto para una nueva cita con Vinoble. El Salón de los Vinos generosos, dulces y licorosos abrirá sus puertas el próximo 25 de mayo y convocará en Jerez de la Frontera a 23 países de los cinco continentes. Relevantes compradores, periodistas y sumilleres han confirmado su presencia en esta nueva edición.*

## UN MUNDO DULCE Y GENEROSO SE DA CITA EN JEREZ



**S**eis nuevos países -México, Jordania, Turquía, República Checa, India y Croacia- llevarán por primera vez sus vinos al Salón de los Vinos Nobles. Así, los vinos dulces de Jerash y de Baja California, los fortificados de Anatolia y los de botrytis de la República Checa compartirán escenario con los Sauternes y los vinos botrytizados de Francia; los vinos de hielo elaborados en Alemania y Canadá; los Tokaji de Hungría; moscateles de California, Chile y Grecia; Oportos de Portugal; vendimias tardías de Líbano, Suiza, Nueva Zelanda o Uruguay; *vin santo* de Italia; vinos de podredumbre noble de Austria o Sudáfrica...

### REPRESENTACIÓN ESPAÑOLA

Aumenta también la presencia de zonas vinícolas de España. Como en todas las ediciones, tienen especial protagonismo los

vinos de Jerez, representados por el Consejo Regulador y por las numerosas bodegas que acuden con un stand propio. Será una nueva ocasión para probar los Finos, Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, Cream, Pale Cream, Pedro Ximénez, Moscateles y Manzanillas. De Andalucía estarán también los generosos del Condado de Huelva, los Pedro Ximénez de Montilla-Moriles y los moscateles de Málaga.

Y junto a ellos, los moscateles de Navarra y de Valencia, malvasías de Canarias, vinos dulces del Penedés, fondillones de Alicante, dulces de Jumilla y Yecla; tostados del Ribeiro, vendimias tardías de Rueda, tintos dulces de la Ribera del Duero, txacolí-vendimias tardías de Vizcaya, vendimias tardías de La Mancha, dulces de Toro...

Más de mil propuestas -más de mil vinos

distintos- que hacen de Vinoble la cita imprescindible para todos los amantes de los vinos dulces, generosos y licorosos.

### CATAS EN LA MEZQUITA

Los placeres de Vinoble no acaban, sin embargo, en los stands instalados en el Palacio de Villavicencio y en los jardines árabes. Son muchas las propuestas programadas en el recinto, y no es fácil elegir entre tan sugerentes tentaciones.

Las catas en la mezquita árabe son siempre una apetecible opción. En Vinoble 2008 destacados expertos internacionales profundizarán en la dulzura de los moscateles, en la complejidad de las vendimias tardías y de los vinos de botrytis -incluyendo al legendario Château d'Yquem-, en los poderosos oportos, los Pedro Ximénez de Córdoba, o en los Jerez más añejos...

En las presentaciones que se programan en



*Distintos momentos de las catas y Laboratorios del gusto durante la pasada edición de Vinoble 2006, en la que estuvieron presentes periodistas y especialistas de todo el mundo. Y con los vinos, en feliz compañía, manjares de todo tipo para la edición de 2008, como la colorista gastronomía china.*



los jardines árabes, diversas bodegas aprovecharán la excepcional oportunidad de Vinoble para mostrar sus mejores etiquetas, y países o zonas vinícolas como Canadá, República Checa, Burdeos, Canarias o Alicante darán a conocer sus vinos a un público especializado y ávido de sugerencias. Y aún más. Porque cada día los Laboratorios del Gusto convocarán a los visitantes en todos los stands de Vinoble para combinar vinos tan distintos con diferentes preparados gastronómicos. Y en la Torre del Homenaje, las Armonías Sublimes: vinos de Grecia con especialidades mediterráneas, alta cocina china con sauternes y tokaj, Château d'Yquem con exquisitos bocados.

