

miVino

NÚMERO 133

SEPTIEMBRE DE 2008

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
GALLO DE CORRAL
DE TODA LA VIDA



Bodegas Ejemplares
AVELINO VEGAS

Práctica de Cata
ALBARIÑO
BRANDAL BARRICA

Txacoli
LA FRESCURA QUE
DEL MAR VINO

TINTOS “ROBLE”
LA MADERA
JUSTA

CONDE
DE VALDEMAR

CUANDO LA RIOJA
SE HACE VINO.



BODEGAS
VALDEMAR

www.valdemar.es

REDACCIÓN

DIRECTOR
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
SUBDIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es
COORDINADORA GENERAL:
Ana Ramírez
a.ramirez@opuswine.es
DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es
DIRECTOR DE ARTE
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es
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 VINO
- 23 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

BODEGAS EJEMPLARES AVELINO VEGAS

Crece la empresa y, para sustentarla, también el viñedo. Han plantado en un cerro ventilado 32 hectáreas en espaldera, la labor primordial desde hace tres años, aunque, como hasta ahora, las excelentes uvas proceden de sus vecinos segovianos que han conservado viñas añosas diseminadas plantadas en vaso.



CATA DE TINTOS “ROBLE” UN ESLABÓN NECESARIO

Desde hace años, un nuevo tipo de vino alegra nuestras copas. Va de tribu experta, adulta y sin complejos, alardea de sus atributos con esa osadía juvenil de querer comerse el mundo, de agradar a base de exhibir vivos colores, músculos y aromas. Se comporta como si su fuerza y vitalidad no se acabaran jamás. Es el tinto “roble”,

basado en la libre expresión de su frutalidad, sin que la suave crianza en barrica a la que se somete distorsione su potente expresividad varietal. Atrae con su gama aromática, su toque de madera justo para ser su sostén tánico y servir de deleite aromático, su vigor sostenido, aunque nada agresivo, para que el trago resulte gozoso.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

La dulce levedad del roble

Con esto de la madera ocurre como en la película “Los hermanos Marx en el Oeste”: nuestros bodegueros parecen embarcados en una carrera vertiginosa para ver quién tiene más y mejor madera... ¡que es la guerra del roble! No hay vino nuevo, sobre todo si se trata de un tinto con poderes, que no alardee de tan noble árbol genealógico. Y así, las cifras del parque de barricas nuevas de La Mancha, por poner un ejemplo esclarecedor, ya que se trata de una zona donde imperaban hasta hace poco las tinajas de barro, no tienen parangón en Europa. Eso sin contar con la renovación que no cesa de la enorme pila de madera de primer uso utilizada cada año en Rioja y Ribera del Duero. Y es que no hay bodeguero ni zona vitivinícola que se precie que no tire de talonario y compre barricas nuevas, francesas a ser posible, ¡faltaría menos! Parece como si la madera tuviera la virtud cristiana de hacer bueno el vino mediocre. Los resultados pueden ser, sin embargo, funestos. Hay vinos que presumen de su roble a costa de ahogar todo recuerdo frutal. Existen tostados tan subidos de tono que achicharran la complejidad aromática del vino más pintado. Y resulta cada vez más habitual tropezarse con tintos de paladar seco como un leño, sencillamente porque la aportación del roble ha superado toda prudencia. Quizás no estaría de más, en tiempo de madera a todo trapo, recordar que el aporte fundamental de la barrica no consiste en añadir notas aromáticas de coco, vainilla, humo y torrefactos, tanto más gratuitos cuanto más destacados, sino la de fijar, consolidar, estructurar y dar patente de longevidad a los vinos, permitiendo que su paisaje aromático se exprese con nitidez y complejidad en el tiempo. Una evolución que pide tanta mesura en la madera nueva como potencia en la fruta original. Uno de los motivos de este desenfreno lo tienen las rígidas reglamentaciones de las denominaciones de origen para catalogar los “crianzas”. Por eso los bodegueros de mente abierta y sagacidad comercial han lanzado un nuevo tipo de tinto “roble” con leve pero trascendental paso por madera. Tintos que sin perder juventud ganan en madurez y enjundia. No serán “crianzas”, pero en muchos casos saben mejor y son más baratos.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



LOS MEJORES TINTOS “ROBLE”

Un eslabón necesario

Desde hace años, un nuevo tipo de vino alegra nuestras copas. Va de tribu experta, adulta y sin complejos, alardea de sus atributos con esa osadía juvenil de querer comerse el mundo, de agradar a base de exhibir vivos colores, músculos y aromas. Se comporta como si creyera que su fuerza y vitalidad no se acabarán jamás. Es el llamado tinto “roble”, un vino basado en la libre expresión de su frutuosidad, sin que la suave crianza en barrica a la que se somete distorsione su potente expresividad varietal. Atrae con su extraordinaria gama aromática, con su toque de madera justo para ser su sostén tánico y servir de deleite aromático, con su vigor sostenido, aunque nada agresivo, para que el trago resulte gozoso. Desde hace bastante tiempo puebla las estanterías de las vinotecas y las mesas de los restaurantes con tanto éxito que con frecuencia es consumido antes de que la nueva cosecha lo sustituya. De ese modo se puede disfrutar de un vino joven más tiempo, pues en algunos casos llega a aguantar hasta tres o cuatro años. En la terminología que emplean las denominaciones de origen, es un tipo de vino que no está contemplado, no es vino joven en el sentido estricto de la palabra ni tampoco en su tipología, porque gracias a su aporte tánico pueden conservarse un par de años más sin problemas. Tampoco pertenece a los llamados “crianza”, ya que generalmente poseen menos de los seis meses que exige la ley. Simplemente es el eslabón necesario para que el consumidor pase del tinto joven a otras crianzas con mayor complejidad.

UN TIPO QUE CONVENCE

Una ojeada al panorama nacional nos hace deducir inmediatamente que este vino tinto convence a todos: a las bodegas, porque no tienen que tener tanto capital inmovilizado para ofrecer sus vinos más hechos, y, sobre todo, al consumidor, que habitualmente disfruta de los vinos donde prima la juventud y deja para ocasiones especiales aquellos productos de más enjundia y mayor complejidad.

Especialmente de aquellas denominaciones de origen que fueron pioneras en “aligerar” sus crianzas, como Ribera del Duero y Castilla-La Mancha, en especial su Vino de la Tierra de Castilla, nomenclatura donde se refugian la mayoría de los vinos de corte moderno de esa comunidad. La Ribera los puso de moda en buena hora y su éxito fue

tan rotundo que hay bodegas que ya no se conciben sin sus afamados “roble”. Como Pago de los Canónigos, que a pesar del formidable peso y calidad de todos sus productos, tiene el éxito asegurado con su “roble”. Otro tanto ocurre con la bodega de los Hermanos Sastre, con el Bracamonte que elabora el grupo Yllera, con Carmelo Rodero, con el único ribereño (hasta la fecha) que nace en la provincia de Segovia, el Pérez Veros.

UNA VARIADA E IRRESISTIBLE OFERTA

Se pueden encontrar tintos “roble” de las zonas más diversas y de las variedades más extrañas. Desde Requena nos llega ese raro Pinot Noir llamado Bassus que determina la excelente visión de futuro de Pablo Osorio, enólogo de ideas claras. Si miramos la excelente disposición de la Mencía berciana que parece hecha a la medida para elaborar este tipo de vinos, muy bueno el Pétalos del Bierzo, así como el Baltos y el Pittacum. ¡Y qué decir de La Mancha, donde proliferan estos vinos de gran calidad a unos precios realmente tentadores! Uno de ellos, el Misterio de Fontana, está tan bien presentado que parece necesario mirar dos veces el precio para estar seguro de no haberse equivocado. Proliferan también en las islas Canarias, donde parece que la Listán se encuentra muy a gusto si siente sólo el perfume del roble. Un buen ejemplo es el magnífico Gran Tehyda, de la Orotava. Un vino que ya desde su nombre y su moderno *look* parece acercarse a la juventud es el cariñena Blue Jeans que elabora la nueva bodega Prinur. Fresco, vivo, apetecible y perfumado. Si a estas alturas alguien no se cree todavía la revolución que ha tenido el sureste y la Monastrell, que pruebe el jumillano Casa Castillo o el yeclano Hécula de la bodega Castaño. Quedará plenamente convencido. Y sobre todo se rendirá al placer entre originales perfumes y taninos de seda.

Hay bastantes más para resaltar, y sólo el poco espacio de que disponemos nos lo impide. Por eso no se extrañe, amigo lector, de la proliferación *manitas* en la cata (símbolo que utilizamos para definir la relación calidad-precio de los vinos probados), inusual en cualquier número que no trate de vinos de este porte. No nos ha dado un ataque de generosidad, es que la mayoría de estos vinos sin duda lo merecen. Prueben y comprueben.



CATA DE TINTOS "ROBLE"

D.O. ALICANTE

DOMINO DE LA PESETA 2006 €€
 Dominio de la Peseta. Tel. 968 781 812
 Cierta dominancia del roble sobre los aromas de frutos maduros (frambuesa) y monte bajo. Goloso paso de boca, pulido, agradable final.

D.O. BIERZO

BALTOS 2006 €€€
 Dominio de Tares. Tel. 987 514 550
 Frutosidad notable (cereza, frambuesa), madera especiada, buena estructura y tanino suculento. Amplio y aromático.

PÉTALOS DEL BIERZO 2006 €€€
 Descendientes de J. Palacios. Tel. 987 540 821
 Muy varietal, se aprecia la viveza de una buena Mencía, especiado (canela, chocolate amargo). Con estructura y carnosidad. Largo.

TILENUS ENVEJECIDO EN ROBLE 2006 €€€
 Estefanía. Tel. 987 420 015
 Tiene una madera algo dominante, frutas rojas, notas florales y regaliz. Carnoso y con volumen en boca, con un tanino maduro y expresivo.

D.O. CALATAYUD

GARNACHA DE FUEGO 2007 €€€
 Ateca. Tel. 661 419 719
 Se podría llamar Garnacha de libro, porque su preciosa nariz nos ofrece esa fruta madura y llena el paladar con equilibrio, carnosidad y alegría.

D.O. CAMPO DE BORJA

COTO DE HAYAS TEMPRANILLO-CABERNET 2007 €€€
 Aragonesas. Tel. 976 862 153
 Una nariz fragante que recuerda a la maceración (fresas, moras violetas) Bien equilibrado, muy vivo y sabroso.

D.O. CARIÑENA

AYLÉS MERLOT-TEMPRANILLO 2006 €€
 Señorío de Aylés. Tel. 976 140 473
 Algo cerrado, resaltan aromas de hojarasca, balsámicos. Es ligero en el paso de boca, goloso, agradable final.

BLUE JEANS 2007 €€€
 Prinur. Tel. 976 621 039
 Un vino muy sugerente, vivo y con cierta complejidad, tanto en nariz como en boca, fruto de las diversas variedades que lo componen.

PARDINA 2006 €€
 Victoria. Tel. 976 621 007
 Si se airea unos minutos aparecen recuerdos de fruta roja madura, especias, monte bajo. En boca, sabroso y cálido.

D.O. JUMILLA

CASA CASTILLO MONASTRELL 2007 €€€
 Casa Castillo. Tel. 968 781 691
 Un monastrell diferente, fresco, vivo. Espectacular en nariz, notas de fruta carnosa, hierbas aromáticas. Intenso, carnoso, muy expresivo.

JUAN GIL 2007 €€€
 Juan Gil. Tel. 669 366 598
 Aromas de fruta madura (albaricoque, ciruelas, uvas) ensamblados en una madera especiada, leves tonos de humo. Con cuerpo y goloso.

MONASTERIO DE SANTA ANA MONASTRELL 2006 €€
 Casa de la Ermita. Tel. 968 783 035
 Excelente nariz de una Monastrell clásica: melocotón, orejones, cacao, notas especiadas. Goloso, pulido, envolvente y agradable final.

D.O. LA MANCHA

CANFORRALES SELECCIÓN 2006 €€€
 Campos Reales. Tel. 967 166 066
 Intensos aromas de fruta roja, tonos ahumados y especiados (vainilla). Muy equilibrado, fresco y sabroso; amplio paso de boca.

FINCA ANTIGUA TEMPRANILLO 2006 €€
 Finca Antigua. Tel. 969 129 700
 Aromas de mora y grosella con un fondo de vainilla. Untuoso, con un tanino bien trabajado y pulido.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2007 €€
 Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800
 Intensidad aromática, moras, grosellas, tostados, notas florales... Fresco y de gran viveza, agradable y frutoso final.

