

www.mivino.info

mivino

OCTUBRE DE 2008

NÚMERO 134

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
FABADA
DE MARISA



Bodegas Ejemplares
PAGO DEL VICARIO

Práctica de Cata
QP, QUATRO PAGOS

Enoturismo
ASTURIAS, PARAÍSO
EN CUATRO RUTAS

RIOJAS DE TERRUÑO

LA HUELLA
DE LA TIERRA

TORRES



100
Aniversario



© Copyright Miguel Torres 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: ccbar@torres.es

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

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

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

VALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 412 297
e-mail: ccvalencia@torres.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
JEFE 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
María Rodríguez
m.rodriguez@opuswine.es
RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

AES
C/José de Andrés, 11, Bloque 3
Colonia San José
28280 El Escorial
Madrid.
TEL. 91 890 71 20
FAX 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

IMPRENTA

Altair Quebecor
Autovía A-4, pk 36 a Seseña
km.2,700 45223 Seseña (Toledo)
Tel. +34 91 895 79 15
Fax +34 91 895 78 33
www.quebecor.es

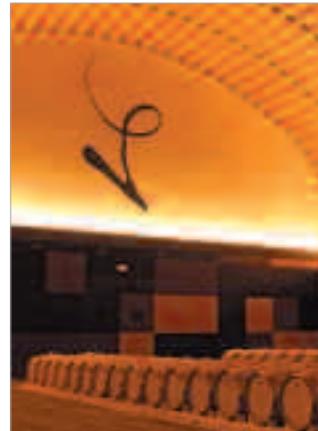
La revista MIVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.

- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 19 DESTILADOS
- 20 SEPA DE LO QUE HABLA
- 21 DÍAS DE VINO
- 22 QUESO Y VINO
- 23 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

BODEGAS EJEMPLARES PAGO DEL VICARIO

El Vicario que da nombre a la bodega fue un antepasado visionario que ya defendía la filosofía del pago, de territorio diferenciador de vinos de calidad y su seguimiento desde la tierra a la botella. Ésta es la misma concepción que hoy se aplica en Pago del Vicario con las técnicas más vanguardistas y respetuosas.



VINOS RIOJANOS DE TERRUÑO RIOJA HACE ALARDE DE SU TIERRA

No existe una gran comarca de vinos donde el terruño no marque la diferencia. En este aspecto, Rioja es una de las más afortunadas. Quien visite aquellas venturosas tierras con un poco de atención podrá observar que hay subzonas bien diferenciadas, y en ellas, distintas disposiciones del viñedo, múltiples alturas, variables

cualidades del suelo o microclimas tan diferentes. Lo que se dice un lugar ideal para producir vinos que lleven la particularidad inconfundible de cada terruño. Pero hace tiempo que sus productores eligieron el sistema de elaborar los tipos “crianza”, “reserva” o “gran reserva” mezclando los vinos de las diferentes zonas tradicionales.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

La llamada de la tierra

Los vinos de *terruño*, *pago*, *finca*, o como se los quiera llamar, todos con vocación de grandeza incluso desde su insignificancia, expresan en nuestro país un amplio abanico de posibilidades, increíble variación que va de lo cálido a lo frío, de lo florido a lo marchito, de lo arenoso a lo mineral. Vinos elaborados por una generación de enólogos malabaristas, expertos del *más difícil todavía*, que recorren nuestra geografía vitivinícola en busca de la vieja y olvidada cepa, la ladera más abrupta, el terreno singular. Bodegueros audaces que decidieron hacer su particular revolución en la viña persiguiendo el mejor vino español, salvadores de la vid vieja, poco productiva pero sana, capaz de realizar su sueño. Dueños de los mejores viñedos, sangre y alma del propietario, condensación de historia y proyección de futuro, autenticidad con nombre de autor, orgullo secreto, honradez cabal que no rinde sus principios. Aquí está lo mejor que puede dar la enología patria, pues siendo país de amplísima riqueza en suelos, climas y variedades, nos hemos dedicado con ahínco a la producción de vinos impersonales, homogéneos. El más sangrante ejemplo ha sido, y en parte aún es, nuestra prestigiosa Rioja Calificada, donde se mezclaban -y mezclan- uvas y vinos de diferentes zonas con el objetivo de ofrecer cada año el mismo tipo de vino, la mayoría de las veces indistinguible de su competidor. Una concepción *industrial* legítima y quizá necesaria en épocas pasadas, pero que hoy es, lisa y llanamente, desperdiciar las inmensas posibilidades de obtener grandes vinos que reflejen, como valor fundamental, la personalidad irreplicable del lugar donde vegeta la viña, arma imprescindible para conquistar mercados de calidad y alto valor añadido. Basta recorrer el laberinto riojano de suaves colinas, donde el terreno se desliza en estratos fascinantes y el sol juega al escondite con las sombras del viñedo mientras el Ebro -la vena enológica más importante de España- deja evaporarse sus aguas siempre frescas, para constatar la riqueza de terruños que encierra nuestra D.O. más prestigiosa. Traemos hoy a nuestras páginas una amplia representación de estos tintos riojanos, ejemplo de zona vitivinícola donde el vino semeja un hermoso y cambiante caleidoscopio logrado con el repetido y siempre nuevo juego de un varietal prodigioso: la uva Tempranillo.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

 FIPP
Federación Internacional de Periodistas de Prensa

VINOS RIOJANOS DE TERRUÑO

Rioja hace alarde de su tierra

No existe una gran comarca de vinos donde el terruño no marque la diferencia. En este aspecto, Rioja es una de las más afortunadas. Quien visite aquellas venturosas tierras con un poco de atención podrá observar que hay subzonas bien diferenciadas, y en ellas, distintas disposiciones del viñedo, múltiples alturas, variables cualidades del suelo o microclimas tan diferentes. Vamos, lo que se dice un lugar ideal para producir vinos que lleven la particularidad inconfundible de cada terruño. Sin embargo, hace mucho tiempo que sus productores eligieron el sistema, que todavía pervive, de elaborar los tipos “crianza”, “reserva” o “gran reserva”, que lleva a la homogenización, mezclando los vinos de las distintas zonas tradicionales. Esta práctica difumina (o integra con otros) el carácter de un viñedo concreto. Así, muy pocas bodegas conservarán sus vinos de “terruño”, sólo un nombre que sirve para poco más que adornar las etiquetas, porque es muy probable que en La Rioja se etiquetaran las primeras botellas con el nombre de la viña en España. En Rioja se encontrará, a poco que husmee en libros antiguos o en alguna de las guías de vinos más actuales, marcas con alusión al terruño con muchos años de historia, algunas con más de un siglo. Viña Real, Viña Ardanza, Tondonia, Gravonia, Pomal, Zaco... Aunque, claro, no dejan de ser más que una marca comercial en la mayoría de los casos.

LA FUERZA DEL TERRUÑO

Pero desde hace ya bastantes años, sobre todo cuando surge ese movimiento tan sumamente polémico del vino de alta expresión, los enólogos vuelven a fijarse en el pago y poco a poco aparecen esos vinos que expresan la personalidad de un terruño, que hoy son en bastantes casos el buque insignia de las bodegas. Y no es para menos: su calidad y su originalidad los encumbran a ese lugar destinado solamente a los grandes vinos del mundo. Si utilizamos la línea del Ebro como eje, en las viñas de la margen izquierda, la subzona de Rioja Alavesa y San Vicente, surgen muchos de estos vinos que tan buenas sensaciones nos brindan. De ahí procede el viñedo de los Eguren, de la bodega Sierra Cantabria, una de las primeras, de la época moderna, que elaboraron y etiquetaron un vino de una sola parcela, el Finca El Bosque, capaz de despertar los sentidos del conoedor más frío. También elaboran el San Vicente, elegante, distinto, formado con un clon de Tempranillo (llamado “peludo”) de gran personalidad. Admirable el esfuerzo que

realiza esta empresa familiar para ofrecer vinos diferentes, capaces de transmitir la huella del terruño, como en sus viñedos de Párganos, donde se recrean en sus vinos de finca: El Puntido, vino de gran regularidad, y La Nieta, nacido de una parcela aún más pequeña.

CREADOS PARA DOMINAR

Es loable la capacidad de trabajo de Miguel Ángel de Gregorio, que elabora por separado los pagos que más le entusiasman (aunque después, ya el vino criado, vaya a engrosar su Finca Allende). Su Calvario -a pesar de su nombre es una gozada y uno de los riojanos que más expresan el peso de un terruño-. Luis Alegre es una bodega que ha logrado elevar su vino de cosechero a la lista de los mejores y más regulares. Pero con este Pontac demuestra que también puede sacarle un buen partido a los grandes viñedos. Precisamente al amparo de viejos majuelos de Elciego, surgen nuevas bodegas y naturalmente nuevos vinos, como Annua, un tinto pleno de equilibrio y elegancia.

Remírez de Ganuza nos brinda una novedad muy especial. Se trata de un vino llamado La Coqueta, elaborado con una excelente materia prima de la parcela del mismo nombre, enclavada en Samaniego. Es un vino elegante y muy equilibrado hasta en su precio. Gonzalo Antón, hombre inquieto, vinculado a la hostelería desde siempre y gerente de Bodegas Izadi, se ha embarcado en un nuevo proyecto: Bodegas Orben, del que ya es realidad un vino vivo, poderoso y distinto de lo acostumbrado. Se llama Malpuestro, pero contradice su nombre. Quizás el primer vino que salió en Rioja con la inspiración puesta en el viñedo bordelés fue Contino, casa que ha tenido una gran regularidad a lo largo de su historia y que llegó a la culminación de estos vinos de finca con el lanzamiento de su extraordinario Viña del Olivo, ejemplo que siguió Marqués de Murrieta en una pequeña parcela de la Finca Ygay llamada Pago Canejas, de donde sale el expresivo Dalmau, que ha sido el ejemplo de modernización de la bodega más antigua de Rioja. Quedan muchos por nombrar y poco espacio, pero me gustaría resaltar el Finca Valpiedra, el Colección Jaime Rodríguez o el Barón de Chirel, vinos de gran personalidad y armonía.

El panorama vinícola de Rioja es muy amplio, y aún más ahora que estos vinos de finca han hecho su aparición, aunque en muchos casos no procedan exclusivamente de un solo pago.



Sensaciones Espacios Aventuras Enigmas Lugares Personas Placeres



X Descubrir

BODEGAS ALTANZA · Fuenmayor (La Rioja) · ☎ 941 450 860 · www.bodegasaltanza.com



CATA DE RIOJAS DE TERRUÑO

COSME PALACIO RESERVA 2004 €€€€€€

Bodegas Palacio. Tel. 945 600 151
Pago de Pisarnoso. Buena evolución (cuero, tabaco de pipa) y frutos rojos (cereza) con fino aderezo del roble. Paladar suave, balance grasa-acidez muy trabajado con un buqué completo.

CULMEN RESERVA 2004 €€€€€€

Lan. Tel. 941 450 950
Pago El Rincón (dentro de Viña Lanciano). Potente, de magnífica expresión a fruta madura (cepas de 60 años), espiego, tinta china, pedernal y cedro. Volumen en su justa medida, envolvente, granuloso y pleno.

DALMAU 2004 €€€€€€

Marqués de Murrieta. Tel. 941 271 370
Pago Canajas. Moderno, con intenso perfume a frutos negros (casís) y especias con un fondo del terruño delicioso. Trago penetrante, todavía por afinar y con excelente futuro.

