

www.mivino.info

mivino

NOVIEMBRE DE 2008

NÚMERO 135

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
PATATA
CONFITADA CON
MANZANA Y FOIE



CAVAS A BUEN PRECIO **ALEGRÍA** **EN TIEMPOS** **DE CRISIS**

Bodegas Ejemplares
DINASTÍA VIVANCO

Práctica de Cata
ARVUM 2005

Destilados
VUELVE UN MITO

El Placer está en saber elegir



Reserva Especial
Guadianeja
Resérvate el Placer

Vinícola de Castilla

www.vinicoladecastilla.com

REDACCIÓN

DIRECTOR
Carlos Delgado
c.delgado@opuswine.es
SUBDIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es
COORDINADORA GENERAL:
Ana Ramírez
a.ramirez@opuswine.es
DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es
DIRECTOR DE ARTE
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es
JEFE 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 QUESO Y VINO
- 20 GENTE DE VINO
- 21 SEPA DE LO QUE HABLA
- 22 DÍAS DE VINO
- 23 EL COLECCIONISTA
- 24 DESTILADOS
- 25 VINO Y SALUD
- 26 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 38 SHOPPING
- 40 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 41 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

BODEGAS EJEMPLARES DINASTÍA VIVANCO

Pedro Vivanco, estirpe de vinateros, reunió una muestra de la cultura del vino que le ha valido el premio al mejor proyecto enoturístico mundial. Bajo el museo, la vanguardista bodega que dirige su hijo Rafael recoge todo el conocimiento de esa herencia. Sus vinos, la otra Colección Vivanco, de uva procedente de un viñedo de 300 has., son ya el futuro.



CAVAS A BUEN PRECIO ALEGRÍA PARA TIEMPOS DE CRISIS

Estamos a las puertas de las fiestas navideñas y de fin de año. Y, en consecuencia, el consumo de espumoso se dispara hasta alcanzar su cota más alta. Pero atravesamos tiempos en los que debe reinar la mesura, y ahora, más que nunca, quizá debamos mirar la cartera antes de realizar la elección de los productos que con-

sumiremos. Claro, sin que ello suponga una pérdida notable de calidad. Afortunadamente, en España hay una gran oferta de espumosos, tanto de la Denominación de Origen Cava como de Elaboración Tradicional, término protegido por varias denominaciones y cuyas elaboraciones no pueden llamarse "cava".



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

Fiestas sin derrochar

Con la cercanía de las fiestas navideñas, el reflejo compulsivo del brindis se apodera de los españoles, que se ceban en los espumosos naturales elaborados por el método tradicional, que es un eufemismo del *champenoise*. Y así, en la vorágine consumista de la Navidad, todo el país es capaz de beberse casi el 50% de la producción de cava, y espumosos naturales parecidos, destinada al mercado nacional. Esta euforia a fecha fija se dirige, fundamentalmente, a las grandes marcas y sus productos de gama baja, generalmente cavas semisecos.

Cuestión de gustos y también de precios. En el otro extremo, una minoría selecta, que contempla con arrobo el vino de Dom Perignon, consume los Brut Nature prácticamente en exclusiva. Dos mundos que apenas se tocan. Así están, o estaban, las cosas.

Pero este panorama está cambiando vertiginosamente: hoy, casi un tercio de nuestros consumidores dirigen sus preferencias hacia el Brut, un tipo de cava que, sin ser dulce, no acaba de ser seco, ya que puede tener hasta 15 gramos de azúcar. Esta tipología de cava tiene, además, el aliciente de un precio más ajustado, lo que puede ser decisivo en tiempos de escasas alegrías económicas. Y sin que ello vaya en detrimento de la calidad. De hecho, hay cavas Brut mucho mejores que algunos Brut Nature, ya que ésta es una cuestión de gusto y no de excelencia.

Por eso, y dadas las circunstancias, nada mejor que elegir un buen cava Brut para las celebraciones navideñas. Hemos realizado una cata exhaustiva para poder ofrecer una amplia selección de los mejores y más atractivos. Porque las navidades pueden y deben ser ocasión especialmente propicia para interesarse por el este vino alegre y sonoro, de excelente relación calidad-precio, porque ejemplos hay, y muy buenos. Las sorpresas pueden ser muy agradables, porque existen marcas muy dignas, aunque poco conocidas, de jóvenes artesanos. Para ayudarle en la elección, hemos seleccionado un buen plantel de estos cavas, óptimos para beber en las fiestas sin derroche.



Alegría para tiempos de crisis

Estamos a las puertas de las fiestas navideñas y de fin de año. Y, en consecuencia, el consumo de espumoso se dispara hasta alcanzar su cota más alta. Pero atravesamos tiempos en los que debe reinar la mesura, y ahora, más que nunca, quizá debamos mirar la cartera antes de realizar la elección de los productos que consumiremos. Claro, sin que ello suponga una pérdida notable de calidad. Afortunadamente, en España hay una gran oferta de espumosos, tanto de la Denominación de Origen Cava como de Elaboración Tradicional, término protegido por varias denominaciones y cuyas elaboraciones no pueden llamarse "cava". Hay que buscar, revolver y finalmente hallar entre los más de trescientos elaboradores nacionales que ofrecen sus burbujas con el afán de hacer clientes fieles. Para estas fechas, en la revista MiVino nos hemos propuesto una selección de cavas cuyo precio se sitúe alrededor de los nueve o diez euros, y si alguno se escapa de ese nivel, en ningún caso debe superar la barrera de los quince *eurazos*. Encontrar vinos con este coste a la hora de adquirir nuestras botellas navideñas no debe entrañar gran dificultad debido al alto nivel de perfección que han alcanzado nuestros espumosos y la amplia oferta que hay en el mercado.

BUSQUE, COMPARE...

En nuestra selección aparecen los cavistas tradicionales, herederos de la experiencia de varias generaciones, como Jaume Gramona, cavista a la búsqueda del nuevo producto, también mantenedor de tradiciones que ya venden menos, lo que no quiere decir que sean por ello menos interesantes, como su cava dulce, producto del capricho del paladar de su abuelo, ahíto del dulce combinado que hace la burbuja con el abundante azúcar residual. El paradigma de la tradición puede ser J. M. Raventós i Blanc, que sin embargo no cesa en su empeño de investigar y ofrecer a sus incondicionales esos vinos tan elegantes y equilibrados. Otro de los destacados y regulares es Nadal, elaborador de espumosos muy personales. Como Parxet, incansable buscador de la elegancia y la complejidad en sus vinos de Alella, pequeña comarca en la que también trabaja una de las bodegas que mejor mantienen esa relación calidad-precio que buscamos. Se llama Roura

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

y sus vinos adquieren esa frescura y ligereza tan deseadas. También el producto ecológico tiene un sitio de honor entre los espumosos de calidad. Como el que elabora Albet i Noya, una alternativa seria para los que buscan burbujas de agricultura natural. Y si nos encontramos en un apartado rincón donde encontrar un espumoso de calidad es bastante problemático, es probable que topemos con un Anna de Codorníu, con la garantía que nos brinda esa casa. Los cavas de Castell de Sant Antoni combinan, asimismo, una buena definición de las variedades, flores, frutos, con el toque especiado marca de la casa. También hay nueva savia que enriquece el mundo del cava, como el celler de exótico y extraño nombre, U Més u Fan Tres: su espumoso posee mucha personalidad. Un cava que tiene una regularidad admirable es el que elabora la firma María Casanovas. En esa línea de cavas ligeros, finos y equilibrados, también se encuentra el de Mas Tinell.

EL CAVA NO ACABA EN CATALUÑA

No deja de sorprendernos el espectacular el aumento del consumo de espumoso elaborado fuera de Cataluña. Y también de nuevas marcas, existe una oferta muy variada tanto de tierra donde el cava tiene vigencia como en el espumoso de elaboración tradicional se conoce con otro nombre, elaborado con otras variedades. En la provincia de Valencia ha resultado llamativo el irresistible aumento de la demanda de sus cavas. Quizás el que más reconocimientos ha recibido ha sido el que elabora Daniel Expósito, "Dominio de la Vega". Además, uno de los mejores, el que hace Andrés Valiente, de Vegalfaro, ofrece finura y equilibrio. También el Pago de Tharsis adquirió un auge hace años del cual todavía no parado. En Rioja, los Muga, una dinámica saga familiar de merecido prestigio, autores de grandes vinos.

Traemos una gran selección de vinos espumosos con precios acordes con los tiempos que corren. Unos cien vinos catados de los que hemos elegido más de sesenta, nuestro límite lo marca el poco espacio del que disponemos. Pero hoy la oferta de espumosos en el mercado es tan amplia que se puede brindar con burbujas hechas en todas las comunidades autóctonas donde se elabora vino.



1 + 1 = 3 BRUT NATURE (★★★★★)

U Més u Fan Tres. Tel. 938 974 069
 Textura del carbónico especialmente fundente, poderosa acidez y fresca fruta (ciruela claudia). Puede mejorar en unos meses.

AGUSTÍ TORELLO MATA BRUT RESERVA 2005 (★★★★★)

Agustí Torelló. Tel. 938 911 173
 Degollado en 2008. Buen balance acidez-dulzor, con el carbónico bien enfundado y un final frutoso destacado.

ALBET I NOYA BRUT RESERVA (★★★★★)

Albet i Noya. Tel. 938 994 812
 Degollado en 2008. Una temperatura de 8-9° C revela una textura en boca del carbónico más graso, con mejor dimensión de la fruta, y deja un recuerdo nítido de pan tostado y chirimoyas.

ANNA DE CODORNIU BRUT (★★★★★)

Codorníu. Tel. 938 183 232
 Trago muy armonioso, con clara expresión del Chardonnay -varietal mayoritario-, fina burbuja y un delicado final que evoca los cítricos y la crianza (pan grillé).

BLANCHER BRUT NATURE GRAN RESERVA 2003 (★★★★★)

Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286
 Trago de frescura dominante, con fruta (pomelo) y recuerdos de cereales (cebada) delicados. Un final bien integrado por la crianza (pan tostado y mantequilla).

CANALS & MUNNÉ BRUT GRAN RESERVA 2004 (★★★★★)

Canals & Munne. Tel. 938 910 318
 Dimensión carbónica fundente, de fruta madura (plátano, lichis) y crianza (pan tostado) que fluyen al mismo ritmo. Imprescindible y para beber ahora.

CANALS CANALS BRUT RESERVA ESPECIAL (★★★★★)

Ramón Canals Canals. Tel. 937 755 446
 Se desliza al paladar pleno en sensación frutal, con delicada espuma y un acento ácido bien hilvanado con el conjunto. El final recuerda la bollería recién horneada.

CARLA DE VALLFORMOSA BRUT RESERVA (★★★★★)

Masía Vallformosa. Tel. 938 978 286
 Trago equilibrado, armónico entre fruta y carbónico, envolvente de fruta blanca (pera de agua), mineral y delicado fondo de crianza. Todo en consonancia.

CARLOTA SURIA BRUT NATURE (★★★★★)

Pago de Tharsys. Tel. 962 303 354
 Volumen de carbónico loable, bien calibrado de acidez. Manzana verde con un delicado fondo de crianza.

CASTELL DELS SORELLS BRUT NATURE RVA. 2004 (★★★★★)

Coca Soler. Tel. 962 527 257
 Destaca su acidez acerba, cremosidad del carbónico y amargor final con un recuerdo interesante, aunque comedido, de crianza y mineralidad.

CASTELL SANT ANTONI BRUT NATURE (★★★★★)

Castell Sant Antoni. Tel. 938 183 099
 Trago envolvente, comprometido con su burbuja fina y cremosa, armonioso en acidez y peso de fruta (ciruela) con un final integrado de crianza (tostados) magnífico.

