

# miVino

NÚMERO 132

JULIO/AGOSTO DE 2008

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS  
CARRILLADA DE  
TERNERA DE ÁVILA  
CON SETAS



Bodegas Ejemplares  
WALTRAUD,  
DE TORRES

Práctica de Cata  
SUMARROCA  
CHARDONNAY

Salón Vinoble  
ÉXITO PROFESIONAL

ALBARIÑOS  
**FRESCA**  
**ELEGANCIA**

# Bang & Olufsen abre sus puertas en Paseo de la Habana



BeoVision 7

Acérquese a la tienda y recibirá un obsequio exclusivo.

Bang & Olufsen Paseo de la Habana  
Paseo de la Habana 26  
28036 Madrid  
Tel: 91 563 42 76  
Fax: 91 564 19 85

**BANG & OLUFSEN**

## REDACCIÓN

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

## UNA PUBLICACIÓN DE



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

## DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD  
Pilar García Solé  
Tel. 609 146 202  
p.garciasole@opuswine.es  
COORDINACIÓN  
Lulicar Minaya  
l.minaya@opuswine.es  
Óscar García  
o.garciaolias@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
- 17 PRÁCTICA DE CATA
- 18 QUESO Y VINO
- 19 SEPA DE LO QUE HABLA
- 20 EL COLECCIONISTA
- 21 GENTE DE VINO
- 22 DÍAS DE VERANO
- 23 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

# 12

## CATA DE ALBARIÑOS LA CONQUISTA DE LA ELEGANCIA

No es exagerado afirmar que la Albariño es, junto con la Verdejo, la variedad con más posibilidades para hacer grandes blancos en España. Lo que hace años era un deseo, comienza a ser una realidad. Cada año se elaboran más albariños capaces de medirse a los grandes Riesling y a vinos de otros varietales igualmente magníficos del norte de Europa. Porque pasada la época del reencuentro, de la recuperación, de un mejor conocimiento

## BODEGAS EJEMPLARES WALTRAUD, DE TORRES

Un espacio para honrar y mimar los vinos más exquisitos de la casa, los que nacen en sus viñedos más reducidos, en las fincas más exclusivas. Vinos que se elaboran de forma que en la copa aparecen potenciadas esas características peculiares, esa personalidad marcada y diferenciada por las variedades de uva, además de por la influencia del suelo y el microclima que los ve crecer.



# 4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

## E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Tiempo de vino y piedra

Galicia y Albariño, tiempo de vino y piedra. Cuentan que esta uva, de dulces, pequeños y prietos racimos dorados, potente y delicada a la vez, fue traída a principios del siglo XII por monjes cistercienses al monasterio de Armenteira, epicentro geográfico del Salnés. Aquí se da la mayor y más espléndida concentración de pazos y torres, germen fecundo de escritores y metáforas, donde la geometría del viñedo y los sembradíos alterna y contrasta con la cantería de Barrantes, Señorans, Zárate, o la estampa palaciega de Fefiñanes. Surcado por el Umia, bordeado por el mar de las rías de Pontevedra y Arousa, el Salnés ha sabido recuperar el pulso vitivinícola con la potenciación de su vino emblemático. Un viaje por este valle hondísimo, de vid y herbal, verde oscuro o glauco, explosivo de sol en verano, siempre húmedo y sonoro, para beber sus vinos y soñar, como escribía Valle-Inclán, con esta visión gozosa y teologal, puede ser una experiencia única. “Quen prova repete”, solían afirmar con orgullo los viticultores de Cambados, el corazón sentido del Albariño, nuestro más prestigioso vino blanco que, pese a su gran calidad, no termina de conquistar el lugar que merece en los mercados. Dificultades climáticas, que han reducido la producción algunos años, y una demanda creciente han disparado el precio de este vino notable, de portentoso aroma frutal, amplitud sávida y gran elegancia que le permite competir ventajosamente con los grandes blancos del mundo. Afortunadamente en Rías Baixas se ha hecho un gran esfuerzo por colocarlo en su lugar. En sus veinte años de existencia, la D.O. ha impulsado decididamente, aunque no sin resistencias e incomprensiones, la tecnología en las bodegas y el saneamiento de los viñedos. La moda de los blancos jóvenes y afrutados, campo donde la Albariño no tiene competencia, ha sido el motor de su desarrollo. Pero lo efímero de algunos vinos, que apenas duraban unos meses, y el dominio abusivo y artificioso de ciertos aromas frutales crearon cierto cansancio entre los consumidores exigentes y entendidos. Situación preocupante y absurda si tenemos en cuenta que los blancos de Rías Baixas son de los pocos que pueden permitirse el lujo de crianza en botella, ganando en elegancia y complejidad. Camino seguido por lo mejores y que ha elevado notablemente la calidad.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
Depósito Legal M-44758-1996

 FIPP  
Federación Internacional de Productores de Vinos

## CATA DE ALBARIÑOS

# La conquista de la elegancia

**N**o es exagerado afirmar que la Albariño es, junto con la Verdejo, la variedad con más posibilidades para hacer grandes blancos en España. Lo que hace tan sólo unos años era un deseo, tal vez un sueño, ahora comienza a ser una realidad. Cada año se elaboran más albariños capaces de medirse a los grandes Riesling y a vinos de otros varietales igualmente magníficos del norte de Europa. Porque ya pasada la época del reencuentro, de la recuperación de la variedad, de un mejor conocimiento y mayor experiencia en sus lugares naturales, se empieza a buscar ese vino magistral, producto de un solo pago, que, a modo de "cru", sepa extraer toda la esencia de la uva y la personalidad del terruño. Bien es verdad que no abundan los ejemplos, o al menos tanto como quisiéramos, pero el camino emprendido por unos cuantos enólogos y bodegas inquietas bien preparadas que ambicionan ese producto que marca la diferencia es ya irreversible.

### LA MEJOR BIENVENIDA

A eso se le llama entrar con buen pie. En la Denominación de Origen Rías Baixas (que produce prácticamente casi todo el Albariño de España) la cosecha de 2007 ha sido declarada como excelente, siguiendo una racha de cosechas maravillosas (declaradas igualmente excelentes) en los últimos cuatro años. Es el mejor recibimiento que se le puede ofrecer al nuevo presidente del consejo regulador, José Ramón Touriño, una vendimia excelente de bienvenida, para que quede en la memoria del buen conocedor. Es muy posible que en esta serie de vendimias notables a orillas del océano, la influencia del cambio climático tenga mucho que ver y afecte positivamente a la madurez de la uva.

Pero últimamente la Albariño también viaja, sus verdes pámpanos se ven en otros viñedos del interior. Y no sólo a los alrededores de su entorno natural (en las demás zonas de Galicia desde hace años se embotella un monovarietal en la cooperativa del Ribeiro muy elegante y otro en la Adegas Moure de Ribeira Sacra) sino a lejanas tierras de Cataluña, a Costers del Segre, donde Raimat ha elaborado y embotellado un albariño que resulta original y equilibrado, aunque distinto de los nacidos a orillas del Atlántico. Cosas del terruño.

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

### LA HUELLA DE LA COSECHA

Más de setenta vinos catados para la ocasión nos indican que en general hay una mayor elegancia en esta cosecha que en la anterior. Es verdad que no poseen esa estructura, esas bocas grasas y esa esperanza de futuro que ofrece la añada de 2006, pero está claro que siendo las dos tildadas de excelentes, cada vendimia se expresa de diferente forma.

Los vinos que más han gustado han sido los siguientes: vamos primero con los que mantienen cada añada una regularidad prodigiosa al cabo de muchos años de trabajo. Do Ferreiro, un prodigio de equilibrio; Pazo de Señorans, bien estructurado y graso: mejor, al menos, guardar un par de años en botella; Palacio de Fefiñanes III Lustros, un vino con capacidad de envejecer casi eternamente. Adegas Galegas propone un D. Pedro de Soutomaioir equilibrado y elegante; Pazo de Barrantes, un vino pleno de frescura con una fina acidez que le prolonga la vida. Martín Códax, un albariño muy varietal. Uno de los más expresivos y concentrados es el de Agrobazán, D. Álvaro de Bazán. Gusta la encantadora y compleja nariz del Viña Baladiña que elabora María Sineiro, que en cierto sentido recuerda vinos más septentrionales. Nos ha sorprendido además con sus Burbujas de Baladiña, espumoso muy fino, fresco y agradable. Como novedad, resaltar el de Adegas Castro Bey, Sin Palabras: más o menos así nos ha dejado por su finura y la acentuada mineralidad que muestra. También novedoso es el de Eladio Piñeiro, Frore de Carme, desde la curiosa botella a su tapón de cristal para evitar contaminaciones indeseables. De Meaño (en Pontevedra) nos llega una pequeña producción de la bodega Zárata llamada El Palomar que nos ha complacido por su fuerza y buena estructura. Un vino con grandes aptitudes para pasar una larga temporada en botella y que además está listo para disfrutarlo en estos momentos es el 3 Crianzas de Mayor de Mendoza, un modelo de complicada artesanía de encaje de bolillos.

En fin, hay muchos más que el limitado espacio no permite nombrar, pero lo mejor del albariño hoy es que hay una amplia oferta según la necesidad o el capricho de nuestro paladar. Desde los más sencillos, refrescantes y vivos, que recogen los intensos aromas varietales, hasta los más profundos, capaces de envejecer maravillosamente y brindar ese buque complejo que sólo ofrecen los grandes varietales.



**D.O. COSTERS DEL SEGRE**

**RAIMAT VIÑA 24 2007** €€€€€

Raïmat. Tel. 973 724 000.  
Posee un perfil fresco de pomelo y paraguayana, con un toque discreto de pera. Acento ácido notable, frutal y agradable en su trago.

**D.O. RÍAS BAIXAS**

**ALBARIÑO DE FEFIÑANES 2007** €€€€€

Palacio de Fefiñanes. Tel. 986 542 204.  
Buen juego de fruta (papaya, guayaba) y heno fresco, con un leve susurro floral (lilas). Boca más expresiva, con un delicioso balance acidez-dulzor.

**BALADIÑA 2005** €€€€€

Lagar de Besada. Tel. 986 747 473.  
Apuesta magnífica. Posee ese perfume de maracuyá, jengibre, hongos, mandarina de un Auslese alemán, por ejemplo. Incluso su trago es un culto a la frescura, bien acompañada de fruta. Para disfrutarlo y sorprender, sin duda.

**BOUZA DO REI 2007** €€€€€

Bouza do Rei, SAT. Tel. 986 710 257.  
Recuerdos de peras, hoja de higuera, heno con un toque de madre selva que enriquece el conjunto. Equilibrado, de tacto graso fino y final feliz.

**BRANDAL 2007** €€€€€

Adegas D'Altamira. Tel. 986 746 046.  
Perfume nítido de fruta (pera, paraguayana), hierba fresca y piña en almíbar en armonía. Golosidad que no desentona en un conjunto fresco y muy aromático.

**BURBUJAS DE BALADIÑA BRUT NATURE** €€€€€

Lagar de Besada. Tel. 986 747 473.  
Trago en el que se aprecia elegancia del carbónico. Fruta y acidez en alianza con un final de manzana verde al que se unen notas dulces de rosal.

**CAPRICHO DE MORGADÍO 2005** €€€€€

Morgadío. Tel. 988 261 212.  
Crianza (cedro, vainilla) que se impone a una expresión frutal (chirimoya, papaya) con notas finas de lías realmente delicada. Esperábamos más consistencia frutal en boca, aunque sigue siendo muy seductor.

**CARBALLAL 2007** €€€€€

Hnos. Vázquez Abal. Tel. 986 710 981.  
Menos cálido que en la añada 2006, con aromas finos de fruta blanca (pera, papaya) y un toque floral (lilas) que envuelve el conjunto. Fresco y frutal en comedia longitud.

**CASTRO MARTÍN 2007** €€€€€

Castro-Martín. Tel. 986 710 202.  
Madurez frutal (pomelo, piña) espléndida, con finas notas de helecho, piel de mango y agua de azahar. Muy gustoso con un punto fresco casi mordiente que aún debe afinarse. Mejor dentro de seis meses.