D.O. MÉNTRIDA

CONDES DE FUENSALIDA ROBLE 2005 €€
 Condes de Fuensalida. Tel. 925 78 48 23
 Fruta compotada, aunque domina un poco la madera en nariz. Goloso y de paso fácil.

DESTIEMPO 2006 €€€
 A. Bombal. Tel. 952
 Potentes aromas de frutillos del bosque (casís, frambuesa) junto a una madera comedida. Goloso y con cuerpo, amplio final.

D.O. NAVARRA

OCHOA TEMPRANILLO-GRACIANO 2005 €€
 Ochoa. Tel. 948 74 00 06
 Bien ensamblado en nariz, aromas de frutillos y tonos especiados. Estructura media, suaves taninos maduros que envuelven el paladar.

D.O. PLA DE BAGES

ABADAL CABERNET FRANC-TEMPRANILLO 2007 €€€
 Abadal Masíes d'Aviný. Tel. 938 757 525
 Excelente combinación de variedades, resulta un vino muy frutoso hábilmente protegido por notas especiadas. Sabroso, fresco, mineral.

D.O. RIBERA DEL DUERO

BRACAMONTE ROBLE 2006 €€€
 Bracamonte. Tel. 983 868 097
 Muy frutal, notas de regaliz bien combinado con una madera especiada. Poderoso y con carácter, tiene un paso de boca fresco.



premios **JOVEN**
airén

el blanco de los sentidos

2007



segundo premio

FIERABRAS

Gardel Bodegas, S.L.
C/ Toledo, 2
Las Mesas,
CUENCA
t: 967 155 592 1669 412 537
fax: 967 155 592
www.bodegasgardel.com
e-mail:comercial@bodegasgardel.com



primer premio

TEJERUELAS

Mercanfil Marín Perona, S.L.
C/ Virgen, 94
Valdepeñas,
CIUDAD REAL
t: 926 313 192
fax: 926 313 347
www.desarrollonet.com/
bodegamarin
e-mail: bodega@merfil.com



tercer premio

REZUELO

Coop. Rezuelo Bodegas
C/ San Miguel, 36
Membrija,
CIUDAD REAL
t: 926 636 616
fax: 926 637 475
e-mail:anacoreador@hotmail.com



segundo premio

**SEÑORÍO
DE LOS SANTOS**

Hnos. Delgado
Explotaciones, S.L.
C/ Villarobledo, 37
Socuéllamos,
CIUDAD REAL
t: 629 045 129
fax: 926 532 645
e-mail:info@bodegaehd.com



segundo premio

TOMILLAR

Coop. Virgen de Las Viñas
Ctra. Argamasilla, s/n
Tomaloso,
CIUDAD REAL
t: 926 504 585
fax: 926 512 130
www.vinostomillar.com
e-mail: sidra.rodriguez@
vinastomillar.com



tercer premio

ALCARDET

Coop. Ntra. Sra. del Pilar
C/ Extramuros, s/n
Villanueva de Alcardete,
TOLEDO
t: 925 166 375
fax: 925 166 611
e-mail:alcardet@tera.es

Los premios "JOVEN AIRÉN" 2007 fueron adjudicados
en el 29º concurso de vinos de Castilla-La Mancha

CATA DE TINTOS "ROBLE"

CALLEJO 2006 (€€€€)

Félix Callejo. Tel. 947 532 312

Necesita aire para ofrecer mejor su frutuosidad (mora y frambuesa). Agradablemente carnoso con un paso de boca muy suave y consistente.

FIGUERO 4 2006 (€€€)

Viñedos y Bodegas García Figuero. Tel. 947 542 127

Buena intensidad aromática, notas de frutillos rojos y especias muy comedidas. Fresco y carnoso paso de boca.

FINCA RESALSO 2007 (€€€)

Emilio Moro. Tel. 983 878 400

Notas especiadas en una fruta roja en sazón, fondo de regaliz, aromas que son el preludio de una boca ligera y fresca.

LA PLANTA 2007 (€€€€)

Arzuaga Navarro. Tel. 983 681 146

Magnífica expresión aromática, frambuesas, grosellas, moras y limpias notas especiadas. Carnoso y con cuerpo, pleno pero sin cansar.

MELIOR 6 MESES 2006 (€€€)

Matarromera. Tel. 983 107 100

Es un vino con muy buena estructura y complejidad (notas de tabaco, fruta roja, especias). Sabroso, potente, de amplio paladar.

PAGO DE LOS CAPELLANES 2007 (€€€€)

Pago de los Capellanes. Tel. 947530068

Aromático, sabroso y con esa punta de acidez que aporta una frescura única. Largo y deliciosamente vivo.

PÉREZ VEROS 2006 (€€)

Viñedos y Bodega de Aldekoa. Tel. 921 121 075

Frutos rojos, notas balsámicas, especiados, regaliz. Sabroso, con la frescura y alegría de los vinos jóvenes.

PRADOREY 2006 (€€€)

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900

Predominan los tonos de maderas especiadas, frutillos silvestres no muy maduros. Paso de boca goloso, agradable final.

PROTOS 2007 (€€€€)

Protos. Tel. 983 878 011

Excelente fruta madura (mora, ciruela), madera especiada (vainilla) Sabroso y succulento, final amplio, recuerdos de regaliz.

RECOLETAS 2006 (€€€)

Recoletas. Tel. 983 687 017

Goloso en nariz con frutas rojas (cerezas, frambuesas) y toques lácteos. Potente y fresco en boca, con tacto suave y final afrutado.

SERVILIO 2006 (€€)

Servilio. Tel. 983 87 00 62

Con carácter varietal, aromas de frutillos rojos (frambuesa, arándano), recuerdos lácteos. Fresco paso de boca, equilibrado y suave.

SEÑORÍO DEL CID 2006 (€€)

Señorío del Cid. Tel. 956 855 211

Frutillos silvestres bien acompañados de notas especiadas y balsámicos. Amable y sabroso, final muy aromático.

VIÑA SASTRE 2007 (€€€€)

Hermanos Sastre. Tel. 947 54 21 08

Recuerdos de fruta negra madura, especias y tonos lácteos. Muy fresco en el paso de boca, tanino expresivo y sabroso.

D.O. RIBERA DEL GUADIANA

ATTELEA 2007 (€€€)

Ruiz Torres. Tel. 924. 36 90 27

Ciruelas y uvas sobremaduras con fondo tostado. Boca agradable y sencilla.

D.O. RIBERA DEL JÚCAR

CASA GUALDA PLUS ULTRA 2006 (€€€)

Nuestra Señora de la Cabeza. Tel. 969 387 173

Muy sutil en nariz, aromas de frutillos negros, violetas, especias. Bien estructurado en boca, carnoso, tanino maduro y expresivo.

D.O.C. RIOJA

LA VENDIMIA 2007 (€€€€)

Palacios Remondo. Tel. 941 180 207

Finos aromas de fruta roja envueltos en una prudente madera especiada. Equilibrado y elegante paladar con tacto de seda.

D.O. SOMONTANO

ENATE CABERNET-MERLOT 2006 (€€€)

Enate. Tel. 974 302 580

Aromas de cereza madura, especias (vainilla y pimentón). Tiene un paso de boca goloso, ligero, de agradable final aromático.

LAUS 2007 (€€)

Laus. Tel. 974 608 565

Aromas de frutillos, de tostados y especias. Un vino fresco, sabroso, que discurre vivo en el paso de boca.

D.O. TORO

SOBREÑO 2006 (€€€)

Sobreño. Tel. 980 693 417

Muy expresivo, mermelada de mora, especias y regaliz. En boca, redondo, sabroso, equilibrado, con un amplio y aromático final.

COLEGIATA BARRICA 2006 (€€)

Fariña. Tel. 980 57 76 73

Potente nariz, destaca la fruta roja: guindas, mora, notas de regaliz y especias. Es sabroso, envolvente, amplio y perfumado.

D.O. UCLÉS

MISTERIO DE FONTAL 2006 (€€€)

Fontana. Tel. 969 125 433

Es una cesta de arándanos en nariz, acompañados de tonos tostados y regaliz. Muy buen paso de boca, con cuerpo, fresco y amplio.

D.O. UTIEL-REQUENA

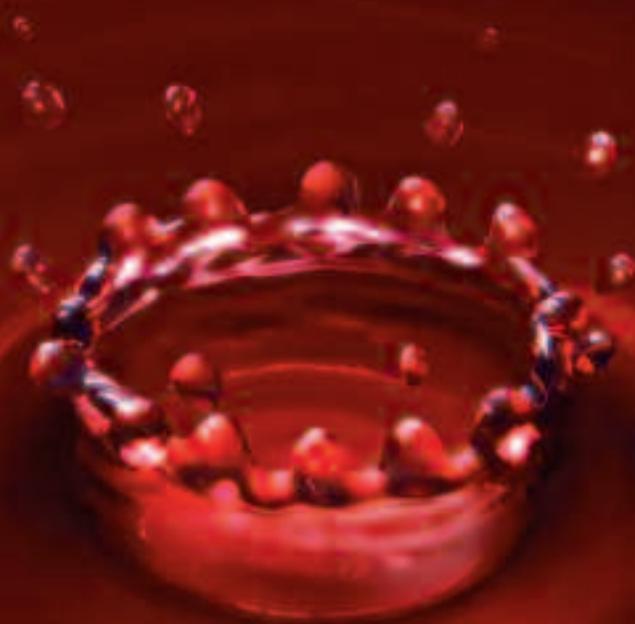
MARTÍNEZ BERMELL 2007 (€€€)

Vera de Estenas. Tel. 962 171 141

Un vino que no cansa, muy vivo y alegre. Sus aromas recuerdan la mora, el casis, la menta. Excelente viveza y frescor en boca.



TORRES



100 Aniversario



© Copyright Iquias Barrios S.A.



El vino sólo se disfruta con moderación.

ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO



BARCELONA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 93 200 87 63
e-mail: ccvbcn@torres.es

MADRID
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 914 017 762
e-mail: ccvmad@torres.es

STA CRUZ DE TENERIFE
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 922 59 52 00
e-mail: ccvtf@torres.es

PALMA DE MALLORCA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 971 777 254
e-mail: ccvpalma@torres.es

VALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 412 297
e-mail: ccvvalencia@torres.es

BASSUS 2007 €€€€👍

Hispano + Suizas. Tel. 661 894 200
Delicados aromas de una Pinot Noir exuberante, casis, tonos florales, especias. Muy sabroso y equilibrado, profundo.

D.O. VALDEPEÑAS**ÁGORA 2007** €€

Arúspide. Tel. 926 347 075
Tiene el limpio carácter de una frutuosidad deliciosa, fresco, muy ágil en el paso de boca, final aromático.

D.O. VALLE DE LA OROTAVA**GRAN THEYDA 2007** €€€€👍

Valleoro. Tel. 922 308 600
Posee una fresca frutuosidad bien compensada con los tonos especiados; sabroso y muy vivo en el paso de boca. Final balsámico.

D.O. VINOS DE MADRID**GREGO 2006** €€€€

Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030
Hay un conseguido equilibrio entre la fruta (moras) y la madera que le confiere elegancia. Sabroso y armónico en el paso de boca.

TISOL 2006 €

Castejón. Tel. 918 710 264
Buena expresión de la Tempranillo, aromas de mora y notas especiadas. Tiene un paso de boca carnoso y sugerente.

D.O. YECLA**HÉCULA 2006** €€€👍

Castaño. Tel. 968 791 115
Un vino sabroso y vivo. Domina la fruta madura, recuerdos especiados. Carnoso, con un tanino expresivo que envuelve el paladar.

V.T. BAJO ARAGÓN**EVOHÉ 2007** €€

Leceranas. Tel. 976 461 056
Aromas de frutillos rojos, notas de especias dulces. Armónico y estructurado y ricos taninos maduros, aromático final.

V.T. VALLE DEL CINCA**VERANZA 2007** €€

Bodega Nuviana. Tel. 974 478 800
Aromas de fruta roja, monte bajo y notas especiadas. Cuerpo medio y paso de boca goloso. Agradable final, pleno de frutuosidad.

V.T. DE CASTILLA Y LEÓN**ALAIA 2005** €€€€👍

Dehesa de Rubiales. Tel. 980 66 70 95
Potentes aromas de fruta roja y monte bajo, especias. Es sabroso y vivo por la fresca acidez, amplio y muy armónico.