CASTELLROIG BRUT NATURE RESERVA 2005 (★★★★★)

Sabaté i Coca (Castellroig). Tel. 938 911 927
 Describe gran elegancia aromática (frutas tropicales, hinojo, tiza) con un trago verdaderamente fino, cremoso, con dimensión y longitud en su justa medida. Apuesta segura.

CASTILLO DE PERELADA BRUT NATURE 2005 (★★★★★)

Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011
 Ha conseguido una buena definición de crianza (levadura, pan tostado), acompañada de fruta (ciruela blanca) y heno con un trago armonioso.

CAVAS HILL BRUT DE BRUT RESERVA (★★★★)

Cavas Hill. Tel. 938 900 588
 Trago equilibrado en el que dominan la frescura bien entendida, las notas de heno y de manzana verde, y las lilas. Final fundido entre fruta y crianza (levadura fresca).

CONDE DE HARO BRUT (★★★★)

Muga. Tel. 941 311 825
 Realmente limpio, con mucha franqueza frutal (lichis) en su recorrido, leve golosidad que absorbe su acidez con final de cítricos.

CUEVAS SANTOYO BRUT NATURE (★★★★)

Viñedos y Reservas. Tel. 925 167 536
 Trago goloso que no molesta, con burbuja media y un destacado volumen aromático de frutas blancas (pera, ciruela blanca) y heno.

DIORO BACO BRUT (★★★★)

Escudero. Tel. 941 398 008
 Carbónico cremoso, con balance acidez-dulzor bien entendido. Perfume limpio de frutas de hueso y delicada crianza.

DOMINIO DE LA VEGA BRUT (★★★★)

Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570
 Trago consistente, prudente en carbónico, largo y persistente. Dominan los tostados (pan grillé), el membrillo y la mantequilla. Muy fino.

DUC DE FOIX BRUT ROSADO (★★★★)

Covides. Tel. 938 172 762
 100% Trepapat. Color asalmonado; trago goloso, frutal, de espuma fundente y final amargo-ácido agradable.

EL GRIFO MALVASÍA BRUT (★★★★)

El Grifo. Tel. 928 524 200
 Trago con cuerpo, cremoso en su textura, con recuerdos intensos de fruta pasa y madura (pera, manzana asada) y laurel.

EL XAMFRÁ BRUT GRAN RESERVA 2002 (★★★★)

Francisco Domínguez Cruces-Xamfrá. Tel. 938 910 182
 Está en su momento óptimo, con un trago goloso, fresco, complejo en recuerdos de orejones, bollería tostada y final amargo.





GRANDE

Alcorta

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

TEMPRANILLO

Juan Alcorta

Alcorta. *Pasión por Rioja*

EMENDIS BRUT NATURE RESERVA 2006 🍷🍷🍷🍷👍
 Finca Emendis . Tel. 938 186 119
 Degollado en septiembre. Su trago jugoso, de carbónico vivaz, fondo de fruta fresca y comedida crianza (pan tostado) es perfecto para una comida.

FAUSTINO BRUT RESERVA 🍷🍷🍷🍷
 Faustino . Tel. 945 622 500
 Balance, en boca, acidez-dulzor conseguido, con guiños aromáticos de pan de higo y humo que consiguen un conjunto atractivo.

FERRET BRUT NATURE RESERVA 🍷🍷🍷🍷👍
 Cavas Ferret . Tel. 938 979 148
 Degollado en 2008, presenta un trago bien definido en carbónico, acento ácido, de fruta blanca nítida (pomelo, lima) y final delicado de crianza (mantequilla tostada). Buen resultado.

FREIXENET BRUT BARROCO 🍷🍷🍷🍷👍
 Freixenet. Tel. 938 917 000
 Tiene contundencia en el paladar, estructura, refinamiento del carbónico con un final fresco, de leve amargor y largo recuerdo de crianza (levadura, humo) bien fundida con la fruta (pomelo).

GIRÓ RIBOT BRUT NATURE GRAN RESERVA 2003 🍷🍷🍷🍷👍
 Cigravi - Giró Ribot. Tel. 938 974 050
 Degollado en 2008. Su frescura es descarada, aunque fina, llena la boca de suave carbónico y expresiva fruta (ciruela, manzana) que se redondearán en dos meses.

GRAMONA GRAN CUVÉE DE POSTRE 🍷🍷🍷🍷
 Gramona. Tel. 938 910 113
 Acertado equilibrio de dulzor, bien hilvanado con la acidez y el carbónico. Seductor final de rosas y plátano.

GRAN HERETAT VALL-VENTÓS BRUT NATURE 🍷🍷🍷🍷
 Joan Raventós Rosell. Tel. 937 725 251
 Imprescindible tomarlo a 6-7° C. Así, aumenta su dimensión frutal, el carbónico es más cremoso y se puede apreciar su final definido de crianza (pan tostado).

HUGUET BN GRAN RESERVA 2005 🍷🍷🍷🍷👍
 Can Feixes. Tel. 937 718 227
 Conquista su equilibrio en boca. Gran delicadeza del carbónico, que envuelve y funde las notas de pomelo, tiza y los nítidos ecos de pan tostado.

JANÉ VENTURA BRUT RESERVA 🍷🍷🍷🍷
 Jané Ventura. Tel. 977 660 118
 Destaca, en boca, su acento ácido que acompaña un delicado engranaje de frutas blancas (acerola, pera), heno y flores.

JAUME SERRA BRUT NATURE 🍷🍷
 Jaume Serra. Tel. 938 936 404
 Trago jugoso, comedido en burbuja con un final amargo delicado. Aroma de manzana verde, flores blancas y leves tostados.

JUVÉ & CAMPS BRUT RVA. CINTA PÚRPURA 🍷🍷🍷🍷
 Juvé & Camps. Tel. 93 891 10 00
 Desde el inicio seduce su aroma a cabello de ángel y laurel, con un trago equilibrado, de espuma fundente y final ácido-amargo.

L'HEREU BRUT RESERVA 2006 🍷🍷🍷🍷👍
 J. M. Raventós i Blanc. Tel. 938 183 262
 Gran equilibrio en boca, dominio de la textura carbónica cremosa y un final de frutas frescas (pomelo, pera) muy expresivo.

LLOPART BRUT NATURE RESERVA 2005 🍷🍷🍷🍷👍
 Llopart Alemany, Jaume. Tel. 938 979 133
 En su final deja un recuerdo fino de crianza (levadura, mantequilla tostada) que envuelve el paladar, acompañado también de fruta blanca (pera, paraguaya).

MASQUÉS DE GELIDA BRUT RESERVA 2005 🍷🍷🍷🍷
 Vins el Cep. Tel. 938 912 353
 Agricultura ecológica. Boca bien resuelta, con acidez acerba. Su aroma es la nota destacable: descarado en notas de hierba (tomillo, jengibre) y fruta (pera, lima).

MAS TINELL BRUT REAL RESERVA 🍷🍷🍷🍷👍
 Heretat Mas Tinell. Tel. 938 170 586
 Degollado en septiembre. Equilibrado, buen balance acidez-dulzor, fruta expresiva (membrillo-ciruela) y al mismo nivel de su crianza (miga de pan). Complejo. Mejor en cuatro meses.

MASCARÓ BRUT NATURE 🍷🍷🍷
 Antonio Mascaró. Tel. 938 901 628
 Paladar sencillo, bien conjuntado con tacto delicado, fundente. Recorrido frutal (manzana-pera) y de crianza (tiza) delicado.

MESTRES BRUT NATURE 2005 🍷🍷🍷🍷👍
 Cavas Mestres . Tel. 938 910 043
 Degollado en 2008. Pocos son capaces de calibrar fruta y espuma con tan buen resultado. El final es un conjunto delicado de membrillo fresco, hinojo y humo.

MONT MARÇAL ROSÉ BRUT NATURE 🍷🍷🍷
 Mont Marçal Vinícola. Tel. 938 918 281
 Color rosa fresa sin evolución. Delicado en su trago, con armonía y notable sazón en la definición de frutos rojos (cereza, grosella) con un final fresco y placentero.



Sensaciones Espacios Aventuras Enigmas Lugares Personas Placeres



X *Descubrir*

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



MS 4.7 BRUT NATURE (€€€€€)

Finca Valldosera. Tel. 938 143 047

Trago fresco, bien dotado de carbónico fundente y fondo de manzana verde. Perfume limpio de levaduras frescas (crianza), pomelo y boj.

NADAL ROSAT BRUT (€€€€€)

Cavas Nadal. Tel. 938 988 011

100% Pinot Noir. Su trago es equilibrado pero el final, jugoso y sorprendente, es descaradamente aromático, lleno de recuerdos a frutos rojos, regaliz, piruleta...

ODISEA BRUT NATURE RESERVA 2006 (€€€€€)

Caves Naverán. Tel. 938 988 274

Se comporta, en el paladar, armónico en aromas de fruta (paraguaya) y crianza (tiza) que realza y envuelve su acento ácido. Además, tiene gran persistencia.

ONDARRE BRUT RESERVA (€€€€€)

Ondarre. Tel. 948 645 034

Buen equilibrio en boca, textura cremosa justa, fondo de fruta fresca (pomelo) con un punto maduro sugerente que riza su delicada crianza (tiza).

PARÉS BALTÀ BRUT NATURE (€€€€€)

Cavas Parés Baltà. Tel. 938 901 399

Fluye con frescura frutal (melocotón, pera), de sensación carbónica media y un nítido final de bollería horneada muy sugerente.

PARXET BRUT RESERVA (€€€€€)

Parxet. Tel. 933 950 811

Trago muy agradable gracias a un perfecto entendimiento entre acidez y dulzor, volumen y perfume frutal (chirimoya) y de crianza (pan tostado).

PRIVAT BRUT NATURE (€€€€€)

Alta Alella. Tel. 934 644 949

Ecológico y degollado en septiembre; así, su carbónico es vigoroso, como su frescura, bien ligada al incesante escaparate frutal: pera, manzana, ciruelas blancas.

REFUGI BRUT NATURE (€€€€€)

Loxarel. Tel. 938 978 001

Xarel.lo y Chardonnay bien fundidos aromáticamente. Trago graso, con cuerpo, cremoso en su burbuja con intenso fondo de crianza (levadura de pan) y manzana asada

RENADES BRUT NATURE (€€€€)

Parató Vinícola. Tel. 938 988 182

Trago conseguido, acidez bien arropada de fruta blanca y recuerdos de levadura (tiza). Nariz floral de lilas y mantequilla.

ROIG OLLÉ BRUT DE BRUT (€€€€)

María Casanovas i Roig. Tel. 938 910 812

Equilibrio acidez-dulzor conseguido, con desarrollo estimulante en fruta (manzana), leve amargor y final delicado de pan tostado.

ROURA BRUT NATURE (€€€€)

Roura. Tel. 935 403 148

En su momento óptimo, equilibrado, de marcados aromas frutales (pera, pan de higo) en boca, con tostados y amargor final.

ROVELLATS BRUT ROSÉ (€€€€€)

Rovellats. Tel. 93 488 05 75

Color rojo frambuesa magnífico, muy atractivo. Trago frutoso, con balance acidez-dulzor impecable y fondo de cerezas frescas.

SARDÁ BRUT GOURMET (€€€€€)

Joan Sardá. Tel. 937 720 900

Evoca, al paladar, las frutas frescas (níspero, pomelo), con dimensión justa, espuma vivaz, final amargo y con delicada crianza.

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE (€€€€)

Jose María Sogas Mascaró. Tel. 938 172 242

Todo fluye en armonía, buscando un perfil sencillo, fresco, aderezado de fruta jugosa (manzana) y delicado fondo de crianza

SUMARROCA BRUT RESERVA (€€€€€)

Sumarroca. Tel. 938 911 092

Acertado en su envoltorio y expresiva carga frutal (pomelo, manzana), espuma delicada y huella aromática de crianza (pan tostado).