**PROFESIONALES DE TODO EL MUNDO**

Para disfrutar de esta rica y completa oferta, para probar y comparar toda la diversidad de los vinos nobles, llegarán a Jerez

relevantes periodistas, compradores y sumilleres de los cinco continentes. Algunos de ellos pertenecen al Instituto de los Masters of Wine, una de las instituciones más prestigiosas e influyentes en el mundo del vino.

Periodistas y compradores proceden de cerca de cuarenta países, entre ellos la casi totalidad de los europeos, -incluyendo Rusia, Eslovenia, Croacia, República Checa, Polonia...-, China, Corea, Japón, Singapur, Tailandia, Malasia, India, Australia, México, Brasil, Argentina, Chile, Estados Unidos, Canadá, Puerto Rico, Sudáfrica... La sexta edición de Vinoble pone así énfasis en los mercados emergentes y representa una ocasión única para dar a conocer y posicionar los vinos nobles en los nuevos mercados.

Por primera vez, Vinoble convoca además a 60 sumilleres -50 de ellos internacionales

y algunos, *Masters sommeliers*- que participarán en el Primer Encuentro Internacional organizado en Jerez. El Encuentro abordará temas muy diversos relacionados con la profesión, y dedicará una especial atención al papel de los sumilleres en el consumo de los vinos generosos, dulces y licorosos en la restauración.

La presencia de este grupo de profesionales en el Salón de los Vinos Nobles tiene como objetivo potenciar el consumo de estos vinos y contribuir a que figuren en las cartas de los más importantes restaurantes de todo el mundo.

Para los profesionales del sector, para aficionados y amantes del vino, Vinoble vuelve a ser de nuevo una ocasión única e insustituible.

La cita es en Jerez de la Frontera el próximo mes de mayo.

**SABOR DE ANDALUCÍA**

Los mejores productos andaluces, amparados por la marca de calidad "Alimentos de Andalucía", tendrán un lugar propio en Vinoble a través del stand de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Los profesionales, nacionales e internacionales, que visiten el Salón tendrán así la oportunidad de acercarse a los aceites, vinos, embutidos, conservas y otros muchos alimentos de altísima calidad producidos o elaborados en Andalucía.

## En la madrileña vinoteca Bodega Santa Cecilia Un aperitivo de Vinoble 2008

La madrileña vinoteca Bodega Santa Cecilia continúa en su afán de divulgar la cultura del vino. Durante el presente mes de mayo, los aficionados que acudan a sus locales, en la calle Blasco de Garay 74, disfrutarán de las excelencias y complejidades de los vinos generosos, licorosos y dulces especiales, como manzanas, finos, amontillados, olorosos, Pedro Ximénez, Palo Cortado, moscateles, vendimias tardías, vinos de hielo (*Eiswine*), Tokaji, Sauternes, Portos, Vinos de Paja (*Vin de paille*), tintos dulces y un largo etcétera que podrán ser degustados gratuitamente en horario de tienda (de 10 a 21 horas) de lunes a sábado.

Se trata de una excelente ocasión para conocer las singularidades de estos vinos únicos. Además, esta iniciativa es una especie de anticipo, un «aperitivo» de Vinoble 2008, el



VI Salón Internacional de los Vinos Nobles, que se celebrará en Jerez de la Frontera (Cádiz) del 25 al 28 de mayo y donde estarán muchas de las tipologías presentes en Santa Cecilia. Por este motivo, OpusWine, entidad organizadora de Vinoble, colabora con el equipo de la vinoteca para que este

evento promocional tenga la difusión y el éxito que merece.

Otro atractivo de este «aperitivo» es la celebración, el día 22 a las 19:00 horas, de una cata-coloquio sobre vinos generosos a cargo de César Saldaña, director general del Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez, y en la que participarán bodegueros de esa zona. Para completar el intenso programa de propuestas organizadas por Santa Cecilia, durante los cuatro sábados (de 12 a 15 horas) Javier Pulido, coordinador de catas de la revistas *MiVino* y *Vinum*, dirigirá una serie de jornadas de armonías donde el público podrá deleitarse con la fusión de diferentes alimentos (foie, quesos cremosos y curados, chocolate negro, salmón ahumado, guisos de caza...), unos tradicionales y otros más insospechados, con una selección de vinos generosos y dulces.