DIGMA 2005 €€€€€€

Castillo de Sajazarra. Tel. 941 320 066
Fincas Fuentenegra (ecológica) y Galdara. Recorrido frutal (fresón) y floral (lirios) con el roble (vainilla) en segundo lugar. Trago mucho más frutal y carnoso de lo esperado.

DOMINIO DE CONTE 2004 €€€€€€

Bretón Criadores. Tel. 941 440 840
Finca Dominio de Conte. Cerezas y regaliz rojo en arrogancia aromática, con fino eco del roble. Trago fresco y de frutalidad muy jugosa. Muy bien hecho.

EL CÍRCULO CRIANZA 2005 €€€

Pagos del Rey. Tel. 941 450 818
Paraje Corralillos y La Carrera. Despliega con destreza tanto su fruta en sazón (cereza) como sus notas de tabaco y canela. Equilibrado y gustoso.

EL PUNTIDO 2005 €€€€€€

Viñedos de Páganos. Tel. 941 334 080
Viña El Puntido. Envuelto en un halo de golosinas rojas (moras, regaliz), de notas lácteas, cacao, incienso, trufa... Muy completo en este momento. Fresco, especialmente carnoso e individual.

FAUSTINO 9 MIL 2004 €€€€€€

Faustino. Tel. 945 622 500
Finca Joarrández. Potente, especiado (clavo-pimienta), fresco (pimiento) y con integrados tostados. Estructurado aunque fino en su tacto.

FINCA EL BOSQUE 2006 €€€€€€

Sierra Cantabria. Tel. 902 334 080
Finca El Bosque. Elegante, directo en su carga frutal, con aromas profundos de fruta madura, arcilla, tinta, humo. Trago poderoso, elegante, fundente, fresco y eterno.

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2004 €€€€€€

Finca Valpiedra. Tel. 941 450 878
Finca Valpiedra. Fruta y madera se aprecian en un mismo plano, realmente complejo, con notas finas de arándanos y cedro. Trago vigoroso y más refinado de lo esperado.

HACIENDA PRADOLAGAR RESERVA 2001 €€€€€€

Marqués de Vargas. Tel. 941 261 401
Finca La Victoria. Aroma muy personal con notas de jengibre, trufa blanca, acerola. Trago equilibrado, sedoso y muy largo. Decantar para disfrutarlo en su plenitud.

HONORABLE 2005 €€€€€€

Gómez Cruzado. Tel. 941 312 502
Pago Centenales, en Álbalos. Concentrado, potente en recuerdos de humo, trufa, cerezas en sazón, con un paso de boca trabajado, amplio.

INSPIRACIÓN VALDEMAR ED. LIMITADA 2003 €€€€€€

Valdemar. Tel. 945 622 188
Viñedo Valdemoreda. Desvela gran riqueza de frutos negros (moras), mineral, tostados y notas balsámicas de la madera. Tacto delicioso, grasa-acidez en armonía con un volumen justo.

LA MONTESA CRIANZA 2005 €€€€€€

Palacios Remondo. Tel. 941 180 207
Finca La Montesa. Demuestra gran finura frutal (grosella), de violetas y especias frescas que se magnifican en boca. Muy carnoso y con longitud.

LA NIETA 2006 €€€€€€

Viñedos de Páganos. Tel. 941 334 080
La Nieta, 1,78 hectáreas. Concentrado, increíble en su perfume (grosella, pedernal, eucalipto, tinta). Trago potente, rotundo, graso y con mucha personalidad.

LA VICALANDA RESERVA 2003 €€€€€€

Bilbaínas. Tel. 941 310 147
Viñedo La Vicalanda. Detrás de un perfil frutoso bien definido (grosella) se cobijan el cuero, el cedro, la ceniza. Complejo y con futuro elegante.

LA VIÑA DE ANDRÉS ROMEO 2003 €€€€€€

Vinos de Benjamín Romeo. Tel. 941 334 228
Viñedo Andrés Romeo. Madurez frutal impecable (cereza), flores, cacao, trufa con la madera excepcional. Trago estructurado, fresco, penetrante y con final prodigioso. Necesario.

LADERAS DEL PORTILLO 2006 €€€€€€

Ostatu. Tel. 945 609 133
Parcela El Portillo. Aroma fragante, sin picos, con una base de violetas y moras en sazón que intimidan al roble. Más jugoso que graso, con un volumen magnífico.

LOS DOMINIOS DE BERCEO RESERVA 2001 €€€€€€

Berceo. Tel. 915 930 905
Viñedo 36. Más que fruta, que la tiene, recuerda a la hiedra, el cacao o el incienso (terciarios). Será elegante. Su trago es carnoso y placentero.





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!



LUBERRI CEPAS VIEJAS 2005 (€€€€€€)

Luberrri Monje Amestoy. Tel. 945 606 010
Finca Los Merinos. Gana en fruta, en expresión e identidad del suelo (trufa, tiza). Balance fruta-acidez magnífico con adictivo final de violetas.

MALPUUESTO 2005 (€€€€€€)

Bodegas Izadi. Tel. 945 609 086
Viñedo Malpuesto. Es realmente refinado, aunque necesita abrirse. Potente, maduro con buena crianza y un tacto fundente glorioso. Guardar.

MARQUÉS DE RISCAL GEHRY 2005 (€€€€€€)

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal. Tel. 945 606 000
Finca Vialba. Funde los estilos clásico y moderno con maestría. Abundante en notas de cereza, cedro, tabaco... Complejo y de extraordinaria dimensión.

MUERZA VENDIMIA SELEC. 2005 (€€€€€€)

Rioja Vega. Tel. 948 646 263
Finca Venta del Jalón. Perfil conservador, aunque con más fruta roja, notas de helecho, pimienta negra y regaliz. Sorprende por su textura y su largo final frutal.

PAGOS DE VIÑA REAL (€€€€€€)

Viña Real. Tel. 945 625 255
Viñedo Corazón. Maduro, complejo, bien desarrollado y mineral, con notas claras de cuero y toffee. Tacto delicado aunque intenso y expresivo.

PAISAJES VII 2005 (€€€€€€)

Paisajes y Viñedos. Tel. 941 322 301
Paraje de Cecías. Varietal de Garnacha que magnifica las bondades del terreno como pocas (pólvora, tiza, arcilla, piedra). Su trago es más fornido de lo esperado. Emocionante.

PONTAC GRAN VINO 2005 (€€€€€€)

Luis Alegre. Tel. 945 600 089
Finca Portiles. Perfume impecable a hiedra, tinta china, cerezas en sazón y un punto de humo todavía por integrar. Trago jugoso, tacto fino, envolvente y largo.

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA 2005 (€€€€€€)

Ramón Bilbao. Tel. 941 310 295
Finca Valpierre, en Briones. Complejo y delicado con amplitud de registros aromáticos: grosella, clavo, brea, tinta, pólvora... Tiene la consistencia justa para ganar en elegancia.

SAN VICENTE 2005 (€€€€€€)

Señorío de San Vicente. Tel. 941 308 040
Viña La Canoca. Muy elegante, lleno de penetrantes notas a grosella, violeta y polvo de jengibre. Un trago que hechiza, envolvente en su justa medida. Espléndido.

TERRÁN DE VALLOBERA 2006 (€€€€€€)

Vallobera. Tel. 945 621 204
Finca Vallobera. Se funden, con destreza, los frutos rojos (mora, frambuesa) con la madera (cedro, clavo) y el eco del terruño (arcilla, piedra). Refinado en su paso, envolvente y muy largo (final de lilas).

VALSACRO DIORO 2004 (€€€€€€)

Valsacro. Tel. 941 398 008
Finca Cuesta La Reina. Buen diseño frutal (grosella) con frescas notas de flores y maderas que dibujan un paladar lleno de fuerza, carnosidad y exquisitez.

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2005 (€€€€€€)

Viñedos y Bodegas de la Marquesa. Tel. 945 609 085
Finca Monteviejo. Aroma armónico, bien fundido, con mucha expresión frutal (cerezas, violetas) y del terreno (arcilla). Jugoso en su trago, tacto fundente aunque firme y largo.

VALSERRANO GARNACHA 2005 (€€€€€€)

Viñedos y Bodegas de la Marquesa. Tel. 945 609 085
Finca El Monte. Es una novedad. Pleno de color, con un ritmo de hierbas aromáticas (lavanda) y especias (laurel) realmente llamativo. Carnoso, fresco y con buena dimensión frutal.

VIÑA BOSCONIA RESERVA 2000 (€€€€€€)

R. López de Heredia-Viña Tondonia. Tel. 941 310 244
Finca Viña Bosconia. Su color granate-teja no engaña. Es un vino de ocho años con finísimos recuerdos de grosella, acerola y jengibre fresco. Acidez-fruta impecable, pura seda.

VIÑA EL PISÓN 2004 (€€€€€€)

Artadi. Tel. 945 600 119
Viña el Pisón, 2,4 hectáreas. Espectacular, armonioso, muy concentrado y profundo con mineralidad (arcillo-calcáreo), especias, tinta, eucalipto... Penetrante y eterno.

VIÑA LANCIANO RESERVA 2004 (€€€€€€)

Lan. Tel. 941 450 950
Viña Lanciano, 72 hectáreas. Fondo de fruta nítido (grosella, moras) y apoyo delicado de la madera (sándalo, cedro), además de un deje mineral. Carnoso, equilibrado y duradero.

VIÑA TONDONIA RESERVA 1999 (€€€€€€)

R. López de Heredia Viña Tondonia. Tel. 941 310 244
Viña Tondonia. Complejo, con un buqué de trufa blanca, tiza, sándalo e higos de fondo que no deja desperdicio. Elegante, jugoso, largo y verdaderamente placentero.

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.	



Solar de Samaniego recomienda beber con moderación

SOLAR DE SAMANIEGO

*Cada vino tiene una historia,
cada historia tiene su vino.*



GRUPO
Solar de Samaniego
www.solardesamaniego.com


Denominación de Origen Calificada



Las buenas maderas no se limitan al roble francés, sino que abrazan la sala de barricas. Como el paisaje, el delicioso recodo del Guadiana, que enmarca la finca, herencia de tiempos de autosuficiencia donde conviven agricultura, ganadería y, como culminación, los vinos de corte actual.

El Vicario que da nombre a la bodega fue un antepasado visionario que ya defendía la filosofía del pago, de territorio diferenciador de vinos de calidad y su seguimiento desde la tierra a la botella. La misma concepción que hoy se aplica aquí con las técnicas más vanguardistas y respetuosas.



Panorama desde el río

Los hermanos Barco, Ignacio y Antonio, son los entusiastas continuadores de una saga familiar dedicada desde siempre a la agricultura, al campo. Sus enormes fincas, a pocos kilómetros de Ciudad Real, poco tienen que ver con la imagen tópica de La Mancha llana: son una deliciosa sucesión de suaves colinas junto a una frontera parada del AVE y el recién inaugurado aeropuerto Don Quijote. Villadiego, dedicada a ovejas queseras, y Pago del Vicario, abrazada por el paso manso del Guadiana, en un recodo donde el hotel enoturístico se asoma al jardín, al viñedo hasta el horizonte, y a un paisaje espectacular hasta los Montes de Toledo.

La estética y la organización de la bodega, la agricultura y la ganadería, es decir, los puntales de la producción de las fincas, tampoco tienen mucho que ver con la rutina tradicional, sino más bien con una vanguardista concepción de la tierra y sus regalos, donde nada queda al azar: como ejemplo, el control de la alimentación de cada una de las ovejas de la quesería con un microchip instalado en el estómago.