TORELLÓ BRUT RESERVA 2006 (€€€€€)

Torelló. Tel. 93 891 07 93

Garnacha y Monastrell. Color rojo cereza impecable, sin oxidación. Boca fresca, burbuja vivaz y final frutal y sencillo.

TROBAT BRUT NATURE GRAN RESERVA 2005 (€€€€€)

Trobat. Tel. 972 530 092

Trago que demuestra más longitud en recuerdos de fruta (pomelo, pera) que crianza, con un final envoltorio y de amargor delicado.

VEGALFARO BRUT NATURE RESERVA (€€€€€)

Vegalfaro (Andrés Valiente e Hijos). Tel. 616 982 817

Amarillo-verdoso brillante. Trago fresco, con carbónico grueso y lozanos recuerdos de fruta blanca (pera, manzana) y flor de almendro. Perfecto para un aperitivo.

VILARNAU BRUT NATURE (€€€€€)

Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361

Contundente en su acidez, sin ser estridente gracias a su refuerzo frutal (manzana). Final pleno acompañado de fina crianza.

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.	



CONDE
DE VALDEMAR

CUANDO LA RIOJA
SE HACE VINO.



BODEGAS
VALDEMAR

www.valdemar.es



Vista exterior del Museo de la Cultura del Vino de Dinastía Vivanco, nave de elaboración con tinos de madera, el enólogo de la bodega, Rafael Vivanco, y vista parcial de la sala de exposición del museo.

Pedro Vivanco, estirpe de vinateros, reunió una muestra de la cultura del vino que le ha valido el premio al mejor proyecto enoturístico mundial. Bajo el museo, la vanguardista bodega que rige su hijo Rafael recoge todo el conocimiento de esa herencia. Sus vinos, la otra Colección Vivanco, son ya el futuro



Y el vino se hizo arte...

Acabó la vendimia. Un otoño más, las cepas se van vistiendo de rojo y ocre después de su generosa ofrenda a la bodega. Las uvas han llegado de las 300 has. que Dinastía Vivanco mimaba en pagos de Briones, de Haro, Tudelilla, Villamediana... Bajo la mirada vigilante de Rafael Vivanco, Ingeniero Agrónomo formado como enólogo más allá de los Pirineos, acudían preparadas para el riguroso examen de una doble mesa de selección - de racimos y granos- antes de la maceración en frío que precede a la fermentación en los deslumbrantes tinos de roble francés. Son los últimos pasos, que culminan en un concienzudo trabajo que empezó hace años en la selección de variedades acordes a cada terroir. Una investigación minuciosa que refleja una larga herencia como viticultores, y un sólido conocimiento en tecnología de vanguardia, y que ya ha dado sus frutos en forma de vinos varietales personalísimos que cosechan reconocimientos como la Nariz de Oro para su Parcelas de Graciano; o el triunfo de su Colección Vivanco 4 Varietales en el apartado de vinos especiales; o de autor, del reciente XV concurso de Vinos de Rioja. Algo que provoca la doble satisfacción de consagrarse como profetas en su propia tierra.

UNA BODEGA JOYA

Bajo una loma, que es un balcón asomado a las vetustas piedras doradas de Briones y a la banéfica Sierra Cantabria, Vivanco, en el corazón de Rioja Alta, se ha extendido con la discreción, la solidez y la hermosura de las

raíces de una cepa. Desde el templete de cristal de la cima se desciende a la zona de elaboración, casi una sala de baile, un primor envuelto y perfumado por tinos troncocónicos de roble francés. Y de allí a pasadizos sin fin, iluminados con la delicadeza que requiere el vino, donde, con una estructura tan racional como estética, el vino recorre su vida más recóndita. Aquí, una sala donde reposa en barricas de los mejores toneleros, a una altura, de modo que invita a la cata permanente para analizar los resultados; allá, una vasta nave circular sustentada en columnas de memoria egipcia donde se apilan sin agobios, ordenadas como una mágica estrella. La pulcritud evoca un palacio, el orden es más propio de un perfecto decorado, y ni siquiera en la inevitable vorágine de la vendimia se permiten bajar la guardia. Ese orden, ese cuidado es el mismo que recibe la viña, el vestido de los vinos y, por supuesto, la porción visible de ese iceberg...

UN MUSEO VIVO

La primera visión es un estanque que reproduce la sucesión de las estaciones, de los claros y mudables cielos de La Rioja y de los caprichosos colores del edificio. Dentro siempre aguarda una nueva exposición, curiosos comics relacionados con el vino, carteles históricos, míticas imágenes cinematográficas...

Pero ni eso permite adivinar lo que el visitante encontrará al flanquear las puertas. El museo es la más magnífica colección de objetos y piezas artísticas que se pueda reunir. El Museo de la Cultura del Vino ofrece

un paseo por la historia y la cultura del vino, asociado a la mitología y la religión, con piezas originales e irrepetibles desde el año 3.000 a.C. hasta originales de Picasso y Sorolla. Está montado con un acierto didáctico capaz de precisar la labor de cada utensilio, de cada oficio que configura la esencia de las labores tradicionales en torno al vino, desde la prensa a la botella, desde las orlas báquicas a los sacacorchos.

Esa historia, esa cultura eterna, que hoy sustentan lo que aparece en la copa, Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, Viura y Malvasía convertidos en varietales o en esa cuvée excepcional cultivada en las 11,9 hectáreas de la Finca El Cantillo, de suelo pedregoso, vendimiada a mano, vinificada y criada por separado antes de componer Colección Vivanco 4 Varietales.



DINASTÍA VIVANCO

**CTRA. N 232, KM. 442. BRIONES.
26330 LA RIOJA
TEL. 941 32 23 32
FAX: 941 32 23 16
INFOBODEGA@DINASTIAVIVANCO.ES
WWW.DINASTIAVIVANCO.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

NOVIEMBRE DE 2008 *miVino* 14



COQ S.A.

DISTRIBUCIONES Y REPRESENTACIONES DEL NORTE, S.A.

Tel.: 620 27 97 90

E-mail: coqasturias@yahoo.es

CON MUCHO GUSTO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Patata confitada con manzana y foie

La patata de Álava es de las más apreciadas de este país. Suelo y clima le confieren cuerpo y sabor, y su nombre y calidad son patrimonio protegido y controlado. Zaldiarán elige ejemplares hermosos de la variedad Liseta para arroparlos con el lujo del foie. El restaurante se ha convertido a lo largo de casi 25 años en un *must* en Vitoria no sólo por su cocina, su imagen, su bodega, su carta, sino porque su fundador, Gonzalo Antón, ha animado el panorama gastronómico español a través de las anuales Jornadas de Alta Cocina con nombres míticos de la gastronomía mundial.

Ingredientes (para cuatro raciones): una patata Liseta de 400 g, manzana Granny Smith, 300 g de foie mi-cuit, 2 ajos, pimienta en grano, romero, trufa negra, palo de canela, vaina de vainilla, aceite, escamas de sal.

Ingredientes: La patata pelada se corta en rodajas y se confita lentamente 2 horas. La manzana en rodajas más finas se saltea y monta como millojas, alternando lonchas de foie, patata, manzana, para terminar con foie y rociar con vinagreta de trufa. Se sirve sobre ensalada de escarola, perifollo y cebollino con vinagreta de Jerez.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: En el plato se unen la potencia del foie o la trufa y la acidez de la vinagreta o la manzana, con el sabor dulce como dominante. Así, un cava gran reserva de Chardonnay o xarel.lo sería magnífico, como blancos y rosados ligeramente abocados. El tinto no es aconsejable, excepto la fusión golosidad-frescura del Monastrell o la Garnacha. Si no se sirve la patata fría, se acentuaría el alcohol de los vinos.

NUESTRA SELECCIÓN

GO DE GODELLO 2007 ***

Soto del Vicario.

El dulzor del vino es clave, y aromáticamente también hay entendimiento. Una armonía placentera y compleja.

LAVIA MONASTRELL-SYRAH 2006 ***

Lavia (Molino y Lagares de Bullas).

Se funde la fruta roja con el conjunto. El foie y la trufa, al paladar, se muestran sutiles con un final largo y adictivo.

DAHLIA 2007 **

U Més u Fan Tres.

Vino respetuoso, no molesta, refresca, neutraliza la vinagreta y realza las virtudes del plato, que domina claramente.

GHM 2006 **

Xucrogas-Hacienda Molleda.

Garnacha espléndida, que sucumbe a la textura de la patata, el foie, con armonía, fusión aromática y un sabroso final.

GUERRA SELECCIÓN **

Vinos del Bierzo, S.C.

Pese a la complejidad del vino, la patata se apodera en aromas. En boca, sugerente juego entre golosidad y frescura.

VIÑA MIGARRÓN 2007 *

Bernardo Álvarez.

Choque aromático que no molesta, aunque en boca se potencia el amargo del vino debido al dulzor del foie y la patata.



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



La verdadera magia se esconde tras las piedras.

Un meandro en el corazón del río Ebro, un microclima inigualable, un terreno formado por cantos rodados y piedras calizas. Piedras que retienen el calor y la humedad protegiendo y alimentando las 80 hectáreas de viñedos del pago que otorga el nombre a nuestro vino, FINCA VALPIEDRA. Cuando la naturaleza logra reunir las condiciones apropiadas en un suelo así de excepcional, sólo podría nacer un vino así de exquisito.

www.familiamartinezbujanda.com

www.fincavalpiedra.es

Finca Valpiedra es la única bodega de Rioja que pertenece a la Asociación de Grandes Pagos de España.



GÓMEZ CRUZADO

AV. DE VIZCAYA 6, HARO, LA RIOJA
WWW.GOMEZCRUZADO.COM
BODEGA@GOMEZCRUZADO.COM

NOVIEMBRE DE 2008 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



El espíritu inalterable

Inexorablemente los tiempos cambian. Incluso para CVNE, centenaria bodega riojana que en su larga historia ha consolidado la imagen de empresa consistente, profunda y ejemplar. Durante muchos años la figura de Basilio Izquierdo ha contribuido en buena medida a que esa imagen se robusteciera. Pero llegó la hora de la renovación de la mano experta de María Larrea, directora técnica, que asume con decisión todo ese patrimonio puesto sobre sus hombros. Quizás la prueba más contundente es este elegante tinto llamado Real de Asúa, en homenaje al legendario apellido de los fundadores de la bodega. Él también ha sido tocado por la varita de la evolución, vira hacia una estructura de mayor consistencia y se aleja (en lo posible) de sus hermanos *imperiales* para situarse en la línea más moderna de la bodega. Su elaboración es sumamente cuidada: mesa de selección, fermentación en pequeñas tinajas de roble francés y la calidad refrendada por la materia prima que aportan los viejos viñedos de Villalba.

EN EL LÍMITE DE LA EXCELENCIA

Lleva la familia de los Pérez Pascuas, de Pedrosa de Duero, una trayectoria enológica impecable. Desde aquellos inicios paralelos a la fundación de la D. O. Ribera del Duero, su inquietud, su esmero en la viña o el esfuerzo por ofrecer siempre un producto impecable han aportado muchas satisfacciones a los buenos conocedores. En esa búsqueda de la originalidad ha diseñado un nuevo vino que procede de un viñedo especial. Se encuentra al lado mismo de la bodega, con suelos arcillo/calizos y al límite del páramo, nada menos que a casi 850 metros de altitud, condición que hace difícil una buena maduración, lo que dificulta su elaboración todos los años, pero por otra parte su diferencial térmico dota al vino de una gran elegancia. José Manuel Pérez Ovejas, el director técnico de la bodega, ha sabido combinar la finura de la materia prima con una excelente estructura que le hará ganar complejidad con el paso de los años.