## Concurso BIOInnova'08 Creatividad ecológica



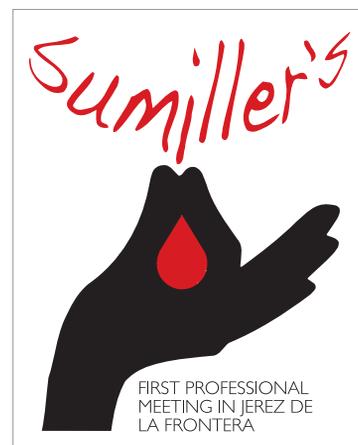
La Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Andalucía, la Diputación de Córdoba, la Asociación de Empresas de Productos Ecológicos de Andalucía y la Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica abren la convocatoria para el primer concurso dedicado a la innovación del sector ecológico: BIOInnova 2008. Este certamen, cuya entrega de premios se realizará dentro de la feria BIOInnova 2008 (del 25 al 27 de septiembre en el Pabellón Cajasur de Córdoba), reconoce los productos ecológicos más novedo-

so tanto por sus ingredientes como por su formato de presentación o proceso de fabricación. A través de este galardón, BIOInnova quiere apoyar a las empresas participantes y reconocer el esfuerzo de creatividad de las firmas ecológicas españolas. El plazo de inscripción para participar en el certamen permanecerá abierto hasta el día 23 del presente mes de mayo, y podrán presentarse todas las empresas del sector agroalimentario que tengan sede social en España y que estén inscritas en los registros de Organismos de Agricultura Ecológica correspondientes.

## I Encuentro de Sumilleres La profesión, a debate

En nuestro país, al igual que en muchos otros en los que el vino es una bebida justamente apreciada, la figura del sumiller es imprescindible en los restaurantes y hoteles que presumen de ofrecer una atención especializada a los clientes, aunque no siempre esta profesión esté debidamente valorada.

Para ahondar sobre el papel que desempeña hoy, el próximo 24 de mayo tendrá lugar en Jerez de la Frontera (Cádiz), en la Sala Compañía (plaza de la Compañía, s/n), el I Encuentro Internacional de Sumilleres, organizado por OpusWine. En este encuentro, al que van a asistir 50 profesionales procedentes de los cinco continentes, se abordarán, en distintas ponencias, la temática de todo lo que afecta a la profesión del sumiller: formación, titulación, asociacionismo, su papel en el conocimiento y consumo de vino, el sumiller ante los vinos jerezanos... temas todos ellos relacionados con la problemática del sumiller en el siglo XXI.



# 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  
— GENEVE —

EBEL

PASQUALE BRUNTI GUCCI

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

## Para Príncipe de Viana Premios Vino y Mujer



Belén Cuadrillero, directora de Marketing del Grupo Príncipe de Viana (a la dcha.), recibiendo el Premio Rubí para tres de los vinos de grupo.

El Grupo Príncipe de Viana ha cosechado un gran éxito en el Concurso Vino y Mujer, organizado por el Aula Abierta del Vino y en el que participan vinos en cuya elaboración y comercialización intervengan mujeres al menos en un cincuenta por ciento del proceso. El jurado, compuesto además íntegramente por mujeres, hizo públicos sus resultados y distinguió todos los vinos presentados por las tres bodegas del grupo con el Premio Rubí (Príncipe de Viana, con su Vendimia Tardía de Chardonnay; Albret, con La Viña de Mi Madre; y Rioja Vega, con el Gran Reserva).