CUVI 2007 €

Los Curros. Tel. 983 86 80 97
Nariz potente en la que sobresale la fruta madura, tonos de regaliz. Sabroso y fácil de beber.

ESTAY 2005 €€€👍

Dominio Dostares. Tel. 987 514 550
Aromas de fruta madura (melocotón) y monte bajo. Bien estructurado, jugoso y succulento, tanino muy expresivo.

V.T. DE CASTILLA**BONJORNE 2005** €€€👍

Bonjorne. Tel. 967 114 903
Excelente nariz, recuerdos de frutillos negros y notas especiadas. Es muy sabroso en el paso de boca, tanino maduro y final pleno de aromas.

ERCAVIO TEMPRANILLO 2006 €€€👍

Mas que Vinos Global. Tel. 941 302 614
Espléndido abanico aromático, mora, arándano, flores, especias, todo muy nítido. Goloso, equilibrado y pulido, de amplio final.

FINCA LA ESTACADA 2006 €€€€

Finca La Estacada. Tel. 969 327 099
Potentes aromas de frutos rojos y notas florales priman sobre una madera que asoma tímida. Carnoso, vivo y fresco en el paso de boca.

LA CRUZ DE FINCA LORANQUE 2005 €€

Finca Loranque. Tel. 669 476 849
Algo cerrado, necesita respirar para darnos sus aromas de guinda confitada, de monte bajo, paso de boca sabroso y amplio.

MARTÚE 2006 €€€€👍

Martúe. Tel. 925 123 333
Si lo aireamos con tiempo, gozaremos de su frutuosidad, de sus notas especiadas, de su sabroso paso de boca, de su amplitud aromática sin cortapisas, a lo grande.

TEMPO DE MONT-REAGA 2007 €€€👍

Mont-Reaga. Tel. 645 769 801
Profundos aromas de moras en confitura, madera apenas marcada. Goloso, suave, de agradable, limpio y aromático final.

VINA ALJIBES 2006 €€

Finca Los Aljibes. Tel. 918 843 472
Aromas de frutos rojos y monte bajo, recuerdos especiados. En boca es agradablemente carnoso y con buen carácter frutal.

VOLTEO 2006 €

Rozam. Tel. 967 445 027
Necesita mucho aire. Si se le proporciona, ofrece notas florales, fruta madura, especias, regaliz. Es de agradable paso y fácil de beber.

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



Sensaciones Espacios Aventuras Enigmas Lugares Personas Placeres

X Descubrir





La tercera generación, la nieta de Avelino Vegas, se prepara ya como enóloga siguiendo el ejemplo de sus padres, Fernando y Ana, para asistir al estreno de la nueva bodega. Se ha levantado en tiempo récord frente a la primitiva y sus líneas clásicas y la vigería espectacular son garantía de respetuosa continuidad y brillante futuro.

El edificio diseñado por Maribel, ingeniera agrónoma, nieta de Avelino Vegas, recibe los últimos toques para albergar la próxima vendimia. Un muro de sólido hormigón de Montespina se coloreará en el mismo granate que su vecina Fuentespina para completar el conjunto, que es la base de la economía y la vida de Santiuste.

El corazón segoviano de Rueda

Crece la empresa y, para sustentarla, también el viñedo. Han plantado en un cerro ventilado 32 hectáreas en espaldera, cuidadas como un jardín y flanqueadas por rosales, fieles y bellos guardianes, para que den aviso de cualquier peligro que pudiera afectar a la viña, ya que son más delicados. Ha sido la labor primordial desde hace tres años, aunque, como hasta ahora, las excelentes uvas proceden de sus vecinos segovianos que han conservado viñas añosas diseminadas plantadas en vaso en los ribazos, junto a los caminos, en los bodeques imposibles que dejaban libres las tierras fértiles delicadas al cereal. Porque la uva siempre ocupaba los peores sitios, los que con el tiempo se demostró que la obligaban a defenderse, a autorregularse, y así dar lo mejor de sí. Con esas mismas uvas empezó su andadura Avelino Vegas hace más de medio siglo asoleando el vino en damajuanas tal como marcaba la tradición de aquellos Rueda ambarinos.

LA VERDEJO SEGOVIANA

Cuentan que la uva Verdejo llegó a estas tierras en manos de los árabes, desde África, y con la Reconquista pasó a manos de los repobladores venidos sobre todo de La Rioja. Por eso tantas villas del lugar repiten los nombres de sus pueblos de procedencia, de la Sierra de Cameros.

De las herederas de aquella historia, Avelino Vegas controla para sus vinos 150 hectáreas salpicadas en parcelas mínimas por los alrededores. El enólogo José Manuel Corrales conoce a cada viticultor no sólo por

su producción, también por su nombre y anecdotario, y la familia los reúne en un almuerzo de celebración al final de la vendimia para felicitarse por el trabajo en común, algo que aún resulta más raro y entrañable en la vida de estos pueblecitos mínimos donde todos se conocen y conviven a diario. En ese entorno es aún mayor el acontecimiento de ver surgir en apenas cinco meses una hermosa bodega pensada con capacidad para tres millones de litros. Pusieron la primera piedra el 8 de enero y parece milagro ver cómo se alza, a la vez ligera y rotunda, clásica y novedosa. Lo más espectacular son las proporciones, el volumen diáfano y la belleza de las vigas de madera que sustentan el techo, un trabajo que más parece artesonado que pura ingeniería.

PAISAJE Y PAISANAJE

De Avelino Vegas queda en Santiuste una calle que por sobrados méritos le dedicó en vida el municipio, pero sobre todo queda su gente, tan afincada en la villa como él mismo. De ahí el cuidado a la hora de proyectar el edificio para no perturbar el entorno en el sentido más amplio. Por eso los alrededores se van a envolver en viñedo y las aguas se reciclarán en una balsa de depuración que ya está a punto de entrar en funcionamiento. Además, la finca se enmarca con plácidos chopos que alegran la vista desde allí hasta El Majuelo, la viña nueva que florece a un par de kilómetros.

Algo más lejos, a tres kilómetros de Aranda, nacen sus vinos de Ribera del Duero, y mucho más allá, las otras dos bodegas que completan lo que ya es un sólido

Grupo. Una en Cambados, Aires de Arosa, de donde salen unas 200.000 botellas de delicado Albariño Rías Baixas. En Rioja, El Medievo, muy próxima a Logroño, nació en 2002 alimentada por 200 hectáreas de viñedo de baja producción. Han venido a redondear el imperio de Castilla y Avelino Vegas, que hace llegar al mundo el 20 por ciento de su producción, que se incrementará notablemente con la nueva bodega, en la que también se elaborarán varietales Verdejo y Sauvignon, además de un fermentado en barrica con una selección de uvas centenarias.

Son días de estreno mientras, siempre inquietos, van pergeñando actividades como el enoturismo. Para eso Fernando y Ana se aprestan a conocer bodegas punteras de lugares tan remotos como Sudáfrica. De Santiuste al mundo.



AVELINO VEGAS

C/ Real del Pino, 36
40460 Santiuste (Segovia)
Tel. 921 596 002 / Fax. 921 596 035
E-mail: ana@avelinovegas.com
www.avelinovegas.com



LA CESTA DE LA COMPRA

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



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

MEJOR TINTO JOVEN
DE ESPAÑA

SEPTIEMBRE DE 2008 *miVino* 14



CON MUCHO GUSTO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Gallo de corral de toda la vida

El Fogón de Trifón (C/ Ayala 144, Madrid) es una de esas tascas ilustradas donde la carta es lo de menos. La satisfacción empieza por conseguir una mesa, incluso las diminutas junto a la barra, y abandonarse al capricho de Trifi. Su secreto es la calidad de la materia prima y una experiencia en el gusto mamada en el mesón de sus padres, corregida y aumentada en años de cocina y, lo que es mejor aún, de buena mesa y excelentes vinos. Hoy ha preparado un gallo de cuatro kilos, bien alimentado, que “ha llegado de Valencia andando”.

Ingredientes: 1 gallo hermoso, 4 cucharadas de aceite, tocino de jamón cortado en dados, 1 tomate, 2 zanahorias, cebolletas, 10 pimientos choriceros.

Preparación: Fundir el tocino con el aceite y dorar las verduras. El gallo se trocea y en un bol se revuelve con harina, sal y pimienta y se sofríe. Los hígados también, y se trituran al final con la salsa. Con los despojos se hace un caldo blanco para mojar el guiso y, cuando el gallo está tierno, se pasa la salsa por el chino y se sirve.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: El gallo es sabroso, pero la clásica receta resulta muy versátil a la hora de la copa de acompañamiento, porque no aparece acidez del tomate ni punzante pimienta. Invita al tinto, pero un blanco con personalidad, cuerpo y tacto no se queda atrás. Agradece la elegancia, la fruta y los ribetes minerales. Coqueta con la golosina de la Monastrell y se abandona en brazos de la sólida estructura de una Tempranillo, Syrah y Cabernet criadas en La Mancha.

NUESTRA SELECCIÓN

AMIGOS 2005 ***

Torre de Barreda. Tierra de Castilla
Los dos gustos se dan entrada con reverencia y se respetan hasta el posgusto: una larga permanencia en equilibrio.

BERYNA 2006 ***

Bernabé Balguero y Villena. Alicante
Muy comotado, el vino sugiere que el pollo hubiera sido llenado de frutas secas e higos maduros en golosa combinación.

ARAUTAVA MALVASÍA RESERVA 2005**

Bodegas El Penitente. La Orotava
Delicada unión. La untuosidad del blanco apoya la textura del ave y su final amargoso contrasta con el dulzor de la salsa.

MARQUES DE VELILLA BARRICA 2005 **

Marques de Velilla. Ribera del Duero
La elegante nariz del vino, de flores y suave tostado, se hace frutal en boca y el recuerdo de moras ayuda al plato.

BALBÁS ROSADO 2007 *

Balbás, Ribera del Duero
Primero desaparece el vino frente al ave y poco a poco regresan al paladar sus aromas frutales en buena armonía.

LICINIA 2006 *

Licinia. Madrid
Contraste intenso para los amantes de las emociones fuertes, ya que vino y plato se crecen alternando.



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

OFERTA UNICA.
Opten GRATIS 
y descubre las ventajas del sistema
nº1 del mundo para vinos por copas

Tan fácil como ofrecer
Campos Reales
por copas a tus clientes.
Tu negocio lo notará

informate en:
www.fadsoluciones.es/canfo



ESTE TINTO
ES EXCELENTE



ÉSTE,
SOBERBIO



PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



LA CALIDAD ANDALUZA
ESTÁ DE LUJO

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



JUNTA DE ANDALUZA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Andalucía
el máximo

Albariños de Culto Lusco do Miño



Grixa-Alben
36458 - S.L. Lousa (Pontevedra)
info@lusco.es
www.lusco.es

SEPTIEMBRE DE 2008 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



De muchos quilates

Si en las piedras preciosas la unidad de masa es expresada en quilates, este vino, por su excelente calidad, debería llevar un nombre parecido y no 4 Kilos. Sin embargo, este nombre original tiene su toque romántico, es la inversión inicial que Francesc Grimalt y Sergio Caballero desembolsaron (cuatro millones de pesetas) hace casi tres años para poner en marcha esta diminuta bodega en pleno corazón de Mallorca. Francesc es un experimentado enólogo que conoce las viñas de la isla palmo a palmo, no en vano fue uno de los artífices de *Ánima Negra*, la bodega que revolucionó el vino en el archipiélago. En su pequeño lagar se crían por separado los vinos que producen los distintos majuelos, buscados con la minuciosidad del experto. La crianza es llevada a cabo en barricas de roble francés de reconocidos toneleros. Apenas 3.000 botellas en las que todo está tan cuidado como su graciosa etiqueta, creada por un reconocido y visionario artista, el canadiense Marcel Dzama. Además, dentro de un par de meses saldrá al mercado un nuevo vino con el eléctrico nombre de "12 Volts".