REAL DE ASÚA 2001

CVNE. AVDA. COSTA DEL VINO, 21. 26200 HARO (LA RIOJA). TEL. 941 30 48 00. MARKETING@CVNE.COM. D.O.C.A. RIOJA. PRECIO: 56 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: TEMPRANILLO. CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 5/10/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX.: OCHO AÑOS A 16/18° C. ARMONIZA CON: CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO CON BOLETUS Y ARROZ AL CURRY. PUNTUACIÓN: 9'3/10

1ª Cata: Posee el vivo color rubí, cuyo fondo sigue sin alterar todavía, brillante. Ha desarrollado un buqué complejo, basado en la noble crianza, destacan sus aromas de frutillos de bosque y especias dulces, un toque balsámico y recuerdos de tinta china. Lo mejor es el equilibrio que muestra en boca con generosidad, sutil y elegante estructura, tanino maduro que envuelve el paladar con guante de seda.

VIÑA PEDROSA FINCA LA NAVILLA 2005

BODEGA PÉREZ PASCUAS. CTRA. DE ROA, s/n. 09314 PEDROSA DE DUERO (BURGOS). TEL. 947 53 01 00 VINAPEPASCUAS@PEREZPASCUAS.COM. D.O. RIBERA DEL DUERO. PRECIO: 33 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: TINTO FINO. CRIANZA: VEINTE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (TIPO ALLIER). FECHA DE ENTRADA: 10/10/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX.: CINCO AÑOS A 16/18° C. ARMONIZA CON: CONFIT DE PATO AL DEMIGLASS CON PERAS A LA CREMA (TAMBIÉN EL TÍPICO "LECHAZO" AL HORNO DE LA ZONA). PUNTUACIÓN: 9'1/10

1ª Cata: Color rojo cereza brillante y de capa media. Buqué intenso (para poder apreciarlo en profundidad necesita una fuerte decantación), aromas varietales de frutillos (arándanos, grosella ácida) diáfanos junto a los tonos especiados, balsámicos, producto de una buena madera. Carnoso al paladar, con la acidez justa para darle viveza, tanino elegante y final muy frutal, con suave recuerdo de piel de cítricos.

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

vino
élite

La feria de los grandes vinos



Una gran cita

26 - 28 Abril 2009

gastrónoma

vino
élite

RestAlmad
Feria de Restauración, Hostelería,
Alimentación y Comercio Electrónico

ESPAIDOLC
MUNICIPIO DE LA MANCHA Y HOSTELERÍA
INDUSTRIAL Y COMERCIO

Exposiciones & Fruits
Feria Internacional de las Artes,
Sociedades, Tecnología y Servicios

Colabora:

GENERALITAT
VALENCIANA

Patrocina:

WITTENKULTUR

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

NOVIEMBRE DE 2008 *miVino* 18

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ANGEL BECERRIL

Arvum 2005 Extracto de viña centenaria

Maetierra Bodegas Escudero nació en 1852 con un espíritu tan aventurero y revolucionario que el fundador se permitió investigar e incorporar a su catálogo riojano el cava. Ahora, al frente de Escudero y Valsacro, está la cuarta generación de bodegueros, que además son herederos de antepasados viticultores, de modo que sus viñas cuentan historia. Algunas cepas añosas son fruto de verdadera restauración arqueológica, algo que entusiasma a Jesús, el responsable del campo, y a Amador Escudero, el bodeguero.

La bodega de Gravalos se asoma a la Sierra de la Demanda y a las 110 hectáreas de viña que, a 700 metros de altitud, gozan de un microclima beneficioso: inviernos gélidos y veranos calientes que por la noche refrescan, es decir, el ideal para lograr la madurez lenta de la uva y, en definitiva, la calidad del vino.

Arvum nace en la finca llamada Cuesta de la Reina, en la ladera sur de Monte Yerga, sobre un suelo avaro, pura piedra. La viña, como todas las seculares, es un batiburrillo de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo... y así, con esa gracia y ese centenario equilibrio se ha conservado, lo que obliga a vendimia manual, escalonada y muy selectiva, y a cuidados intensivos que se reflejan en la copa y prometen largas vidas.

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.

ARVUM 2005

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



Quesos Villadiego Tradición natural

La quesería lleva elaborando queso de leche cruda desde 1840, aproximadamente. Sin embargo, es en la última década cuando han cosechado el mayor número de premios, como el otorgado en 2008 al semicurado como mejor queso de Castilla La Mancha. La casualidad no existe y Felipe Serrano, su autor, lo sabe. Para conseguirlo, se necesitan ovejas de calidad, de raza pura manchega que, además, están inscritas en el Registro Nacional. Pastan a la orilla del río Guadiana en una finca propia. Su alimentación es diferente y ahí radica la diferencia de sus quesos: el Omega 3 -ese ácido graso que puede traer beneficios al ser humano frente a tumores, enfermedades cardiovasculares, antiinflamatorias, etc.- proviene de fuentes naturales no añadidas.

EL QUESO

VILLADIEGO CURADO
Agropecuaria Villadiego. Ctra. Pobrete-Alarcos, km 2.2 (Ciudad Real)
Tel 926 210 714 / Fax. 926 666 056
www.quesosvilladiego.com / info@quesosvilladiego.com

ELABORACIÓN

Dos ordeños diarios. Después se pasa la leche al tanque de cuajado para calentarla a 34-36° C entre 50 minutos y una hora. Se añade el cuajo animal y los fermentos lácticos. Cuando solidifica, se introduce en moldes agujereados con paño y se prensa tres veces: dos con paño y otra sin nada durante 15 minutos cada fase. A continuación pasan a salmuera unas 30 horas. Seguidamente, pasan a la cámara de secado un mes y después, durante 10 meses, se afinará en la cámara de maduración. El resultado es un queso potente, sin ser picante, con notas de frutos secos y mantequilla, mantecoso y excelso.

D.O. Queso Manchego. Tipo: pasta prensada. Fermento: animal.
Peso: 2.800 kg. Cabaña: oveja. Raza: manchega.
Curación: 11 meses. PVP/kg: 14,97 €.

EL VINO

COMA ALTA 2007
Mas d'en Gil. 43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona).
Tel. 977 830 192 www.masdengil.com / mail@masdengil.com

D.O.Q. Priorat. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 15%.
Variedad: 70% Garnacha y 30% Viognier. PVP. 20 €.

Vino que por sí solo es aún complicado: destaca la madera, es corpulento. Pero con el queso el alcohol desaparece, hay una fusión aromática magnífica pues el queso es complejo (anacardos, mantequilla), como el vino (nísperos, pomelo, tiza) uniéndose un fino recuerdo de la vainilla muy sugerente. Verdaderamente están hechos el uno para el otro.



LA FILOSOFIA QUATRO PAGOS:

LA NUEVA GENERACIÓN
DE VINOS DE AUTOR DE RIOJA

Con el concepto "QUATRO PAGOS", Maeterra Dominvm ha conseguido hacer evolucionar el concepto de vino de pago. Su filosofía de elaboración consiste en la selección de cuatro parcelas que, unidas a su propia potencia al enastar cada una de las propiedades del vino. El Pago Este es el responsable del carácter frutal; la potencia es la principal característica del Pago Sur; el Pago Norte, de clima más suave, situado en una zona de riesgo accidental, confiere un grado al vino. Finalmente, la característica principal del Pago Oeste es la elegancia y su capacidad para armonizar al resto. De la unión de todos ellos se extrae el concepto "QUATRO PAGOS".

Maeterra
DOMINVM



GENTE DE VINO

El arte de vivir el vino

Quizá sea por el aroma salino y punzante que despierta el Cantábrico o por el sonido que producen las olas al romper sobre las rocas, o puede que sea por la brisa de espuma que rocía cada mañana la costa asturiana, pero lo cierto es que de los tres ejes que forman el triángulo urbanita de Asturias (Oviedo, Gijón y Avilés), la costera ciudad de Gijón es la más despierta y juvenil. Quizás por esto no es de extrañar que cuando alguien piensa en realizar un proyecto diferente y alternativo en Asturias piense en Gijón como el lugar ideal para hacerlo y así el visitante, o simplemente el paseante, se encuentra siempre con sorpresas.

Una de ellas llegó hace unos años. Un día, la famosa guía roja anunció que un restaurante llamado Gallery Art&Food había obtenido el premio de una estrella. El lugar no había cumplido ni un año de existencia y ya el trabajo del equipo vestía uno de los mayores galardones que pueda recibir un restaurante. Pero esa Estrella no se otorga sólo a la cocina ni a la decoración del lugar, ni a esa idea fantástica de crear un multies-

pacio pop art de restauración-coctelería-lugar de exposiciones y encuentros... La Estrella Michelin y los siguientes premios y sus buenas puntuaciones en las mejores guías de este país llegaron por un concepto global de gastronomía, vino y arte bien entendido y expresado.

En lo que se refiere al vino, los secretos de la bodega los controla un joven, Pablo Espina, que con los años ha llegado a crear una cava de diseño donde reúne su particular itinerario global del gusto. Esa bolita del mundo reposa en una sala aclimatada que rodea una gran mesa de cata. Es el centro de operaciones, el lugar donde a Pablo se le escapan las horas en su pasión vinícola para crear y mantener al día una fastuosa carta electrónica de vinos, un juguetito que se le entrega a los comensales para que ellos mismos viajen virtualmente antes de hacerlo a través de la copa.

El reto de Pablo es dar con esas referencias capaces de armonizar las creaciones de vanguardia de Alejandro Urrutia, que es quien se ocupa de los fogones. Así, en esa carta se refleja su gusto por los vinos franceses, so-



bre todo de la zona de Burdeos, y por las rarezas más deliciosas de las bodegas españolas. Aunque lo propio es dejar el mundo virtual a un lado y permitir a Pablo provocar la sorpresa. Posiblemente comenzará a abrir referencias de autor, a invitar a probar y sentir antes de abrir camino hacia sus fantásticas narraciones sobre las particularidades de cada vino. Entonces se entiende que el arte hace al vino y el vino se hace arte en la copa. Al menos aquí.

GALLERY ART&FOOD
Avda. de la Costa, 118. Gijón
Tel. 985 19 66 66
www.galleryartandfood.com

Nuevos Tiempos.
Nuevos Vinos.





Los efectos del alcohol Beber con inteligencia

Seguro que alguna vez se ha preguntado cómo actúa el alcohol en nuestro organismo, qué efectos produce y cómo combatirlos. Unos pequeños consejos harán más saludable el placer de beber con responsabilidad.

El alcohol comenzamos a asimilarlo en el momento en que damos un trago. Un porcentaje muy pequeño se absorbe a través de la boca -más en el caso de los espumosos, pues el carbónico es el encargado de ello- y el esófago. El resto pasa al estómago, donde los ácidos gástricos se encargan de disolver los alimentos y bebidas que hemos tomado. También, mientras el alcohol permanece en el estómago, un 20-30% es absorbido por las vías digestivas superiores y el estómago. Esto provoca una erosión en la mucosa, y el estómago queda indefenso: los jugos gástricos y lo ingerido provocan acidez y molestias intestinales. Si seguimos abusando se puede originar una gastritis (inflamación de la mucosa gástrica). Esto quiere decir que entre el 70 y el 80% del alcohol ingerido es absorbido por el intestino delgado, pasa al torrente sanguíneo y es llevado al hígado, donde las células hepáticas metabolizan el alcohol y lo transforman en una fuente de energía para el organismo. Sin embargo, en exceso puede provocar desgastes en nuestras reservas de glucógeno en el hígado y también en los músculos. La carencia de glucógeno disminuye los azúcares en la sangre y provoca una sensación de debilidad y agotamiento físico. El trabajo del hígado es insuficiente, el alcohol invade el torrente sanguíneo y llega a todos los tejidos del cuerpo. Entre 30 y 90 minutos después de haber bebido registramos la cota máxima de alcohol en sangre. Lo recomendable sería beber poco a poco para dar tiempo al hígado a realizar su trabajo.