La directora de Marketing del Grupo, Belén Cuadrillero, valoró muy positivamente este reconocimiento, ya que, según sus palabras: "Pone de manifiesto que el papel de la mujer en nuestras bodegas es altamente significativo tanto por su presencia en número como por su presencia en todas las áreas. Dentro de las tres bodegas del grupo, las mujeres juegan un papel protagonista en el área comercial y de desarrollo de negocios, donde aportan una nueva visión en un mercado tradicionalmente masculino y en la comunicación hacia el consumidor final, donde intervienen mucho otros elementos".

## Bodegas Altanza Lealtanza olímpico

Hubrá vino y aceite riojano en los actos públicos que se celebren en la Casa de España en Pekín durante los Juegos Olímpicos de 2008. Durante el tiempo que dure la Olimpiada, todo el personal deportivo, político y periodístico que pase por la Casa de España podrá disfrutar del Lealtanza Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina y Lealtanza tinto Reserva 2001 de Bodegas Altanza. Esta firma continúa así una trayec-

toria de apoyo al deporte que une en esta ocasión en la misma parábola a La Rioja y a Pekín. Bodegas Altanza, que por medio de su distribuidor en China es patrocinador oficial de la Regata Olímpica, que se celebrará en la ciudad de Qingdao, además colabora con los atletas riojanos Carlota Castrejana (atletismo), Carlos Coloma (ciclismo) y Luis Martínez Encabo (tiro olímpico), presentes este próximo verano en en los Juegos.

## Tío Pepe Una marca atemporal

Tío Pepe ha lanzado su nuevo anuncio publicitario, creado por la agencia Bassat Ogilvy, que muestra el carácter universal y atemporal de una marca que se ha convertido en un icono de nuestra sociedad. Esa universalidad es el eje central del anuncio, en el que Tío Pepe se comunica por sí mismo, sin necesidad de palabras, apoyándose únicamente en música e imágenes. De esta forma, se integra la raíz andaluza de la marca con elementos modernos e innova-

dores como la melodía, el ritmo del anuncio y la botella. Las imágenes, tomadas en los más espectaculares paisajes de la Sierra de Ronda y las maravillosas playas de



Andalucía, pretenden ofrecer una selección de los mejores parajes de nuestra geografía.

## Brandy de Jerez Con el Mundial de Polo

El Consejo Regulador del Brandy de Jerez será el patrocinador oficial de la selección española en la próxima edición del Campeonato Mundial de Polo, que tiene lugar en México entre el 21 de abril y el 4 de mayo. "La historia de la práctica del polo en España y la del brandy de Jerez guardan una relación íntima y estrecha", explica el presidente de la Denominación Específica

Brandy de Jerez, Evaristo Babé, quien ha recordado que "Jerez ha sido la ciudad pionera y precursora de este deporte en nuestro país". El patrocinio de la selección española de polo en el Mundial de México forma parte de una estrategia promocional más amplia encaminada a fomentar la divulgación del brandy entre los consumidores mexicanos de cara a impulsar sus ventas en este país.



El presidente del Consejo Regulador de la D.E. Brandy de Jerez, Evaristo Babé presentando las camisetas de la selección española de polo.

SON NOTICIA

## Gran Final Primer 2007 Luberri, vencedor

La sede del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja fue el escenario de la Gran Final de Primer 2007, X Salón de los Vinos de Maceración Carbónica. A ésta acudieron los doce finalistas de la primera fase de la final celebrada en Madrid. En cata ciega, controlada por notario, salio vencedor el vino Luberri, presentado por la bodega Luberri Monje Amestoy. Para la Gran Final se contó con un grupo de expertos catadores compuesto por: Antonio Palacios, catedrático de Análisis Sensorial de la Universidad de la Rioja; José Baigorri, de la Casa del Vino; Pedro Salguero, técnico del C.R.D.O. Ca. Rioja; Javier Pascual, director de La Prensa del Rioja; José Luis Blanco, sumiller del restaurante