EL VALOR DE LA INMENSA LLANURA

Suelo acudir a cuantos concursos de vino me invitan. Y el "Gran Selección", que organiza la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, es uno de mis favoritos. Porque en él se catan más de 350 vinos y se toma el pulso a una de las regiones que más novedades ofrecen. El de 2008 ha sido muy provechoso, hemos probado unos tintos jóvenes con algo de crianza en madera fabulosos. Este Torre de Gazate fue elegido el mejor vino de toda la muestra. Es un tinto de una frescura e inmediatez inusual, elaborado por el enólogo Javier Nieto, un veterano en el arte de trabajar y comprender la Cencibel, en la Vinícola de Tomelloso (de la que es director técnico), bodega que ostenta cifras de récord, con casi 1.200 hectáreas de viñedo y una producción de 14 millones de kilos de uva, que sin embargo, posee unos vinos de impecable elaboración.

TORRE DE GAZATE TINTO ROBLE 2007

VINÍCULA DE TOMELLOSO

CTRA. TOLEDO-ALBACETE, KM 130,8 - 13700 TOMELLOSO (CIUDAD REAL). TEL. 926 51 30 04
VINICOLA@VINICOLATOMELLOSO.COM. D.O. LA MANCHA. RECIO: 4,20 €.

TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: CENCIBEL. CRIANZA: CUATRO MESES EN BARRICA DE ROBLE. FECHA DE ENTRADA: 20/7/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX: DOS AÑOS A 14/16° C. PUNTUACIÓN: 8,4/10

1ª Cata: De una viveza y rotundidad extraordinarias, tanto en el color, rojo cereza con ribetes violáceos, como en nariz, con profundos aromas de moras en confitura y notas especiadas en una madera apenas marcada. Goloso, suave y fresco, de agradable carnosidad, paso de boca limpio, armonioso y aromático. Potente, estructurado, succulento y con un delicioso final. Y con un precio de los que llaman irrefragables.

4 KILOS 2006

4KILOS VINÍCULA

1ª VOLTA, 168. PUIGVERD. 07200 FELANITX (MALLORCA). TEL. 971 580 523. WWW.4KILOS.COM.

TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: 85% CABERNET SAUVIGNON, 15% CALLET. CRIANZA: 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 5/7/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX: SEIS AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 9,2/10

1ª Cata: Color muy vivo y cubierto, rojo picota y tonos violáceos. Clara frutuosidad dominante (grosella, mora), tonos muy especiados, monte mediterráneo, en especial lavanda y un toque mineral. Bien estructurado, carnoso y muy largo, los taninos, firmes y maduros, muy expresivos y bien integrados. Crecerá con tiempo en botella, pero si se quiere disfrutar en este momento, es conveniente una buena aireación.



Albariño Brandal Barrica Tierno corazón de Rías Baixas

Fermenta en barrica de roble, sobre sus lías, durante aproximadamente cuatro meses, y cada semana se remueve vigorosamente (*batonnage*). Así nacieron 4.500 botellas irrepetibles con la nueva etiqueta de la línea Brandal, que salió al mercado hace escasos meses y ya ha cosechado importantes galardones, entre los que destaca la Medalla de Oro como Mejor Nuevo Vino.

Adegas d'Altamira se establece en el corazón del Valle O Salnés para llevar a cabo un proyecto que trasciende las fronteras de la pasión por el vino. Se sirve de la mejor tradición vitivinícola de la zona, cepas viejas, aperos artesanales, vendimia seleccionada a mano en cajas pequeñas... y apuestan por una tecnología en constante innovación.

Así, consolida una marca de calidad reconocida internacionalmente y que es fruto de un colectivo que antepone a las exigencias del tiempo el amor a la tierra y a la vid, enfocando los avances técnicos de manera que optimicen respetuosamente el valor intrínseco de las pequeñas *leiras*. En definitiva, trabajan desde sus orígenes con el único propósito de ofrecer vinos de calidad.

El edificio de la bodega conjuga elementos tradicionales, piedra y madera con una estética contemporánea. Acoge visitantes, celebraciones, eventos profesionales y pronto será hotel.

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.

ALBARIÑO BRANDAL BARRICA

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

iniza

Vino de la Alpujarra.
Producción biológica

BODEGAS Y COSECHAS DE ALPUJARRA

Finca de la Alpujarra, Finca de la Alpujarra, Finca de la Alpujarra, Finca de la Alpujarra

Covides

VIÑEDOS • BODEGAS

CREACIÓN PROPIA

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

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

MÁS DE 600.000 LECTORES EN
TRES CONTINENTES

CUANDO EL VINO ES EL MENSAJE



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

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



EDICIÓN JAPONESA
3 números al año,
15.000 ejemplares de tirada



C/Teruel, 7, 28223 Pozuelo, Madrid, España.
Tel. 915120788 Fax 915183783
opuswine@opuswine.es

SEPTIEMBRE DE 2008 **miVino** 18

QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

La suerte del ángel Gloriosa fortuna

Pocas veces las circunstancias terminan en obra de arte. A Ana Esther de León, pese a tener la vida resuelta profesionalmente, lo que en realidad le satisfacía era la vida en el campo y cuidar de los animales, como había visto hacer a varias generaciones de su familia. Y hace cinco años dio el paso decisivo, aunque muy meditado. Montó una quesería, seleccionó un hatillo de cabras y entonces comenzó lo que después sería una de las mejores aventuras queseras de España.

EL QUESO

LA SUERTE DEL ÁNGEL

Casillas del Ángel, s/n Fuerteventura (Canarias) Tel. 650 730 447

ELABORACIÓN

Se suele elaborar dos veces al día. Se calienta la leche a 22° para añadir el fermento, después se eleva la temperatura a 32° y se agrega el cuajo. Tras una hora de espera, se corta la cuajada con la lira al tamaño de un grano de arroz. Lentamente se deja que desuere y se produce una unión de las partículas de cuajada. A continuación se introduce en los moldes y se prensa. La pieza, ya sacada del molde, se sala a mano (a la manera antigua), descansa en la cámara "para tierno" aproximadamente 25 días y pasa a las cámaras de maduración -ya tratada la corteza con pimentón- otros 60/70 días. El resultado es glorioso: el paso de boca es de gran poderío, pero tiene un tacto sugerente, se deshace en pequeños gránulos y el final es intenso con recuerdos elegantemente picantes.

D.O.P.: Queso Majorero. Tipo: pasta prensada. Cuajo: animal. Forma: redonda. Peso: 3,5/4 Kg. Cabaña: caprina. Raza: Majorera. Curación: PVP: 11 €.

EL VINO

CEPA GAVILÁN 2006

Bodega Pérez Pascuas. Ctra. de Roa, s/n
09314 Pedrosa de Duero (Burgos). Tel. 947 53 01 00.
vinapedrosa@perezpascuas.com

Tipo: Tinto con crianza Grado: 13,5%
Variedad: Tinto fino PVP: 9,50 €.

La armonía queda potenciada por el poderío de ambos. El queso aporta unos aromas que se acentúan en el paladar, recuerdos de nata ácida y mantequilla. El vino, frutillas de bosque y especias. En boca no hay resquicio para la ambigüedad, se produce la plenitud de sabores y, gracias a la suavidad tánica del vino, se percibe la elegancia del queso.



SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

SEPTIEMBRE DE 2008 **Wine** 19

La copa ¿Diseño o funcionalidad?

Antes de ir comprar una buena copa debería plantearse algunos detalles, porque eso de “cualquiera vale” tiene los días contados. Y no se deje seducir por el diseño, aunque el 99% del público lo hace, céntrese primero en su verdadera función: amplificar y mejorar las cualidades del vino, así que lo primero que debería tener claro son los tipos de vino que más le gustan, pues la cantidad y variedad de las copas dependerán de esos gustos. Los materiales básicos con los que se fabrica una copa son: sodio, potasio, cuarzo y además puede contener plomo. Si lo contiene (mínimo, un 24%) sería considerado cristal, con un aspecto nítido y con cierta elasticidad. Porque no todo lo que existe en el mercado es cristal. Una buena copa de cristal tiene que ser muy fina: cuanto más, es de mejor calidad. Las copas de mala calidad son más gruesas y al mirar a través del cristal hacen el efecto lupa, nos amplifican la imagen. También las podemos reconocer por el peso, que suele ser bastante mayor. Sin embargo, existe otra versión de copas sin plomo que no son de cristal. Suelen fabricarse para restaurantes, pues demuestran mayor aguante al ajetreo diario. Si se caen al suelo, resisten hasta treinta veces más que una copa de cristal (con plomo). Con respecto a la boca de la copa, es decir, por donde bebemos, cuanto más fina sea, mejor resultará el tacto. Debe estar tallada y pulida. Las elaboradas a máquina tienen una rebaba, no apreciable a simple vista, que puede almacenar gérmenes si no se limpia bien. El lavado debería ser a mano, por muy pesado que resulte, y no debe hacerse a una temperatura superior a los 70° C, a ser posible con detergentes neutros, sin elementos químicos que resulten agresivos. La copa debe estar exenta de aromas residuales. El secado debería realizarse con la copa colgada boca abajo, para no tener que repasar. Si no se puede, hay que secarla a mano, pero cuidado: nunca se debe coger por los extremos. Tenemos la costumbre de hacer la limpieza con el paño en rotación inversa, y eso podría ser motivo de torsión de la estructura de la copa y por lo tanto de rotura. Es usual verlo en restaurantes. El lugar perfecto para guardarlas es un armario sin olores. Y en el momento de servir el vino no debería enjuagarse. Dicho todo esto, ahora sí podemos ir tranquilos a comprar una buena copa y disfrutar de nuestro vino como es debido.

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

annua
LA EXCELENCIA

annua

AVIA
BODEGAS AURUM S.L.

Bodegas Aurum

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

Coto de Hayas

COTO DE HAYAS
CAMINO DE BORIA

BODEGAS ARABONESA S.L.
Carretera de Madrid, s/n • 22177 Fuentelajar, Zaragoza • 50144
www.arabonesa.com • info@arabonesa.com • www.bodega-arabonesa.com
tel: 976 842 153 • fax: 976 842 700

París, 19 de Octubre de 2008
"Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte". - Francia

SIAL 2008
The Global Food Marketplace



REÚNASE CON LOS PROMOTORES
DESCUBRA LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS

- Explore el "Wine Innovation Forum" y deguste 10 variedades de vino, las líderes (sauvignon, chardonnay, chenin etc), y además las "Top Brands", una poderosa selección de las 30 marcas punteras e innovadoras del mundo.
- Descubra y pruebe el "Best Buy": la selección de vinos con mejor calidad/precio.
- Aproveche el Wine Business Meetings para reunirse con los productores de vino que responden a sus necesidades.

Solicite su pase de entrada
en www.sial.fr



EL COLECCIONISTA



A la antigua usanza

Tiene Sanxenxo un balcón natural desde donde disfrutar del bello panorama que la ría de Pontevedra, la isla de Ons o las Cíes ofrecen. Es además un reducto de viejas cepas de Albariño plantadas en laderas que miran al sol del sur, el que más conviene. Y en aquellas graníticas pendientes se respira ese ambiente marinero donde le gusta vivir a la Albariño. Adegas Eidos queda emplazada sobre esos altos llamados de Padriñán, en una situación admirable y privilegiada. Es una empresa familiar, donde Manolo Villalustre y su cuñado Marcelo Radío apuestan por recuperar el viñedo de los alrededores, pequeñas parcelas, algunas en trance de extinguirse por pertenecer a viticultores cargados de años, tantos como sus viñas, algunas tan minúsculas que no pasan de media hectárea. Así, han logrado reunir hasta 152 en las que se recolecta una materia prima plena de madurez con la que se elaboran tres tipos de vino bien diferenciados: uno pleno de juventud y viveza, el otro con personalidad y crianza más marcadas y un tercero muy especial, apenas 2.000 botellas que a nadie dejan indiferente. Han comprendido que el albariño es un vino de largo recorrido y que, salvo en casos muy concretos, odia todo lo que huele a madera. Por ello han elaborado este Contraaparede, nombre contradictorio aunque en cualquier caso original. Sólo quiere recoger la vieja costumbre de la comarca de arrimar el depósito favorito de la familia (o sea, el que contiene el mejor vino) contra la pared para que no hubiese lugar al equívoco. En este blanco, vino singular cuya elaboración ha sido muy laboriosa, han recuperado la tradición de criar un albariño en depósito varios años. Las dos mejores parcelas de la casa se vendimiaron a finales de septiembre y principios de octubre, con unas producciones ridículas (unos 3.000 kilos por hectárea), maceraciones peliculares de 48 horas, lenta fermentación, crianza sobre sus lías finas y más de tres años y medio en depósito de acero inoxidable. La apuesta es arriesgada, acostumbrado como está el consumidor a los blancos plenos de aromas primarios, pues no es un albariño al uso, necesita respirar para mostrar sus aromas de fruta madura, lías finas y sobre todo su carga mineral. En la boca tiene cuerpo, estructura y untuosidad. Un vino capaz de transformar la idea del albariño que puede aguantar en botella varios años, aunque ahora ya está esplendoroso.