LA VIÑA, LA TIERRA Y EL CIELO

Para el control del viñedo cuentan con una dotada caseta donde se reciben, en la época del envero, fotos tomadas por satélite que muestran al detalle el estado del suelo y las cepas en cada punto, la "actividad fotosintética y la densidad de estructura", para así aplicar puntillamente el riego o el tratamiento imprescindible. Una información que se suma al control permanente a base de

sondas, dendrómetros, estación climática y la más vanguardista tecnología.

Al frente, desde la concepción, está la enóloga Susana López Mendiondo, y Richard Smart asesora sobre el viñedo, ubicado tan próximo a la bodega que la uva, vendimiada de noche, se pone en el lagar antes de 20 minutos. La construcción es sorprendente, con su inconfundible aspecto de catalejo gigante, pero es ante todo crecedero y eficaz, desde la entrada de uva en cajas por un lado hasta el servicio en las copas del precioso restaurante en el otro extremo donde, transformada en vino, acompaña la carta que diseña el chef, Alfonso Merlo.

Y en medio, en la cripta, la sala de barricas, 70% de roble francés, 20% americano y 10% procedente de los bosques del Cáucaso.

ARQUITECTURA ESTÉTICA Y FUNCIONAL

El catalejo rojizo es la punta visible de este iceberg, junto al comfortable hotel cristalino y ligero, pero sólo el encargado del campo conoce a fondo todo lo que hay detrás: un cuidado y alimentado coto intensivo de caza, la ermita junto a los restos arqueológicos de Alarcos, ruinas íberas que han cedido a la Consejería; el castillo que en la Reconquista dio origen al dicho "tomar las de Villadiego" y una hermosa casona rústica de 1840 donde se ha reconstruido una pulcra quesería en la que se procesa la leche de 3.500 ovejas alimentadas en pastos junto al río para elaborar unos 40 quesos al día, cantidad que se multiplicará por diez cuando acabe la actual ampliación.

Todo eso y una inmersión en el mundo de las labores de campo y bodega cabe en sus ofer-

tas enoturísticas, junto a cursos de cata y degustaciones para conocer los originales vinos de un catálogo en el que caben curiosidades como el Pago del Vicario dulce de Merlot y experiencias insólitas como un blanco de Tempranillo fruto de la pasión de Susana por conocer profundamente la piel de la uva, que aquí, por contra, se elimina. El vino estrella se ha bautizado con el nombre de Santo, Agios en griego, elaborado con la más rigurosa selección de cepas de baja producción de Tempranillo y Garnacha Tintorera, de aromas balsámicos que recuerdan el paisaje, compotado como una mermelada de moras, envolvente de hoja de tabaco y profundo y mineral de granito.

Otro hallazgo es el vestido, el etiquetado de las botellas, que hace gala de la misma originalidad que todo en esta personalísima y cuidada bodega.



PAGO DEL VICARIO

Carretera Ciudad Real-Porzuna,
Km. 16 (Ciudad Real)

Tel. 926 666 028 / 902 092 926

Fax. 926 666 029

E-mail. info@pagodelvicario.com

www.pagodelvicario.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



OCTUBRE DE 2008 *miVino* 14

CON MUCHO GUSTO



Fabada de Marisa

El Llar de La Campana -confortable, pulcro, con una falsa informalidad que trasluce excelente servicio y fundamento- es la punta del iceberg de la gran empresa hotelera creada por Manuel Bobes en Pruvia, entre Gijón y Oviedo, cuna de las fabas asturianas. Marisa las borda y, en sala, Maxi, un sumiller rebosante de experiencia y curiosidad, recomienda con criterio la mejor manera de acompañarlas, con la ortodoxia clásica o la sorpresa pícaro. Una invitación a inaugurar sin pena el otoño.

Ingredientes (para seis raciones): 1 kg de fabas, 3 chorizos, 3 morcillas, 500 g de lacón fresco, 500 g de panceta, sal y azafrán. Para el refrito, aceite de oliva y pimentón.

La noche antes, se dejan las fabas a remojo y el lacón y la panceta a desalar. Por la mañana, cubiertas de agua fría, se cuecen con todo el compango. Al hervir, espumamos, se baja el fuego al mínimo y se las *asusta* con agua fría tantas veces como necesitan para no quedar secas en las dos horas y media aproximadas de cocción. Se salan cuando están cocidas, y 15 minutos antes de retirarlas se añade el refrito de pimentón.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: La fabada, bien elaborada, es fina aunque contundente y dominante en sabores. Por eso, un vino blanco tiene que ser poderoso, criado en madera o con sus lías. De lo contrario resultará inexistente, como ocurre con los rosados. Los tintos se antojan con buen color, carnosos y persistentes en fruta. Desde un maceración carbónica hasta un tinto con cierta rusticidad, aunque elegante como los elaborados con Garnacha Tintorera, Tinta de Toro o Listán Negro, por ejemplo.

NUESTRA SELECCIÓN

CAMPO ELISEO 2004 ***

Jaques et François Lurton. Tel. 983850025
Vino elegante. Su mejor baza está en el retrogusto. Se alía con la fabada en potencia. Comprometido e inolvidable.

MONJE TINILLA 2006 ***

Monje. Tel. 922 585 165
El toque amargo del vino es vital para disfrazar la grasa del plato, con un final inesperado en aromas, en pura simbiosis.

CORIAS GUILFA 2006 ***

Vinos Cangas. Tel. 985 810 493
Su rusticidad es clave. Se vuelve más elegante, gana en fruta y la fabada es más armoniosa y apetitosa, menos contundente.

VALDESIL GODELLO SOBRE LÍAS 2007 *

Valderroa, SAT. Tel. 988 337 900
Inicio dudoso, la fabada se apodera del vino, pero poco a poco refresca el paladar e impone su aroma de lías y cítricos.

GAVANZA CRIANZA 2004 **

Dominvm Maetiera. Tel. 941 271 217
Respeto entre ambos, consiguiendo un conjunto, en boca, más equilibrado, menos consistente y más fácil de digerir.

GARNACHA DE FUEGO 2006 **

Ateca. Tel. 661 419 719
Su toque rústico desaparece combinado con la fabada, aunque no pierde potencia frutal resultando efectivo el desenlace.



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

Tan facil como ofrecer

Canforrales

por copas a tus clientes.
Tu negocio lo notara

informate en:
www.fabsoluciones.es/canfo

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

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA Y ALCACHOFAS DE TUDELA... BUENO, QUIZÁ PODRÍAN AÑADIRSE UNOS DIMINUTOS GUISANTES, TAMBIÉN CON APELLIDO DE ALCURNIA, Y UNAS HABITAS PELADAS HASTA LA IMPÚDICA DESNUDEZ. ES LA HUERTA DE PRIMAVERA, CASI DE INVIERNO, TAN EXQUISITA, TAN VERSÁTIL QUE HACE SIGLOS SE INVENTÓ LA FÓRMULA PARA CONSERVARLA Y DISFRUTARLA TODO EL AÑO. LA HUERTA ESTÁ EN EL BOTE.



ESPÁRRAGOS ORO BLANCO

El espárrago navarro es conocido como “oro blanco”, y como tal fue arropado con una Denominación Específica por el Gobierno Foral. Se cultiva bajo un largo montículo de tierra que, al agrietarse, indica que el tallo está a punto de salir a la superficie. Inmediatamente se hurga en la tierra y se recogen los espárragos, pálidos como cera o marfil, ya que si asoman a la luz la yema toma color morado y pierde valor. A pesar de nacer bajo tierra, no se trata de raíces sino de tallos jóvenes y tiernos de la esparraguera, una planta de la familia de las liliáceas, a la que también pertenecen, por ejemplo, las cebollas y los puerros. De origen mediterráneo, el espárrago era ya bien conocido por los

época de lactancia lo detectan. Los beneficios saludables del espárrago superan los que conocían los griegos, ya que entonces no se habían descubierto las vitaminas y ahora sabemos que son una fuente notable del grupo A, C y E, así como de folatos, aporte imprescindible para las gestantes y los niños, y de antioxidantes capaces de bloquear los radicales libres del colesterol malo. Con un alto contenido de agua y fibra (celulosa), los espárragos son un bocado ideal para dietas bajas en calorías, ya que tienen efecto saciante, muy hidratante y ligeramente diurético, pues contienen potasio en vez de sodio. Para conservar esas virtudes, conviene cocerlos con poca sal; así, además, se preserva su delicado sabor.

La especie, el momento, la selección, la frescura, la delicadeza al pelarlos y la inmediatez de la cocción son detalles imprescindibles para garantizar su calidad. Son los que avala con su marchamo “EN” Espárragos de Navarra, y con su especial elección Club de Gourmet que los elige de cuerpo jugoso, tamaño rotundo, punta cerrada y textura tersa y a la vez suave, sin hilos.

griegos, que, además de como alimento y como remedio medicinal, lo empleaban como ofrenda a los dioses.

Su forma peculiar y su extraña vida subterránea lo han envuelto en mitos y creencias muy curiosos. Por ejemplo, durante el renacimiento era apreciado como afrodisíaco, razón por la cual estaba prohibido en el menú de del refectorio de los conventos. Lo que sí es cierto es que su contenido en asparagina, un aceite volátil, le confiere un aroma intenso, inconfundible, que se transmite tanto a la orina como a la leche materna, ya que los bebés en

Su versatilidad en la mesa pasa por las ensaladas, los bocados rellenos, sea con queso fresco, jamón dulce o mariscos, la composición de una menestra clásica o una crema fría o caliente... aunque, por supuesto, se pueden disfrutar puros, enteros.

No está de más entibiarlos unos segundos en el microondas, para que así reproduzcan exactamente la delicia de los recién cogidos y recién hervidos. Una mayonesa o una vinagreta delicadísima bastan para servirlos. Y, para acompañar tan difíciles sabores, nada como un Oloroso o, simplemente, agua.



CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA 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, RAMUNDO FDEZ. VILLAVERDE, 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 ANTON, 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. ADELUZ, 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

Fariña
 CRIANZA
 ROBLE
 FRANCÉS



En Fariña,
 nada es fruto
 de la casualidad

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Nuevos proyectos de artífices veteranos

Es admirable la férrea voluntad que muestra José Antonio López, hombre curtido en no pocas batallas en defensa de Rías Baixas y del gran Albariño desde sus comienzos e impulsor de varias sociedades enológicas cuyos sus vinos siempre se han distinguido por su gran personalidad. Y lo que me admira es que todavía muestre las fuerzas intactas para embarcarse en un nuevo proyecto. Busca *eldorado albariño*, pero esta vez en solitario, sin pasajeros que le hagan desviarse de su camino. Toma como base un viñedo de más de 20 años llamado Igresario, de la subzona del Condado (que invariablemente ha sido su preferida) y el modo de trabajar es el de siempre: proporcionar al vino la suficiente estructura para que madure bien, primero en depósito (este Tricó ha estado unos once meses) y después muchos años en botella. El resultado es ideal: un vino bien equilibrado, quizá algo más amable de lo que nos tenía acostumbrados pero con esa personalidad y elegancia de que hacen gala sus albariños.

UN LUGAR PARA EL RECUERDO

La comarca del Penedès ofrece uno de los panoramas más vinícolas del mundo. En uno de los miradores, se encuentra una pequeña viña que la familia Mata-Casanovas muestra con orgullo: El Turó d'en Mota. Varias generaciones de cavistas avalan esta empresa, siempre bajo la rigurosidad de su trabajo. La última inspiración familiar es un espumoso muy especial, surgido del reto de elaborar un cava con la estructura suficiente para aguantar el paso de los años. Del majuelo del Turó vendimiaron un Xarel.lo maduro y de escaso rendimiento. El mosto fue fermentado en barricas usadas y sometido en ellas a un breve periodo de crianza con sus lías finas. Más tarde pasó unos meses en depósito para después, ya de crianza en rima, permanecer más de seis años madurando su fina espuma, haciendo acopio de esos aromas tan sutiles y la generosa cremosidad que marca en el paladar. El resultado es un espumoso completamente distinto.