Por otro lado, el alcohol que fluye por los riñones inhibe la función de la hormona vasopresina, que ocasiona una pérdida de agua más grande de la ingerida. Así, el agua que el organismo necesita es obtenida del cerebro, lo que provoca resaca. De ahí la necesidad urgente de nuestro organismo de agua y alimentos dulces tras una gran ingesta de alcohol.

¿Existe algún producto que baje el nivel de alcohol en sangre rápidamente? Según la Asociación Española de Toxicología, no, ningún producto puede aumentar la metabolización del alcohol. Nuestro consejo es que huya de las leyendas urbanas: el grano de café, las pastillas o bebidas milagrosas no sirven, lo prudente es disfrutar de su bebida favorita con mesura, si es vino siempre acompañado de comida, y alternando con agua.

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

Rubí 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

Bebiendo en la Gran Muralla (II)

Decíamos el mes pasado que dos litros de vino de manzana de Shandong rondan los 11 yuanes (1 euro), mientras que los vinos franceses cuestan entre 89 y 788 yuanes en La Cave, una tienda especializada. “Casi nadie viene a la tienda excepto en fiestas y fines de semana”, confiesa Yoyo Zou, empleado de La Cave. Sin embargo, el segmento de los vinos extranjeros, aunque sigue siendo pequeño, crece rápidamente. Las ventas de ASC Fine Wines aumentaron un 65%, y la empresa elaboradora francesa Pernod Ricard declaró que sus ventas de bebidas alcohólicas aumentaron un 10%. Tras la incorporación a la OMC, “los trabajadores que ganan alrededor de 2.000 yuanes al mes han podido acceder a nuestros vinos”, afirma Lim Heng Seng, director general de Pernod Ricard en China.

El mercado del vino en China se ha convertido en un negocio tan apasionante como competitivo. A pesar de que el consumo sólo alcanza los 0,2 litros por persona y año, frente a los más de siete de la media mundial, China ya se sitúa entre los 20 primeros

países consumidores de Cabernet o Merlot. Cada vez con más frecuencia en los restaurantes los nuevos ricos descorchan vinos, aparte de que “hay cada vez más chinos que creen que el vino tinto es bueno para la salud y, por eso, cada vez beben más”. Por otra parte, es necesario tener en cuenta que a muchos vinos chinos se les agregan hierbas medicinales y especias, aditivos que no sólo les otorgan un color rojizo, marrón, o verdoso, sino que modifican el sabor y aroma del licor; existen, incluso, algunos procesos de producción que permiten producir vinos de colores oscuros sin la necesidad de agregar hierbas.

Se calcula que hasta hace poco el 80% de ciertos vinos se vendía sólo en los grandes hoteles; hoy, más del 65% se vende ya en los restaurantes. Pensar que hay 420 millones de consumidores potenciales de vino (el Gobierno chino ha pronosticado que la demanda para 2010 superará los 26 millones de hectolitros), sobre todo en las ciudades costeras, nos da una idea que no deja de producir cierto vértigo a la hora establecer estrategias de venta, máxime si tenemos en



cuenta que España es el segundo exportador de vinos a granel y espumosos a China. Dicho esto, es necesario matizar que estas expectativas podrían verse mermadas, ya que la producción local cuenta con más de 130 bodegas, en alianza casi todas con bodegas francesas. Las productoras ya han adoptado los métodos de elaboración europeos y comienzan a desarrollar vinos cuyo coste alcanza incluso los 300 euros. En Yantai, uno de los bastiones del vino en China, hay 10.000 hectáreas de viñedos y su crecimiento es imparable. Además, durante los últimos años se han sucedido las creaciones de nuevas bodegas en el país. Y no creemos que nadie dude de su capacidad expansiva.

alta expresión[®]
de nuestra tierra



1877
Protos

BODEGAS PROTOS
www.bodegasprotos.com





Lágrimas inmortales

Poco afecta la vida frenética y el estrés de las grandes ciudades en Tokay. Un compás pausado, sereno y sosegado domina la vida cotidiana de esta bella región. Y posiblemente sus vinos influyan en el ritmo de sus moradores, porque cuando se degustan y aprecian, aun a miles de kilómetros de distancia de su nacimiento, transmiten la sensación de esa vida placentera. Vega Sicilia, nuestra bodega más carismática, hace muchos años que se instaló en la pequeña localidad de Tolsva, justo en el centro de la comarca, y puso al frente de su bodega al gran enólogo Andrés Bacsó, uno de los artífices del cambio radical que en poco tiempo han experimentado aquellos grandes vinos.

La esencia de esa filosofía culmina en su Eszencia, formada gota a gota, lágrima a lágrima, como corresponde a la esencia de la vid. Como es obvio, no es nada fácil obtener esta rica ambrosía. Primero se tienen que dar las condiciones óptimas en la viña para que el racimo sea contaminado por el hongo *Botrytis Cinerea*. Las bayas afectadas, llamadas *aszú* (dulce, en húngaro), serán confinadas una semana en un depósito; durante ese tiempo, la uva, sin recibir presión alguna, irá destilando gota a gota la esencia de la esencia, no más de unos cuantos litros que se guardarán en una damajuana de cristal en el fondo de aquellas cuevas excavadas en el subsuelo, donde la temperatura es baja, húmeda y muy estable. La mayoría son uvas de la variedad Furmint, con una pequeña proporción de Harslevelü y Muscat Lunel. Allí la transformación de sus azúcares en alcohol entraña considerables dificultades por la alta concentración de azúcar y acidez (¡500 gm/l y 18 gm total!) y la baja temperatura ambiente. Uno o dos grados de alcohol cada año hasta llegar al límite soportable por las levaduras. Y todavía le queda un pasaje de hasta 18 meses por barricas de roble húngaro donde se redondeará y adquirirá estructura.

Se le atribuyen propiedades curativas, e incluso milagrosas, por su concentración excepcional de acidez, azúcares, vitaminas y minerales. Por esas mismas virtudes, durante el reinado de los zares casi la totalidad de este vino pasaba a engrosar sus fabulosas bodegas. Es un néctar que apenas evoluciona con el paso de los años, es posible encontrar botellas de más de cien años en perfecto estado, argumento que nos resuelve la duda de si abrir nuestra botella ahora o dejarla para celebrar nuestras bodas de platino.

OREMUS ESZENCIA 1999
Bodega Oremus.
Distribuidor en España: Vega Sicilia
Ctra. Nal. 122, Km. 322. 47359 Valbuena (Valladolid)
Tel. 983 680 147. www.vegasicilia.com. Precio: 200 €.



BARON DE LEY
RIOJA

Sobran
las
palabras



www.barondeley.com
Visitas a bodega. Tel: 948694303

DESTILADOS

Börje Karlsson, vuelve el mito

Un verdadero dilema y tema de discusión en Europa es cuál es la mejor materia prima para elaborar vodka (¿cereales, patatas uvas?). Fuera de toda polémica, viajamos hasta Cabo Bjäre, la milla dorada de las patatas nuevas en Suecia, donde son muy apreciadas (como el vino en Francia) y pueden llegar a venderse hasta a 50 euros el kilo. Alentados por esta creciente demanda de la patata, un grupo de agricultores se reunieron en 2001 con uno de sus vecinos, Meter Ekelund -creador de exitosas marcas- para desarrollar un nuevo vodka.

Hasta que a finales de los setenta pasó a ser de cereales, el vodka en Suecia siempre se había elaborado con patata, por lo que Meter Ekelund se puso en contacto con un viejo colega ya jubilado para preguntarle si era posible elaborar un vodka de calidad con patata nueva. Este viejo colega no era otro que Börje Karlsson, legendario maestro mezclador de la Compañía V&S Börje Karlsson y el hombre que está detrás de la receta más famosa de vodka de Suecia: Absolut, que, alentado por la curiosidad, no

dudó en aceptar el reto de involucrarse en el proyecto. Para el diseño de la botella contrató a Hans Brindfors, creador de la botella de Absolut. Con este equipo de lujo, Karlsson elaboró dos líneas de vodka: Karlsson's Gold (siete variedades) y Karlsson Vintage o de añada, denominados Ultra Premium. Se aprobaron nueve variedades de patata nueva para destilar y cuatro para elaborar monovarietales de añada: Frieslander, Minerva, Solist y Gammel Svensk Röd (vieja roja sueca), una de las más apreciadas por Karlsson. El primer vodka, Karlsson's Gold, con sabor y carácter fuerte pero muy elegante en boca y que creó gran expectativa entre los ortodoxos del vodka, se gestó en 2004. El proceso de elaboración es el que se sigue con cualquier materia prima rica en almidón (la clave reside en una patata de calidad excepcional, como la nueva de piel muy fina), y la diferencia está en el último paso, una destilación continua donde se trata, pese al contenido alcohólico final (95%), de preservar el carácter y aromas propios de la patata, lo contrario que en otros vodkas con doble o triple destilación continua, que



buscan la pureza y la mínima expresión aromática. Antes de salir al mercado se diluye a 40% vol para suavizarlo. En total se necesitan unos diez kilos de patata para elaborar un litro de vodka. A Börje Karlsson le gusta tomar el vodka "solo, con hielo y una brizna de pimienta negra", algo inusual en España. Su gran reto es "conseguir que el consumidor pruebe el vodka solo, como los de añada", pero su proyecto de futuro se centra en Karlsson's Gold 25, con sólo 25% vol. Legalmente no es vodka (no aparece la palabra vodka en la etiqueta), pero, dejando los prejuicios a un lado, "lo importante es apreciar su contenido", dice Karlsson.



También guarda auténticas obras de arte...

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




Paternina
 RIOJA DE CORAZÓN
www.paternina.com



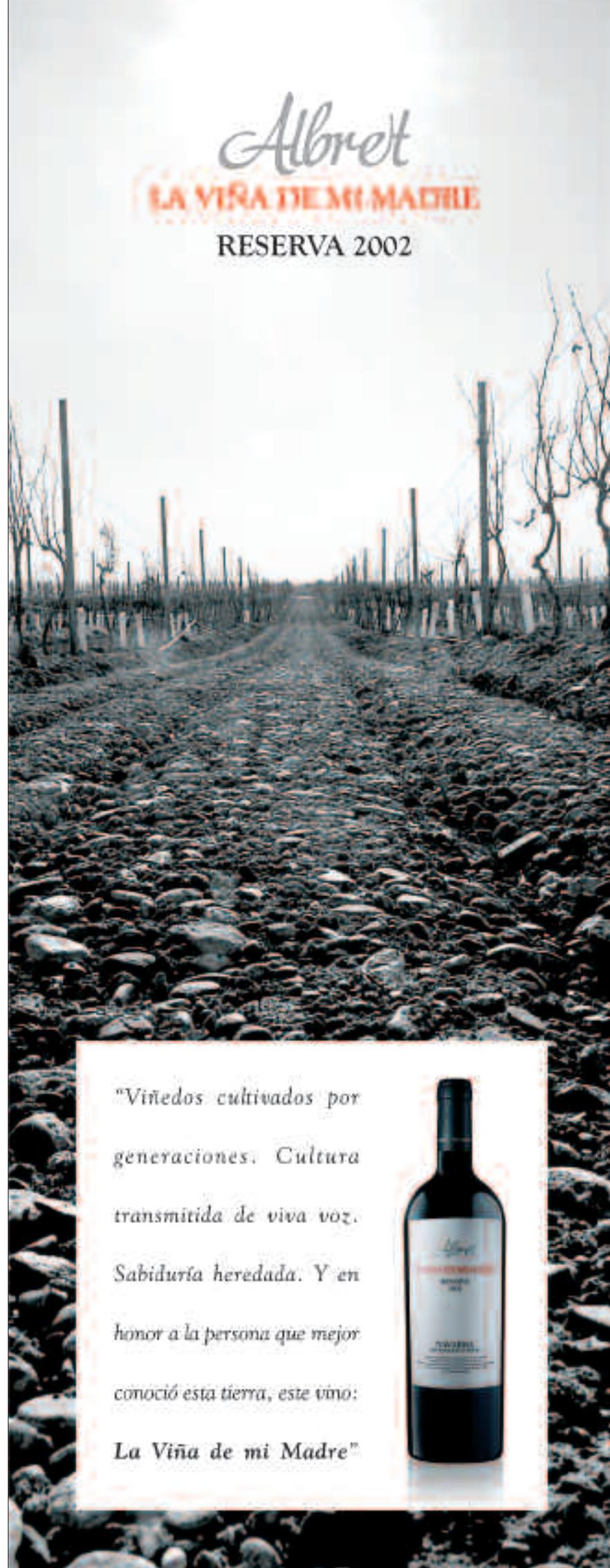
Beneficios del vino La clave está en la cantidad

Desde hace tiempo el vino es reconocido como bebida para acompañar la comida principal y en Europa ha venido siendo utilizado por lo menos desde el siglo XVII como estimulante del apetito y ayuda digestiva. Además, el alcohol contenido en el vino puede ser considerado como una fuente primaria de calorías (1 g de alcohol proporciona 7 kcal).