**CASTRO VALDÉS SIN PALABRAS 2007** €€€€€

Adegas Castro Brey. Tel. 986 583 643.  
Perfume por construir, aunque ya se intuye su mineralidad (pedernal-tiza). Realmente jugoso, con grasa justa, armónico y lleno de elegantes recuerdos frutales.

**CONDES DE ALBAREI 2007** €€€€

Condes de Albarei. Tel. 986 543 535.  
Aroma que camina hacia la fruta blanca (pera, ciruela) y el perfume del agua de azahar. Golosidad y acidez conseguidas con final comedido.

**D. PEDRO DE SOUTOMAIOR 2007** €€€€€

Adegas Galegas. Tel. 986 657 400.  
Color amarillo limón muy atractivo al que acompaña un perfume nítido de pomelo, hierbas frescas, lilas con trabajada definición. Golosidad bien entendida por su acidez. Frutal en todo su recorrido.

**DAVILA 2007** €€€€€

Valmiñor. Tel. 986 609 060.  
Conviven en el mismo escaparate aromático el pomelo y los recuerdos de cereales con un toque de flor marchita. Fresco en su trago, frutal y algo cálido en el final sin perder gustosidad.

**DO FERREIRO 2007** €€€€€

Gerardo Méndez. Tel. 986 747 046.  
Se presenta limpio, envuelto en un halo de frescura en el que conviven el pomelo, la chirimoya y la hierba. Su trago es más voluptuoso. Grasa y acidez espléndidas con un final primaveral (flores, hierba)

**DON ÁLVARO DE BAZÁN 2003** €€€€€

Agro de Bazán. Tel. 986 555 562.  
Pocos albariños muestran esta profundidad. Fruta sazónada (mango, lichis), tiza y toques ahumados. Trago magnífico, con un peso de fruta casi tridimensional. Envoltivo y para gozarlo.

**DONA ROSA BARRICA 2005** €€€€€

Martínez Serantes. Tel. 986 718 074.  
A un maduro albariño (chirimoya, papaya) se une el fino eco del roble (vainilla, humo) con notas minerales. Graso aunque con deliciosa acidez y final frutal.

**ELAS 2007** €€€€€

Viña Almirante. Tel. 620 294 293.  
Su fragancia es clara: nísperos, heno con ecos cítricos muy refrescantes. Golosidad y acidez bien entendidas, frutoso y delicado en su final.

**FILLABOA 2007** €€€€€

Granja Fillaboa. Tel. 986 658 132.  
Fragancia de fruta exótica muy fresca (pomelo, papaya) con una vena mineral (tiza) que enriquece el conjunto. Frescura, en boca bien integrada al conjunto. Armónico y seductor. Mejorará.

**FINCA DE ARANTEI 2007** €€€€

La Val. Tel. 986 610 728.  
Un recorrido aromático delicado aunque complejo y mineral con notas de ciruela blanca, pomelo, tiza, helecho. Equilibrado, comedido y gustoso.





ESTE VINO  
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  
*el máximo*

**FRORE DE CARME 2005** €€€€€

Adega Familiar Eladio Piñeiro. Tel. 986 511 771.

Posee la línea elegante, profunda de un gran albariño y el magnetismo mineral (tiza), el mango y el heno. Todo jugosidad, con un halo fresco que envuelve el conjunto y lo realza hasta conmovernos. Como detalle, un pez en la botella que sólo aparece cuando la temperatura es la idónea.

**GRAN VINUM 2006** €€€€€

Adegas Gran Vinum. Tel. 986 555 742.

Fragancia delicada de fruta (chirimoya), heno fresco, con un eco floral (lirios) interesante. Trago frutal bien acompañado de grasa y frescura.

**GUNDIAN 2007** €€€€

Adega Valdés. Tel. 981 819 083.

La parte aromática es fiel a su tipología, aunque es en boca donde más se disfruta gracias a su tacto graso, frutal y perfumado que encandila.

**IGREXARIO DE SAJAR SELECCIÓN 2004** €€€€€

Sucesores de Benito Santos. Tel. 986 554 435.

Su color dorado es el preludio de un vino concentrado en fruta (papaya) de los que hechizan, con fondo de lías, mineral. Trago graso, envolvente quizá algo menos poderoso de lo esperado pero gustoso.

**LAGAR DE CERVERA 2007** €€€€€

Lagar de Fornelos. Tel. 986 625 875.

Aroma sazonado de chirimoya, papaya, violetas y piña. Trago agradable gracias a su punto goloso bien entendido, con un final delicadamente amargo.

**LAGAR DE COSTA 2007** €€€€€

Dolores Fontán Limeres. Tel. 986 543 526.

Sazonado de la fruta espléndido (pomelo, mango) con un toque de saúco y helecho refrescantes. Trago consistente, llena la boca y deja un final amargo elegante.

**LAGAR DE PINTOS 2007** €€€€€

Lagar de Pintos. Tel. 986 710 001.

Aroma lozano, profuso que narra con elegancia su carácter varietal (pomelo, mango), floral (lilas) con un fondo de hierbas. Trago fresco, refinado, con la estructura frutal justa.

**LAGAR DO CASTELO 2007** €€€€

Castro Baroña. Tel. 981 134 847.

Línea comercial bien entendida, con un perfil de fruta en sazón (piña, pomelo), de madreselva y lías finas que seduce. Golosidad-acidez en avencencia, con elegante amargor final.

**LAXAS 2007** €€€€€

As Laxas. Tel. 986 665 444.

Domina un claro aroma de piña y lilas con el refrescante aroma de la hierba recién cortada. Equilibrado en todo su recorrido, sin distorsiones.

**LEIRA 2007** €€€€€

Grupo Codorníu. Tel. 935 051 561.

Su tapón de rosca es ya una apuesta que alabamos. Exhibe un sazonado y una potencia de fruta (piña, nísperos), especias (laurel) y flores (lilas) realmente conseguidos. Trago goloso comedido, frutal y con un elegante final de heno.

**LEIRANA 2007** €€€€€

Forjas del Salnés. Tel. 699 446 113.

Diferente, no se apoya en la fruta exótica, que la tiene, sino más bien en recuerdos minerales (grafito, tiza) y madreselva (flores, hierba). Frescura, por ahora, poderosa, bien dotado de fruta y para guardar, pues mejorará.

**LUSCO 2007** €€€€€

Lusco do Miño. Tel. 986 658 519.

A las notas maduras de chirimoya y acerola se une un toque fresco de aloe vera. Golosidad-acidez en armonía con un amargor final que alarga su recorrido.

**MAR DE FRADES 2007** €€€€€

Mar de Frades. Tel. 986 680 911.

Comienzo lácteo que pronto se transforma en fruta cítrica (pomelo, lima) con frescas notas de hierba. Armónico, gracias a su sensación jugosa y final mineral (tiza) y de lías finas.

**MARTÍN CÓDAX 2007** €€€€€

Martín Códax. Tel. 986 526 040.

Describe con nitidez y armonía los recuerdos de melón, pera y espliego con un siseo de piña en almíbar que no desentona. Tan fresco como frutal, sin distorsiones. Buena añada.

**O REI DE CAMPOVERDE 2007** €€€€€

José Carlos Quintas Pérez. Tel. 639 630 050.

Tiene ese punto maduro de la fruta (mango, piel de membrillo), con un toque de hierba e hinojo que entusiasma. Grato gracias a su buen balance acidez-golosidad.

**PACO & LOLA 2007** €€€€€

Coop. Vit. Arousana. Tel. 986 526 176.

Tan fino y delicado como profundo en su descripción aromática (pomelo, mango, hiedra), minerales, flores (jazmín). Muy completo. Acidez casi áspera (¡bien!) que liga, sin distorsiones, con la fruta. Excelente futuro.

**PAZO DE BARRANTES 2007** €€€€€

Pazo de Barrantes. Tel. 986 718 211.

Primera fase muy herbácea que da paso a un delicado juego floral (lilas), mineral (tiza) y de fruta madura (chirimoya). Golosidad-acidez en armonía con un final amargo elegante.

**PAZO DE SEÑORANS 2007** €€€€€

Pazo de Señorans. Tel. 986 715 373.

Perfume delicado de fruta (albaricoque, pomelo), heno, lilas que se magnifica en boca. Es aquí donde muestra volumen, carnosidad frutal, grasa y recuerdos nítidos de fruta como pocos.



Sensaciones Espacios Aventuras Enigmas Lugares Personas Placeres



# X Descubrir

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



**PAZO SAN MAURO 2007** (€€€€€)

Pazo San Mauro. Tel. 986 658 285.  
Expresión delicada, con todos los argumentos necesarios: fruta (piña), especias (hinojo), hierba y notas florales para convencer. Equilibrado y comedido en longitud.

**PEDRALONGA 2007** (€€€€€)

Adegas Pedralonga. Tel. 986 535 201.  
Su color anuncia concentración, madurez que recuerda el mango, el palulú, el membrillo, el espliego o incluso el pedernal. Su boca, grasa, fresca y vigorosa, nos advierte que lo encontrado en nariz es el prelude de una fructífera evolución.

**SANTIAGO ROMA SELECCIÓN 2007** (€€€€€)

Santiago Roma. Tel. 986 718 477.  
Fruta madura (pomelo, nectarina) con notas minerales (tiza) y un punto de saúco que refresca. Golosidad notable, aunque no distorsiona, jugoso y netamente frutal.

**SEÑORÍO DE SOBRAL 2007** (€€€€)

Señorío del Sobral. Tel. 986 415 144.  
Elaboración con un punto de madurez arriesgado que añade a las deliciosas notas de fruta exótica un toque de membrillo. Boca de golosidad comedia. Gustoso y fresco.

**SERRA DA ESTRELLA 2007** (€€€€€)

Couto. Tel. 986 609 060.  
De potencia comedia aunque mantiene todos los argumentos de un buen albariño (papaya, hierba, lilas). Acento ácido, fruta ligera y elegante final amargo.

**TERRA D'OURO 2007** (€€€€€)

Pazo de Villarei. Tel. 986 710 827.  
Fruta fresca que evoca las limas o el pomelo con un fondo de saúco que refresca. Trago de acidez notable, fruta comedia y final de hierba fresca.

**ABADÍA SAN CAMPIO 2007** (€€€€€)

Terras Gauda. Tel. 986 621 001.  
Alrededor de su carga frutal (melocotón, paraguay) conviven el heno, las limas o la flor blanca. Su trago es tan equilibrado como agradable en el recuerdo final.

**TORRE LA MOREIRA 2007** (€€€€)

Marqués de Vizhoja. Tel. 986 665 825.  
Aroma contenido, maduro que vira hacia el melocotón, las lilas o el melón sazonado. Trago goloso, comedido, cálido y de fondo amargo elegante.

**TORROXAL 2007** (€€€€)

Viñas do Torroxal. Tel. 986 621 359.  
Esta añada presenta un perfil más tímido en aromas de fruta (albaricoques), de especias (hinojo) y heno que la de 2006. Trago más gustoso, de frutalidad comedia y agradable final.

**VALDAMOR 2007** (€€€€€)

Valdamor. Tel. 986 747 111.  
Perfume comedido en el que convergen los lichis, el heno y un punto de piña en almibar. Golosidad-acidez en armonía con elegante amargor final.

**VALDUMIA PREMIUM 2007** (€€€€€)

Valdumia. Tel. 986 507 922.  
Encontramos tanto fruta en sazón (melocotón, papaya) como escarchada, con notas de hoja de higuera y ahumados interesantes. Grasa que domina aunque pronto neutraliza su frescura. Se afinará en seis meses.

**VIONTA 2007** (€€€€€)

Comercial Oula. Tel. 986 508 180.  
Línea clara, aunque sencilla, del varietal (melocotón, hiedra, lilas) con un paso de boca realmente equilibrado, sin artilugios y muy gustoso.

**ZARATE "EL PALOMAR" 2006** (€€€€€)

Zárate. Tel. 986 718 503.  
Momento difícil para el vino. Domina un elegante matiz de vainilla. Sólo en su trago, netamente fresco y bien hilvanado a su carga frutal-mineral, se augura un futuro prometedor. Abrir dentro de un año.