CONTRAAPAREDE 2004
Adegas Eidos Viticultores
Padriñán, 65. 36960 Sanxenxo (Pontevedra).
Tel. 986 690 009. www.adegaeidos.com
D. O. Rías Baixas Precio: 15/18 €



Lujo en la carretera

buscadores de supervinos, que conocen el valor de una copa.

El contraste es sorprendente: la larga barra de la entrada, siempre a rebosar, despacha tentempiés de resistencia, eso sí, con cocina cuidada y buena materia prima. Al fondo, del horno circular, salen corderos y cochinitos que, sólo por el aroma y el crujiente dorado de la piel, son una tentación. Y justo antes, en un pasillo en penumbra, se descubre tras la cristalería una bodega climatizada que obliga a restregarse los ojos. ¿Estaré soñando? Perfectamente tumbadas reposan hileras de Château d'Yquem, Cristal de Roederer, Romanée Conti, Petrús, Pingus, L'Ermita, Vega Sicilia Único, joyas chilenas, estadounidenses, de Italia o Hungría, e incluso aguas sofisticadas de precio estratosférico.

UNA CARRERA DE FONDO

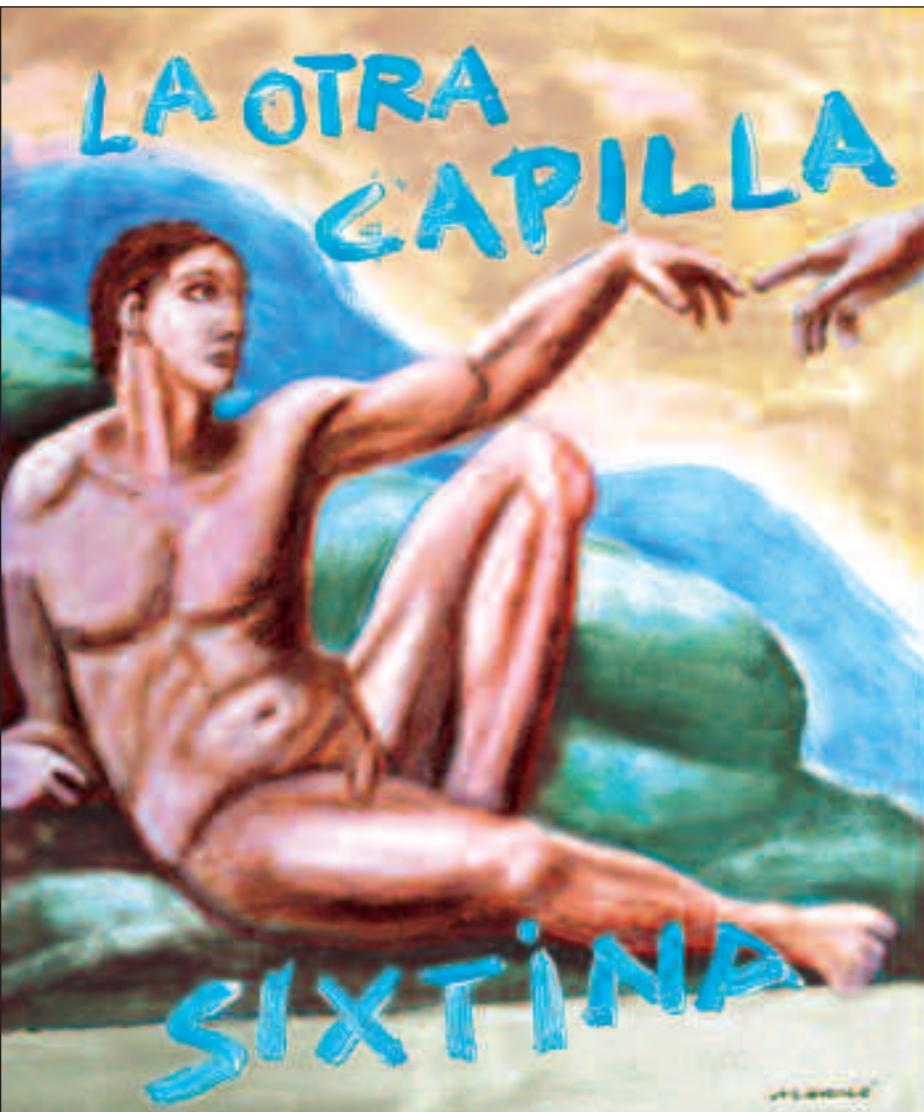
Es el divertimento de Raúl: "Yo a mis camioneros los quiero como a mis mejores clientes, son los que paran a diario. Pero disfruto cuando una mesa caprichosa me

permite lucir mis preferencias. Y aquí sólo elegimos lo que nos gusta, sin atender a modas". Muchas de las grandes botellas se venden para llevar a casa. De hecho, cuando las abre en la mesa, con expectativas de 500 o 1.000 euros bajo el sacacorchos, le entran sudores fríos, y eso que nunca ha tenido un disgusto.

Enfoca el vino desde la perspectiva del hostelero, es decir, le interesa el cliente, por eso las copas son finas y los precios muy comedidos. "El restaurante es una carrera de fondo, hay que sumar todos los días". Así, sus precios se marcan en el momento de la compra y no se incrementan aunque la botella salga mucho después. Y por eso su carta empieza haciendo honor a lo bueno del vecindario, Méntrida, La Mancha... Y de ahí al mundo.

Hay dos tipos de viajeros, los que conservan memoria de los consejos paternos y a la hora de comer echan el freno en los puntos de reunión de los camioneros y los que aceleran huyendo del menú contundente y económico. Para unos y otros, Las Esparteras, a menos de 50 kilómetros de Madrid por la Autovía de Extremadura (A-5), supone una satisfacción y una grata sorpresa. Carlos Víctor y los Barroso, José Antonio y su hijo Raúl, han conseguido crear en medio del páramo una isla capaz de complacer todos los gustos, incluso el más exquisito, el de los

LAS ESPARTERAS
Carretera de Extremadura (A-5),
kilómetro 47.
Tel. 91 817 09 32 / 91 817 09 33
www.lasesparteras.com



También guarda auténticas obras de arte.

La Bodega de Paternina en Olazai - La Rioja-, considerada la Capilla Sixtina del vino, da nombre y guarda una de sus mejores joyas enológicas. Cande de las Arenas. Un vino que descansa y evoluciona en condiciones óptimas en los calados de esta catedral del vino, para convertirse en un auténtico Rioja de Corazón.




Paternina
RIOJA DE CORAZÓN
www.paternina.com

Vino y moneda

Pocas dudas pueden existir sobre la importancia y el valor que la moneda ha tenido en el desarrollo de la humanidad. Es el signo objetivo máximo de las transacciones económicas y, por tanto, refleja el estado de desarrollo de una sociedad. Todo lo puede la moneda, y en torno a ella se mueve la vida; bien lo sabía el Quijote: “Y, finalmente, moneda general con que todas las cosas se compran, balanza y peso que iguala al pastor con el rey y al simple con el discreto”.

Y como no podía ser menos, es en Grecia donde cristaliza históricamente el uso de la moneda como emblema del poderío de las distintas ciudades, no sólo como valor de intercambio, sino también como medio de propaganda de la pujanza económica de las ciudades, a la vez que en ella se reflejaban los diversos aspectos de la vida (económico, político o religioso).

No debe extrañarnos, pues, que el vino ocupe un lugar destacado en la iconología numismática griega desde sus comienzos. Y el hecho de que el vino ocupe un lugar preponderante en las monedas denota la

importancia que tenía, desde cualquier punto de vista, en la sociedad. Su aparición en las monedas señalaba el valor económico de su cultivo, además de publicitar el buen vino que producía una determinada ciudad. Porque a través de estas representaciones, además, sabemos los lugares donde existía una viticultura e, incluso, el tipo de uva que se plantaba. En definitiva, la importancia del vino como recurso básico del sustento y pujanza de una ciudad. La acuñación de nuevas monedas se realizaba para conmemorar un nuevo gobierno, una victoria o cualquier celebración de importancia. Pero también hay razones artísticas que nos traen esa fresca primorosa del primer arte griego que incluye la habilidad artesanal de la acuñación.

ENTRE LO SALVAJE Y LO CIVILIZADO

Esta moneda que reproducimos, acuñada en Macedonia en el 425 a.C. e impresionante ejemplo del buen hacer de los griegos, muestra a Dionisos, representante por antonomasia del vino, dios que se desliza entre lo salvaje y lo civilizado, “que lleva



una melena larga y perfumada de bucles rubios, de rostro lascivo con la atractiva mirada de Afrodita en sus ojos”, según Penteo. Un dios que tiene su asentamiento en los aspectos más materiales de la vida y que nos remite a los verdaderos comienzos de nuestra civilización, cuando la agricultura empieza a surgir en torno al 7.000 a.C. en el Cercano Oriente. Aquí aparece Dionisos recostado sobre un asno, alzando un *kantharos*; una representación que respira serenidad por todos sus poros, impregnada de un realismo aplastante y cuya realización técnica, en todos sus detalles, roza la perfección.



La cultura del vino en Barcelona



Se acaba de inaugurar el primer Centro Cultural del Vino en España, Monvínic, un espacio de 500 metros cuadrados situado en el corazón de Barcelona pensado y diseñado para difundir la historia y filosofía del vino. Tiene más de 4.000 vinos en su bodega, un *wine bar* donde degustar referencias exclusivas, sala de catas y conferencias, y una biblioteca especializada. Además, el Centro Cultural cuenta con un restaurante donde degustar cocina tradicional catalana. El Centro de Cultura Vinícola Monvínic está en la calle Diputació 249 de Barcelona. Tel: 93 272 61 87.

El mejor rosado es de Bodegas Vinícola Navarra

Castillo de Javier Rosado 2007, de Bodegas Vinícola Navarra, fue proclamado el mejor rosado navarro en la última edición del certamen de sumilleres La Nariz de Oro y consiguió el primer premio en la categoría de rosados del Concurso de los Mejores Productos de la XI Muestra Internacional de Vino y Productos de la Tierra de la Asociación de Sumilleres de Ávila. Se elabora con la mejor selección de viñedos que Vinícola Navarra (la bodega más antigua de la D.O. Navarra, que creó en la década de 1950 el famoso rosado Las Campanas) posee en Valdizarbe, en la Ribera Baja. Es un vino de color rosa cereza luminoso con tonos violetas, 100% Garnacha, procedente de viñas viejas de más de 50 años conducidas en vaso. En nariz, presenta aromas amplios de flores, y en boca, grácil, fresco y frutal.



Reestructuración en el grupo Garvey

El grupo bodeguero Garvey, presente en más de 70 países, crece. Acaba de aumentar su equipo de promotores y delegados comerciales a 115. El fin de esta iniciativa es dotar de un mayor servicio a los distribuidores y facilitar el conocimiento de las diferentes marcas del grupo. Además, se persigue centrarse en la distribución de los productos de Garvey, caracterizados por la búsqueda de la calidad por encima de todo. La creación de esta red comercial sitúa a Garvey entre los primeros puestos del mercado español en cuanto a fuerza de ventas.



Los productos ecológicos más innovadores de España



La Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía, la Diputación de Córdoba, la Asociación EPEA y la Asociación CAAE celebraron el pasado mes de julio la primera edición del certamen dedicado a la innovación del sector ecológico, BIOInnova 2008. Este concurso se propone reconocer la innovación, creatividad, funcionalidad, estética y calidad de los productos más innovadores. Así, el aceite de oliva virgen extra de Chambergó CIA Exportación obtuvo el

BIOInnova de oro; el de plata recayó en el tomate cherry seco confitado de La Molienda S.C.A.; y el de bronce fue para la línea *sweety-tomate*, de Agricultores Ecológicos, S.A.T. (AGRI-CO) y fuet, de Embotits La Gleva.

La entrega de premios tendrá lugar durante la feria de alimentación ecológica BIOCórdoba 2008, que este año se celebrará entre los días 25 y 27 del mes de septiembre. Más información sobre los galardones y la feria en la web www.biocordoba.com.