Zaldiarán; María Jesús Hernández, de Guía de Vinos Proensa; Mayte Santa Cecilia, de Bodega Santa Cecilia, y Carlos Delgado y Javier Pulido, director y coordinador de catas, respectivamente, de las revistas *MiVino* y *Vinum*. Al acto asistieron destacadas personalidades de la política, como el consejero de Agricultura del Gobierno vasco, Gonzalo Sáenz de Santamaría; Iñigo Nagore, consejero de Agricultura del Gobierno de La Rioja; Emilio Lázaro, delegado del Ministerio de Agricultura en La Rioja y Víctor Pascual, presidente de la D.O. Ca. Rioja, entre otros, que, como el público asistente, tuvieron la posibilidad de degustar los vinos finalistas. Además, tras la cata, se ofreció un ágape elaborado por Marisol Arriaga.



Arriba, un momento de la cata de la Gran Final presidida por el grupo de expertos catadores. Sobre estas líneas, Florentino Martínez (izqda.), recibiendo el premio al mejor vino Primer 2007 de manos de Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja.

## Fino Quinta Vestido de faralae



Brand Session, empresa española dedicada al diseño de marcas y *packaging*, consiguió un bronce en la XI Edición de los prestigiosos Premios Pack, que se celebró en Barcelona. Gracias a su etiqueta "Vestida de faralae", diseñada para Fino Quinta, una serie limitada de la emblemática marca de Bodegas Osborne, Brand Session ha sido reconocido con el principal galardón que premia la creatividad en el sector de alimentación y bebidas en España. La etiqueta mantiene las señas de identidad de la marca pero con el toque festivo gracias a los

## Foro Agroalimentario de Andalucía Difusor de los avances del sector

El consejero de Agricultura y Pesca en funciones, Isaías Pérez Saldaña, ha inaugurado el Foro Agroalimentario de Andalucía en la Hacienda de Quinto (Dos Hermanas, Sevilla), un espacio de debate abierto a las administraciones, a la comunidad científica y al mundo empresarial que nace para difundir los avances del sector en materia de investigación e innovación. Este foro supone un elemento más

del futuro proyecto de la Hacienda de Quinto, que contempla, entre otras instalaciones, la creación del Museo Etnográfico del Olivar, la Agencia de la Calidad Agroalimentaria y la Biblioteca Agroalimentaria de Andalucía. La primera conferencia del foro corrió a cargo del rector de la Universidad Pablo de Olavide, Juan Jiménez Martínez, quien expuso su trabajo sobre "Las levaduras del vino fino".

## The Glenrothes De coleccionista

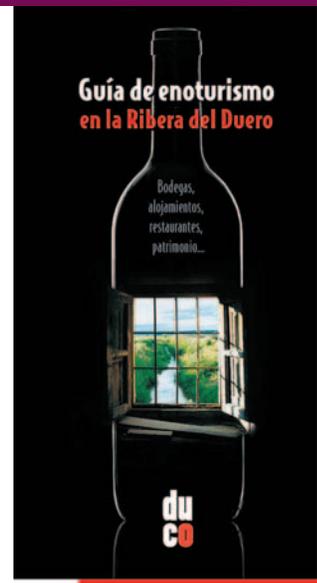
La destilería escocesa The Glenrothes celebró en Madrid una cata histórica con los whiskies de malta más codiciados del planeta. Fueron 12 los elegidos, entre ellos algunos de los *vintages* que la casa ha lanzado a lo largo de su historia, imposibles de encontrar en tiendas especializadas. Las tres décadas que engloban estos malts son las de los setenta, ochenta y noventa, y cada una de ellas refleja el carácter y complejidad que plasmaron los maestros mezcladores. La cata fue dirigida por Ronnie Cox, *international brand ambassador* de la destilería.