**3 CRIANZAS 2005** (€€€€€)

Maior de Mendoza. Tel. 986 508 896.  
Es la versión de Albariño que nos seduce, con altas dosis frutales (papaya, mango), minerales (tiza), especias (espliego) con un punto de madurez y profundidad delicioso. Verdaderamente armónico y seductor. No tiene desperdicio.

**D.O. RIBEIRA SACRA**

**ABADÍA DA COVA 2007** (€€€€€)

Moure. Tel. 982 452 031.  
Festeja una deliciosa paleta frutal (albaricoque, lichis) con dulces notas de jazmín y lías finas. Su trago es tan fresco como jugoso, bien dotado de grasa y volumen frutal.

**D.O. RIBEIRO**

**COLECCIÓN COSTEIRA 2006** (€€€€€)

Vitivinícola do Ribeiro. Tel. 988 477 210.  
Capaz de transmitir grandes registros aromáticos (papaya, helecho, lilas) que se apoyan en su carácter mineral. Trago con volumen, graso, incluso salino que ensalza el conjunto

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



# Premios Baco 2007

VINOS  
JOVENES

XXII CATA  
CONCURSO  
NACIONAL  
COSECHA  
2007

Madrid, Julio 2008



U.E.C.

Unión  
Española de  
Catadores



## GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

### FINCA ARANTEI

Bodegas La Val S.L. (D.O. Rías Baixas)



## BACO DE ORO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

### DULCE DE MURVEDRO

Bodegas Murviedro S.A. (D.O. Alicante)

## BACO DE ORO

### VAL DE PANIZA BLANCO

Bodegas Virgen del Águila S.Coop. (D.O. Cariñena)

### ENEBRAL

Liberalla Enológica S.L. (D.O. Rueda)

### PRINUR CHARDONNAY ICE

Bodegas Prinur S.L. (D.O. Cariñena)

### LAMBUENA ROSADO SELECCIÓN

Bodegas Lambuena S.C. (D.O. Ribera del Duero)

### FINCA LUZÓN

Bodegas Luzón (D.O. Jumilla)

### CORTIJO PRIMER

Bodegas Vélez S.L. (D.O. Ca. Rioja)

### LOURO

Rafael Palacios S.L. (D.O. Valdeorras)

### LICINIA

Bodegas Licinia S.L. (D.O. Vinos de Madrid)

### PIEDRA LUENGA BIO PX

Bodegas Robles S.A. (D.O. Montilla-Moriles)

### OCHOA MOSCATEL

Ochoa Viñedos y Bodegas (D.O. Navarra)



## BACO DE PLATA

### LA VILLA REAL

La Remediadora S.C. (D.O. La Mancha)

### BOTANI

Jorge Ordóñez S.L. (D.O. Sierras de Málaga)

### PIRINEOS MESACHE BLANCO

Bodega Pirineos S.A. (D.O. Somontano)

### BODEGAS DE MIRANDA ROSADO

El Penitente S.L. (D.O. Valle de la Orotava)

### VIÑA NORTE TINTO MACERACIÓN CARBÓNICA

Bodegas Insulares de Tenerife S.A. (D.O. Tacoronte-Acentejo)

### LUIS ALEGRE MACERACIÓN CARBÓNICA

Bodegas Luis Alegre S.A. (D.O. Ca. Rioja)

### ANAYÓN CHARDONNAY BARRICA

Grandes Vinos y Viñedos S.A. (D.O. Cariñena)

### COTO DE HAYAS TEMPRANILLO-CABERNET ROBLE

Bodegas Aragonesas S.A. (D.O. Campo de Borja)

### VIÑEDOS Y BODEGAS LA PLANTA

Bodegas Arzuaga Navarro S.L. (D.O. Ribera del Duero)

### UNCASTELLUM ROSADO

Bodegas Uncastellum S.L. (Vino Tierra Ribera del Gállego)

### DULCEMAR

Dehesa El Carrascal S.L. (D.O. Alicantina)



## BACO DE BRONCE

### VIVANCO VIURA MALVASÍA

Bodegas Dinastía Vivanco (D.O. Ca. Rioja)

### AURA VERDEJO

Bodegas Aura (D.O. Rueda)

### MUSEO DE ARÚSPIDE CHARDONNAY

Bodegas Arúspide S.L. (Vino Tierra de Castilla)

### MAYO TEMPRANILLO ROSADO

Bodegas Corrosal S.A. (Vino Tierra de Castilla y León)

### BORSAO TINTO SELECCIÓN

Bodegas Borsao S.A. (D.O. Campo de Borja)

### ESENCIA DE VALDEMAR TEMPRANILLO

Bodegas Valdemar S.A. (D.O. Ca. Rioja)

### SAMEIRAS 1040

Antonio Cajide Gulín (D.O. Ribeiro)

### SORTIUS SYRAH

Bodegas Contreras S.L. (D.O. Bullas)

### JAUME DE PUNTIRO BLANC

Jaume de Puntiró S.L. (D.O. Binissalem-Mallorca)

### SILVANO GARCÍA DULCE MONASTRELL

Bodegas Silvano García (D.O. Jumilla)

Con la colaboración de





*Cascadas y plácidas láminas de agua son, más que un detalle estético, una forma ingeniosa de atención a la ecología, de amor a la naturaleza.*



*La novísima bodega de Torres, Waltraud, está concebida como espacio artístico donde magnífica pintura y escultura envuelven otras obras de arte, los vinos de finca: Milmanda, Mas la Plana, Grands Muralles, Fransola... Vinos tallados como gemas escasas que nacen en las fincas más hermosas, cuidadas como jardines, que ahora se educarán tras estos muros.*



## El arte que envuelve al vino

Después de cinco generaciones como abanderados y pioneros en el mundo del vino, cabría pensar que la familia Torres lo tiene todo hecho. Sin embargo, cada temporada son capaces, como los grandes modistos, como los creadores geniales, de sorprender con una nueva obra, una colección diferente o un enfoque vanguardista.

Lo más reciente es ni más ni menos que una nueva bodega, un espacio para honrar y mimar los vinos más exquisitos de la casa, los que nacen en sus viñedos más reducidos, en las fincas más exclusivas. Vinos que se elaboran de forma que en la copa aparezcan potenciadas esas características peculiares, esa personalidad marcada y diferenciada por las variedades de uva y su adecuación edafológica, es decir, por la influencia del suelo y el microclima que los ve crecer. Son los niños mimados de la casa, los Fransola, Milmanda, Mas Borràs, Mas La Plana, Grans Muralles, que llevan el nombre de su terruño de origen, y el Reserva Real, que procede de lo más selecto de su viñedo sobre pizarra de Agulladolç.

### UN ESTUCHE PARA LAS JOYAS

El encargo de poner casa a esas joyitas para preservarlas y criarlas en un espacio común recayó en el barcelonés Javier Barba, especializado en arquitectura sostenible, que lo resolvió con una base funcional y ecológica y a la vez reproduciendo en la estética del edificio y su entorno la misma filosofía que en los propios vinos, la palabra Arte. El nombre es ya un indicativo. Waltraud

Maczassek es la artista de la familia. La esposa de Miguel Agustín Torres, madre de Miguel y de la enóloga Mireia, es desde siempre una notable pintora, y algunas de sus obras, su visión de la piel de la tierra, del concepto del tiempo en el campo y el cosmos... ennoblecen los muros del nuevo edificio, junto a esculturas de Xavier Corberó - una expresiva familia de piedra-, Josep Cerdá -el bronce circular emblemático sobre la lámina de agua de la entrada- y el purísimo *Silencio!* de Ángel Camino.

### TIERRA, SOL, AGUA Y VINO

El edificio, que sugiere cerámica y madera, y la vegetación adaptada al seco y al ahorro de agua se integran en el paisaje y representan una revisión de su vecina, la histórica bodega grande de Torres. También en ella hay cambios, como cubrir con paneles solares la nave de logística para satisfacer las necesidades energéticas de las bodegas. Es otro paso en el amplio proyecto de Torres sobre la calidad del medio ambiente y la atención al cambio climático. Todo eso y el viñedo de Pacs se recorre, explicado en el idioma elegido, en un trencito que se adentra sin perturbar la oscuridad en la sala de barricas en un espectáculo mágico protagonizado por personajes legendarios. Esta visita enoturística, que ha atraído ya a más de 100.000 visitantes, se completa con un recorrido virtual de todas las viñas y bodegas de Torres, en la sala de proyecciones de recepción, un paseo por su Fundación y los recuerdos históricos y, por supuesto, concluye con una cata comentada y un vistazo a la tienda donde entre el ingente catálogo

de vinos de sus bodegas españolas, de Chile o de California, triunfan los caprichos novedosos, los magníficos aceites Silencio y Eterno, los vinagres Oscuridad, el vino de Muscat sin alcohol o los spray de Brandy y Moscatel que aromatizan postres y helados. Para disfrutar de los vinos de Finca no basta con probarlos, también es importante recorrer la geografía donde nacen las viñas: Chardonnay en el sobrio castillo de Milmanda, en la ruta del Císter; elegante Sauvignon Blanc junto a la hermosa masía Fransola, en la Anoia; delicada Pinot Noir para el premiado Mas Borràs en una soleada casona del Penedès, en Miralles; variedades tradicionales recuperadas como Garró y Samsó en la pizarra bajo las Grans Muralles que protegen el monasterio de Poblet, y Cabernet en Mas La Plana, sede de la imprescindible visita.



**BODEGA WALTRAUD**  
**FINCA EL MASSET**  
**08739 PACS DEL PENEDÉS**  
**TEL. 93 817 74 87**  
**WWW.TORRES.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



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)»

JULIO/AGOSTO DE 2008 **miVino** 14

## CON MUCHO GUSTO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

### Carrillada de ternera de Ávila con setas

**E**l hotel-restaurante El Milano Real (Hoyos del Espino, Ávila) ofrece, con magníficas vistas de la Sierra de Gredos, una cocina innovadora que emplea productos frescos de temporada mediante una elaboración sencilla, aunque no exenta de técnica y presentaciones vistosas, como esta sugerente carrillada de ternera de la zona. **Ingredientes:** 2 kilos de carrillada, 2 cebollas, 5 zanahorias, 3 dientes de ajo, pimienta blanca molida, sal, clavos, nuez moscada, 1 litro de vino tinto, agua, aceite de oliva, setas de temporada y vino Pedro Ximénez.

**Preparación:** Sazonar y rebozar las carrilladas en harina y freírlas. Después, rehogar la zanahoria, la cebolla y el ajo picados. Añadir la carrillada, las especias, el litro de vino y el agua necesaria para cubrir la carne. Dejar cocer a fuego lento unas dos horas. Una vez cocido, colar la salsa y conservar sólo el líquido. Para el montaje del plato necesitamos 2 tiras de alga nori y patatas fritas en dados muy pequeños. Se corta la carrillada en dos trozos, se pone por encima la patata frita cortada en trozos. Al alga nori se le da forma calentándola en el horno y se hacen con ella dos pequeños tubos, que se pondrán sobre la carrillada. Añadir un cordón de caldo en el fondo del plato.

**EL MEJOR ACOMPAÑANTE:** Son buenos aliados los espumosos con cierta crianza y mucho cuerpo. En cuanto a los vinos tranquilos, blancos fermentados en barrica o criados en sus lías, grasos y untuosos en boca logran una simbiosis correcta con la carrillada, al igual que los rosados dotados de buena fruta y cautos en golosidad. La perfección se alcanza con los tintos, de taninos maduros y fundidos, repletos de matices, pero sin excesos de madera. Los finos bien criados son una opción diferente y muy original.

#### NUESTRA SELECCIÓN

MAS DE MASOS 2001 \*\*\*

Cellers Capafons.

Unión perfecta. El vino, poderoso y profundo, trata a la carne con delicadeza. Su mineralidad se aúna con las setas y las algas.

ARIYANAS 2006 \*\*

Bodegas Bentomiz.

Magnífico conjunto. El matiz dulce-amargo envuelve con elegancia el vino y el plato. Boca suave y equilibrada.

FINO AMONTILLADO COQUINERO \*\*

Osborne.

Al principio domina el fino, con su salinidad, luego se acomoda bien con la carne. Original fusión en retronasal con la guarnición.

MIGUEL TORRES BRUT PINOT NOIR \*

Miguel Torres.