SON NOTICIA

Los Vinos del Mundo en las bodegas catalanas



La empresa Los Vinos del Mundo ha firmado un acuerdo con Sánchez Novella, distribuidora catalana, a través del cual le cede la distribución de su gama de vinos internacionales en la ciudad y provincia de Barcelona. A través de este acuerdo, Sánchez

Novella ha conseguido incorporar las últimas tendencias y Los Vinos del Mundo ha logrado una mejor cobertura en el mercado. La firma entre ambas empresas ha logrado la sinergia necesaria para afrontar los retos que presenta el panorama actual.

El nuevo semidulce de Bodegas PradoRey

La última novedad de Bodegas PradoRey es un vino blanco semidulce, PradoRey Sauvignon Blanc 2007. Con D.O. Rueda y una producción limitada de

17.000 botellas, ha llegado al mercado con un presentación de diseño.

La primera añada de este semidulce se caracteriza por la cantidad de aromas que consigue extraer al hacer una primera maceración en un novedoso sistema, prácticamente único en España, denominado Boreal. Estos aromas evocan frutas blancas y maduras, como la pera en almíbar, con notas de pomelo y otros frutos exóticos. En boca es fresco y muy agradable, con un gran equilibrio entre dulzor y acidez. El nuevo PradoRey Sauvignon Blanc es perfecto para el aperitivo y armoniza con platos elaborados con foie, ensaladas templadas, cócteles de marisco e incluso con postres ligeros y poco dulces. Más información sobre este vino y la bodega en la web www.pradorey.com.



Vinos + Jazz = Vijazz del Penedès

La segunda edición del festival de música y vinos del Penedès, Vijazz, reunió a unas 35.000 personas en tierras catalanas. El encuentro, que tuvo lugar el pasado mes de julio en Vilafranca, es una iniciativa de Academia Tastavins del Penedès con la que se pretende difundir la cultura del vino de esta Denominación de Origen al consumidor. Vijazz se desarrolla durante tres días, tiempo en el que se combinan los conciertos con una feria de vinos del Penedès y una serie de actividades paralelas abiertas a todo el mundo.

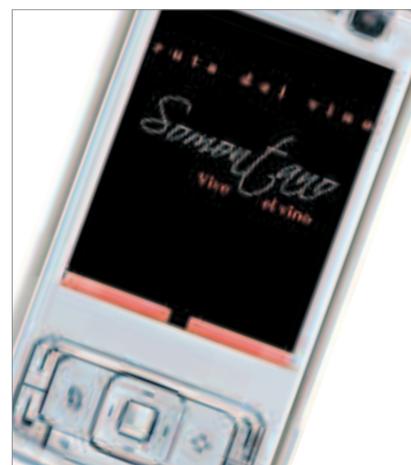
Es así como, durante el festival, las bodegas de la zona abren sus puertas, se realizan catas con cavas y vinos del Penedès y la música suena en cada esquina de Vilafranca. Este año, a ritmo de jazz, se han degustado cerca de 40.000 referencias de la D.O. Para la próxima convocatoria habrá que esperar al verano de 2009. Más información en www.vijazz.com



Una 'móvil guía' para descubrir el Somontano

Qué rutas se pueden hacer por el Somontano, qué bodegas se pueden visitar dentro de la D.O., en qué hotel te puedes alojar, a qué restaurante puedes acudir, cuáles son los vinos de estas tierras... Todas estas cuestiones se resuelven con un clic gracias a la nueva *móvil guía* del Somontano, una iniciativa puesta en marcha el pasado mes de julio con la que se quiere potenciar el enoturismo por la zona.

Para poder utilizar la *móvil guía* hay varias opciones: entrar en www.rutadelvinosomontano.com e introducir el número del teléfono móvil o mandar un mensaje de texto al 5013 con la palabra 'RUTA'. Entonces recibirá un link que le permitirá descargar la aplicación. El precio de la *móvil guía* es de un euro (consultar tarifas en la página web).





Participa en el sorteo de
 1 Consola Nintendo DS +
 juego ¡Cocina conmigo!
¿Qué preparamos hoy?
 Enviando un SMS al 7210 con la
 palabra "VINO"



El primer libro de cocina interactivo

Cocina Conmigo para Nintendo DS te va a ayudar a elegir y preparar una gran variedad de recetas de todo el mundo.

¡Cocina conmigo!™

¿Qué preparamos hoy?



Incluye

- 250 Recetas internacionales.
- Guía hablada paso a paso.
- Imágenes y videos explicativos.
- Consejos y trucos de cocina.
- ¿Te faltan manos? No pasa nada, la consola reconoce tu voz.
- Selecciona la receta por país, por ingredientes, por el tiempo de preparación, por calorías...

¡Que aproveche!

www.cocinaconmigo.es



Promoción válida hasta el 30 de septiembre. Coste del sms 0,90€ + IVA. Válido para cualquier marca o modelo de móvil. Solo es necesario un SMS, pero cuántos más envíes, más posibilidades tienes de ganar.

TM y Copyright Nintendo DS logo son marcas de Nintendo. © 2008 Nintendo



Tras años de olvido y retroceso, la viña vuelve a poblar las verdes colinas del País Vasco. Y el txakoli, antaño una bebida ácida y racial de difícil ingesta, es hoy uno de los vinos blancos más atractivos y personales.

TXACOLI FRESCURA QUE VINO DEL MAR

En Guipúzcoa se halla la denominación de origen más antigua: Getariako Txakolina. Con su contratiqueta salieron los primeros txakolies que pudieron viajar, primero a Madrid o Barcelona, después, allende los mares. Cuando en 1989 la denominación obtuvo el visto bueno, no había más allá de 60 hectáreas, y hoy alcanzan las 327, la mayoría ubicadas en el municipio que le da el nombre: Getaria. Hay 18 bodegas inscritas con distintos proyectos, aunque muchas hacen elaboraciones minúsculas, casi caseras.

Al contrario que la familia Chueca, con una profunda tradición en este blanco hecho de sirimiri y brisa marina. Fueron los primeros en elaborar un vino que, con su chispeante frescura, afrutado y la acidez de siempre, tenía mayor grado alcohólico y estructura. Gracias a su trabajo pionero han conseguido ser líderes, con una producción de más de 350.000 botellas. Son tres hermanos Chueca los implicados en el txakoli. Ernesto se encarga del lagar, Andrés del viñedo, e Iñaki es el *político*. Sus viñedos, de los más viejos de Euskadi, rodean la bodega, encaramada en la cima de una loma desde donde se puede apreciar la bravura del Cantábrico, la playa de Zarautz o el famoso Ratón de Getaria, promontorio que se adentra en el mar con un gracioso parecido a este roedor.

Bixente Eizagirre, heredero de cuatro generaciones de bodegueros, puede dormir tranquilo. Este veterano txakoliner de Zarautz, que hace más de 45 años cursó sus estudios en la Escuela de la Vid de la Casa de Campo de Madrid, ve con orgullo cómo su hija Itziar, joven enóloga hecha en la prestigiosa Escuela de Enología de Tarragona, sigue la línea marcada por la familia. Sus vinos rompen audazmente con la tradición, como el sorprendente tinto Talai Berri. Bien merecido tiene el nombre, Talaimendi, que quiere decir el “monte atalaya”. El terreno que se divisa desde aquel mirador se pierde en el horizonte y confluye en un estrecho valle donde los líneas de la viña se adaptan a las curvas sinuosas de la ladera y forman dibujos de rabioso verdor. Al fondo se adivina el mar, que hace llegar hasta la bodega su brisa yodada. Y entre sus viñedos discurre el Camino de Santiago en su versión norte, por ello una de sus fincas se llama Jakue (Santiago en euskera).

TODA VIZCAYA ES TXAKOLI

Con la ley en la mano, en la mayor parte de Vizcaya se puede plantar viña bajo la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina. Pero sólo se hace en terrenos donde las plantas disfrutan de la mejor exposición solar. En toda la provincia hay

255 hectáreas de viñedo, el 98% de ellas adscritas al Consejo Regulador instituido en 1994. Hasta ahora las variedades autorizadas eran las conocidas Hondarrabi Zuri y Beltza, y la Folle Blanche llamada Mune Mahatsa. Pero se acaba de aprobar un nuevo reglamento que se permite utilizar (siempre que sea en una cantidad menor de un 20%) seis variedades más: Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Petit Manseng, Gros Manseng y Petit Courbu (llamada Hondarrabi Zuri Xerratue).

Itsasmendi, que en euskera quiere decir “mar y monte”, es una bodega de las más inquietas del País Vasco. La obsesión de su gerente, Garikoitz Ríos, por elegir viñas soleadas y beneficiadas por el viento sureño le lleva a controlar 27 hectáreas en 16 parcelas distribuidas, en nada menos que 11 municipios, por casi toda la provincia de Bilbao, desde Muzkiz, en la parte occidental a Gernika que está en la otra punta.

La bodega, ubicada provisionalmente en un polígono, está extremadamente limpia, bien cuidada y dotada de la más moderna tecnología. Cuenta con un apoyo de excepción: Ana Martín, experta enóloga de cuya filosofía resultan unos vinos con más estructura, grado alcohólico algo más elevado y una buena acidez, virtudes que logran que aguanten con dignidad el paso del tiempo.



A la izquierda, playa de Zarautz, con el Ratón de Getaria al fondo; Garikoitz Ríos, de Itsas Mendi, en Getaria; la enóloga Itziar Eizaguirre, de Talai Berri y Viñedos de la Bodega. (Fotos: Heinz Hebeisen)

VIÑEDOS QUE MIRAN AL MAR

La bodega Doniene-Gorrondona es una de las más veteranas en la Denominación de Origen. Ubicada en un precioso lugar de Bakio, desde una de sus viñas asomada al escarpado acantilado cerca del peñón de Gaztelugatxe, con la ermita de San Juan al final de sus incontables escalones, se puede apreciar un espectacular panorama, visible también desde la carretera que une Bakio y Bermeo. Es una bodega llevada por sus cuatro socios. Itziar Insausti, que es la directora y enóloga; Andoni Sarateca, periodista radiofónico al que le ha ganado su pasión por el vino y que lleva la parte comercial de la empresa; Julen Frías, encargado de la viña, y Egoitz, hermano de Itziar, que la ayuda en las tareas de bodega.

Cuentan con más de ocho hectáreas de viñedo, del que forma parte una vieja viña de Hondarrabi Zuri, y controlan otras doce. Prodigan su esfuerzo en diferentes tipos de vinos, blancos frescos jóvenes y con crianza, tintos muy interesantes, e incluso estiran su oferta enológica hasta los destilados, elaborados ellos mismos en un pequeño lagar adyacente a la bodega.

EL ÚLTIMO TXAKOLI

En el norte de Álava, los prados gritan su verde furibundo y las lomas se pueblan de

frondosos bosques de hayas, helechos, chopos y robledales. Esta zona, donde dormitan más de quinientos años de tradición vitivinícola, casi llega a la desaparición hacen tan sólo cinco lustros. La inquietud de un grupo de lugareños lo evitó cuando apenas quedaban algunos majuelos dispersos.

Hoy hay viña, sólo 46 hectáreas, pero la fuerte demanda de estos frescos vinos ejerce de revulsivo y se encara con optimismo el futuro. Los viticultores piensan plantar más viña, ya hay treinta hectáreas más concedidas, aunque ahora pretenden ocupar las laderas, con una tierra más pobre que en pleno valle, donde el terreno es limoso y demasiado rico. Las variedades cultivadas son cuatro: las dos clásicas del País Vasco, Hondarrabi, la Zuri (blanca) y la Beltza (negra), y las francesas Gros y Petit Manseng.

La Asociación Alavesa de Productores Artesanos de Txakoli, Txakolina Ekartea, fue fundada en 1989 y, desde entonces, Mariano Álava comparte su presidencia con la de la bodega de mayor producción, ¡que elabora el 90% del txakoli de Álava! No es de extrañar que la bodega luzca el mismo nombre comercial que la Denominación de Origen: Arabako Txakolina. Al fin y al cabo, pueden alardear de que el txakoli de Álava son ellos.