TRICÓ 2007

COMPAÑÍA DE VINOS TRICÓ. RUA A CALEIRA, 2. VIGO (PONTEVEDRA). TEL: 637 50 73 11. D.O. RÍAS BAIXAS. PRECIO: 14 €. TIPO: BLANCO CRIANZA. VARIEDADES: ALBARIÑO. CRIANZA: 11 MESES EN DEPÓSITO. ARMONIZA CON: RODABALLO AL VINO BLANCO. FECHA DE ENTRADA: 17/9/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX: 3 AÑOS A 8/10° C. PUNTUACIÓN: 9/10

1ª Cata: De color amarillo verdoso pálido, brillante. Esplendorosa nariz plena de notas florales, matices cítricos con un fondo frutal (manzana golden). En la boca destaca su gran equilibrio, con una base de elegante acidez que combina muy bien con el tono goloso que envuelve el paladar. El final resulta refrescante, con una sensación aromática intensa y profunda proporcionada por el recuerdo de piel de cítricos y por su acertada acidez.

TURÓ D'EN MOTA 1999

RECAREDO-MATA CASANOVAS. TAMARIT, 10- 08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA (BARCELONA) TEL. 93 891 02 14 WWW.RECAREDO.ES. D.O. CAVA PRECIO: 94,50 €. TIPO: ESPUMOSO VARIEDADES: XARELLO CRIANZA: 8 AÑOS Y 7 MESES ARMONIZA CON: ARROZ EN COSTRA FECHA DE ENTRADA: 10/9/2008 CONSUMO ÓPTIMO APROX: DOS AÑOS A 9/12° C. PUNTUACIÓN: 9,3/10

1ª Cata: Amarillo dorado con tonos verdosos y una fina burbuja que constantemente se enreda y brilla desde el fondo a la superficie de la copa. Exhibe un complejo buqué que forman aromas de distintas crianzas, bajo sus lías finas, cierto toque de madera o notas de autólisis. Recuerdos de miel, fruta madura, corteza de pan tostado. Muy seco en la boca, se expresa con profundidad, fresca y, sobre todo, con elegante cremosidad. Largo y distinguido final donde reivindica la larga y compleja crianza.

VINARIUM

Tienda de vinos, licores y productos de gourmet

www.vinarium.es

“Comparten curiosidad, pasión por el talante social que convoca el vino, y placer a la hora de sugerir a sus clientes desde las entrañas pero sin dogmatismo” (Mivino)



En pleno centro de Madrid,
un lugar único para disfrutar
del mundo del vino



- Cursos de cata
- Organización de eventos
- Presentaciones de bodegas
- Regalos de empresa
- Servicios a hostelería
- Los mejores precios de Madrid

Capitán Haya, 22 (Cuzco) 914179768
info@vinarium.es
Venta Online en www.vinarium.es

DESCUBRA
VACU VIN
2008

VACU
VIN



Wine Server Crystal

El Escanciador de vino Crystal sirve el vino suavemente, detiene y retorna la gota a la botella evitando manchas sobre la mesa. Un refinado accesorio de vino con apariencia de cristal.

- Servir sin goteo
- Elegante apariencia
- Apto para la mayoría de botellas

www.vinarium.es

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

Filial en España:

VACU PRODUCTS SL

Edificio San Fernando, C/Alfonso XIII, Nº 6-4ºE. 29640 Fuengirola (Málaga)

T: +34 95 266 7020. F: +34 95 266 7541. E: vacuvin@pe.es. W: www.vacuvin.com

vino
élite

La Carta de los Grandes Vinos



Una gran cita

26 - 28 Abril 2009

gastrónoma

vino
élite

RestAlriad

Festival de Degustación, Museos,
Alimentación y Comercio Local 2009

ESPAIDOLC

Frutas

Colabora:

GENERALITAT
VALENCIANA

Patrocinado:

Wittenerkultur

FERIA VALENCIA

www.feriavalencia.com - ferivalencia@feriavalencia.com - tel. (0034) 952 74 73 30 - fax. (0034) 952 74 73 45

OCTUBRE DE 2008 *miVino* 18

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ANGEL BECERRIL

QP, Quatro Pagos Los puntos cardinales de Rioja

Maetiera Dominum nació con la filosofía de dar un paso adelante en el concepto de “vino de pago”, tradicionalmente considerado el arquetipo del vino de máxima calidad. Por esa razón, su QP, dirigido por el prestigioso enólogo Ignacio de Miguel y Raúl Acha, es el crisol en el que concentrar lo mejor de los cuatro puntos cardinales de La Rioja.

La bodega está en el corazoncito, en San Vicente de la Sonsierra, y para este vino aún cepas viejas y de escasa producción de cuatro subzonas diferenciadas por microclimas y suelos. El Pago Norte, fresco, garantiza longevidad; el Sur, pedregoso y árido, aporta cuerpo y calidez; el Este, aluvial y de pluviometría media, confiere carácter frutal y aromas florales, y el Oeste reviste de elegancia y completa el equilibrio. Se elaboran por separado con largas maceraciones y fermentación maloláctica en barrica, con *batonnage* semanal, y se cría en barricas nuevas de roble francés de diferentes y prestigiosas tonelerías.

Siguiendo ese mismo criterio se amalgaman la versátil Tempranillo, la potente Graciano y la frutal Garnacha.

Maetiera Dominum elabora exclusivamente vinos de alta expresión, Monteso, Gavanza, QP y QP Vintage, criados durante el tiempo preciso, el que marca su evolución a lo largo de catas sucesivas, sin normas previas.

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

QP, QUATRO PAGOS

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



Kevin Smith, otra forma de destilar

abril de este año ascendió a maestro destilador. Reconoce que su whiskey tiene “un estilo diferente, más dulce, con un aroma más definido del grano, y un equilibrado fondo de vainilla”. El secreto reside en la materia prima. Utilizan un 70% de maíz, un 16% de trigo y un 14% de cebada malteada. Otros whiskeys usan grano, centeno y apenas malteado. En la fermentación utilizan depósitos de acero inoxidable pequeños y levadura propia. Las destilaciones son a 65% y el envejecimiento en barricas de roble blanco nuevo carbonizado, de nueve meses, aunque la redondez viene a los seis años. La carbonización (durante 40 segundos) sirve para caramelizar los azúcares de la madera. Después el whiskey pasa tres veranos en las partes altas de la sala de crianza, donde hace más calor. Las duelas se secan y actúan de esponjas con el alcohol para hidratarse creando una simbiosis de compuestos: color, aroma, sabor. Después, las barricas bajan al suelo, la parte más fresca, para terminar su crianza. La Ley de 1964 exige que un bourbon tenga al menos un 51% de grano, no destilarse por encima

de 80% vol, envejecer en roble americano nuevo carbonizado, con 62% vol en barricas o menos y embotellado a 40% vol. El bourbon se puede elaborar en cualquier parte de EE UU, aunque el 98% se hace en Kentucky. Las destilerías preferidas de Kevin son: Jim Bean Black (produce más del 50%), Knob Creek, Four Roses y Booker's. En total, la región produce entre 8 y 10 millones de botellas al año, de las que Maker's Mark (situada en la región de Bluegrass, donde se celebra el festival anual del bourbon) elabora 840.000. La pregunta más frecuente es qué diferencia hay entre el bourbon y el whiskey escocés. Smith dice que el clima: “Aquí hace más calor, los whiskies envejecen más rápido. Por ejemplo, un bourbon de seis años sería similar a un whiskey escocés de 24 años”. No hay duda de que desde hace una década el whiskey estadounidense está de moda. Ya está olvidada la famosa Ley Seca de 1920 a 1933, cuando su imagen quedó deteriorada y el whiskey escocés ganó mucho mercado. Hoy el bourbon llega a todo el mundo, principalmente a Japón, Australia y Europa.

El mundo del whisky, o whiskey, como se escribe en EE UU e Irlanda, cada día tiene más entusiastas. Pero se han preguntado quién se esconde detrás de cada botella. Para este número nos desplazamos hasta Kentucky, donde se elabora el whiskey más famoso de EE UU: el bourbon, y hablamos con Kevin Smith, maestro destilador de Maker's Mark, uno de los whiskeys con mayor reconocimiento. Cuenta que su periplo en la industria “empezó en 1989, como supervisor de Old Fitzgerald Distillery. Fue un estreno perfecto”, afirma. En 1998 comenzó a trabajar en Maker's Mark como ayudante destilador y en

“hay más sabiduría
en una botella de vino
que en algunos libros...”

(Louis Pasteur)



SEPA DE LO QUE HABLA

El sabor de la ciencia

¿Existe una máquina de catar?

Por ahora, con la precisión del hombre, no. No obstante, un equipo de investigadores españoles y alemanes ha desarrollado una *lengua electrónica* capaz de identificar la variedad de uva con la que está elaborado el vino. Además, también se atreve a desvelar su edad y otros aspectos químicos. Según la doctora Cecilia Jiménez-Jorquera, coordinadora del equipo, “el dispositivo podría utilizarse para detectar embotellados fraudulentos, pero con él no se pretende sustituir los paladares de los profesionales”.

¿Qué es la acroleína?

Es un aldehído formado por las bacterias durante la degradación del glicerol. Si usted bebe una copa vino tinto viejo embotellado y en su paso por el paladar destaca negativamente el sabor amargo, eso es la acroleína. La mejor opción es probar suerte con una botella diferente.

Macroclima, mesoclima y microclima

El clima es el conjunto de fenómenos meteorológicos que se producen en un área geográfica determinada. Así, encontramos

el clima atlántico, el mediterráneo, el continental, etc. Un macroclima sería el clima de una extensa región, mientras que el mesoclima lo definiríamos como el clima de una comarca y el microclima sería el que encontramos en un viñedo determinado, en un pago, incluso en una cepa.

Botellas falsas

Ya puede saber si la botella de un gran vino que compró es auténtica. Un grupo de físicos nucleares franceses ha ideado una técnica que permite verificarlo. Se trata de introducir en las botellas un haz de iones de un acelerador de partículas. El resultado confirma la edad del vino por su fecha de envase, y es capaz de hacerlo incluso en botellas anteriores a 1950.

¿Qué significan los dibujos del corcho en los espumosos?

Se refiere al tipo de proceso seguido durante su elaboración. Así, podemos encontrar: una estrella (“método tradicional, segunda fermentación en botella. Por ahora el mejor), un rectángulo (“método transfer”,



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

La tecnología está cada vez más presente en el mundo del vino.

el espumoso terminado se cambia de botella), un círculo (“método charmat”, segunda fermentación en grandes depósitos de acero inoxidable), o un triángulo (vinos gasificados).

Nuevos Tiempos.
Nuevos Vinos.





Bebiendo en la Gran Muralla (I)

particularidad de que su consumo siempre estuvo muy ligado a los letrados chinos.

Ya en otra ocasión comentamos la importancia del licor en las vidas de los Siete Sabios del Bosque de Bambú. Sin olvidar a los literatos, poetas y caballeros de las dinastías medievales Wei, Chin y Tang, que eran grandes bebedores, como Tao Yuanming, gran poeta de la dinastía Chin cuya pasión le llevó a fabricar su propio licor y disfrutar de él en delicadas degustaciones; se dice que “sus poemas estaban empapados con licor, y había poesía en su licor”.