Encuentro placentero. Limpia la boca. Su untuosidad arropa la carrillada. Destacan notas de crianza y frutos del bosque.

PROTOS ROSADO 2007 \*

Protos.

Se impone al inicio por sus notas dulces y vinosas. Su punto amargo se agradece, no distorsiona, sino que aporta ricos matices.

PRADO REY VERDEJO 2007 \*

Bodegas Prado Rey.

Su moderado perfume casa bien con la carne. Tiene la golosidad justa para sacar la expresividad de las setas y la salsa.



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

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. 915120788 Fax 915183783  
opuswine@opuswine.es

MEJOR TINTO JOVEN  
DE ESPAÑA

CLÁSICO  
Campanales  
TEMPRANILLO  
CAMPOS REALES  
bodegas



Distribuidor de Vinos

## FERNANDO TORRES AHIJADO

ALMACEN EN EL CARPIO DE TAJO  
C/ Castilla La Mancha, 10 - TOLEDO  
Tlfns.: 610 54 26 76 / 625 04 13 17  
e-mail: info@vinosfernandotorres.com  
web: www.vinosfernandotorres.com

JULIO/AGOSTO DE 2008 *miVino* 16

## LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



## Andaluz con otro acento

El vino refleja como pocos productos la personalidad de su creador. Por ello los elaborados por Huerta de Albalá son tan expresivos como originales. Es un excelente pago, situado en uno de los parajes más bellos de Arcos de la Frontera, propiedad del valenciano Vicente Taberner -toda una vida dedicada al vino-. La finca posee más de 90 hectáreas, de las que el viñedo ocupa unas 75, más de la mitad plantadas con la variedad Syrah, pero también hay Merlot, Cabernet Sauvignon e incluso se ha empeñado en la recuperación de la autóctona Tintilla de Rota. Vicente, curtido hombre de negocios, se ha sabido rodear de expertos profesionales, como Milagros Viñegra, enóloga muy experimentada y de buen gusto. La bodega, integrada en un precioso edificio, tiene todos los adelantos tecnológicos para mimar la excelente materia prima, que es recogida a pocos minutos del lagar. Posee además todo un parque de barricas de fantasía que aportan esa complejidad y madurez tan difíciles de hallar.

### AFORTUNADO CONTRASTE

Es admirable la simbiosis entre el joven equipo de bodegueros de la Cooperativa del Masroig y las viejas cepas de los socios de esa bodega de Tarragona, que revela las posibilidades casi infinitas de aquellas tierras para elaborar grandes vinos. El anterior enólogo, Ricard Rofes, con veintipocos años y el primero en demostrar esas perspectivas, le ha pasado el testigo a Carles Escolar, que trata de superar el alto nivel obtenido hasta la fecha. Como curiosidad, este Vinyes Velles'04 ha sido el último elaborado por los dos enólogos en equipo, con las uvas que ofrecen las viejas garnachas y cariñenas de más de 60 años, amén de un Cabernet que, con seis lustros, es de los más ancianos de España. El carácter del vino ha sido modelado tanto por las variedades como por los distintos tipos de suelo: arcillocalcáreos, arcillosos o pizarrosos. Para llegar a su fuerza y concentración, es fundamental el escaso rendimiento: no llega a un kilo por cepa.

### TABERNER 2005

B. HUERTA DE ALBALÁ. CTRA. CA 6105, KM 4, 11630 ARCOS DE LA FRONTERA (CÁDIZ).  
TELÉFONO: 647 74 60 48. BODEGA@HUERTADEALBALA.COM. VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ. PRECIO: 18 €.  
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: 80% SYRAH, RESTO MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON. CRIANZA: DOCE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO. FECHA DE ENTRADA: 14/6/2008.  
CONSUMO ÓPTIMO APROX: SEIS AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 8'8/10

**1ª Cata:** Intenso color rojo picota, cubierto y con la lágrima teñida. Nariz vigorosa, de agradables aromas frutuosos, en especial ciruelas negras y confitura de grosella, prudentes notas especiadas y tostados. Concentrado, agradablemente carnoso y expresivo en boca, con taninos maduros que envuelven el paladar con determinación. Amplio final pleno de aromas frutuosos y fina sensación de balsámicos.

### LES SORTS VINYES VELLES 2004

CELLER EL MASROIG. PASSEIG DE L'ARBRE, 3 EL MASROIG (TARRAGONA). TEL. 977 82 50 26.  
CELLER@CELLERMASROIG.COM. D.O. MONTSANT. PRECIO: 14 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: GARNACHA, MAZUELO Y CABERNET SAUVIGNON. CRIANZA: 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO. FECHA DE ENTRADA: 7/5/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX: SEIS AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 9/10

**1ª Cata:** Color cereza con tonos rubí, brillante. Intensa expresividad aromática: resaltan los frutillos de bosque bien maduros, una prudente disposición de la madera, un sutil toque mineral y recuerdos de regaliz. Excelente equilibrio, con textura sedosa en el paso de boca gracias a esos taninos tan suaves y maduros. Aunque todavía le queda recorrido en botella, está en su "momento dulce". Es un vino que posee esa elegante personalidad que las buenas garnachas ofrecen cuando se sabe extraer su poderío.



## Sumarroca Chardonnay Abanico de sensaciones

La familia Sumarroca aúna toda la esencia de la actividad vinícola: la combinación entre tradición y capacidad innovadora, la convivencia de la pasión por la tierra y la búsqueda constante de la excelencia... La filosofía de esta casa catalana se centra en diseñar el vino en la viña. Por ello su gestión, eficiente y rigurosa, tiene como axioma el abastecimiento exclusivamente de materia prima propia. Así se logra controlar todo, desde el cultivo y la vendimia hasta la fermentación, el coupage, el filtrado y el embotellado.

Sumarroca, además, desarrolla proyectos de investigación para obtener vinos y cavas de gran personalidad y carácter. Un trabajo constante en la línea de una mayor calidad de producción, de servicio y de gestión medioambiental. Durante todo el año se cuida con esmero cada una de las fincas que conforman esta bodega para conseguir que de las mejores viñas salgan los mejores vinos: blancos, rosados, tintos y cavas elaborados con delicadeza para el disfrute del consumidor. Dentro de su amplia gama de blancos, los monovarietales cubren las expectativas de aquellos aficionados que buscan sensaciones intensas y de gran complejidad aromática, como el Chardonnay 2007, un vino que surge de una meticulosa selección de uvas de esta variedad, de las que se extrae sólo un 50 por ciento del mosto flor.

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

### SUMARROCA CHARDONNAY 2007

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



## Rapid Ice Cooling Carafe

La jarra enfriadora rapid ice permite enfriar bebidas instantáneamente - ¡sin hielo!  
El estiloso enfriador de sobremesa incorpora dos elementos de frío: Rapid Ice que lo hace ideal para enfriar vinos. Simplemente guarde los elementos en el congelador y los coloque cuando esté listo para su uso. El vino será enfriado activamente en minutos y se puede mantener frío durante horas. Además la jarra de cristal es perfecta para decantar y bajar la temperatura a los vinos tintos, y se puede usar independiente del enfriador. ¡La jarra tiene un diseño bonito y moderno que decora cualquier mesa!

- Enfría sin hielo en 5 minutos
- Mantenga los elementos de frío en el congelador
- Aptá para vinos blancos y tintos
- Capacidad de 1 litro
- Idónea para su uso dentro o fuera

¡Encuentra las mejores ofertas en su catálogo de verano!

Todos los detalles de la completa gama Vacu Vin están disponibles en el catálogo 2008.

Filial en España:  
VACU PRODUCTS SL

Edificio San Fernando, C/Alfonso XIII, Nº 6-1º E, 29500 Fuengirola (Málaga)  
T: +34 95 266 7030. F: +34 95 266 7541. E: vacuvin@jef.es, W: www.vacuvin.com

DESCUBRA VACU VIN 2008

# Di vinos



**Bodegas Vinícola Real**

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

JULIO/AGOSTO DE 2008 **miVino** 18

QUESO Y VINO

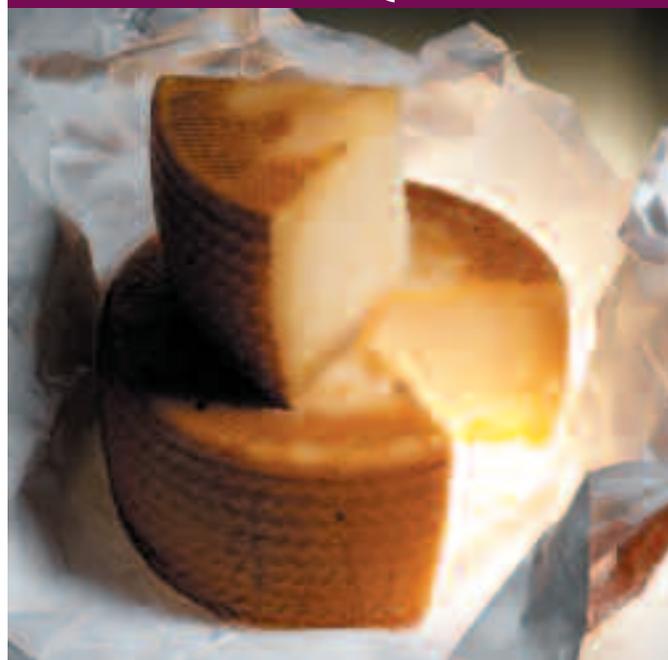


FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## Quesos Quevedo El rastro ovino

Quisería familiar regentada por ganaderos de toda la vida, que pastorean tanto la oveja castellana como la churra, la más importante. Fue el abuelo, en 1949, el que puso en marcha la primera fábrica. Ahora, sus más fieles descendientes se encargan de seguir sus enseñanzas. El queso favorito de sus clientes es el curado o añejo, como es conocido en la zona.

### EL QUESO

S. QUEVEDO CURADO LECHE CRUDA  
*Hermanos Quevedo Vaquero, C.B.*  
Avda. Santiago Hidalgo, 42  
47200 Valoria la Buena (Valladolid)  
Tel. 983 502 110/ Fax. 983 502 121  
[www.quesosquevedo.com/quesosquevedo@hotmail.com](http://www.quesosquevedo.com/quesosquevedo@hotmail.com)

### ELABORACIÓN

Se calienta la leche a 29-34 grados y se añaden el cuajo de cordero y los fermentos lácticos. Cuando solidifica, se corta con una lira hasta obtener un grano menudo. La cuajada se introduce en moldes agujereados, se prensa (unas seis o siete horas) y se da la vuelta. Los futuros quesos se introducen en salmuera unas 20 horas. Después pasarán a la cámara de secado, un mes y medio, y después, aproximadamente un año, a la cámara de maduración.

D.O.: No tiene. Tipo: pasta prensada. Cuajo: animal.  
Cabaña: oveja. Raza: Churra y Castellana. Curación:  
12 meses. Peso: 3 kg aprox. PVP/kg. 10 €.

### EL VINO

VIÑA CONCEJO TEMPRANILLO 2005  
*Bodegas y Viñedos Pilcar.*  
Ctra. Trigueros-Valoria, km. 10,6  
47200 Valoria la Buena (Valladolid)  
Tel. 983 502 263/Fax. 983 502 253  
[www.pilcar.com/info@pilcar.com](http://www.pilcar.com/info@pilcar.com)

D.O. Cigales. Tipo: tinto con barrica.  
Variedad: Tempranillo. Grado: PVP: 11,30 €.

Demuestra más potencia en aromas (fresón, pimienta, cacao) que en boca, donde, aunque es también potente, se vuelve sedoso sin perder volumen. Son las claves para acometer un queso de nítidos recuerdos a leche, trigo y manteca, con un bocado granuloso e intenso que se funde y magnifica cuando el vino riega la boca en una combinación adictiva.



JACKE COMMUNICATION



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

JULIO/AGOSTO DE 2008 **Wine** 19

## Defectos del vino ¿Cuáles son los más comunes?

**S**eguro que alguna vez ha probado un vino defectuoso pero no ha sabido exactamente qué le pasaba. A veces ni sabemos que el vino tiene un fallo y lo achacamos a otros motivos, como la añada o la temperatura de servicio, por ejemplo. Vamos a citar los defectos más habituales para que sepa lo que bebe y lo tome en las mejores condiciones.