## Guía de enoturismo en la Ribera del Duero Viajes alrededor del vino

**B**odegas minimalistas, señoriales, tradicionales... En definitiva, más de cincuenta posibilidades de asomarse al proceso de elaboración del vino en una de las comarcas vitivinícolas más emblemáticas del mundo en perfecta unión con los mejores restaurantes de la Ribera del Duero y algunas de las más atractivas propuestas para dormir en las orillas del gran río. Todo ello narrado con el tono sugerente de una cata, evocador de sensaciones sutiles, pero en perfecta armonía con un caudal de información inédito hasta el momento. La publicación no se circunscribe al territorio delimitado por la Denominación de Origen, y enriquece su contenido con un capítulo dedicado a Valladolid, la provincia que aglutina mayor número de denomina-

ciones de origen -actualmente cinco, con la reciente incorporación de Tierras de León-, donde en sus mesas y en las creativas barras de sus afamados bares de tapas se citan las más suculentas armonías. La guía ve la luz respaldada por tres expertos que prologan, desde su dilatada experiencia, los capítulos principales. Andrés Proensa, una de las firmas más veteranas del vino en España, introduce el capítulo dedicado a las bodegas y presta sus notas de cata para los vinos de algunas de las bodegas reseñadas. Además, Enrique Calduch, crítico y periodista, prologa el capítulo dedicado a los alojamientos. Y, finalmente, Pepe Iglesias, reconocido crítico gastronómico, es quien nos introduce en la restauración de la comarca.



## Con el lema «Vive el Vino» Nueva imagen de la Ruta del Vino Somontano

**E**n el marco del Salón Internacional de Turismo de Cataluña, la Ruta del Vino Somontano ha presentado su nueva imagen. Atractivo, moderno, elegante y sugerente, este reclamo visual invita al turista a descubrir el Somontano a través de sus

bodegas, territorio, gastronomía y recursos turísticos. Esta nueva imagen se ha reflejado en un folleto de la Ruta, a través del slogan «Vive el Vino», considerando que «la mejor manera de disfrutar y captar la esencia del vino es viviéndolo en el territorio que lo ve nacer». Esta invitación se articula dando protagonismo a la fuerza de los sentidos. En la imagen de la portada, un ojo representa la importancia de todo lo que se ve cuando se viaja y se visita un lugar con tantos atractivos visuales como el Somontano mientras atrae la atención del lector y le invita a adentrarse en el interior del folleto. Otro elemento clave es el tiempo, reflejado en un reloj de arena a través del que se invita a detenerse por un momento, mirar y sentir el Somontano. Por último, una copa de vino implica movimiento y evoca su sabor, sonido y textura. El folleto supone el comienzo de una nueva etapa de esta ruta enoturística que ha ampliado sus alicientes incorporando más establecimientos que completan y enriquecen su atractiva oferta.



ArÚspide

Hay ocasiones en las que el vino se funde en arte

Elaborar vinos de alta calidad y valorar el potencial de los artistas es lo que queremos ofrecerte a través de nuestros vinos Museo Merlot, Syrah, Tempranillo y Chardonnay que se visten de cuadros de la colección privada de Bodegas ArÚspide.

Si deseas saber más sobre nuestros vinos, nuestro museo virtual, visitar la Bodega o recibir nuestros caldos directamente en tu casa, visita [www.aruspide.com](http://www.aruspide.com)