SIDRA SIN COMPLEJOS

En los últimos años se vive uno de los periodos más fructíferos en la recuperación de la sidra en Euskadi con la costumbre del *txotx* o *zotz*, que es como se nombra en euskera a la espita o palito que obstruye el orificio por donde sale la sidra desde el tonel de roble para catarla. Hoy en día, en muchas sidrerías, cada pocos minutos se pronuncia la palabra mágica, “mojón”, que es la que autoriza a los allí reunidos a marchar en fila india hacia las *kupelas* para llenar el vaso con el chorrito disparado, el *txiri*. Aunque algunas sidrerías abren durante todo el año, tradicionalmente era costumbre que abrieran sus puertas en fechas próximas al día de San Sebastián, el 21 de enero, durante cuatro meses hasta que las cubas quedasen exhaustas. Hoy, la tradición del *txotx* se ha extendido por muchos rincones de Euskal Herria, principalmente cerca de San Sebastián (Astigarraga, Usurbil, Urnieta, Hernani), pero también en otras localidades como Astiazu, Tolosa, Legorreta, Ikasteita, Zizurkil, Oiartzun, Rentería o Ataún.

Hasta la década de los setenta era una costumbre vedada a las mujeres, pues las sidrerías vascas fueron lugar de reunión sólo para los hombres, especialmente los domingos y días de fiesta. Después de la misa mayor era frecuente ir a escuchar a los *bertsolaris*, como el famoso Txirrita, que cantaban sus versos a la sombra de una *kupela*. Hoy todo ello ha cambiado, y podemos ver a las cuadrillas de amigos, hombres y mujeres de todas las edades, que acuden al *txotx* a degustar la parte gastronómica del local: tortilla de bacalao (quizá la más famosa sea la de Rosario, miembro de la familia Zapiain, con su establecimiento ubicado en la misma sidrería familiar), los taquitos de bacalao con pimiento, la chuleta a la parrilla y, como postre: queso, normalmente Idiazabal, y nueces.

En los últimos tiempos, y gracias a la enología y a otros conocimientos, se está generando un profundo cambio en el mundo de la sidra y se empieza a producir más y de mayor calidad. Además, crece la madurez de los sidreros guipuzcoanos y Vizcaya vuelve a contar con fuerza en el mundo de la sidra. Todos estos cambios se han realizado sin romper con el pasado: se establecieron puentes con la tradición que apuntalaron el futuro de la sidra.

El auge de la parrilla hizo que se expandiese el éxito de la sidra y que se consolidase gracias a la aparición de restauradores que mantuvieron vivo el espíritu de las sidrerías guipuzcoanas.

La sidra, como toda bebida noble, nunca se bebe sola, y busca la buena compañía de los pescados y las carnes. Siempre será un vehículo insustituible de comunicación y tarjeta de visita de la mejor gastronomía de Euskadi.

Mondiales des Vins Plata para Campo Viejo

Campo Viejo Crianza 2005 y Campo Viejo Reserva 2003, de Bodegas Juan Alcorta (Logroño, La Rioja), obtuvieron una medalla de plata en el Concurso Internacional Selections Mondiales Des Vins 2008, que tuvo lugar durante el pasado mes de junio en Quebec (Canadá).

Campo Viejo Crianza 2005 se elabora con uvas Tempranillo (85%), Graciano (10%) y Mazuelo (5%), y ha sido criado durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, mientras que Campo Viejo Reserva 2003 se elabora con uvas Tempranillo (85%), Graciano (10%) y Mazuelo (5%).



Bodegas Terras Gauda 'Nobel' de cartelismo



D.O. Penedès Armonías en la mesa

La última convocatoria del Concurso de Vinos de Calidad de la Denominación de Origen Penedès, que se celebró el pasado mes de junio, reunió a unas sesenta referencias de esta D.O. En esta ocasión se retaba a los vinos del Penedès a que armonizaran con seis platos distintos típicos de la comarca.

Los ganadores fueron dos vinos de Bodegas Covides: Duc de Foix Gran Reserva Cabernet 2000 consiguió el oro y Duc de Foix Cabernet Sauvignon Rosado 2007 la plata.

El primero se combinó con una terrina de ànec mut del Penedès con nabos y peras; y el segundo, con un plato de salmonetes de playa con tomate de Montserrat, cebolla confitada y tomillo.

El Concurso de Vinos de Calidad de la D.O. Penedès se celebra desde hace 42 años bajo la organización de la Academia Tastavins del Penedès y el Consejo Regulador de la D.O. Penedès.



Más de 60.000 artistas gráficos, estudios de diseño y universidades de 178 países han sido convocados a la séptima edición del Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón que organiza Bodegas Terras Gauda.

Con dicho concurso se ha contribuido a recuperar la vigencia del cartelismo publicitario en la sociedad actual y se ha conseguido crear un referente para las escuelas de diseño y universidades de todo el mundo.

Una muestra de la trascendencia de este concurso pudo observarse el pasado mes de junio, cuando se hizo pública la convocatoria de la nueva edición. En una de las salas del Hotel Ritz de Madrid se invitó a más de 300 personalidades del mundo de la política, la cultura y el arte a que acudieran a la presentación en un acto conducido por el periodista Fernando Ónega.

A la fiesta asistieron, entre otros, el secretario de Organización del PSOE, José Blanco; Francisco Caamaño, secretario de Estado de Relaciones con las Cortes; el senador Manuel Fraga Iribarne; la escritora Carmen Rigalt, la actriz Ángeles Martín y la embajadora de Finlandia.

La cuantía del premio se ha incrementado para esta séptima edición: se repartirán 14.000 euros en metálico entre los ganadores. El primer premio recibirá un cheque de 10.000 euros y los dos carteles finalistas prodrán optar al accésit de 2.000 euros cada uno. Hasta 30 de septiembre permanecerá abierta la convocatoria. El fallo del jurado se hará público antes del 31 de diciembre de 2008. Más información en las páginas de Internet de la Bodega: www.terrasgauda.com o www.franciscomantecon.com



Madrid... de Ronda

En la espléndida tienda de vinos Lavinia de Madrid tuvo lugar la presentación de una de las bodegas con mayor futuro de la Serranía de Ronda. Se trata del Cortijo Los Aguilares, que dirige con gran acierto la joven enóloga Bibi García. Durante el evento se mostraron sus originales vinos basados en variedades tintas, tan escasas en Andalucía. Una amplia gama que va desde el joven hasta largas

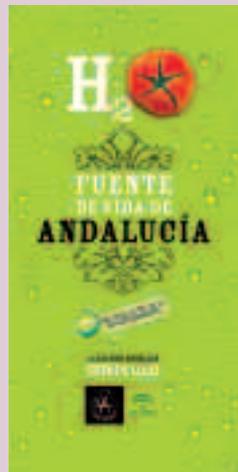
crianzas, pasando por un monovarietal de Pinot Noir, que es probablemente el más sureño de Europa, además de un peculiar e interesantísimo rosado, que cada vez tiene más adeptos.

La bodega cuenta con 18 hectáreas de viñedos situados a más de 900 metros de altitud y manejados según los principios de Producción Integrada. Más información sobre esta bodega en su página web: www.cortijoslosaguilares.com.

Andalucía, Fuente de Vida

Los productos con sello de Calidad Certificada protagonizaron la campaña de difusión gastronómica que la Junta de Andalucía realizó en julio en la Expo de Zaragoza.

Durante tres días, se realizaron diversas degustaciones y catas de productos como el aceite de oliva virgen extra, el jamón certificado por algunas de las denominaciones de calidad de Andalucía y vinos de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, la Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda y el Vinagre de Jerez. Se distribuyeron más de 35.000 unidades de promoción de la tierra bajo el lema "H₂O, Fuente de Vida de Andalucía" y se publicitaron actividades como el espectáculo de la Real Escuela de Arte Ecuestre de Jerez de la Frontera. Además, se pudo degustar cocina de reconocidos chefs andaluces como Dani García, Ángel León, Kisko García, David Gavira y Willy Moya.



Un blanco con premio de Bodegas Fontana

Este es un gran año para el vino Fontal Blanco 2007 de Bodegas Fontana. Por un lado, recibió el Bacchus de Plata en la VIII edición del Concurso Internacional de Vinos BACCHUS 2008. Y por otro, este coupage al 50% de Verdejo y Sauvignon Blanc recibió el premio de Gran Selección de Castilla-La Mancha que entrega la Consejería de Agricultura a los productos tradicionales de la tierra: quesos, aceite, miel, azafrán y vinos. Fontal Blanco 2007 es un vino joven, afrutado, con agradables notas cítricas y con una acidez equilibrada.

A partir de ahora, Bodegas Fontana, además de ser aplaudida por sus tintos -Quercus, Dueto de Fontana, Fontal y Misterio de Fontana-, lo será también por los blancos, que iniciaron su andadura el pasado año.



USDE 1870

BODEGAS ESCUDERO
— GRANDES CAVAS DE RIOJA —

MUY NUESTROS, MUY DE SIEMPRE

Aún quedan nuevos mundos por descubrir. Mundos cercanos o inaccesibles, próximos o distantes. Espacios visibles e invisibles, prodigios de la naturaleza y la imaginación.

WWW.BODEGASESCUDERO.COM

Vinagres agridulces Nuevas investigaciones



En 1998 la familia Rovira Carbonell adquirió la finca Mas d'en Gil, en el Priorato, con soleras de 40 años que decidieron recuperar para elaborar vinagre agridulce. De estas nació una de las joyas de la casa, Agredolç (en la foto). Por la historia de esta bodega en materia de vinagres, fue escogida para formar parte de un proyecto de investigación financiado por la Unión Europea, en el que se quiso analizar como incidía la madera utilizada en la velocidad de acetificación y posteriormente en la crianza de los vinagres y lograr así la identificación de bacterias acéticas propias de Mas d'en Gil. Con este trabajo se consiguió registrar la bacteria *Acetobacter pasteurianus*. La investigación ha contribuido para que la bodega de Bellmunt del Priorat pueda sacar próximamente al mercado una nueva línea de vinagres.

El vino por copas ya tiene quien lo cuide

El vender vino por copas en vinotecas, restaurantes y demás establecimientos se ha puesto de moda. Para el mejor manejo y conservación del vino, la empresa Presorvac ha lanzado un producto para cuidar la botella ya abierta de vino en hostelería. Por medio de un procedimiento rápido, sencillo y eficaz, el vino quedará a salvo de oxidaciones indeseables. Gracias a un tapón especial y a una especie de extractor mecánico, se tardará sólo un par de segundos en hacer el vacío perfecto a la botella, con lo que se preservarán las virtudes del vino sin modificaciones hasta siete días. Este aparato no requiere de complicadas instalaciones, dificultosos manejos ni manos especializadas. Además, sirve para conservar espumoso mediante el método de invertir el sistema: basándose en una investigación



enológica de la Universidad de Burdeos sobre el efecto del dióxido de carbono disuelto en un vino, han creado este sistema por el que se puede utilizar aire para restablecer la presión dentro de una botella de espumoso sin acelerar su oxidación. FAB Soluciones (Tel. 911 26 15 54 / 663 85 19 87. www.fabsoluciones.es).

Marco de Jerez El vino más internacional

Las Denominaciones de Origen Vinos de Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda son los vinos españoles más internacionales, con mayor fama y reconocimiento en las mesas de las más diversas culturas gastronómicas. Durante el pasado año 2007, las bodegas del Marco de Jerez comercializaron 55 millones de litros de vino (las tres cuartas partes de las ventas). Los principales países consumidores de vinos de Jerez son el Reino Unido y Holanda, seguidos de Alemania, Luxemburgo, Bélgica y los países escandinavos. En el último año, Estados Unidos, Canadá y Japón se unieron a la lista de consumidores, lo que afianza la fortaleza e importancia de los vinos jerezanos en el mercado y en las mesas de los más prestigiosos restaurantes del mundo. Más información en la página web www.sherry.org.



Master Bartender Ya hay finalista español

Antonio Hernández, del establecimiento El Botánico, de Madrid, será el representante español en la prestigiosa Competición Internacional Master Bartender, un concurso de tiradores de cerveza que organiza la clásica elaboradora de cervezas de la República Checa Pilsner

Urquell. La presentación a la convocatoria en España fue multitudinaria. Los concursantes pasaron primero por una "sesión de iniciación", en la que se les dio a los camareros información detallada acerca de la técnica de cómo tirar la cerveza, conocimientos sobre una correcta presentación de Pilsner Urquell e información sobre la marca.



La sesión de iniciación fue seguida por una visita a los locales por "clientes misteriosos" para cerciorarse de las habilidades adquiridas por cada camarero. Antonio Hernandez acudirá este mes de septiembre a Praga para intentar conseguir el título de Pilsner Urquell Internacional Master Bartender 2008.