**Aroma vegetal.** El vino recuerda a la manzana verde o el saúco. Se debe a una falta de madurez en las uvas. No es perjudicial para la salud.

**Gusto a tierra.** El aroma del vino nos recuerda a la tierra húmeda y se achaca, principalmente, a posibles lluvias durante la madurez de las uvas. No afecta a nuestro organismo.

**Picado o ácido acético.** Tiene un sabor agrio parecido al vinagre. Se percibe en la lengua como pequeñas agujas. Puede provocar ardor de estómago, entre otros efectos.

**Aroma a pegamento o acetato de etilo.** Suele desarrollarse en vinos de crianza larga (reservas o grandes reservas). Aumenta la aspereza de los tintos. Poco desarrollado no se considera defecto. Provoca efectos similares a los del ácido acético.

**Aroma azufrado o SO<sub>2</sub>.** Dependiendo de las alteraciones que sufra este compuesto podemos encontrar los siguientes aromas: huevos podridos (el más conocido), cebolla, ajo o gas natural, coliflor o patata, que además manifiesta un amargor en boca. Un exceso de este compuesto puede provocar dolor de cabeza, alergia o trastornos de estómago.

**Aroma de establo o Brettanomyces.** Su origen, aún una incógnita, se asocia a los tratamientos de viña, crianza o recipientes de bodega. El aroma recuerda a cuero, pintura, sudor de caballo, tinta o establo. No se conocen síntomas por su consumo.

**Sabor amargo.** Cuando es excesivo se debe a la combinación de la acroleína con los taninos. Obviamente, es difícil tomar un vino así.

**Aroma y gusto a plástico.** Debido a una conservación del vino en depósitos de poliéster. No es nocivo, aunque sus características aparecen distorsionadas.

**Olor a corcho o TCA y TeCA.** Producido por contaminación del tapón. Su aroma recuerda al papel o cartón mojado o a los hongos. Deteriora las características del vino aunque beberlo no afecta a la salud.

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



# Godeval

BODEGAS

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

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

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

Tel 988 32 53 09 • [www.godeval.com](http://www.godeval.com)



LA EVOLUCIÓN



Alí es Bodega Luis Alegre. Alí sin sus botellas.

EVOLUCIONANDO:

En Bodega Luis Alegre, se elaboran en uvas y se fermentan en barriles. De esa manera, el sabor más puro de una uva se refleja en cada gota de cada una de sus botellas.

Y para ello hacen un trabajo muy grande, público y reconocido. Que es el que les permite estar siempre al día de la evolución de una uva, desde el cultivo hasta el momento de su elaboración.




## EL COLECCIONISTA



### Lennè 2006 Triunfar con armas ajenas

**M**isteriosa, huraña, insólita, voluble y siempre sorprendente. La Pinot Noir es como algunas divas de la canción: necesita un entorno totalmente a su favor para mostrar todo su poderío. Hay que comprenderla, amarla y también educarla, tal y como hace Steve Huffman en Oregon (Estados Unidos). Tiene este bodegaero una historia enológica muy curiosa. Sus primeros contactos con el vino fueron en el ramo comercial, en California, en el valle de Napa, pero enseguida la pasión suplantó a aquellas relaciones mercantiles, y hacer su propio vino, a su manera, se convirtió en necesidad. Emigró al norte de Willamette Valley, en Oregon, donde compró una pequeña finca de 20 acres (algo menos de nueve hectáreas) de terreno pobre, volcánico, con un drenaje desmesurado y pronunciadas pendientes. Ahora la finca ha crecido hasta las veinte hectáreas. La agricultura que practica bien se puede señalar como drástica, pues somete a las viñas a un estrés permanente. Valga como ejemplo la aguda sequía que sufrió la zona en 2003. Las cepas en aquellas resacas laderas se hallaban tan indefensas que buena parte de ellas murieron. No hizo nada por evitarlo, no le importó lo más mínimo, manifestó que “las que han sobrevivido son justo las que había que plantar, las otras eran invasoras”. En estas condiciones, el rendimiento por cepa es mínimo, tanto que más parece un pago del Priorat que uno de los poblados viñedos de aquellos fértiles campos americanos. Pero en las situaciones difíciles es donde la Pinot descubre y resalta su caprichoso proceder. Porque sus vinos pueden resultar un brebaje imbebible o un producto sublime, complejo y seductor. Cuando se abre una botella de este Lennè State Pinot Noir, aparece un vino con un color mucho más cubierto que cualquiera de los borgoñones, una alta graduación poco habitual en esta cepa, una opulencia y un poderoso cuerpo nada corriente, que contrasta con la exquisita expresión varietal en su fina nariz. Justo, un vino que aprovecha las armas de variedades más contundentes para ofrecer una versión atípica de la estrella los fríos terrenos europeos. Ni qué decir tiene que los vinos de esta bodega se han convertido en objeto de deseo de los críticos estadounidenses.

Si ha vuelto a  
olvidar las gafas...



...pídaselas al maître

**Lentino®**  
Las gafas de emergencia

Para hacer sus pedidos:

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

LENNÈ 2006 STATE PINOT NOIR  
Distribuidor en España: Puerto Tamar.  
Plaza del Arzobispo, 5. Valencia. Tel. 96 392 50 96.  
Precio: 45 €



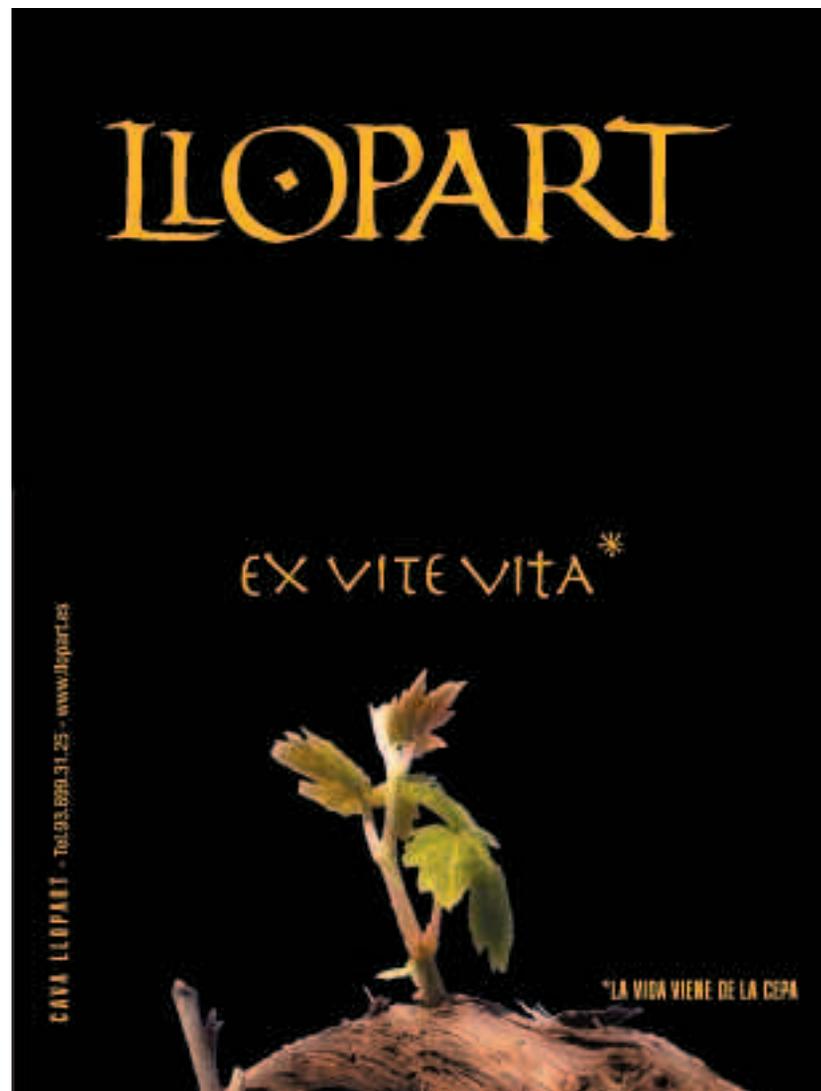
## Bodegas Almau Zaragoza es más que agua

**B**odegas Almau es uno de esos templos del vino donde el tiempo se mide exclusivamente en las añadas de las nuevas botellas o en la incorporación de selectas marcas nuevas. Por lo demás, el ayer y el hoy se van sucediendo sin daño, dotan de suntuosa pátina a las estanterías de época, a los toneles que en su día se construyeron a medida del espacio, como la tarima tradicional, el reloj en el centro y los anaques que visten de las botellas todas las paredes, de suelo a techo, y que dan al establecimiento un movimiento constante.

La familia elaboraba sus vinos en Ainzón, en Campo de Borja, y en 1870 Dionisio abrió las puertas de un mostrador en El Tubo, en el corazón de la romana Cesaraugusta, para despacharlos directamente. Ya no queda nadie que recuerde el momento en que los paseantes se sorprendieron por la coqueta simetría, la forja y la fachada de mosaico modernista y los detalles de erudición artística, incluido el báculo en la puerta. De aquellos albores del tiempo queda el talante de tertulia intelectual que le dejó fama y distinción y, sobre todo, la clientela, aunque ahora son los hijos, nietos y bisnietos. Un cambalache del *todo Zaragoza* donde a diario se codean frente a la barra políticos, artistas, actores, estudiantes... en ese ritual que incluye, a mediodía y al caer la tarde, degustar las anchoas o cualquier otra delicia de la barra con una copa, una muestra de 500 vinos que van rotando cada día, cada semana, cada mes.

El catálogo acoge 10.500 referencias de vinos y cavas y, aunque están abiertos a todo lo bueno, sus preferencias van desde la tradicional garnacha vieja, los vinos de terruño, de la zona del Campo de Borja o los Prioratos, a los vinos de nueva generación, los llamados de alta expresión. La inquietud de los jóvenes de la casa, con Miguel Ángel y Noé al frente, ha impuesto la necesidad de una sala de cata abajo, más tranquila, y de una cava climatizada con 5.000 botellas en perfecta conservación. Y se abren sin miedo, porque una botella descorchada, por lujosa que sea, se sirve en una ronda por la barra, en unos minutos, y así se garantizan la frescura y temperatura justas.

BODEGAS ALMAU  
Cale de los Estébenez, 10. Zaragoza  
Tel. 976 299 834  
losalmau@hotmail.com



**annua**  
LA EXCELENCIA

**annua**

**annua**

Bodegas Aurum

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

## SELLO DE EXCELENCIA



### Calidad Certificada Andalucía marca la diferencia

**B**ajo la marca Calidad Certificada, Andalucía ha reunido una gama de productos de extraordinaria calidad que se diferencian de otros similares por su origen, métodos tradicionales y naturales de elaboración, además de por el respeto al medio ambiente en su producción. La diversidad y especificidad de los alimentos andaluces se manifiesta en el reconocimiento de 26 Denominaciones de Origen, siete Indicaciones Geográficas Protegidas o Denominaciones Específicas y 15 Vinos de la Tierra. Fue la Junta de Andalucía el organismo que creó, en 2001, este distintivo que identifica a productos agroalimentarios selectos, únicos, e incorpora el aval de un organismo oficial, como es la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura y Pesca. Se trata de una garantía más para el consumidor, cada vez más interesado en conocer y manejar más información sobre los alimentos a través del etiquetado, puesto que son aspectos como éste los que le influyen cada vez más decisivamente en su elección de compra.

En los más de seis años que lleva en marcha Calidad Certificada, su evolución ha sido muy positiva, pues se han acogido ya a la marca más de 1.520 productos pertenecientes a unas 375 empresas. Tomando como referencia el año 2002, el número se ha multiplicado por más de seis. Están presentes prácticamente todos los sectores agroalimentarios. El segmento de vinos, vinagres y licores es el que alcanza mayor representación, con 447 productos y 72 empresas, seguido por los de embutidos y cárnicos, frutas y hortalizas, y aceites y aceitunas.