Las bebidas alcohólicas también proporcionan algunos micronutrientes, como el hierro en el vino, aunque un consumo elevado de alcohol puede desplazar otros alimentos, y por lo tanto nutrientes, ocasionando de este modo graves deficiencias. Algunos estudios han demostrado que la relación entre las enfermedades cardíacas coronarias y el consumo de etanol puede ser inversa, según el nivel de consumo del alcohol, y otros también han demostrado que la incidencia de apoplejía, y en especial de apoplejías isquémicas, es menor entre los bebedores moderados que entre los no bebedores. Se han propuesto distintas explicaciones para justificar estos descubrimientos. Se cree que el alcohol eleva los niveles de la lipoproteína de baja densidad (LDL) del colesterol, pero también puede ejercer sus efectos por medio de una disminución del fibrinógeno o en la agregación de las plaquetas.

Aunque el alcohol es el principal ingrediente farmacológicamente activo, existen otras sustancias, ya sean naturales en la piel de la uva o formadas durante la fermentación, responsables de actividades fisiológicas. Los compuestos fenólicos del vino están implicados en la prevención de las enfermedades del corazón y en el bloqueo de las células cancerosas. Se ha demostrado que el resveratrol, una sustancia fitoquímica abundante en la piel de la uva y en el vino, y más especialmente el vino tinto, muestra "una actividad quimiopreventiva del cáncer". Asimismo, se ha señalado el transresveratrol como un potente antagonista de la adherencia de los estrógenos, lo cual puede aportar efectos beneficiosos en el área del cáncer de mama. Los compuestos antioxidantes del vino, como la quercetina, la catequina y el resveratrol, parecen ser responsables de la reducción de la proporción de oxidación de LDL, la formación de plaquetas y el aumento de grasa en las arterias.

Aunque el consumo moderado de vino se asocia a beneficios para la salud, es también innegable que su ingesta en mayores cantidades produce problemas de salud. En el caso de los jóvenes, por ejemplo, el patrón de consumo de bebidas alcohólicas desafortunadamente no se ajusta generalmente a las características de un hábito saludable. Además, los efectos beneficiosos del alcohol en general, y del vino en particular, se han observado en poblaciones determinadas, entre las que no está la población joven. En menores y jóvenes que no han cumplido los 18 años, el consumo de alcohol puede tener un impacto endocrino y neuronal grave, además de producir problemas de índole social (fracaso escolar, violencia). La manera óptima de consumir vino para disfrutar de los beneficios para la salud que nos aporta es en cantidades moderadas (1-2 copas al día) y junto con las comidas.



Albret
LA VIÑA DE MI MADRE
RESERVA 2002

*"Viñedos cultivados por
generaciones. Cultura
transmitida de viva voz.
Sabiduría heredada. Y en
honor a la persona que mejor
conoció esta tierra, este vino:
La Viña de mi Madre"*



Primer 2008 Vinos de calidad para una crisis

Los próximos sábado 13 y domingo 14 de diciembre, profesionales, periodistas y aficionados al vino pueden disfrutar de su cita anual con Primer, la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, que celebra durante 2008 su decimoprimer edición y que vuelve con el mismo formato de Concurso iniciado en la pasada edición, es decir, habrá dos galardones: un Premio por Votación Popular al vino de maceración carbónica que más haya gustado a los asistentes a Primer y otro Premio al Mejor Vino de Maceración Carbónica 2008, que será otorgado en marzo de 2009 después de una cata ciega de todos los vinos de la XI Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica a cargo de un grupo de cata compuesto por destacados profesionales del mundo del vino.

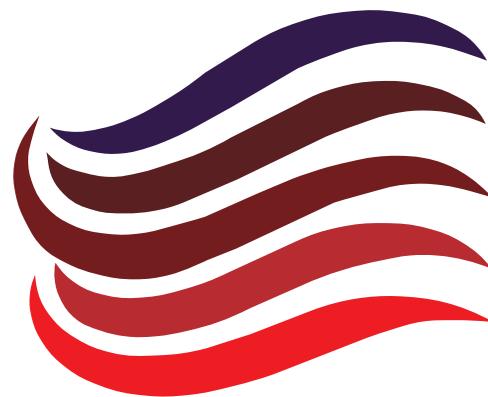
Un año más, Primer se celebrará en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Madrid (Paseo de la Castellana, 99) y su principal objetivo continúa siendo el de apoyar y promocionar las excelencias de

una de las tipologías enológicas más singulares de nuestra viticultura, los vinos de maceración carbónica, algo que se ha cumplido año tras año con total satisfacción de profesionales y público.

Organizado por OpusWine, Primer 2008 contará con el patrocinio del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Copas Riedel (a través de la firma Euroselección) y las revistas Vinum y MiVino.

Este año, además de la posibilidad de comprar todos los vinos presentes en la Muestra, podrán también adquirirse diferentes productos gastronómicos de gran calidad, como quesos, jamones, embutidos o anchoas de Santoña.

En esta nueva edición, el precio de la entrada será de 15 euros, pero la persona que presente en la puerta de entrada un ejemplar de la revista MiVino o Vinum obtendrá un descuento especial de un 40% sobre ese precio.



PRIMER2008

PRIMER 2008

**PASEO DE LA CASTELLANA, 99,
28046 MADRID**
**SÁBADO 13 DE DICIEMBRE,
DE 12.00 A 15.00 Y DE 18.00 A 22.00**
**DOMINGO 14 DE DICIEMBRE,
DE 12.00 A 15.00**

MÁS INFORMACIÓN:
L.MINAYA@OPUSWINE.ES
TEL. 91 512 07 68





Príncipe de Viana
FIRMA DE GRANDES VINOS

Y SI ACEPTAMOS QUE HAY
ATRACCIÓN?



CADA AÑO, DESDE HACE 14, LA CAPITAL DE LA RIBERA NAVARRA, TUDELA, SE VISTE DE GALA EN LAS JORNADAS DE EXALTACIÓN DE LA VERDURA PARA ENTRONIZAR EN EL PLATO EL BOCADO MÁS FAMOSO Y PECULIAR DE SUS CAMPOS, ESA FLOR COMESTIBLE QUE LOS ÁRABES BAUTIZARON COMO ALCACHOFA. ES EL MOMENTO EN QUE EL CLUB DEL GOURMET SELECCIONA LAS MEJORES DE LA COSECHA Y LAS CONSERVA CON EL MIMO QUE MERECE.



ALCACHOFAS JOYAS DE LA HUERTA



El famoso gastrónomo José María Busca Isusi aconsejaba que, “a la hora de limpiar las alcachofas, hay que olvidarse del precio al que se han comprado”. Y es que la alcachofa cultivada deriva del cardo, tiene hojas similares, oscuras, opacas, largas y muy recortadas, y una primorosa y reducida parte comestible, la bráctea, de la que sale en su momento la flor, de color azul. Repulir ese corazón carnoso exige conocimiento, generosidad y exquisito cuidado. Hay que seleccionarlas en el momento óptimo, cuando están apretadas y aún no se ha desarrollado la flor, es decir, cuando aún no tienen esa desagradable pelusilla interior. Hay que pelarlas como dice Busca, despiadadamente, sin usar cuchillos de hierro, ya que las ennegrecen. Para evitar que se oxiden simplemente al contacto con el aire, es costumbre frotarlas con limón, antioxidante, pero mucho mejor es abocarlas al agua hirviendo inmediatamente, para que no pierdan su original gusto.

El tamaño actual de esos sabrosos capullos deriva de pequeños botones ya famosos en Grecia y Roma, tanto que Plinio se escandalizaba de esas mesas decadentes donde los

hombres disfrutaban de algo que los animales desechaban por pinchoso y agreste. Pero ya en la Edad Media la selección para cultivo hace que el bocado comestible crezca hasta tamaños descomunales.

Las alcachofas de Tudela que selecciona el Club del Gourmet de El Corte Inglés tienen el tamaño justo para resultar carnosas y a la vez delicadas. Son las más apreciadas de la región, las de cogota redondeada y hojas apretadas, recolectadas a mano. El sabor es inconfundible y equilibrado, con su punto levemente amargo, textura sedosa y corazón jugoso, a punto para ser disfrutadas de un bocado en un aperitivo sin más aditivo que un chorrito de buen aceite o para ser salteadas con un ajito, envueltas en un revuelto o formar parte de una menestra.

La alcachofa contiene un compuesto fenólico característico, la *cynarina*, que tiene la propiedad de desactivar las papilas sensibles al sabor dulce. Por eso, después de un bocado, cuando se reactivan, todo resulta dulce o perturbado, sobre todo los líquidos. Para acompañar tan difíciles sabores, nada como un Oloroso, algún punzante Pedro Ximénez o, simplemente, agua.

CENTROS CLUB DEL GOURMET

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

CASTELLÓN

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLVERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MENDEZ 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. EXTENADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL BERCIAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2, 28905 GETAFE.

MÁLAGA

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

MURCIA

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

NAVARRA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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



El Sabor de **Toro** en su Copa

FINCA SOBRENO

SOBRENO
BODEGAS VINEDOS

Ctra. Nacional 122, Km 423 • Toro • España
Tel.: 980 69 34 17 Fax: 980 69 34 16
e-mail: sobreno@sobreno.com
www.sobreno.com

SON NOTICIA



XXIII edición de SIAL Con acento andaluz

La Feria Internacional de Alimentación y Bebidas, SIAL, celebró entre los pasados 19 y 23 de octubre en París su vigesimotercera edición, en la que participaron 73 empresas agroalimentarias andaluzas.

SIAL 2008 contó con un espacio adecuado para la realización de catas de aceite de oliva, demostraciones culinarias con aceite de oliva y marinados, así como degustaciones de platos tradicionales andaluces.

Esta XXIII de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas, que recibió la visita de más de 140.000 profesionales del sector de la alimentación, contó además con la participación de más de 5.300 expositores y supuso una excelente oportunidad para dar a conocer las excelencias y la competitividad de los alimentos andaluces.

Concurso Ron Brugal Fotos de la esencia del ron



Eloy Azorín, Ariadne Artiles y Marco Severini tres de los miembros del jurado del Concurso de fotografía.

Ron Brugal ha convocado la octava edición de su reconocido concurso de fotografía, que lleva como título "Compartiendo Santo Domingo". Este año, Ron Brugal propone a los participantes el reto de captar la esencia y los valores de la cuna del ron dominicano. Los organizadores pretenden invitar a los consumidores a capturar, a través de su objetivo, la alegría de vivir, la pasión y la autenticidad que caracterizan a la República Dominicana y más concretamente su capital, Santo Domingo.