MUCHO MÁS QUE UN CONDIMENTO, EL ACEITE DE OLIVA ES UN ALIMENTO BÁSICO QUE, POR SU VERSATILIDAD Y SUS CARACTERÍSTICAS, SE HA CONVERTIDO EN EL JUGUETE FAVORITO DE LOS GRANDES CHEFS. ASÍ, EN SU VERSIÓN MÁS PURA Y SALUDABLE, ES DECIR, CRUDO, LO ENCONTRAMOS CONVERTIDO EN FLANECITOS DE GUARNICIÓN O COMO "CAVIAR" VERDE, TRANSFORMADO EN EXQUISITAS MICROESFERAS DE APERITIVO.



ACEITE DE OLIVA ZUMO DE ORO



Mediterráneo, probablemente en Siria o en Grecia, llegaron a nuestra Península en barcos fenicios y se extendieron hacia todas las fronteras del Imperio romano con usos que rebasan la mera alimentación tan importantes como el ritual religioso (los santos óleos), los masajes, los tratamientos de piel y heridas, y la conservación de alimentos, ya que el aceite preserva todo lo que se sumerge en su envoltura protectora: pescados, carnes, quesos...

Es la columna vertebral de la dieta mediterránea y el puntal de sus más apreciados valores nutritivos, junto con el pan y el vino. Y como en el caso de este último, sus características dependen de la variedad del fruto del que se extraen, el suelo donde nacen y el clima que los cobija, reconocidos muchas veces por las Denominaciones de Origen.

El aceite seleccionado y firmado por El Club del Gourmet en El Corte Inglés se preserva en botellas oscuras para evitar que penetre la luz y perturbe su frescura, su juventud. Es el zumo de las mejores aceitunas arbequinas, que nacen en el Alt Empordá, en Girona, combinadas con unas finísimas Picual que se crían en Queiles, en Navarra, y ese ensamblaje lo hace idóneo para el consumo crudo, en todo su esplendor, sea para acompañar ensaladas o combinaciones más elaboradas de verduras hervidas y pescado o marisco.

Junto con el ajo, el aceite -el mal aceite- fue el gran pecado de la cocina española en el mundo durante siglos. Incluso uno de sus defensores, Julio Camba, llegó a escribir en 1936 que el aceite carecía de vitamina A, imprescindible para el crecimiento. No había leído las investigaciones del Dr. Maraño, que cuatro años antes, en el prólogo del magnífico recetario de Nicolasa, alababa las cualidades saludables del aceite de oliva y su capacidad para mantenerlas incluso al cocinarlo, puesto que no se descompone fácilmente, como tantas otras grasas.

Y es que el aceite de oliva virgen extra es el jugo fresco de olivas maduras en su punto, cosechadas con mimo, muchas veces de forma manual, y extraído por una suave presión que no afecte al hueso. Sin disolventes químicos, conservantes o colorantes, y sin extraer la grasa fundida a base de altas temperaturas. Eso queda para los aceites refinados. Los primeros olivos crecieron a orillas del



CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

CASTELLÓN

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

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

MÁLAGA

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

MURCIA

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

NAVARRA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
- E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)
- HIPERCOR SEVILLA, CTRA. SEVILLA-MÁLAGA KM. 1.

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

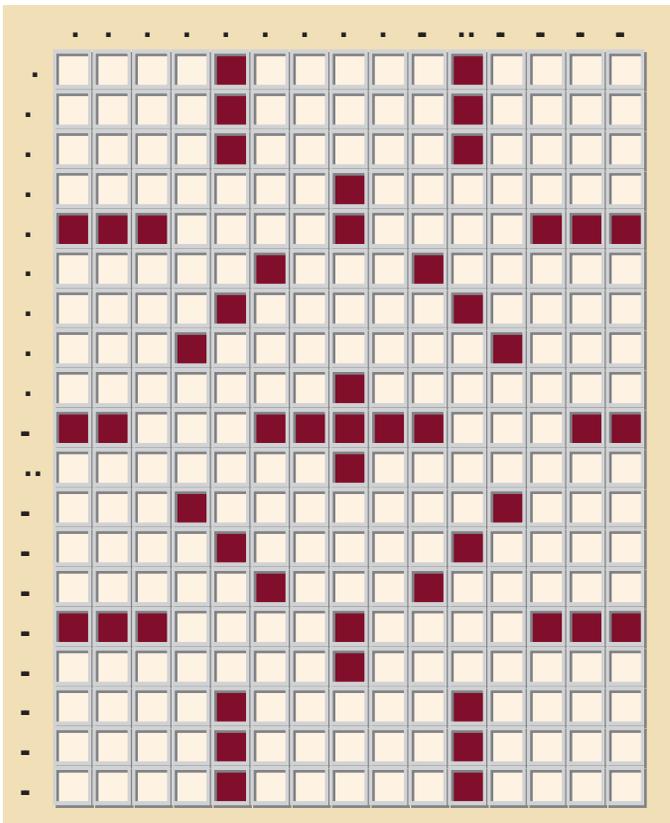
ZARAGOZA

- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3
- C.C. GRAN CASA, AVDA. POETA MARÍA ZAMBRANO, 35

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Beber con cabeza

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



HORIZONTALES. 1. Compañero del maître. Uva blanca de Diamante. Profundidad cromática de un vino. 2. Productor de burbujas. Plataforma ferroviaria. Forma del camafeo. 3. Complemento del botón. De Lisboa o el Alentejo. Plan de viaje. 4. Vibraciones en decibelios. Forma correcta de hablar. 5. Caballo para niños. Unidad supersónica. 6. Consumen el noviazgo. Mitad de hexa. Objetos indefinidos. 7. Subes el gallardete. Top pirata. Va al exterior. 8. Onomatopeya de vaquería. Isla y vino de postre portugués. Nave ET. 9. Cavidad de los pulmones. Carreras de la Copa América. 10. Estación iniciada por la NASA. Se valga. 11. Vivir como una planta. Pareja de Esteso en once películas. 12. Material genético. Valle vinícola de Tenerife. Liga deportiva de USA. 13. Líneas del mapa. Prestigioso teatro de Milán. Vecino de Chile. 14. ONU de los refugiados. Sufijo de pasta. Dirección de taurinos brindis. 15. Connery 007. Tela de velas. 16. Francis Ford cineasta y viticultor. Oriunda de la planicie. 17. Jai de los frontones. Firma de los Pentium. En pos de... 18. Goldá fundadora de Israel. Dejará inamovible. Urbi et _____. 19. Sedimento del tinto. Opuestos a los dulces, entre los vinos. Couleur de la pinot.

VERTICALES. 1. Enorme confusión. Meta de la escalada. Lanza del picador. Estilo de moda de los 60 y 80. 2. Miembro de la Trinidad. Como el verano de Chanquete. Clapton autor de Unplugged. Pintura de paleta. 3. Fueron en su día. Apellido de cabernet. Tinta del ____ se llama a la tempranillo. 4. Cinco reyes españoles. Frente a WNW. Señal de melancolía. 5. Jefe de la familia. Candidato a vino. El que está sentenciado. 6. Lengua del sur de Bélgica. Hecho una calamidad. ____ longa, vita brevis. Pseudónimo delictivo. 7. Lo nunca visto. Montura del de la Triste Figura. 8. Vosotros, simplificando. Radio de RTVE. Ratio trig. Latido del reloj. 9. Aceptar nuevamente. Accesorio del servilletero. 10. Deseo vehemente. Peine el terreno. Gardner esposa de Sinatra. Enseres de cocina. 11. 1/10 de MMM. Ligero carbónico del rosado. Santa capicúa. 12. Cierres de botella. Somete a altas temperaturas. Descortesía del malqueda. 13. Diari de Catalunya. Burdeos de vendimia retrasada. Se equivocó. 14. Vianda china laqueada. Coche italiano popularmente. Riega la Rioja. Sabio del Talmud. 15. García dirigente del APRA. Iglesias monumentales. Primer monarca judío. Coger por el mango.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 131

MARQUÉS DE CAMPO NUBLE 2005

Cati Lozano Callís
Cementiri, 3 1º A
17200 Palafruguell (Girona)

Josefa Figueiras
C/ Juan XXIII, 1 7º C
32003 Ourense

Nicolás Sotomayor
Plaza del Rey D. Jaime, 9 3º
12200 Onda (Castellón)

Raquel Esquiliche Mesa
C/ Febo, 31- 2º Izda.
41010 Sevilla

Rufino Ruiz del Campo
San Sebastián, 81. 28670
Villaviciosa de Odón (Madrid)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MiVINO Nº 132

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MiVINO Nº 132
Pedro Sastre Prada



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

Deseo recibir 11 (once) números de la revista MiVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 23 anuales (*)

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

Transferencia bancaria
BBVA: 0182/6196/63/0010201149

Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD nº _____

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

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
AKELARRE San Sebastián (Guipúzcoa)	Txakoli Txomin Etxaniz '06 Gutián Sobre Lías, '06 Milmanda '05	Remelluri Rva. '02 Aalto '04 San Vicente '04	Chivite Colección 125 V.T. '04 Tokaji Aszú 5 Puttonyos '98 PX Venerable 30 años
ENOTECA EL ABUELO El Ejido (Almería)	Viñas del Vero Gewürztraminer '07 Enate Chardonnay '07 Mar de Frades '06	Llanum Selección '04 Hemar Cr. '04 Vizcarra Roble '06	Vino Naranja Par Juvé y Camps Reserva de Familia Juvé y Camps Brut Rosé Pinot Noir
EL CELLER DE CAN MATA Sant Just Desvern (Barcelona)	Perfum de Vi Blanc '07 Muga '07 José Pariente Verdejo '07	Ardea '05 Dominio de Tares Cepas Viejas '05 Pago de los Capellanes Roble '07	Loxarel Refugi Brut Nature Torelló Rosé Brut Rva. '06 Dow's Tawny Porto
LICORES ÁLVAREZ Las Navas del Marqués (Ávila)	Pazo San Mauro '07 Viña Mayhor Verdejo '07 Waltraud '07	Cruz de Alba '04 Conde de San Cristóbal '04 Marqués de Vargas '04	Moscatel Torres Oro P.X. 1827 Osborne Oloroso 1847 González Byass
MANTEQUERÍA ANDRÉS Madrid	Protos Verdejo '07 Lagar de Cervera Albariño '07 Finca La Estacada '07	Viña Ardanza Rva. '99 Onomastica Rva. '01 Matarromera Cr. '05	Secua Dulce '06 PX Cruz Conde Canasta Cream
MESÓN DE CÁNDIDO Segovia	Ossian '06 V3 '04 Pie Franco '06	Pago de los Capellanes Cr. '05 Emilio Moro '05 Pesquera Cr. '05	PX Toro Albalá '05 Manzanilla La Guita Fino La Ina
MARACAIBO Segovia	Belondrade y Lurtón '07 Itsasmendi nº 7 '07 Fillaboa '07	Pago Sta. Cruz '04 Artadi Viñas de Gain '04 Emilio Moro '04	Agustí Torelló G.R. Magnum '00 Billecar Saimon Brut Casta Diva Cosecha Miel
RESTAURANTE CLUB 33 Tudela (Navarra)	Louis Sipp Riesling '01 Señorío de Sarriá Chardonnay '06 P. de Viana Chardonnay Barrica '06	Juan Gil Cr. '05 Pago de Cirsu Cuvee Cr. '03 Prestigio Cr. '01	PX Cardenal Cisneros Tokaji Aszú 5 Puttonyos '99 Moscazo D'Asti

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

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

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



AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). **URTEGI-ALDE** (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** ÁLVAREZ, ASADOR CONCEPCIÓN, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLA VISTA (Llanos de Alquíán), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMIÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA). LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), BEBOP (Sant Cugat del Vallés), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FANES (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 PUEBLO (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 (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avingonnet 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), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA 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 KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJADOR, 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, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPI (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambriás). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHIO (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, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXE (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 TENDETTE (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, LAUFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** 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 (Torroella de Montgrí), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** VINORUM CLUB. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINS (San Sebastián), 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'Urgell), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), 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 (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN 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 (Sedaví), 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.



Auténtico ron caribeño, un Sello de Calidad.

El nuevo sello "Auténtico ron caribeño" representa la calidad y la pasión de todas nuestras marcas. Gracias a la elaboración de una gran campaña de comunicación con apoyos en prensa, Internet, ferias y publicidad exterior muy pronto estará cerca de ti. Brindemos por ello con auténtico ron caribeño!



Azpilicueta
WINE



A propósito del sabor.