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
CASA GERARDO Gijón (Asturias)	Ossian '06 Emilio Rojo '06 Allende '05	Corias By Pedro Moran '05 Orben '05 Guelbenzu Lombana '05	La Alquitara del Obispo Neige Cidre de Glace Navazos Amontillado
BODEGA CHECA Tarancón (Cuenca)	Martue Chardonnay '07 Finca los Nevados Viognier '06 Protos Verdejo '06	Checa 12 meses barrica '05 Finca Antigua Cr. '04 Summa Varietalis '03	Casta Diva Don PX 1979 Nectar PX
FRUITS SECS TULSA Calella (Barcelona)	Pago Jean León Chardonnay '03 Torres Waltraud Riesling '06 Odiseus '07	Liberalia 3 '04 Atica de Parato Pinot Noir '04 Marqués de Dehesa '01	PX Toro Albalá '71 Vi de Gel Gramona '06 Blanc de Boira '04
GASTROPUB LILIUM Tias (Lanzarote)	Bermejo '07 Stravs '07 El Grifo '07	Valduero Rva. '01 Digma '04 Prios Roble '05	Vino de Licor Moscatel Dulce '03 Gramona Imperial G. Rva. '03 Pago de Cirsus F.B. '04
JAMONES JUAN GARGALLO Valencia	Trascampanas '06 Leirana '06 Botani '06	Hacienda Grimón Cr. '05 Pasamonte '05 Ferratus '04	Ruinart Blanc de blancs brut Tokaji 5 puttonyos Château Dereszla Moscatel Jorge Ordoñez nº 1
LA BODEGA DE MEYOS Alicante	Viñas del Vero Gewrztraminer '07 Enate Chardonnay 234 '07 José Pariente Varietal Verdejo '07	Ramón Bilbao ED, Limitada '05 Finca Resalso '06 Casa La Ermita '04	Don PX 1979 Cristali '06 Alceño Monastrel '04
LA VINOTECA Pamplona (Navarra)	Inurrieta Orchidea '07 Aro de Castilla Verdejo '07 Nekeas Cuvée Allier Chard. '05	Inurrieta 400 Cr. '04 Condado de Almara Rva. '03 Piedemonte Tempranillo '06	Moscato de Ochoa '06 Capricho de Goya Néctar PX
SOVISUR Bollullos de la Mitación (Sevilla)	Viñasaltes '07 Monopole '07 Estero Blanco '07	Cvne Cr. '05 Montesierra Cr. '05 Marqués de Polavieja Cr. '04	Dry Sack Fino Canasta Cream Dos Cortados 20 años

## Cómo vestir la colección de MiVino

**TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA**

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

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



# AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

**RESTAURANTES** **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ASADOR CONCEPCIÓN, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfajara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquívar), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), BEBOP (Sant Cugat del Vallés), CAN BALADIA (Argentina), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUTIQUE, IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Cala), 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 CANTINA DE TENORIO, LA CASA DEL CURA (Fresnedillo de las Dueñas), LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, LA VIANDA, 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 LILUUM (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), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Humbería), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), TURGALICIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCCHUS, 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 ANTIGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA 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, OYARBIDE (La Moraleja), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), CASTILLO DE MONJARDÍN (Villamayor), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXIKA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILLO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPI (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-REQÜENA, 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 MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), COLEDI VINS (Denia), COLOR Y AROMA (San Vicente del Raspeig), DIVINO (Jávea), 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 GALLEGU (Gijón), EL LEGADO DE BACO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA

(Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARIA (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 (Polinya), EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del 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), XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, EL LEGADO DE SANCTI PETRI (Chiclana), MAGERIT VINS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINS 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 (Burriana). **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Cuenca:** VINOS Y LICORES CHECA (Tarancón). **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgrí), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llançà), MAGATZEM DEL PONT (Pontmajor), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCA-VINS (Ponts), 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, EXQUESITESCES LA RIOJANA (Moralzarzal), GALERÍA BURMA (Alalpardo), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, HISPANOBODEGAS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AUGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA MELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUBÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, 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 TALUPEQ (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 (Mutivá 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), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHOS DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILU 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:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLVA VINOS Y GOURMET (Olivá), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECCIÓN 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.



# 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](http://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.



ESTE TINTO  
ES EXCELENTE



ÉSTE,  
SOBERBIO



PERO ÉSTE  
**ESTÁ DE LUJO**



LA CALIDAD ANDALUZA  
**ESTÁ DE LUJO**

Elige CALIDAD CERTIFICADA,  
el sello que distingue nuestros  
alimentos de mayor calidad.



JUNTA DE ANDALUCÍA  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía  
*al máximo*