Para participar hay que registrarse en la web www.compartidosantodomingo.com y enviar un máximo de tres fotografías desde el 20 de octubre de 2008 al 10 de enero de 2009.



“Internacional, creativa, de autor...
toda cocina tiene un origen”

www.denominacionesdeorigendeandalucia.com



Denominaciones de
Origen de Andalucía
SABER ELEGIR



Natureo Vino español sin alcohol



De la mano de la bodega Miguel Torres sale al mercado el primer vino sin alcohol elaborado en nuestro país. Se trata de Natureo, que llega a las mesas para satisfacer a aquellas personas que no puedan o no deseen, en ese momento, tomar alcohol. Para su elaboración se parte de un vino blanco aromático que fermenta durante dos semanas. Después, se desalcoholiza por métodos puramente físicos hasta llegar a sólo un 0,5% de alcohol. Natureo, que se ha creado con la variedad Moscatel procedente de la finca Can Gomà que posee la familia Torres en el límite septentrional de la D.O. Penedès, es el resultado de varios años de investigación.

Vinos de Madrid Presentación en Tokio

Por primera vez, los vinos de la Denominación de Origen Madrid han viajado hasta Tokio para que profesionales y aficionados de Japón conozcan algunos vinos de esta denominación. A este estreno madrileño asistieron dos bodegas ecológicas: Bodegas y Viñedos Valleiglesias y Bodegas Gosalbez-Orti, además de otras firmas que desde hace tiempo vienen participando en este intenso y exitoso proceso

de internacionalización, como Bodegas Orusco, Bodegas Ricardo Benito, Bodegas Tagonius, Bodegas Francisco Casas y Viñedo Del Rincón, todas ellas pertenecientes a las tres subzonas que abarca la D.O.: Arganda del Rey, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias. La presentación se realizó en el restaurante Sant Pau Tokio, poseedor de dos Estrellas Michelin y regentado por la cocinera española Carme Ruscalleda.



Saber Elegir Calidad de Andalucía



El consejero de Agricultura y Pesca de Andalucía, Martín Soler, ha presentado en Málaga la campaña "Saber elegir" que, con el apoyo de la Junta de Andalucía, llevan a cabo los 24 Consejos Reguladores de productos agroalimentarios andaluces. El objetivo de esta campaña es que los consumidores conozcan las ventajas de los productos con garantía de calidad, como los diferenciados por una Denominación de Ori-

gen o una Indicación Geográfica Protegida, y puedan elegir con conocimiento de causa a la hora de hacer sus compras. Martín Soler ha felicitado a los representantes de las diferentes denominaciones de origen por unirse para promocionarse bajo un mismo lema. Según sus palabras, "es una iniciativa ejemplar y espero que sea el punto de partida para realizar futuras campañas que promocionen los productos andaluces de calidad diferenciada".

Bodega Pagos del Rey Cuatro denominaciones



Félix Solís Yáñez, presidente y consejero delegado de Pagos del Rey, ha comprado la cooperativa Viña Bajoz en la Denominación de Origen Toro. Con esta adquisición, Pagos del Rey ya está presente en cuatro denominaciones de origen: Ribera del Duero,

Rueda, Rioja y Toro. Además, la empresa ha realizado una inversión de 30 millones de euros en su bodega riojana para construir una nave de elaboración de 5.000 metros cuadrados y otra de crianza en la que reposan 10.000 barricas de roble americano y francés.



annua
LA EXCELENCIA

annua

ROJA
 Bodegas Aurum

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

Casa Gualda
 Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
UNFILTERED


 PRODUCIDO POR
 BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
 POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA
 TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202
 casa.gualda@retemail.es

Desde el Quijote nunca la Mancha hizo nada mejor

Desde el Quijote nunca Castilla-La Mancha hizo nada mejor

SON NOTICIA

Ángel Palacios Viaje al Bocuse D'Or

Ángel Palacios, chef ejecutivo del restaurante madrileño La Broche, representará a España en la próxima edición del concurso Bocuse d'Or, que se celebrará en enero en Lyon (Francia). Palacios fue seleccionado en la semifinal europea que se celebró en julio en la localidad noruega de Stavanger.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Bruno Murciano Mejor sumiller de España

Bruno Murciano, hasta hace unas semanas jefe de sumilleres del restaurante del hotel Ritz de Londres, ha sido el mejor en el campeonato de España de sumilleres 2008, organizado por U.A.E.S., la Unión de Asociaciones Españolas de Sumillres, en Mijas, Málaga, el pasado 22 de octubre. Bruno Murciano, valenciano de 29 años que actualmente trabaja en Bibendum Wines, una de las distribuidoras de vinos inglesas de más prestigio, disputará la fase previa



del campeonato mundial de sumilleres que se celebrará en Barcelona.

Abadal para golosos Vino y cacao se dan la mano

Abadal, bodega de la D.O. Pla de Bages, ha lanzado al mercado una gama de productos para los gourmets más exigentes. Se trata de una selección de cuatro productos en los que vino y cacao se dan la mano:

Abadal 3.9. Se unen la modernidad y elegancia de este vino de finca de 2005 con nueve tipos de chocolate que representan las diferentes características del elaborado: aromas primarios procedentes de la uva, las barricas y la evolución en botella.

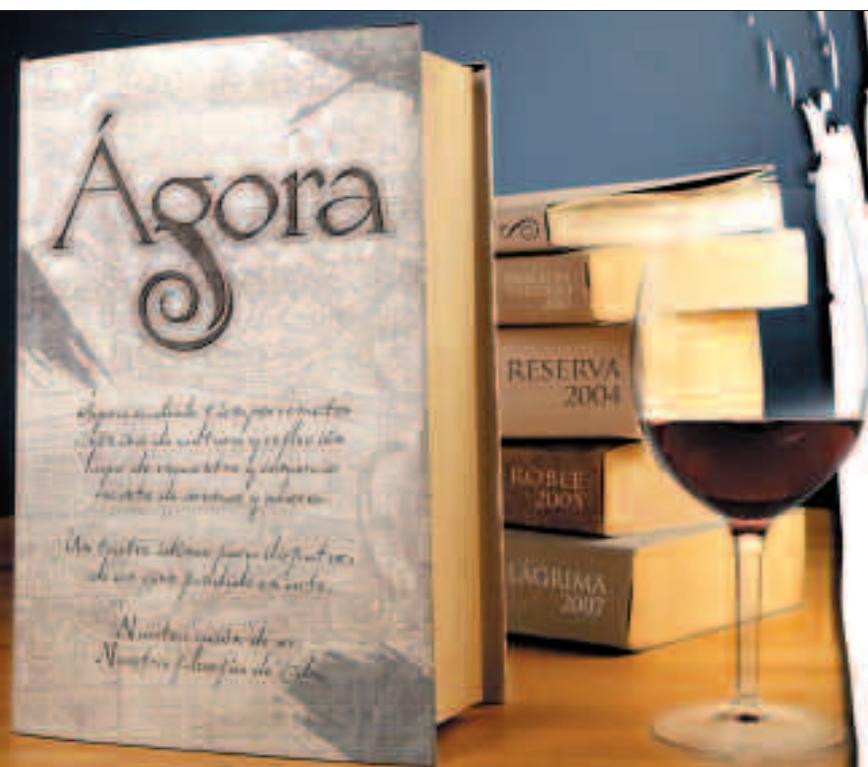
Abadal Cabernet Franc Tempranillo 2007 con Bombones de Almendra. Destaca por la combinación de sensaciones dulces del Cabernet Franc, donde el tofee con fruta roja y ligeros recuerdos de regaliz del tempranillo acogen lo amargo del chocolate negro. El bombón, creación de Rovira, es una almendra recubierta de caramelo y chocolate.

Abadal 5 Merlot 2004 con Bombones de Naranja Confitada: El estructurado y potente monovarietal, complejo en notas tostadas de cacao, se ve potenciado



por la composición de los chocolates. Se trata de una combinación de dos sensaciones muy potentes que acaban teniendo una única presencia.

Abadal Selecció 2005 con Bombones de Violeta: Armonía espectacular e intensa en la que se combina un vino elaborado con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Syrah con un espectacular e intenso bombón.



Hay vinos que hacen historia.

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

Descubra a los protagonistas de la colección en www.aruspide.com



Rapil Ice Champagne Cooler

- Enfriador activo, sin hielo
- Enfría en 5 minutos
- Guardar en el congelador
- Evita exceso de botellas en la nevera

Champagne Saver

- Servir sin gotear
- "Pull Down Bottle Grip" patentado
- Conserva las botellas de cava abiertas
- Apto para la mayoría de botellas

Solicite los productos en su establecimiento habitual.

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

DESCUBRE VACU VIN 2008



Vacu Products SL
 Edificio San Pelayo
 C/Alfonso XIII, Nº 6-4ºE
 29640 Fuengirola (Málaga)
 T: +34 95 266 7030
 F: +34 95 266 7541
 E: vacuvin@jet.es
 W: www.vacuvin.com

SON NOTICIA

PradoRey Vino y enoturismo en Rueda

La consejera de Cultura y Turismo de la Junta de Castilla y León, María José Salgueiro, inauguró el pasado 23 de octubre la nueva bodega de PradoRey en la Denominación de Origen de Rueda, que además ofrece servicios relacionados con el enoturismo y la restauración.



FOTO: EMILIO LUNA (COMUNICATE +)

El periodista Manolo Lama y la modelo Patricia Yurena fueron los padrinos de esta nueva bodega y los encargados de conducir el acto, en el que estuvieron presentes el presidente, Javier Cremades, y el director general, Fernando Rodríguez, de Bodegas PradoRey.

Cuvée Jouette Burbujas artesanas

La prestigiosa marca de champagne Bauget Jouette presenta en el mercado español Cuvée Jouette, lo más representativo de una bodega con siglos de antigüedad.

Cuvée Jouette está elaborado con Chardonnay y Pinot Noir a partes iguales procedentes de lo mejor de las 15 hectáreas de viñedo que la bodega posee en Epernay, en pleno corazón de Champagne.



Vinagre de Jerez Gotas de placer



Bodegas Osborne ofrece dos versiones de un excelente vinagre: una de Pedro Ximénez y otra de Palomino llamada Reserva, ambas procedentes de soleras con más de cien años de historia con un proceso de envejecimiento que sigue el sistema tradicional de soleras y criaderas.

De producción muy limitada estos vinagres se presentan en botella de cristal oscuro de 37,5 cl, acompañadas de un dispensador por goteo y un vaporizador.

Russian Standard Vodka Desde Rusia con amor



Llega a España un nuevo vodka de alta gama: Russian Standard Vodka, elaborado en una de las destilerías más sofisticadas y modernas del mundo, situada en San Petersburgo. Se elabora con el mejor grano de trigo cultivado en las estepas rusas y agua del lago glaciario Ladoga siguiendo la receta original del vodka ruso. Tras cuatro destilaciones y procesos de filtrado, adquiere un excepcional grado de pureza y suavidad, aunque conserva el sabor característico del vodka ruso.



C/ Real, 89 · 49332 CAMARZANA DE TERA - Zamora
Tel · 980 649 195 - www.destileriaspanizo.com



Si te gusta el vino, necesitas Vinobox



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



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

Consulte nuestra gama en
www.vinobox.es

Cuando los
dioses interfieren
en
asuntos humanos



Lugar espiritual, exuberante y salvaje, alejado del ruido del mundo
con silenciosas walls rodeados por arroyos que alimentan el paisaje.
Es la Tebaida Berdiana.

Tebaida 2005
Crianzas que enriquecen nuestros sentidos.