TIEMPOS DE CAMBIO

Tienen, pues, los chinos una larga y refinada tradición en el beber, pero también hábitos desconcertantes para nosotros. Tienen fama por tomar el tinto con hielo y beberse-lo al estilo *gambei* (de un trago) en competiciones de brindis. Otros mezclan el vino con refrescos o lo combinan en un cóctel rosa con burbujas para animar las veladas de karaoke. “A mitad de una cena con los proveedores, los asistentes empiezan a competir para ver quién apura antes copas de vinos

magníficos”, afirma el importador Don Saint Pierre Jr., de ASC Fine Wines, que suministra a los mejores hoteles de China. Sin embargo, la incorporación de China a la OMC, que hizo descender los aranceles de las importaciones, supuso un cambio que se constata en los supermercados de las ciudades chinas más grandes, cada vez más ricas, como en las costeras Shanghai, Xiamén y Shenzhen, donde se pueden encontrar vinos de varios países, aunque los productos autóctonos dominan el mercado, ya que, por su precio, pocos consumidores se pueden permitir vinos extranjeros. De ahí que se decanten por vinos propios como Dynasty, Yantai Changyu y Great Wall, que incluso ofrece botellas gratuitas de limonada como promoción, mientras que una marca de vino blanco con sabor a menta de la provincia de Sichuan afirma en su etiqueta que resulta refrescante con agua helada. Y es que los vinos chinos pueden llegar a ser tan baratos como los dos litros de vino de manzana de Shandong, con un 5% de alcohol, que cuesta 11 yuanes (un euro aproximadamente).



Bienvenido a la tierra del Jerez y la Manzanilla

Vayas donde vayas, allí te esperan nuestros Vinos de Jerez y Manzanilla. En los mejores restaurantes del mundo y acompañando a la cocina internacional de vanguardia.





Una tradición... **TAVERA**
Nuestros vinos... Una pasión.

SE PRECISAN DISTRIBUIDORES A NIVEL NACIONAL

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



El Sabor de **Toro** en su Copa

SOBRENO
BODEGAS VIÑEDOS

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



FOTO: ANGEL BECERRIL

Quesería Valles del Oso Un fermento ingenioso

Imagine un gran sumiller del hotel Ritz que un día decide cambiarlo todo por el noble arte de elaborar queso. Ésa es la historia de Raúl Villabrille, un caso insólito en España, que la pasada primavera empezó a comercializar sus quesos en Asturias, de donde es oriundo. Sin duda, tienen un sello diferenciador: la raíz del proyecto reside en el uso de un fermento propio sobre la base de un hongo enzimático de kéfir. Así, se prolonga la vida del queso por encima de los ocho meses (ahora sería como un vino recién embotellado, con toda su rudeza por afinar), e incluso se ha comprobado que tiene unos índices muy bajos de colesterol.

EL QUESO

VALLES DEL OSO SEMICURADO CON KÉFIR
Quesería Valles del Oso. Villa Tecnológica del Sabil, s/n. 33115 Villanueva (Asturias). Tel. 985 761 282 / Fax. 985 761 280
www.queseriavallesdeloso.com/
carlos@queseriavallesdeloso.com / raul@queseriavallesdeloso.com

ELABORACIÓN

Se estabiliza la leche a 3,5° C. Se mide el grado de acidez, que es la clave. Se fermenta unas 14 horas, a 30° C, con enzima de origen microbiano kéfir hasta que coagula. No se añade cuajo. Se desuera sobre una sábana de algodón y se filtra a través de una bandeja microperforada durante 24 horas. El moldeado es manual, con un trapo de algodón, y dura 48 horas. Luego se seca 24 horas a 11° C y 75% de humedad, se envasa al vacío y pasa a la cámara de frío (entre 6-8° C) para su afinamiento (20-25 días). El resultado es verdaderamente original y mejora notablemente a los 3-4 meses.

D.O. No tiene. Tipo: pasta sin prensar. Fermento: kéfir. Forma: tradicional de trapo. Peso: 300-350 g. Cabaña: vaca. Raza: frisona. Curación: 20-25 días. Producción: 800 quesos/semana. PVP: 5,25 €/unidad.

EL VINO

OLOROSO CREAM ARMADA
Bodega Sandeman. C/ Pizarro, 10. 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz). Tel. 956 151 717 www.sandeman.eu / d.don@sandeman.eu

Tipo: Oloroso dulce. Grado. 17,5% vol. Variedad. Palomino y PX. PVP. 6 €.

Experiencia insólita: un queso que cobra sentido con el vino. Destaca el kéfir (fondo de hongos), con amargor, acidez y fondo de leche limpia que el oloroso equilibra con su dulzor, que se funde en aromas y sensaciones con final sorprendente. Un moscatel fresco también sería acertado.





A la izquierda, ambiente de la Feria Internacional del Vino (arriba), vista aérea de Hong Kong (abajo, izq.) y Peter Nixson, asesor vinícola de British Airways (abajo, dcha.). Sobre estas líneas, Jesús Creus, responsable internacional de Martínez Paiva.

FERIA INTERNACIONAL DEL VINO HONG KONG, GRAN BODEGA DEL MUNDO

La cosmopolita ciudad de Hong Kong cambió sus ropajes de Louis Vuitton para vestir los colores del vino. Del vino del mundo. Y lo hizo en pleno agosto (del 14 al 16) en el Centro de Convenciones y Exhibiciones en una concurrida Feria Internacional del Vino organizada por el Hong Kong Trade Development Council (HKTDC).

Durante tres días, la ciudad se convirtió en el corazón vinícola del mundo, y allí acudieron 130 expositores procedentes de 25 países, entre los que se encontraban Australia, China, Canadá, Chile, Francia, Alemania, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Taiwán, Estados Unidos, Inglaterra y España.

Bodegueros, escritores, sumilleros, enólogos, periodistas y expertos en la materia debatieron sobre el presente y el futuro de la industria vitivinícola o la importancia de China en el mercado, y además hubo catas comentadas de Cabernet Sauvignon, de vinos franceses, de las referencias más significativas de los vinos de Hungría. También se abrió la puerta al *merchandising* vinícola con un mercado de utensilios de última tecnología por y para el vino.

La Feria Internacional del Vino de Hong Kong ha sido uno de los muchos encuentros vinícolas que se están organizando este año en la ciudad china, que fue el lugar escogido en mayo para celebrar una nueva edición de

Vinexpo y que el 14 de octubre servirá de escenario a la Exhibición del Vino Español. Sin embargo, habrá que esperar a noviembre del año que viene para volver al encuentro internacional de Hong Kong inaugurando este agosto. Será la nueva convocatoria de una Feria en la que se espera que aumente la presencia de bodegas españolas. En la reciente edición, Bodegas Torres, Dinastía Vivanco, Bodegas Franco-Españolas, Bodegas Viña Ijalba, Martínez Paiva, Los Tinos y Federico Paternina fueron las encargadas de mostrar la calidad de los vinos españoles al resto del mundo. Una presencia activa en la que incluso se adoctrinó a los presentes con una cata comentada a cargo de la bodega extremeña Martínez Paiva, que reunió a profesionales de todo el mundo para catar y comentar los vinos y el cava de su bodega.

VOLAR Y CATAR

Uno de los sumilleros australianos con más prestigio internacional, Roy Moorfield, acudió a la Feria Internacional de Hong Kong para realizar una cata comentada sobre los vinos que consideraba más armoniosos con la cocina asiática. Roy, además de sumiller y escritor, es asesor de la carta de vinos de la compañía aérea australiana Cathay Pacific, que, como muchas otras en el mundo, ha considerado que la comida y los vinos de un

avión requieren la opinión y análisis de un experto. Sigue la línea marcada por British Airways, una de las aerolíneas que hacen más hincapié en la importancia del vino en las cartas de los aviones y que este año, con motivo de la inauguración de la nueva Terminal 5 en el aeropuerto londinense de Heathrow, formó un gran revuelo por el interés de los viajeros en asistir a sus exclusivas catas comentadas para los clientes de *business class*.

Su preocupación por transmitir la cultura del vino no es nueva, pues hace años que la compañía eligió a Peter Nixson y Jancis Robinson, dos de los mejores expertos en vinos, para que sean los que seleccionen los que se servirán en sus vuelos. Peter viaja por las bodegas de todo el mundo para escoger los vinos, que lleva a Londres, donde realiza con Jancis catas ciegas de las referencias elegidas. Los vinos seleccionados irán destinados a las diferentes cartas que la compañía ofrece a sus clientes. Siempre hay algunas opciones de Borgoñas y Burdeos, algunos vinos dulces y champagnes Deluxe Cuvée, como el Alfred Gratien Cuvée Paradis Blanc and Pommery Cuvée Louise 1997 o el Charles Heidsieck Mis en Cave 2000. Los vinos varían según el destino y el menú de cada clase.

Más información: www.britishairways.com y <http://hkwinefair.hktdc.com>.

ENOTURISMO



Las rutas gastronómicas y enoturísticas dibujadas en cuatro exquisitos catálogos son una deliciosa excusa para adentrarse en caminos verdes, en aromas de bosque, en el espectáculo mudable del mar, en el dramatismo inmovible de la montaña y en la calidez de las gentes que conforman la inconfundible personalidad de Asturias. Cada parada es una experiencia inolvidable, cada recodo del camino, un cuadro que queda impreso en los ojos y en el corazón.

VINOS, SIDRAS Y QUESOS DE ASTURIAS PARAÍSO EN CUATRO RUTAS



Cualquier puerta es buena, desde Galicia por la costa, desde León por los Barrios del Luna o el Puerto de Pajares, desde Cantabria por los Picos de Europa o las playas de Llanes... Da igual, adentrarse en Asturias es traspasar la frontera del tiempo hacia un paraíso que no está perdido. Para vivirlo sólo requiere calma y los sentidos de par en par. Todos los sentidos, empezando por el gusto.

Ésa es la tentadora sugerencia que la Consejería de Cultura y Turismo del Principado titula *Saboreando Asturias*, una oferta sustentada en cuatro puntales tan sólidos como sus sidras, los quesos de Cabrales y Afuega'l Pitu o los renovados vinos del Narcea.

DE LA NATURALEZA A LA MESA

El primer paso es dejarse acariciar por el aire húmedo y perfumado de sal, de bálsamos del bosque o de la eléctrica mineralidad de la montaña. Y entonces, bien dispuestos, seguir a capricho cualquiera de los cuatro catálogos que detallan naturaleza, historia e hitos del camino. Catálogos que se abren con el aperitivo de guiones cinematográficos de directores asturianos, parodias de títulos míticos, preñados de humor y originalidad: *Hasta que llegó su sidra*, *Desayuno con Cabrales*, *El Código Afuega'l Pitu*, y *Los señores del Vino de la Tierra de Cangas*.

Por razones obvias, elegimos como primer plato la ruta del vino, desde el bosque de Muniellos, en el suelo regado por riachuelos bordados de musgo, en los inquietantes sonidos de los pasos del oso, de los corzos, de los urogallos... En los claros altos aparecerán los primeros rodales de una viña que llegó a cubrir 2.000 hectáreas y hoy, con 70, es la D.O. más pequeña de España. En el Concejo de Cangas del Narcea se documenta el cultivo de la vid desde el siglo IX. Sus vinos de consumo doméstico adquieren fama cuando los benedictinos fundan el convento de Corias y en él una bodega, Monasterio de Corias, que recientemente, ya en el siglo XXI, han desempolvado unos visionarios bajo la dirección técnica de Juan Redondo. Rescataron la polvorienta cava y la memoria de cinco hectáreas de viña invadidas por castaños, cincelaron nuevas y cuidadas terrazas y, bendecidas por el Padre Patxi, uno de los siete frailes que hoy componen la congregación, crecieron la Mencía y otras variedades blancas. Han sido los primeros en elaborar blancos y también pioneros en la crianza, con tan buen resultado que ahora todos sus tintos pasan por barrica. Y han tenido que construir una nueva bodega de elaboración, al lado, porque el impresionante edificio se está transformando en el mayor parador de España.