Calidad Certificada ha sido, desde su nacimiento, uno de los ejes en torno a los que se desarrollan las estrategias de promoción genérica de productos andaluces de calidad a través de un plan de promoción que ha conseguido acercarse al público de formas muy diversas y atractivas, como campañas y acciones estratégicas en playas, en la Feria de Sevilla o en Navidad, el patrocinio de los equipos de fútbol de Primera División, la puesta en marcha de un autobús que ha recorrido los centros escolares andaluces para educar a los más pequeños acerca de las bondades de los productos agroalimentarios andaluces de calidad... Es indudable que Calidad Certificada proporciona un valor añadido a los productos a los que se concede su uso y, por tanto, una ventaja competitiva que puede ser decisiva en un mercado cada vez más exigente.

## DÍAS DE VERANO CARLOS IGLESIAS



### La cerveza Espuma de la vida (II)

**N**os habíamos quedado en los inicios de la elaboración de cerveza en *plan industrial* en el siglo XIV. A partir de este momento, las referencias a esta bebida serán constantes. En España ya las encontramos en la *Copia del Recuerdo que Sancho Dávila dió á los del Consejo de Estado*, carta a Felipe II en la que pide «carne, manteca, queso, leña, turba, cerveza y todo género de grano con que han sustentado y sustentan hasta gora la gente», pero ya su padre, Carlos I, comenzó a elaborarla junto a un maestro cervecero en el monasterio de Yuste, donde se retiró tras abdicar. Sevilla, capital del vino y del comercio internacional, cuenta ya con una cervecería en 1542. A partir de estos hechos aislados, su crecimiento es lento y sostenido, hasta su empujón definitivo a principios del siglo XX, cuando surgen las principales casas cerveceras. Mahou, que nació en 1890, Águila (1900), Cruzcampo (1904) y Damm (1910) contribuyeron a hacerla una de las bebidas más populares en España.

El bebedor español, cada vez más selectivo en marcas y estilos, consume una media de 64,75 litros al año, con un reseñable aumento de la cerveza sin alcohol, que ya supone el 10% del consumo nacional. Pero quizás aún pesen estas palabras de Galdós: «Izquierdo entró con una botella de cerveza y detrás el mozo del café de Gallo con un grande de limón, ponchera y copas. “La señora -dijo él queriendo ser amable- va a tomar un vasito de cerveza con limón”. “¡Quite usted allá! -replicó la dama-. Yo no bebo esas porquerías. Se lo agradezco”».

Junto a una cerveza muy barata como la *small beer* inglesa de fermentación casera que acompañaba a la *cold meal* y al *oat cake* cotidianos, los Países Bajos conocen ya en el siglo XV una cerveza de lujo, importada de Leipzig para los ricos. A finales del siglo XVII, el embajador francés en Londres envía regularmente al marqués de Seignelay *ale* inglesa, de la llamada *Lambet ale*, y no de «la fuerte, cuyo sabor no gusta nada en Francia, pues emborracha como el vino y cuesta igual de cara». En la misma época, de Brunswick y de Bremen se exporta una cerveza de excelente calidad a las Indias orientales. En Alemania, Bohemia y Polonia, un fuerte auge de la cervecería urbana, frecuentemente de proporciones industriales, relega a la cerveza ligera, a menudo sin lúpulo. Por no hablar de Bélgica, donde está presente en su vida cotidiana y en su cultura, como prueban estos versos de E. Berrearen: «En cada taberna en verano; en invierno, en cada casa./ allí donde la comarca/ se sienta a la mesa, día a día, y bebe,/ el burgomaestre es príncipe,/ pero el cervecero es el rey.»

## Fallece Emilio Moro Visionario de la Ribera

**E**milio Moro, una de las figuras clave del desarrollo y éxito de la Denominación de Origen Ribera del Duero, falleció en Valladolid tras una larga enfermedad. El bodeguero y empresario, fundador del Grupo Emilio Moro, al que pertenece la bodega del mismo nombre, murió a la edad de 75 años y deja un legado de valor incalculable que, desde hace ya unos años, gestionan sus hijos, José y Javier Moro, tercera generación de una saga que ha contribuido a la proyección nacional e internacional del grupo. Emilio Moro nació en

1932 en Pesquera de Duero en el seno de una familia humilde de vicultores. Desde muy joven acompañaba a su padre en sus recorridos en carro los pueblos de la comarca para ofrecer el vino elaborado de las uvas que cultivaban en sus hectáreas, una "reducida" producción de 100 cántaras. Tenía visión de futuro y no tardó en apreciar las grandes posibilidades de aquellas tierras regadas por el Duero. Fue en el año 1987 cuando decidió dar un paso más y levantó una bodega que bautizó con su propio nombre para comercializar vinos con su impronta.



FOTO: HEINZ HEBEISEN

*La gran familia de la Ribera del Duero despidió a uno de sus más queridos miembros, Emilio Moro, figura representativa en la trayectoria de la D.O.*

## Premio Grandes Pagos Al Château Lafite Rothschild

**E**n una ceremonia cargada de simbolismo a la que acudió una amplia representación de los medios de comunicación, el alcalde de Madrid, Alberto Ruiz-Gallardón, hizo entrega, en presencia del embajador de Francia y otros invitados de honor, del primer Premio Grandes Pagos de España al Barón Eric de Rothschild, propietario del célebre «premier grand cru» bordelés Château Lafite como «vino de pago» de prestigio mundial. Grandes Pagos de España, cuyo presidente es Carlos Falcó, fue creada en el año 2000 por ocho elaboradores de «vinos de pago» enclavados en ambas Castillas con el fin de defender el

concepto de excelencia que comparten los mejores vinos artesanales europeos elaborados en una determinada finca y que reflejan características singulares de suelo, clima, variedades de uva y filosofía de elaboración. Actualmente, la asociación agrupa a estas 20 bodegas, todas ellas productoras de vinos de reconocido prestigio. Bodegas: Aalto, Calzadilla, Can Ráfols dels Caus, Cérvoles, Dehesa del Carrizal, Dominio de Valdepusa, Enrique Mendoza, Fillaboia, Finca Sandoval, Finca Valpiedra, Guelbenzu, Luna Beberide, Manuel Manzaneque, Mas Doix, Mauro, Mustiguillo, Pago de Vallegarcía, San Román Secastilla y Uribe Maderos.

## XXII Bacos cosecha 2007 Medallas de juventud



*60 profesionales, todos ellos miembros de la Unión Española de Catadores, se encargaron de valorar los vinos participantes.*

**L**a calidad de la añada 2007 ya tiene veredicto, pues un año más, el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes se convirtió en el mejor baremo para medir el nivel al que se encuentran los vinos de la añada más reciente. 594 vinos y 67 zonas productoras, con 51 Denominaciones de Origen incluidas, son el mejor aval del único concurso a nivel nacional dedicado a los vinos más jóvenes. La vigésimosegunda edición del concurso, organizado anualmente por la Unión Española de Catadores (UEC) con el reconocimiento oficial del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, volvió a certificar la excelente salud de la que goza el certamen más longevo del calendario vitivinícola español. De los mayores galardones, el Gran Baco de Oro Premio Luis Hidalgo recayó en el vino Finca Arantei, de Bodegas La Val, y el Baco de Oro a la Nueva Marca, en Dulce de Murviedro, de Bodegas Murviedro, elaborados con Albariño y Moscatel, respectivamente, dos de las joyas de nuestro legado vitícola. En cuanto al cómputo global, los

Premios Baco otorgaron 32 galardones, con Medallas de Oro, Plata y Bronce en cada una de las diez categorías, lo que confirma el prestigio de obtener un galardón en este certamen por su elevada competencia. Las Denominaciones de Origen Rioja y Cariñena, con tres galardones cada una, ocupan los dos primeros puestos de un podio que completan Campo de Borja, Ribera del Duero, Rueda y Jumilla con dos medallas cada una. En cuanto a comunidades autónomas, es Aragón la que, con 6 Bacos, por primera vez supera al gigante castellanoleonés, que en esta ocasión alcanza las cinco medallas. Estos resultados volverán a ser la base de la segunda edición de la «Guía de los 100 Mejores Vinos Jóvenes Españoles» que, editada por la Unión Española de Catadores, reunirá las 100 mejores valoraciones otorgadas por el jurado del concurso. Esta iniciativa, surgida con motivo de la pasada edición de los Premios Baco, afianza el apoyo de la UEC a los vinos de añada, uno de los más importantes pilares de la riqueza vinícola española.



## Profesionales en Vinoble 2008 Satisfacción completa



*Profesionales de 40 países visitaron el pasado mes de mayo la sexta edición de Vinoble. Según los datos oficiales, 300 compradores, 150 sumilleres, 50 enólogos y 315 periodistas viajaron a Jerez de la Frontera para conocer el Salón Internacional de los Vinos Generosos, Dulces y Licorosos.*

A estas cifras hay que sumar más de 300 restaurantes, bares y hoteles, 90 empresas auxiliares relacionadas con el sector, alrededor de 30 centros de formación -escuelas de cata y de hostería-, asociaciones y numerosas universidades y centros de investigación. Pero si importante fue el número, nunca igualado hasta ahora, de profesionales que visitaron la última edición de Vinoble, más sobresaliente fue el cumplimiento de todas las expectativas que había suscitado. La opinión generalizada es que Vinoble se ha convertido en una cita bienal ineludible para todos los que quieran conocer, degustar, comprar, comercializar o escribir sobre los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. Lo que para el comisario del salón, Carlos Delgado, significa que Vinoble “ya tiene vida propia y es capaz, por sí mismo, de constituirse en punto de atracción para todos los interesados en estas

tipologías de vinos, lo que no anula la necesidad de seguir impulsando y organizando la visita de los mejores profesionales, sin los cuales Vinoble decaería inexorablemente”. Numerosos expositores han anticipado ya su interés por participar en las siguientes ediciones, tras constatar el incremento notable de visitas de compradores, periodistas, sumilleres, vendedores y distribuidores de los cinco continentes.

### IMPORTANTE PRESENCIA COMERCIAL

La relación de compradores, distribuidores y cadenas especializadas incluye importantes firmas internacionales como Wein & Vinos, Major Weine, Mehlo Spanische Weine, Wein & Vinos (Alemania), Wim Vanleuven, Fourcroy Group (Bélgica), Decanter, Cave Vinhos (Brasil), The Delf Group Inc (Canadá), Jebesen & Co Ltd,

Dtasia (China), KNJ Wine & Spirits (Corea), Bichel Vine, Rostforth & Rostforth (Dinamarca), Hidalgo Imports, First Nacional Wine & Spirit, JK IMPORTS, Davis Wine Company, ABC Fine Wine & Spirits, Wine Branding Group (Estados Unidos), Lafayette Gourmet, Vins du monde, EUROPVIN (Francia), Waitrose Ltd, Liberty Wines, Morrison, (Gran Bretaña), Fusion Worldwide Impex PVT, Sovereign Impex Put (India), Okabe Trading, Kyobashi Wine, Bunshodo, O'LET Japan (Japón), Milawa S.D.N. (Malasia), El Celler / La Naval, Tierra de Vinos Santa Fe (México), Galleon Trading, Planeta Vin, Rosplodvino (Rusia), Aman Resorts Services, Wine Network (Singapur), Annam Group, Celliers D'Asie (Vietnam)...

Sumilleres de prestigiosos restaurantes y hoteles como el Hilton de Kuala Lumpur, The Ritz London, Le Gavroche (Londres), Aman, New Delhi & Amanresorts India, entre otros, han visitado el Salón de los Vinos Nobles tras asistir al primer encuentro internacional de sumilleres celebrado en Jerez el pasado 24 de mayo.

### NOTICIA DE ALCANCE INTERNACIONAL

Han cubierto Vinoble tanto medios especializados como generalistas de más de treinta países como por ejemplo Travel+Leisure, Wine & Spirits (EEUU), Le Devoir (Canadá), Argentine wines (Argentina), Planeta Vino (Chile), El Nuevo Día (Puerto Rico), Sol de México, Vinotheque, Shibata Shoten, The Wine



Kingdom (Japón), Travel Magazine, Saigon Citylife, (Vietnam), Wine Now (China), Indian Wine Academy (India), Wine Today (Tailandia), HaAretz (Israel), Wine Business International (Alemania), In Vino Veritas, Gault Millau (Bélgica), Wijnplein, Perswijn (Holanda), Revija Vino (Eslovenia), Magazyn Wino (Polonia), Vinnaya Karta, Simple Wines (Rusia), Politiken (Dinamarca), Vimforum (Noruega), Huvudstadsbladet (Finlandia), La Revu du Vin de France, Vinum (Francia), Ampelotopi (Grecia), Cucina & Vini (Italia), Vinhos (Portugal), Decanter, Hugh Johnson wine guide (Reino Unido)...

#### UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE

Los comentarios de compradores, sumilleres y periodistas son unánimes a la hora de valorar el Salón Internacional de los Vinos Nobles:

◆ *Pasé unos días fabulosos en los cuales pude aumentar mi conocimiento sobre los vinos expuestos en Vinoble.* **Nick Room, Waitrose, Reino Unido.**

◆ *Impresionante la posibilidad de catar estos vinos específicos de tantos países distintos en un mismo lugar. El emplazamiento, impresionante.* **Crystal Edgar, Aman Resorts, Beijing.**

◆ *Absolutamente diferente de otras ferias o salones de vinos que estoy acostumbrado a visitar.* **Gilherme Correa, Decanter, Brasil.**

◆ *Me pareció un escaparate perfecto para conocer mejor estos tipos de vino. La organización me pareció excelente, el espacio inmejora-*

*ble, y la selección de vinos muy buena.* **Helio San Miguel, Wine Branding Group, NY**

◆ *Todo, absolutamente todo -catas, vinos, productores, emplazamiento...-, superó con creces mis expectativas.* **Carina Copoper, Vinicola Salton, Brasil.**

◆ *Me gustó mucho el tamaño del Salón, no era demasiado grande, ni había mucha gente... Por eso pude charlar con los responsables de las bodegas y catar tranquilamente.* **Miki Takemura, Kyobashi Wine Liquor Shop Corporation, Japón.**

◆ *El recinto, excelente; los vinos, en general, de muy alta calidad.* **Maggie Rosen, Decanter, Reino Unido.**

◆ *Ha sido una experiencia sublime, porque se trata de vinos muy especiales que emocionan.* **Rosa Mª González, El Nuevo Día, Puerto Rico.**

◆ *Aprendí mucho y fue intensamente interesante.* **Julian Jeffs, Reino Unido.**

◆ *Todos quedan maravillados; todos -como yo- terminan diciendo que es la mejor feria que existe.* **Patricio Tapia, Planeta Vino, Chile.**

◆ *La próxima edición de Vinoble está llamada a crear un gran interés entre los importadores de India.* **Subhash Arora, Indian Wine Academy.**

◆ *Nunca antes había visto tantos buenos vinos dulces en exposición, y de todas partes.* **Bruce Schoenfeld, Travel+Leisure, EEUU.**

◆ *Los visitantes, jóvenes, internacionales y entusiastas. Vinoble ha servido definitivamente para mostrar el renacimiento del Jerez al mundo.* **Fiona Morrison M. Ambiance, Bélgica.**

#### DATOS ELOCUENTES

Más de **400 bodegas** entre expositores y visitantes.

**300 compradores** entre invitados y acreditados.

**150 sumilleres** entre invitados y acreditados.

**315 periodistas** invitados, preacreditados y acreditados directamente en el Salón.

Más de **300 profesionales de hostelería:** restaurantes, bares, hoteles.

**50 enólogos** acreditados como profesionales en el Salón.

**90 empresas auxiliares** relacionadas con el sector: enotecas, vinotecas, consultoras especializadas, industria del corcho, de etiquetas...

**30 centros formativos:** escuelas de hostelería, escuelas de catas, universidades, centros de investigación, asociaciones de enólogos...

**7 universidades:** Cádiz, Sevilla, Córdoba, Cuenca, Extremadura, Politécnica de Valencia, Politécnica de Madrid.

**10 escuelas de hostelería:** Jerez, El Puerto de Santa María, Sevilla, Madrid, Málaga, Escuela de Hostelería Taberna Alabardero, Bella Mar de Marbella, Benalmádena, Jaén y Palma del Condado, a las que hay que añadir escuelas de catas (Vinaliti de Málaga, Cofradía Ribera del Guadiana de Badajoz, Sociedad de Catas Bacchuss, Escuela de Catas de Alicante), la Escuela de Viticultura de Palma del Condado de Huelva, institutos de Enseñanza Secundaria y **diversas asociaciones:** Asociación Italiana de Sumilleres, Asociación Nacional de Catas, Asociación de Sumilleres de Málaga...

SON NOTICIA

## En la cima del mundo Cánfora de Canforrales



**E**l vino Cánfora de Canforrales ha sido seleccionado entre los mejores del mundo en la carta de vinos del hotel más alto del mundo: el Grand Hyatt de Shanghái, situado en la torre Jin Mao en el distrito financiero de Pudong. Cánfora es el vino de más

alta gama elaborado en Bodegas Campos Reales. Cien por cien Tempranillo, su característica especial es que está elaborado con uvas de viñedos de «pie franco», es decir, sin injertar, además de su vejez, más de 55 años. Un vino con complejidad y carácter.

## Cata para el recuerdo Añadas de Gramona



**G**ran cata la celebrada el pasado junio en los salones del Hotel Villa Real, en Madrid. Allí se reunieron más de 80 personas entre sumilleres, periodistas... La ocasión sin duda lo merecía. En una cata dirigida por Xavier, Toni y Jauma Gramona se degustaron las añadas 2001 y 2002 de Gramona III Lustrós, el último de ellos muy mineral y de marcada frutuosidad exótica; y varias añadas de Celler Batlle: 2000, todavía muy joven; 1999; 1998, ejemplo de elegancia en todos los sentidos; 1996, excelente futuro;

1993, que demostró gran potencia en los recuerdos de su crianza. Y, por último, la tan esperada añada 1988, en un buen momento de consumo y con gran fuerza aromática. Durante el acto, en el que se echó por tierra la leyenda urbana sobre la escasa calidad de los cavas españoles, los hermanos Gramona presentaron datos interesantes, como que el tapón de corcho es mejor para cavas que superen los dos años de crianza y que la vejez de la viña no tiene tanta importancia como en los tintos. Es más, hasta podría ser perjudicial.

## Acuerdo Osborne-Caballero Marcas de prestigio

**O**sborne y Caballero anuncian que han alcanzado un acuerdo para la adquisición de marcas de vinos de Jerez. La operación culmina tras un rápido proceso de negociación facilitado por la proximidad geográfica e institucional de ambos grupos y la colaboración de Rabobank como asesor de Osborne. El acuerdo contempla los negocios -marcas y existencias- referidos a los vinos de Jerez: Fino La Ina, Oloroso Río Viejo, Viña 25 y Botaina, de los que Caballero será nuevo propietario e integrará en su cabecera de vinos de Jerez Emilio Lustau. Osborne



Tomás Osborne (a la izqda.) y Luis Caballero se felicitan por el acuerdo.

los adquirió recientemente a Pernod Ricard junto con las marcas de Brandy Carlos I, Carlos III y Felipe II, y de vinos de Jerez VORS Sibarita, Amontillado 51, Capuchino y Venerable, no incluidas en este acuerdo.

## Estuche de esencias Martín Códax Lías

**M**artín Códax presenta un innovador estuche para lanzar al mercado su nueva marca de Albariño. Martín Códax Lías es un vino fruto de la fusión entre la arraigada tradición del Valle del Salnés y las más avanzadas técnicas de elaboración enológica. Las uvas cultivadas en la parcela «Pé Redondo» se vinifican mediante crianza de un año sobre lías finas seleccionadas entre toda la cosecha, que le aportan estructura y complejidad y mantienen su elegancia y frescura. Lo más original de este producto es que se puede adquirir un estuche que incorpora una botella del preciado vino y diez frascos de esencias aromáticas: heno, vainilla, albaricoque, manzana verde, madreselva... Además se incluye un librito que describe las esencias y la técnica de cata.



## Jornadas magistrales Torres en la cocina



**B**odegas Miguel Torres patrocinó, un año más las Jornadas Gastronómicas «Aprenda con los Maestros», uno de los acontecimientos anuales más esperados por los aficionados a la buena mesa. En esta XXI edición, cinco de los mejores chefs españoles (Carmelo Bosque, del Restaurante La Granda; Juan Giner Albiach, del Eliana-Albiach; Jano Blanco, del Playa Club; Francisco Morales, del Senzone, y Jesús Almagro, de Pedro Larumbe, anfitrión de las jornadas), presentados por famosos periodistas del sector, elaboraron sus recetas de forma didáctica a la vista del público asistente, compuesto por los afortunados ganadores de un sorteo organizado por ABC.

## Albariño con éxito Brandal Barrica

**E**l nuevo vino de Adegas D'Altamira, Brandal Barrica, que acaba de salir al mercado, ha conseguido seis premios en tan sólo cuatro meses. Este albariño cuenta con una crianza sobre lías y estancia de cuatro meses en barricas de roble y acacia franceses. Con nariz intensa, presenta aromas de flores blancas y ligeros tostados, lácteos y café. Con boca fresca, cremosa y envolvente, marida óptimamente con pescados grasos, carnes blancas, ahumados y quesos fuertes.

*Brandal Barrica: nada menos que seis premios en sus primeros cuatro meses de vida*



## VI Encuentro de Calidad La Región de Murcia, en Madrid



**L**a ciudad de Madrid recibió a las 45 empresas murcianas que participaron en el VI Encuentro con los Alimentos de Calidad de la Región, que reunió a medios de comunicación y profesionales del sector hostelero y de la restauración. Durante la presentación del evento, celebrado en el Hotel Intercontinental y presentado por Carlos Maribona, crítico gastronómico del diario ABC, el consejero murciano de Agricultura y Agua, Antonio Cerdá, destacó que esta cita agroalimentaria «tiene un significado especial en Madrid porque aglutina un mercado exigente y diferen-

ciado en el que los productos murcianos tienen una gran acogida por su calidad y seguridad alimentaria». Al evento acudieron una treintena de bodegas de las denominaciones de origen Bullas, Jumilla y Yecla, y de la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra del Campo de Cartagena; dos empresas de la D.O. Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino, una de la D.O. Pera de Jumilla y otra empresa de Especialidad Tradicional Garantizada Jamón Serrano. Junto a cinco empresas bajo la Marca Garantía Calidad Agroalimentaria de la Región de Murcia.

## Prestigio Rioja Alejandro Sanz, premiado

**E**l cantante Alejandro Sanz recibió el Premio Prestigio Rioja el pasado mes de junio en Logroño de manos del presidente del Consejo Regulador, Víctor Pascual Artacho. Se suma así a las personalidades que han sido reconocidas con esta distinción en años anteriores, como Antonio Banderas, Mario Vargas Llosa, Plácido Domingo, Pedro Duque o Eduardo Chillida, entre otros. Muy agradecido por este galardón, que reconoce su magnífica trayectoria artística y profesional y su condición de embajador de los valores de la cultura española en el mundo, Alejandro Sanz confesó en la rueda de prensa que precedió al acto de entrega del premio ser «un seguidor del vino de Rioja. Donde voy, siempre procuro encontrarlo y eso hace que

me sienta más cerca de mi tierra». Además, reconoció que «en casa siempre descorchamos una botella de vino cuando vienen amigos, procuramos disfrutarlo, intentamos encontrar las características de cada vino, jugamos con él... Es algo divertido, una forma de provocar los sentidos».



## SON NOTICIA

### XIV Concurso El Chiscón Buena cocina y cultura

Desde los comienzos del madrileño restaurante El Chiscón, sus responsables quisieron combinar la buena cocina con el trato amigable, mezclado además con toques culturales. En 1990, convocaron el I Concurso de Relato Corto Cocina y Color y, desde entonces, son 15 los libros publicados. *La cocina y la Guerra de la Independencia* es el último en incorporarse a esta amena biblioteca, fruto del XIV Concurso de Relato Corto, en el que resultaron premiados Luis Arias, con la obra *En tan sólo nueve horas*, y David Arturo Serrano, con *Un encargo a tiempo*. Además, hubo tres accésits para Carlos Manuel Sánchez, Jesús Muñiz y Enrique García.