PASEO ENOTURÍSTICO

Otra bodega de puertas abiertas en la vecindad es Bodegas del Narcea, de 70 socios, entre viticultores y hosteleros, que elaboran Pesgos. El flamante edificio, vanguardista y cristalino, diseñado por un arquitecto local, José Ramón Puerto, que la vistió de cálida madera. Las viñas de variedades locales como Carrasquín, Verdello, Albarín negro y blanco, se salpican en pendiente, sobre suelo de pizarra de esquisto y se divisan, aquí y allá, desde el Paseo del Vino que a lo largo del río conduce hasta el Lagar de Santiso, un poblado colorista, restaurado con primor, donde Antonio Menéndez guía con entusiasmo y con el conocimiento recibido desde sus bisabuelos por el Museo del Vino. La casa ha cumplido 138 años, pero la prensa, que fue comunal, tiene más de 500 y en torno a ella se exhiben la cerámica negra típica de la zona, cachos (tazones para vino) de cerezo o abedul, recipientes de medida y documentos que dan cuenta de los protagonistas y la edad de oro del vino de Cangas.

LA SIDRA, MÁS QUE UN CULÍN

La bebida de la zona es, por supuesto, la sidra, que ocupa, más que una ruta, más que la Comarca de la Sidra, un recorrido por toda la geografía asturiana. Desde los valles del Eo y los sabores marinos de



ostras, almejas y navajas, a los primitivos castros del parque de Navia, o las brañas y el Museo del Oro de la Comarca Vaqueira, las eternas playas de Cudillero, la rezoza da Avilés, el espectacular Cabo Peñas, la vital y cultural Gijón, donde merece una visita el vanguardista Llagar de La Nozala, en Porceyo... O por el Camín Real de la Mesa, en bici, a lo largo del antiguo tren minero, hacia la vía romana de Aller y las maravillas del prerrománico de la ciudad de Oviedo.

Pero el paraíso sidrero se concentra en el Festival y el Museo de Nava y en torno a la ría de Villaviciosa, donde nació El Gaitero en 1882, que ahora se renueva con tragos elaborados por el método *champenoise*, y donde Celestino Cortina apuesta por sidras de nueva expresión en un precioso lugar de aire moderno.

Llanes, en la costa, ofrece un refugio entre manzanos en el hotel rural Cuartamenteru, en la pomarada Huerta del Pino. Y si de refugios se trata, Asturias ha sabido sacar brillo a casas de aldea y casonas en cada uno de sus rincones, como el coqueto y acogedor Palacio de Cutre, entre el mar y la montaña, con su capillita, la torre y la plácida vista sobre el valle del Piloña. Un rincón para olvidar el tiempo y restaurar el alma.

LA ARTESANÍA DEL QUESO

Cabrales no es sólo un queso, sino el espíritu de la montaña asturiana. Para contemplarla, más allá de Arenas, un vertiginoso teleférico la sirve en bandeja en todo su esplendor. Y aún más arriba, en Sotres, hay que adentrarse en su corazón, en la cueva donde maduran los quesos de Rogelio Campo, los que cada mañana elabora a mano su mujer, María Eugenia, y en la oscuridad y el tiempo se visten con el color y el intenso aroma inconfundible. En el museo Cueva de Arenas se explica minuciosamente el proceso en un viaje inolvidable.

Afuega'l Pitu es otro de los hitos queseros, en la zona oeste, por ejemplo en Espina, donde la activa cooperativa Agrovaldés ha estrenado una quesería artesanal y Cristina y Avelina moldean la leche de 50 cabezas de vaca frisona y asturiana, como toda la vida, como cuando cada casa se lo daba a probar a sus pollos y, si se ahogaban, es que tenía la consistencia perfecta, de ahí el nombre ("ahoga el pollo").

La saga de alojamientos y mesas memorables, de monumentos, fiestas y encantos que jalonan el camino es infinita y la selección que recogen los catálogos de las rutas son la mejor guía, adaptada a las aficiones y el tiempo de cada viajero. Y la conclusión es que hay que volver. Una y otra vez.



RUTA DEL VINO CANGAS DEL NARCEA

Bodega Monasterio de Corias
www.bodegamonasterio.com
 Bodega Pesgos
 Tel. 985 813 103
 Viñedo Bodegas la Muriella
 Tel. 985 911 097
 Bodegas y Viñedos Obanca
www.obanca.com

Museo Etnográfico del Vino (Santiso)
 Parque Natural Fuentes del Narcea

RUTA DE LA SIDRA

Sidra Cortina (Villaviciosa)
www.sidracortina.com
 Pomarada Huerta del Pino (Poo de Llanes)
www.cuartamenteru.com
 Valle, Ballina y Fernández (Villaviciosa)
www.gaitero.com
 Asturiana de Vinos (Porceyo)
www.asturvisa.com

Reserva de la Biosfera Oscos
 Ría de Villaviciosa
 Oviedo, Gijon, Comarca de la Sidra

RUTA DEL CABRALES

Quesería Francisco Bada (Tielve)
 Quesería Los Puertos (Poo)
 Quesería Rogelio López Campo (Sotres)

Ecomuseo Cueva del Quero (Las Arenas)
 Parque Nacional Picos de Europa
 Cueva y Basílica de Covadonga
 Aula de la Miel, Descenso del Sella...

RUTA DEL AFUEGA'L PITU

Quesería Valle del Narcea (Tineo)
 Artesanal Agrovaldés (La Espina)
 Artesana La Figar (La Foz de Morcín)
 Tierra de Tineo (Tineo)

Parque Natural Ubiñas-La Mesa
 Parque Natural de Somiedo
 Paisaje Protegido Cuencas Mineras
 Senda del Oso, Museo Vaqueiro

SON NOTICIA

Castillo de Maetierra Uvas Albariño en La Rioja

Bodegas Castillo de Maetierra, situada en la localidad riojana de Calahorra e integrada en la Denominación de Origen Valles de Sadacia, cultiva 2,5 hectáreas de la variedad Albariño que espera comercializar en un futuro no muy



lejano. El cultivo de esta variedad de Galicia se realiza en una finca experimental en un suelo muy pobre, de terraza de aluvi6n con cantos rodados donde se han producido en la 6ltima cosecha 15.000 kilos de uva. Seg6n palabras de Ra6l Acha, director t6cnico de la bodega, "los an6lisis indican que los par6metros son buenos y que el nivel de acidez es muy alto para tratarse de un vino de esta zona de La Rioja. Tambi6n hay que tener en cuenta que las temperaturas entre la zona natural de la Albari6n y La Rioja Baja no son tan distintas y que el menor nivel de precipitaciones que registra esta regi6n favorece el estado sanitario de la uva, que ha sido perfecto".

Jornadas Gastron6micas La patata en la alta cocina

Del 13 al 15 de octubre tendr6n lugar en todos los centros de El Corte Ingl6s las Jornadas Gastron6micas de la Patata en la Alta Cocina, que contar6n con la colaboraci6n de Las Patatas del Abuelo, de venta exclusiva en Hipercor, Supercor y supermercados de El Corte Ingl6s. Durante tres d6as, los cocineros Antonio Jes6s Gonz6lez (del restaurante El Rinc6n de Antonio, en Zamora), V6ctor Mart6n (del restaurante Trigo, en Valladolid) y Juanjo P6rez y Yolanda Le6n (del restaurante Cocinandos, en Le6n) propondr6n algunos men6s en los que la patata es protagonista y acompa6ante de lujo, como patatas bravas con salchicha de Zarat6n; carrillera de ternera



Yolanda Le6n y Juanjo P6rez, del restaurante leon6s Cocinandos.

de Aliste glaseada con vino tinto de Toro de temporada y patatas aonejadas; huevo poch6 con sobrasada y crema de patata; capuchino de patata y Baileys; sopa de patata y puerro con setas de temporada o rape albardado con cecina, patatitas al tomillo, espuma de pan y confitura de tomate.



Prado Rey

en blanco y negro

Jugamos?



Ctra. Aranda-Palencia, Km. 66
09443 · Gamiel de Mercado · Burgos
Tel.: 947 546 900 · Fax: 947 546 999
bodega@pradorey.com · www.pradorey.com

Mumm Valiosa recuperación

La casa Mumm, con más de 180 años de historia, recupera una de sus más valiosas joyas enológicas con la Cuvée R. Lalou Millésime 1998. En una primera etapa sólo salieron al mercado ocho añadas. Ahora se une a ellas una de las mejores cosechas de los últimos tiempos: la de 1998. Todo ha sido meticulosamente preparado para su puesta en escena, desde la elección de los *lieu-dit* (pequeños pagos o parcelas) de los mejores *grand cru* (Ambonay, Cramant, Mailly, Avize, Aÿ, Verzanay...) hasta los doce nombres míticos de tierras champañesas, de la Montaña de Reims, de la Côte des Blancs, que reúne este excelente espumoso, con un perfecto equilibrio en esta añada entre Chardonnay y Pinot Noir al 50%. Ni un solo detalle ha quedado en el olvido, desde la elección de las parcelas hasta su llamativa botella. El resultado sorprende su tremenda frescura a pesar de su edad. Comienza con sus finas burbujas y su pálido color y sigue con una gran complejidad aromática. En España es distribuido por González Byass.



Médicos del Mundo Premios La Cazuela



Más de 2.000 personas del sector del vino, la gastronomía, la hostelería y la prensa asistieron a la XI Edición del Premio Médicos del Mundo-La Cazuela, que quiso homenajear a la cocina española con la presencia de hasta 25 cocineros (Mario Sandoval, Juan Pozuelo, Salvador Gallego, Pedro Larrumbe o Juan Pablo Felipe, entre otros). Además, Martín Berasategui y Santi Santamaría recibieron una insignia por su labor y defendieron la cocina basada en los productos de calidad. También se realizó un doble homenaje: al restaurador Ignacio Cabello, recientemente fallecido, por su apoyo a lo largo de toda su vida a la gastronomía, y a Pilar Algovia, alcaldesa de Colmenar de Oreja (Madrid).

Rubi Rojo

Zafiro Ribera del Duero

Oro Rueda

Para gustos existen los colores.

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

Tres colores diferentes para complacer cualquier gusto.

ARNEGUI - CONDADO DE ORIZA - ANALIVIA



PAGOS
DEL REY



Carlos Delgado, Enrique Rodríguez Nuño y José Manuel Pérez, en la inauguración del Simposio (izq.) Sobre estas líneas, algunos de los asistentes.

I SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE REGLAMENTACIÓN MÁS PROTECCIÓN PARA LA SIDRA

Los aspectos fundamentales de una futura reglamentación europea de la sidra fue el tema de discusión durante el I Simposio Internacional sobre Reglamentación celebrado en las instalaciones del Acuario de Gijón el pasado 2 de septiembre.

En este Simposio, que contó con la participación de expertos y elaboradores de España, Alemania, Francia e Inglaterra, se propuso solicitar a las autoridades europeas la creación de un foro abierto y permanente sobre una futura normativa comunitaria relativa a la sidra, ya que la vigente es escasa y no adecuada a las exigencias del mercado actual.

Don Enrique Rodríguez Nuño, director general de Ganadería y Agroalimentación, dijo en la inauguración que “Asturias es la impulsora de esta iniciativa porque la sidra asturiana es la única denominación de origen protegida que no tiene una reglamentación europea. Para ello, tendremos en

cuenta las propuestas de los productores de manzana y de los elaboradores de sidra”. El objetivo es conseguir una regulación de la sidra similar a la del vino, pues, según el comisario de SICER, Carlos Delgado, uno de los moderadores del Simposio, “cuando se pide vino se sabe lo que se está pidiendo, pero no pasa lo mismo con la sidra”.

Durante el día también hubo debates sobre nuevas tecnologías frente a la elaboración tradicional en los que se resaltó la importancia de evitar la estandarización de la sidra, que debe reflejar el origen de la manzana y su medio ambiente. También se hizo hincapié en las actuales exigencias de comercialización en un mercado global, por lo que es necesaria una adecuada estabilización del producto y adecuar los procedimientos de actuación en el mercado local y en el mercado global con las peculiaridades propias de cada uno.

Los ponentes de este Simposio, todos ellos profesionales de gran relevancia, fueron:

doña Isabel Bombal, subdirectora general de Planificación y Control Alimentario del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino; doña Begoña Benito, jefa del Servicio de Defensa de Calidad y Control de Fraudes del Gobierno vasco; don Amador Prieto, jefe de la Sección de Calidad Agroalimentaria del Principado de Asturias; don Álvaro Benito, técnico especialista del IYTG Agrícola de la Comunidad Foral de Navarra; don Clemente Mata, subdirector general de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Medio Ambiente; don Máximo Álvarez, jefe de la Sección de Comercialización y Promoción del Principado de Asturias. Además, se contó con la participación de productores de empresas extranjeras como Jörg Stier, de la alemana Kelterei Jörg Stier; el francés Jérôme Dupont, de Diomaine Dupont y Colin Hamilton, de la británica Aspall Cyder.



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

Festival de Somontano Catas y más vinos

Se ha celebrado la IX edición del Festival de Vino de Somontano con su ya habitual Muestra Gastronómica, en la que han participado los restaurantes de más prestigio de esta D.O. Esta nueva edición ha contado con espacios ya clásicos en la historia del Festival, como la Ruta del Vino, además de novedades como visitas a bodegas y cursos de cata, tanto de iniciación como de perfeccionamiento.



Azpilicueta Sumiller 2008 Raúl González, ganador

Raúl González, de la Escuela de Hostelería Islantilla de Huelva, es el ganador del Premio Azpilicueta Sumiller 2008. Los miembros del jurado -entre ellos Elena Adell, enóloga de Azpilicueta, y Jesús Gutiérrez, Nariz de Oro 2007- consideraron el trabajo de Raúl González como el mejor coupage realizado durante el



II Taller de Enología Azpilicueta en las instalaciones de las bodegas riojanas Juan Alcorta.

Salón de Vinos y Aguardientes de Galicia

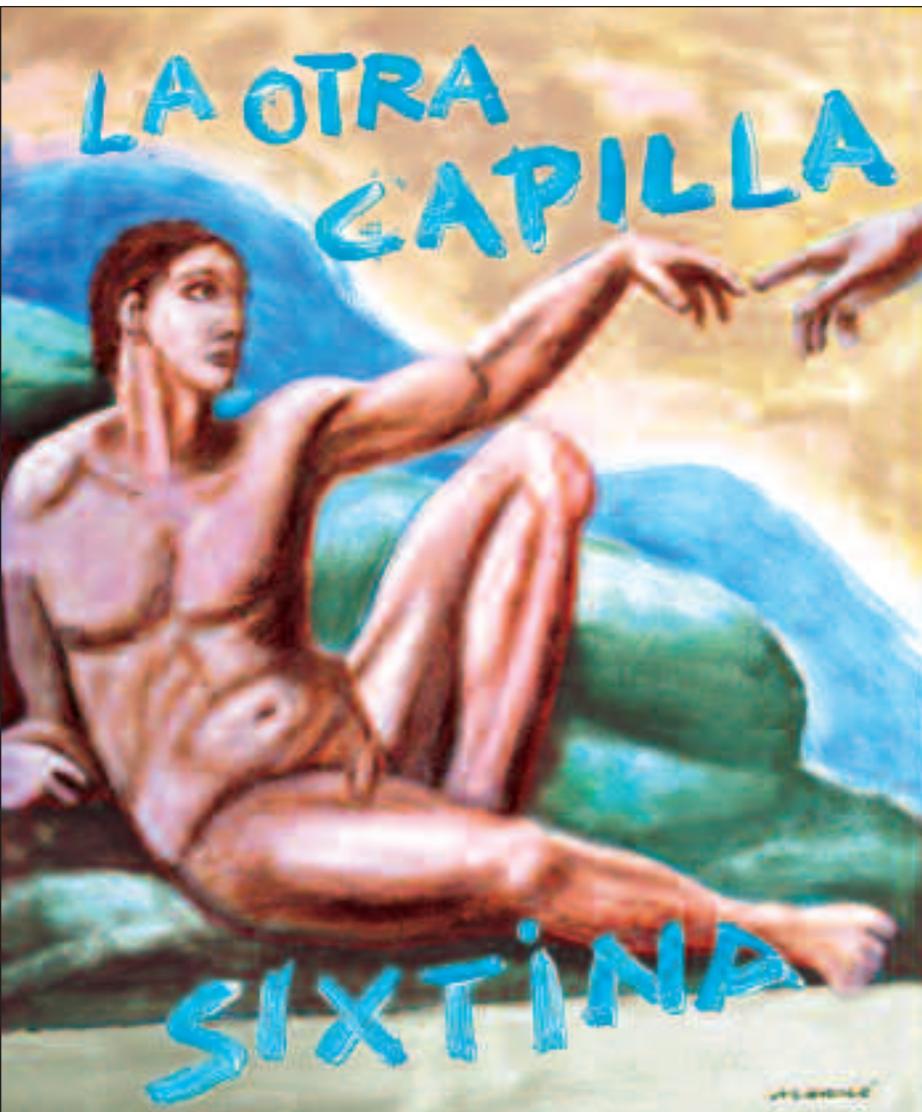


Un total de 82 bodegas y más de 250 referencias de vinos y aguardientes fueron los protagonistas de la IV Edición del Salón de Vinos y Aguardientes de Galicia celebrada en el Palacio de Exposiciones y Congresos de A Coruña. Durante el encuentro, aficionados y profesionales del sector par-

ticiparon en las distintas catas organizadas por las seis DD. OO. gallegas (Orujos y Aguardientes de Galicia, Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras) y además pudieron disfrutar de las *Noites de viño e son*, actos en los que quedó enlazada la belleza de la música con la delicadeza del vino.

FE DE ERRATAS

Por error, el pasado mes de septiembre publicamos en la página 14 de esta revista la página web de la empresa Presorvac con una errata. En lugar de www.fadsoluciones.es/canfo debería haber aparecido www.fabsoluciones.es/canfo



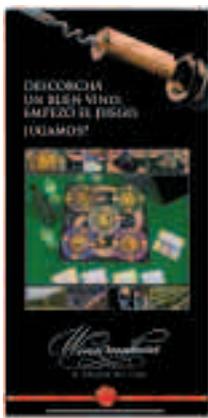
También guarda auténticas obras de arte...

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




Paternina
RIOJA DE CORAZÓN
www.paternina.com

SHOPPING



Hagan juego, hagan vino

Si quiere soñar con ser bodeguero, la fórmula se llama WineMakers, el Desafío del vino, y es un diseño brillante de un especialista en juegos de mesa, Mario Tobolem, y un conocedor del mundo del vino, Carlos Fernández. La acción se desarrolla en una importante zona vitivinícola mundial, como Mendoza, en Argentina y el proceso consiste en recorrer un tablero donde cada jugador ha de comprar una parcela, plantar viña con las variedades adecuadas, elaborar el vino y venderlo en el mercado internacional. ¿Fácil? Bueno, igual que en la realidad, la labor se complica con eventualidades, con la incontrollable naturaleza, con éxitos o errores, con momentos económicos que afectan al consumidor, de modo que el

recorrido se convierte en una reveladora experiencia. Y también, como en la cruda realidad, gana quien al final consigue manejar con criterio sus bienes y el azar y reúne más "vinodolares" que la competencia. Una lección siempre diferente, divertida y didáctica que garantiza muchos brindis, muchos buenos tragos y muchas horas de entretenimiento. **Precio: 81 €**

Entre vinos anda el juego

Divertido juego de mesa, con la estructura del famoso Trivial, en el que los participantes contestan preguntas sobre el mundo del vino. Los temas versan sobre España, Italia, Francia y otros países de modo que desafía el conocimiento actual de vinos, bodegas, enólogos y curiosidades alrededor del vino. Entretenido y audaz proporciona sobremesas y veladas amenas a los amantes del vino.



Mundo del Vino.
Ref. 284. **Precio: 44 €**



Como en la vinoteca

El vino a la temperatura adecuada y preservado del aire. Conseguirlo no es fácil. La botella a lo largo de la comida va adquiriendo la temperatura ambiente y comienza a oxidarse. Sowine es la fórmula para reproducir en casa la conservación que se aplica en las vinotecas. Para un par de botellas a la temperatura adecuada en compartimentos independientes, y una bomba de vacío para evitar la oxidación. Por su diseño, se acomoda discretamente a cualquier mesa y evita el goteo.

Precio: 350 €

FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
 - Transferencia bancaria al hacer el pedido.
 - Contra reembolso (más gastos de correo).
- Gastos de envío hasta 2 kg.: 10 €; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)

- LA NARIZ DEL VINO:**
 12 aromas blancos, 78,50 €
 12 aromas tintos, 78,50 €
 24 aromas, blancos y tintos, 149 €
 54 aromas, 336 €
 12 defectos: 78,50 €.
- LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO":**
 12 aromas, 80 €.
- LA NARIZ DEL CAFÉ:**
 6 aromas (Tentación), 33 €.
 36 aromas (Revelación), 200 €

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

Para doce botellas

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

Precio: 135 €



Para enfriar a pilas

Es rápido, elegante, y eficaz. No hay que pelearse con los cubitos de hielo. En el Termo enfriador Mobicool caben botellas de vino y de cava de cualquier diseño. El selector de temperatura es digital, se comprueba en el visor y se puede ajustar entre +5° C a +20° C. Como enfriador funciona enchufado a la red, pero también puede usarse con pilas.

Precio: 60 €.



Frío casi al instante



Para enfriar todo tipo de bebidas instantáneamente, sin formación de hielo.

El Rapid Ice Cooling Carafe es un enfriador de sobremesa, sumamente elegante, a tono con nuestra mejor vajilla. Simplemente guarde los elementos de frío en el congelador y colóquelos en su sitio cuando estén listos para su uso. El vino se enfriará en apenas cinco minutos, y conservará la temperatura de servicio durante horas.

Además, la jarra de cristal sirve como decantador, tanto para blancos como para tintos. **Rapid Ice Cooling Carafe. Precio: 8,50 €**

Saber, catar y gozar

Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual,

ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse. Existe un segundo kit para especialistas, que contiene doce aromas para definir los defectos del vino, desde el acorchado al azufre.

LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"

Los aromaniacos pueden disfrutar de los 12 aromas más expresivos que el roble otorga al vino. Son aromas que ya están en estado natural en la madera del roble, como la nuez de coco o el clavo, otras aparecen durante las distintas etapas de la fabricación de la barrica y, sobre todo, durante su tostado (vainilla, especias y tueste).

Si usted es fabricante de barricas, usuario o catador de vinos ahora podrá adivinar de qué tipo de roble se está hablando.

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

Maletín de cata

Este es el maletín del perfecto catador, reunido **Showroom**. Contiene 4 catavinos, una anilla recoge gotas, un cortacápsulas, un sacacorchos de doble impulso, una insignia de sumiller, una lámina *dropstop* anti goteo, un termómetro, un manual de cata, un bolígrafo, y una ficha de cata. Y todo ello en un portafolio metalizado. Ref. 110/02: **88 €**



Por cinco euros

Lo que no puede faltar en la bodega ni en la mesa más sencilla es un correcto sacacorchos. El más novedoso incluye en un extremo un práctico cortacápsulas y va recubierto con placas de diferentes colores. **FG 46. Precio: 5 €.**



Pero antes de descorchar tomemos la temperatura a la botella. Ahora es más fácil con este termómetro de banda digital. **Ref. 540/01: 5 €.**

De lo más ingenioso

El uso del decantador o «decanter» requiere una extrema limpieza para que no conserve o adquiera ningún aroma que pueda influir en el vino. **Pulltex** viene a resolver la eliminación de posos del vino o de residuos calizos de la propia agua. Es una tira a la vez rígida y flexible, de material ligeramente abrasivo y absorbente, de modo que se puede adaptar a las formas caprichosas de cada decantador, y llegar a todos los rincones. Ref.P-1009: **12 €**



RUEDA 100% VERDEJO

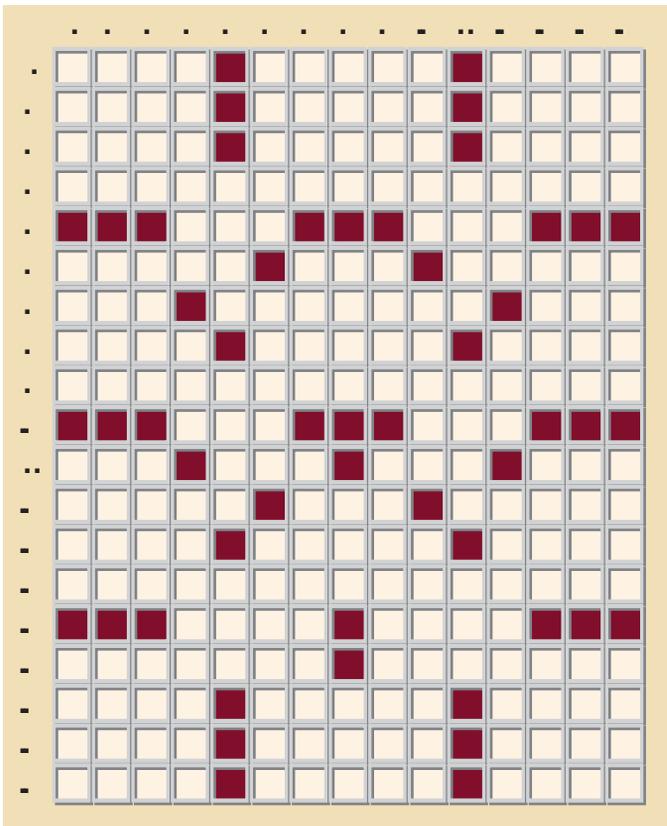
**CUATRO RAYAS
EL VERDEJO DE RUEDA**



CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Vinos del mundo

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. Cocinero del bistró. Una de las uvas del cava. Coronado de pámpanos lo pintó Velázquez. 2. Dignatario de la India. Embellecer. Sugerencia del pastor. 3. Utensilio de criba. Como un garrote. Emplear el raspador. 4. Denominación de Origen leridana. 5. Sujete con firmeza. Símbolo de máxima calidad crediticia. 6. Borg ganador de cinco Wimbledon. Dooley Wilson, en Casablanca. Copia del cerrajero. 7. Rival de MSN. Echaba una mano. Avión de combate soviético. 8. Bebida natural. Produce melancolía. Suculento manjar de oca. 9. Sale de la copa al agitar un vino. 10. ___ Lanka. Gilito, para Donald. 11. Tecla de un IBM. Dominio virtual de la UNESCO. Diplomático statu. Cía, en la Red. 12. Grupo de Jim Morrison (sin The). Corriente de agua, para el payés. Como una centella. 13. Arreglo personal. Sanitarios de baño. No es ___ para viejos, película de Javier Bardem. 14. Vino de Córdoba. 15. Arteria del Cáucaso. Deltas en el cielo. 16. Hermana de Moby Dick. Dejas para más tarde. 17. Baja de la silla ecuestre. Acto de fe. Prominente nariz. 18. Metrópoli de Arabia Saudí. Vecina del percebe. Pasión de los mecenas. 19. Denominación de Thermantia. Como los caldos sin azúcares. Operación cuadrada.

VERTICALES. 1. Histórico desplome bursátil. Procedencia de una dama ibera. Queso de bola. Enfant terrible de Springfield. 2. Vinícola localidad riojana. 24 horas en Le Mans. Muy pavo. Familiar del hinojo. 3. Líneas maestras. Árbol machadiano. Hermanos directores de Fargo. Rey protagonista de un drama. 4. No acudir a la cita. ONU médica. Acompañado de letreros. 5. Lugar turístico de Sicilia. Sujeciones de la barrica. Me plantaré allí. 6. ¡A ___ santé! Arafat de la OLP. Alternativa a los tintos. 7. Zona pigmentada del ojo. Me enteré. Perder el juicio. 8. Org. universitario a distancia. Abreviatura histórica. Lupino actriz. Bla, bla, bla.. (abrev.). 9. Unifique los niveles. Tenorio de Operación Triunfo. Instalación incineradora. 10. Sergi con estrellas Michelin. Lengua africana. Hilera bajas de toneles jerezanos. 11. Local de conciertos. Glamuroso Christian. Memoria del PDA. 12. Espectacular aurora. Org. en lucha contra el hambre. Prensar el asfalto. 13. Hues, Zar y Ter. Secuela del flechazo. ¿Éste o ése? Nada común. 14. Precipitarse al vacío. Enrique con seis esposas. Sienta inquina. Moscatel italiano. 15. Cuero de la bodega. Mar de La Iliada. Kate supermodelo. Grosero y vulgar.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 132
SUMARROCA CHARD. 2007

Antoni González
C/Empordà, 7 B 17200
Palafrugell (Girona)

Josean Legorburu
Casa Txotengua, 1º
Oiquina (Guipúzcoa)

Mario Javier
García Muñoz-Seca
C/ Luz Arriero, 6 - 2º A.
41010 Sevilla

Pilar Cano
Camino Vinateros, 70
28030 Madrid

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

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MiVINO Nº 133

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MiVINO Nº 133
Francisco Serano Pina



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
CASA SEVILLA Almería	Chivite Colec. 125 Aniversario '04 José Pariente '07 Martín Codax '07	Pago de Carraovejas Cr. '04 Dehesa del Carrizal M.V. '03 Emilio Moro '04	Bollinger Especial Cuvee Casta Diva cosecha miel '05 PX San Emilio
DOMINIO DE ANTARGFÜ Madrid	Botani '06 Vallegarcía '07 Valsacro '98	Finca Los Nevados '06 Raíz '04 Piteos Vendimia Seleccionada '01	Millenium '04 Casta Diva cosecha miel '05 Nº 2 Victoria Moscatel de Alejandría
EL RINCÓN DE ANTONIO Zamora	Naidades '06 Mantel Blanco '07 Ossian '06 T.C.L	Vetus '05 Gran Colegiata Rva. '00 Pago de Carraovejas Cr. '05	Ordoñez nº 1 Fariña Semi-Dulce Palo Cortado Hidalgo 36 años
LA CAVA DE PRIDA Nava (Asturias)	Quinta Apolonia '05 Abadía San Campio '06 Gaba do Sil '06	Alto Almazora '05 Ostatu Maceración Carbónica '06 Edra Merlot-Cabernet '04	Ochoa Moscatel '06 Don PX '04 Tokaji Oremus '00
LANDA PALACE Burgos	Marqués de Riscal Verdejo '06 Marqués de Riscal Sauvignon '06 Gran Bazán Ámbar '06	Pago de Carraovejas Cr. '04 Pesquera Cr. '04 Viña Salceda Cr. '02	Ochoa Moscatel '06 Don PX '04 Tokaji Oremus '00
LA TIENDA DEL BARRIO Bilbao	Tierra Buena Blanco '06 Carl Sttmann Riesling '05 Viña Cantosan Blanco '06	Luis Cañas tinto '06 Gailur tinto '06 Luis Cañas Cr. '03	Wisdom Añejo Jerez
LA VINYA NOSTRA Barcelona	Alba de Miros Verdejo '06 Juan de Albret Chardonnay '06 Es Trac Muscat '06	Álvarez Nötting '04 Miranda Cr. '04 Ramos Paúl '04	PX Valdivia Dolç de Octubre Nadal Cava Bertha Rosado
PEDRO LARUMBE Madrid	M. Riscal Sauvignon Blanc '07 Rimat Chardonnay Viña 27 '07 Belonrade & Lurtón '06	Viña Pomal '02 Aalto '04 El Regajal '06	Tío Pepe PX Tradición V.O.S Oloroso Tracición V.O.S



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

SOS DEL MUNDO
todas las lenguas

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 LENGÜETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEIANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquién), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMIÑ (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), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Calaf), MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Solter- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR, 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 BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Humberia), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TONI VICENTE (Santiago de Compostela), TURGALICIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de 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'OBRAJOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL Balcón de Alcalá, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, EL 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 VINO "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), CASTILLO DE MONJARDÍN (Villamayor), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILLO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, SEU XEREA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** SANCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, LA ONTINA.

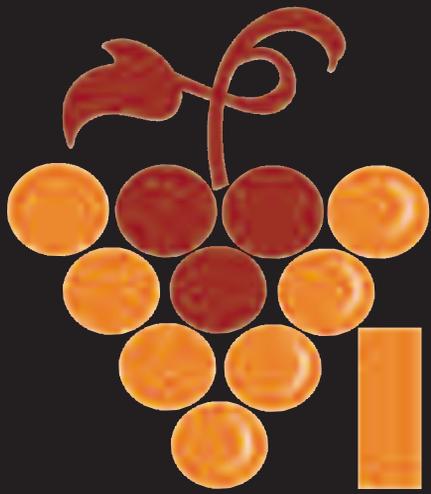
TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA, VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (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-Solitá 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-PRODUCCIONES DE GASTRONOMIA, LA FUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), 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). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavin), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgel), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUETICES 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 TALUPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutivá Baja), DON MORAPIO (Burlada), USMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TIENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILLO VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, DAMA JUANA, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oлива), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECTION BON GUST (Sueca). **Valladolid:** VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS 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.



FINCA ANTIGUA
Creación contemporánea.

www.familiamartinezbuja.com
www.fincaantigua.es



inobox[®]

Si te gusta el vino, necesitas Vinobox



**PARA SUS REGALOS DE
EMPRESA Y/O OPERACIONES
COMERCIALES PÍDANOS
UN PRESUPUESTO
PERSONALIZADO**



— VINOBX —
C/ Estocolmo, Nº15
Polígono Európolis
28232 Las Rozas
Madrid - España
Tel.: +34 902 884 815

Consulte nuestra gama en
www.vinobox.es