### Valles de Sadacia Blancos de La Rioja

La fiesta de presentación de los «Vinos de la Tierra Valles de Sadacia» (La Rioja), que se celebró en la Casa Fuster de Barcelona, fue todo un éxito. Los chefs y sumilleres más reputados de la ciudad pudieron degustar los originales vinos de las bodegas Castillo de Maetiera y Ontañón, que sirvieron de acompañantes a diversos platos típicamente mediterráneos. La indicación geográfica Vino de la Tierra Valles de Sadacia reivindica

la nobleza de los vinos blancos elaborados con uvas Moscatel, tanto de Grano Menudo como de Alejandría, unos vinos de excelente calidad y prestigio en los mercados. La gran intensidad aromática es su rasgo distintivo. La profundidad de sus notas frutales se conjuga con el frescor de los aromas a flores de campo. En boca, son muy apreciados por su elegancia y finura. Se comercializan los siguientes tipos: secos, dulces, semise- cos y semidulces.



### Ceremonia de inauguración Aranleón, una realidad



A rededor de ochocientas personas asistieron a la apertura al público de la Bodega Aranleón, ubicada en la localidad de Los Marcos, en el municipio Venta del Moro (Valencia). De esta manera, Aranleón se une al movimiento pionero de enoturismo que está generando una progresiva visibilidad de la riqueza de esta hermosa zona. La ceremonia de inauguración, tras cinco años de trabajo concienzudo y silencioso, fue presidida por la directora general de Comercialización Agraria de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana, Marta Valsangiacomo Gil, quien acudió en representación de la Consellera, Maritina Hernández. La directora calificó el día como importante para la viticultura valenciana, y aún más para Utiel-Requena, que luce sus vinos como embajadores de lujo en todo el mundo. María Sancho Sánchez, gerente de Aranleón, expresó que la ceremonia tenía el propósito de celebrar el apoyo de quienes creyeron en el sueño de un equipo profesional, miembros que han ido tejiendo los tres vinos que Aranleón ofrece a los aficionados: el pionero

Aranleón Solo, gestado a ritmo de caracol; el Árbol Blanco, que representa un particular homenaje al valor del equipo, y el *benjamín*, Aranleón Selección 2006, que salió a mediados de mayo al mercado. Emiliano García, administrador de la bodega, agradeció la acogida de la comarca, del personal, los colaboradores y todos los implicados en el proyecto Aranleón, cuyo apoyo hace posible la mejor unión: vino y amistad. Como homenaje al público presente en la bodega, se presentó la cuarta añada de Aranleón Solo.



Emiliano García (izda.) y María Sancho (dcha.), administrador y gerente de Aranleón, respectivamente, junto a Marta Valsangiacomo Gil, directora general de Comercialización Agraria de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana.

## Dinastía Vivanco Paraíso documental en la Red

La Fundación Dinastía Vivanco presentó en la Casa de América de Madrid el portal docs.dinastivivanco.com en un acto presidido por los académicos de la RAE Víctor García de la Concha y Carmen Iglesias, patronos de la Fundación, como Ferran Adrià, Valentín Fuster o André Tchernia, entre otros. Con sólo un clic, el portal ofrece gratuitamente un paraíso documental sin preceden-

tes. El Centro reúne más de 8.000 monografías en diversos idiomas, varios incunables, miles de fotos y postales, documentos sonoros y audiovisuales, colecciones numismáticas y filatélicas de gran interés, revistas, diarios y publicaciones de actualidad, novedades editoriales... Estos fondos documentales brindan una visión global del vino y la cultura desde prismas muy heterogéneos e interesantes.



## Valduero, a examen

La Asociación de Sumilleres de Madrid organizó, en el Instituto de Formación Empresarial de la Cámara de Comercio, una cata con los vinos de la bodega Valduero a la que acudieron 25 profesionales de la capital. Yolanda García Viadero, consejera delegada y enóloga de la bodega burgalesa, fue la encargada de presentar los vinos a degustar y analizar: Valduero Reserva 2004, Valduero Reserva Premium 2001 «6 años», Valduero Gran Reserva, García Viadero Blanco 2007, Valduero 1 Cepa 2005, 9 Sobresaliente (Blanco Light) y Arbucala. Tras la cata, los

sumilleres juzgaron cada uno de los vinos presentados. Todas las catas fueron positivas. Los que más gustaron fueron Valduero 1 Cepa 2005 y Valduero Reserva 2004. Al ter-



minar, Luis García de la Navarra, presidente de la Asociación, le hizo entrega de una distinción a Yolanda García Viadero.

## Grappa Sassicaia El espíritu de la vida

Hay familias que forman parte de la historia de la enología. La familia Incisa della Rocchetta, con su vino Sassicaia, es el símbolo de la Italia vinícola, y la familia Poli se empeña, desde hace años, en la revalorización del más italiano de los destilados, la grappa. Unidas, forman el proyecto Grappa Sassicaia para crear un producto armonioso fruto del equilibrio entre la naturaleza y la acción del hombre. La calidad de los orujos de Cabernet del Sassicaia, la destilación en alambiques de cobre a ciclo «discontinuo» y la crianza de cuatro meses en madera dan a esta exclusiva grappa un elevado valor orgánico que se caracteriza, como el vino que le da origen, por su equilibrio y elegancia. L'Emporium de Garda Import se encarga de la distribución de la Grappa Sassicaia.



## Hay vinos que hacen historia.

Cada vino tiene una historia, comienza en el momento en que nuestros agricultores recogen a mano las uvas más selectas y termina cuando usted decide descorcharlo. En Bodegas Arúspide trabajamos para que cada uno de nuestros relatos tenga un final feliz en su boca y nariz, obteniendo como resultado la familia Agora, nuestros vinos más premiados.

Descubra a los protagonistas de la colección en [www.aruspide.com](http://www.aruspide.com)

SHOPPING

# Saber, catar y gozar

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



**LA NARIZ DEL VINO**, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse.



Existe un segundo kit para especialistas, que contiene doce aromas para definir los defectos del vino, desde el acorchado al azufre.

## LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"



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

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

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



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

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 l.minaya@opuswine.es

# El vino como terapia

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



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

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

Las presentaciones **The Luxury** pueden ser más sencillas, desde un solo producto a combinaciones aromáticas como la que incluye una pastilla de Jabón de extracto de Vino y un ambientador doméstico en ese elegante formato que es la vaporización a través de palillos de madera absorbente que hay que girar cada cierto tiempo, cuando se secan.



Viene igualmente en compañía de la Agenda Bodega para tratamientos hidratantes. (Ref. 315/25) **14,60 €**

# La ayuda del nitrógeno

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



Precio: **2.081,32 €**

## De buen grado

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

Ref. 540/01: **5 €**.



## Para enfriar a pilas

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

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

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

Precio: **60 euros**.



## Lo más ingenioso

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

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



## Para doce botellas

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



## Para seis botellas

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

Medidas: 26x50x41,5 cm.

Precio: **142 euros**.

## Lo más exquisito

El decantador no es un adorno, ni un simple separador de posos, sino un pulmón de acero para insuflar vida, oxígeno, a un vino dormido o hibernado. Koala Internacional, ofrece un complemento que viene a acelerar y perfeccionar esa función del decantador. Es un aireador fabricado en cristal de Bohemia, un curioso embudo que distribuye el vino hacia las paredes del decantador y produce así un plus de oxigenación. Los detalles se pueden encontrar en [www.koala.es](http://www.koala.es)

Ref. K-4012: **9,80 €**



## Sacacorchos

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

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

Modelo Gulliver. Precio: **10 €**.

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

FG 46. Precio: **5 €**.

## Maletín de cata

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



## Para abrir y degustar

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

Ref. PV-WK101: **99 €**





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   |
|---|---|--|--|
| CAVA ALTA<br>San Lorenzo de El Escorial<br>(Madrid) | Mar de Frades Albariño '07<br>Viña Sol '07<br>Sanz Verdejo '07                            | Pago de los Capellanes '05<br>Pago de Carraovejas Cr. 05                       |  |
| ECOLICOR<br>Madrid                                  | Olvena Gwürtztraminer '06<br>Morlanda '06<br>Organistrum '06                              | Quijote '05<br>Baigorri Cr. '03<br>Cruz de Alba '04                            | Burmester White Port<br>P.X La Cañada<br>NP Reina M <sup>a</sup> Cristina          |
| EL CELLER DE LA RIBERA<br>Barcelona                 | Grans Cardiel Rueda Verdejo '07<br>Castro Valdés Sin Palabras '07<br>Gessamí '07          | Pago de los Capellanes Roble '07<br>Lagar de Isilla Cr. '04<br>Mano a Mano '06 | Etim Garnacha Tardana Blanca '06<br>Mataró Dolç '06<br>Dolç de Mendoza             |
| HIDALGO 56<br>San Sebastián                         | Venta D'Aubert Viognier '06<br>Pezas de Portela Godello '05<br>Txacoli Txomin Etxaniz '07 | Beryna '06<br>San Román '04<br>Tierras de Luna '04                             | Par Vino de Naranja<br>P.X. El Candado de Valdespino<br>P.X. Hidalgo               |
| LA ALACENA MANCHEGA<br>Albacete                     | Hoya Hermosa Chardonnay '07<br>Blas Muñoz Chardonnay F.B. '07<br>Barbasol Aguja           | Matamangos Cr. '03<br>Vitis Natura '05<br>Hoya Hermosa Petit Verdot '06        | Dolç D'Octubre<br>Espumoso Finca Labajos Macabeo<br>Barbarosa Ros. Garnacha-Tempr. |
| MALVASÍA<br>Palma de Mallorca                       | Nou Nat '07<br>Prado Rey Verdejo '07<br>Nora '06  | Sentido '06<br>Sierra Cantabria Cuvée Esp. '03<br>Ses Marjades '04             | Par Vino Naranja<br>Ambrassia Malvasia Dolç '05<br>Freixenet Cuvée D.S. '03        |
| PARISIENNE<br>Boadilla del Monte (Madrid)           | Belondrade y Lurtón '07<br>Itsasmendi nº 7 '07<br>Fillaboa '07                            | Pago de los Capellanes Cr. '05<br>El Vinculo Cr. '05<br>Tagonius Cr. '06       | Moscato D'Asti Espumati<br>P.X. Viña 25<br>Ochoa '07                               |
| RESTAURANTE ÁLVAREZ<br>Albacete                     | Viña Aljibes '07<br>Libalis '07<br>Carrasviñas '07  | Ducado de Plata '06<br>El Vinculo '04<br>Los Aljibes '04                       | Ducado de Plata Brut Nature<br>Finca Minateda Syrah Dulce                          |

## 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:** ÁLVAREZ, ASADOR CONCEPCIÓN, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfáfar), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquién), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA). LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (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 Sadurn d'Anoia), BEBOP (Sant Cugat del Vallés), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Calaf), MESON CINCO JOTAS, RIBELRO, RTE. LUA (Pto. de Soller- 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, 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 (Vasa de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (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), TURGALIA 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 Henares), ALCALDE, ALOCHE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA ZAODA (Las Rozas), CAVA ALTA (San Lorenzo de El Escorial), COMEDOR GRUPO CONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL Balcón de Alcalá, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), CASTILLO DE MONJARDÍN (Villamayor), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sépulveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambils). **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), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, XEU SEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEKA (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:** LA ALCACENA MANCHEGA, 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 TENDETETA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA VINOTECA (Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Almería:** BODEGA CORTIJO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGU (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 (Mérica). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera ), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA 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 MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurn d'Anoia), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓ, 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:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (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 (Torreolla de Montgri), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavin), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (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), ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUESITICES LA RIOJANA (Moralzarzal), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, HISPANOBODEGAS, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO,48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), MANTEQUERÍA ANDRÉS, 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), SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (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 ARDO-ETXEA (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 (Ribadavia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, DAMA JUANA, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECTA 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:** ALCACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

Juvé y Camps

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



CAVA  
BRUT  
12% vol.  
**GRAN**  
**Juvé y Camps**  
PROPIETAT D'ESPIELLS - SANT SADURNÍ D'ANOYA ESPANA

# RIEDEL

THE WINE GLASS COMPANY



euroselecció, S.L.