Casar de Burbia
www.casardeburbia.com

www.covides.com

Covides
VIÑEDOS + BODEGAS



ORGULLOSOS DE NUESTROS
CAVAS Y VINOS

Les ofrecemos la más completa gama de cavas y vinos elaborados bajo un
estricto control de producción, desde nuestros viñedos propios hasta la botella.

Nuestras marcas son un símbolo de confianza, por eso estamos orgullosos.

DUC
DE 1013

granGesta XENIUS

MOLI
FOC

GRAN
CASTELLFLORIT



casar



TORRE de GAZATE
CRIANZA 2003

ZARCILLO
DE ORO

VALLADOLID
mayo de 2007

www.vinocastromellon.com

SON NOTICIA

Catas verticales Grandes vinos a escena



Las catas verticales, que agrupan varias añadas antiguas de una misma marca de vino, proliferan. Son una escuela y la mejor forma de expresar que el vino puede ser eterno.

Bodega CVNE: La cata vertical de Imperial Gran Reserva, demostró su raza. Ocasión única para apreciar las añadas del 2001 (muy concentrada en fruta en licor y especiada), 1995 (recomendable, floral y mineral), 1987, 1976 (complejo y para beber), 1968 (el mejor de la cata y todavía con vida), 1956, 1948 y 1928 (sorprendente complejidad y dimensión).

Molino di Grace: Se presentaron las añadas de Chianti Classico Reserva II Margone 2001 (muy clásico), 2003 (maduro), 2001 (coloreado pero con menos fuerza), 2000 y 1999 (para beber); y de Gratus (el gran vino) las añadas 2004 (completo y por desarrollar), 2003 (para consumir ahora), 2001 (espectacular e indispensable). Elaborados 100% con Sangiovese (frutal y ácida), los vinos son distribuidos en España por Meregalli Giuseppe.

Bodega Roda: Se realizó en la propia bodega una cata vertical de Cirsion, su gran vino. La primera añada se elaboró en 1997 (con sólo 300 botellas) y salió en 1998. El concepto era un vino de viñas viejas que sea muy expresivo en fruta y con un paladar muy depurado, sin aristas. Así, recorrimos la añada de 2006, (bastante difícil), 2005 (excelente), 2004 (algo maduro), 2003 (complicado), 2001 (mineral y muy bueno), 2000 (recuerda a un Burdeos), 1999 (para beber), 1998 (muy elegante y para beber).

Guía Peñín de Vinos 2009 200 nuevas bodegas

Se ha presentado la Guía de Vinos de España 2009 de Peñín, que todos los años sorprende por sus interesantes novedades y que en esta edición nos acerca a más de 8.500 vinos catados -lo que supone un incremento de más de 400 vinos respecto a la edición anterior y un total de 200 nuevas bodegas-.

En la edición de 2009 destaca el número de vinos blancos dentro del "podio", sección que como en años anteriores agrupa los mejores vinos del panorama vitivinícola español.

La Guía llega al mercado con un precio de 27 euros y puede adquirirse en formato e-book. También se edita en inglés y alemán.



Concurso europeo Ambassadeurs du Champagne



La francesa Aurélie Labruyère (a la izda. de la foto) ha sido la triunfadora en la IV Edición del Concurso europeo Ambassadeurs du Champagne. Fundadora de la agencia Oenophilia en Lyon, Labruyère dominó en los cuatro campos del

concurso: consejo, escritura, organización de eventos y formación. En el podio de honor la acompañaron Yvonne Heistermann, la candidata alemana, que recibió el premio especial del jurado, y Johan Mullebrouck, el candidato belga, que ganó el premio especial del CIVC.


BODEGAS ESCUDERO
 GRANDES CAVAS DE RUOJA


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

40% DESCUENTO
LLEVANDO LA REVISTA
MIVINO o VINUM



PRIMER2008

Almansa, Binissalem-Mallorca, Campo de Borja, Cariñena,
Costers del Segre, La Mancha, Rías Baixas, Ribera del Guadiana,
Rioja, Somontano, Tacoronte-Acentejo, Toro,
Vinos de la Tierra de Castilla, Yecla

13 y 14 de diciembre de 2008

PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID
PASEO DE LA CASTELLANA, 99
28046 MADRID

Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.)

Domingo (de 12 a 15,30 h.)

mivino

vinum

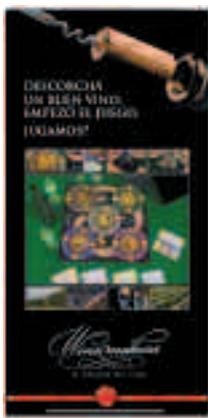


RIOJA



CATEDRAL





Hagan juego, hagan vino

Si quiere soñar con ser bodeguero, la fórmula se llama WineMakers, el Desafío del vino, y es un diseño brillante, desarrollado y registrado por la agencia de publicidad Pages Terranova. 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 incontrolable 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: 58 €

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 €.

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: 28,50 €

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 por **Showroom**. Contiene 4 catavinos, una anilla recogegotas, 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. Todo ello en un portafolio metalizado.

Ref. 110/03: Precio 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 coFn 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: Precio: 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.

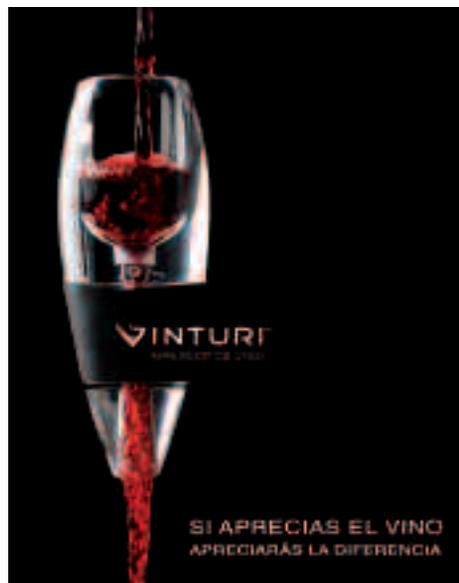
Ref.P-1009: Precio: 12 €



Vinturi, el eficaz decantador de bolsillo

Ya ha empezado a parecer en las mesas de los restaurantes, en las barras de las vinaterías, en las salas de cata de las bodegas... Y es que el invento no puede ser más eficaz, cómodo e ingenioso. Se trata de un "aireador" del vino que, como sugiere su nombre, funciona por el efecto Venturi, el juego de presión y velocidad de fluidos a través de un estrechamiento que, en este utensilio, está perforado para que penere el aire y oxigene el vino. Simplemente perfecto. El recipiente de metacrilato higiénico y resistente no abulta más que una copita, y se limpia y se guarda con la misma facilidad. Basta colocarlo sobre la copa y verter el vino, como en un embudo, para que el vino se exprese como si hubiésemos removido la copa durante media hora. Eso sí, como en el caso de los decantadores, conviene tener en cuenta si el vino lo necesita y si tiene estructura para resistirlo. Viene con un soporte antigoteo y una bolsita de viaje, ideal para regalo.

Precio Especial de Lanzamiento: 59 €



FE DE ERRORES

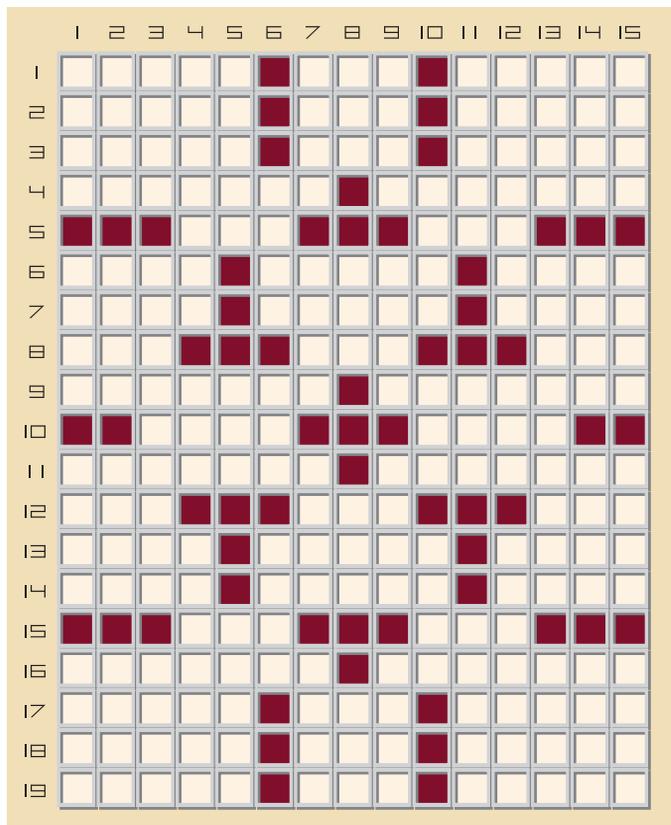
Por error, en el Shopping del número 134 de la revista **MiVino**, asignamos al juego **Wine Makers** un precio equivocado. Decíamos que costaba 81 euros, cuando en realidad tiene un precio más acorde con los tiempos de crisis: tan sólo **58 euros**.

Asimismo, el **Rapid Ice Cooling Carafe** tiene un precio de **28,50**, y no de **8,50** como decíamos también en nuestro número anterior.

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Vinos de cine

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. País de los chacolís. Siglas de coupages. Ferrán chef de El Bulli. 2. Profésale gran afecto a ella. Ebro; Rioja : ____; Alsacia. Imanol de Días contados. 3. Profundos abismos. Street de Krueger. Llevar puesto. 4. Vinculada a los sueños. Que se tiene en alta estima. 5. Desbloqueadora del PC. Tribu urbana de las vespas. 6. Cuestionario de evaluación. Alternativa a la caña. Documento solemne. 7. Exponga a la corriente. Fruto seco. Música de Amy Winehouse. 8. DNI de la empresa. X, para algunos. ACB de USA. 9. Como el vino que deja buen sabor. Fortificados vinos de Portugal. 10. Flor de El Principito. Manufacturar un habano. 11. Vino dulce lusitano. Jerez de los sicilianos. 12. ____ tu, de Verdi. 61 en Hispania. El río más largo y caudaloso de Cataluña. 13. Socio champanero de Chandon. Dejó planchado. Escultura gigante de Pascua. 14. Moto clásica de trial. Néctares de Sant Sadurní. Punto en el océano. 15. Anaïs autora. ____ joglars, grupo teatral. 16. Denominación de origen con Montilla. Colección del sumiller. 17. Desprenda vapores sutiles. Capitán chiripitifláutico. Palas del bote. 18. Astérix y Obélix. Competidor de EGM. Grupo selecto. 19. Ría del albariño. Tradicional extremidad de estrujado. Parranda nocturna.

VERTICALES. 1. Herramienta de cata. Es el momento. Falto de inteligencia. Prefijo de bytes. 2. Idi sucesor de Obote. Clapton a la guitarra. Abrazaderas del tonel. Khayyam cantor del vino. 3. Al 50 por ciento. Judíos de cultura hispánica. Opuesto de hirsuto. 4. Tinto pálido. Periódico de la Admón. Astringentes los crianzas. 5. Palmeral aislado. Conforme ves. No magullada. 6. Letras soviéticas. Gesto de generosidad. Blanco de Clearasil. 7. Produce arte. Sonido convulso. ¡____ películas!. Orden del broker. 8. Adjetivo de macabro garrote. Dato de nacimiento. Versallesco y barroco Luis. Pimiento del tabasco. 9. Supervisora de las OPA. Pintia o Numanthia, por su origen. Ceremonia con vino. Michael de Momo. 10. Dios carnero de Tebas. Josep genial articulista gastronómico. Juéguensela. 11. Imitó al licántropo. Disfrutar un MP3. Grandes de Inglaterra. 12. Homólogos de Panoramix. A ____ de suelo. Mezcla de mosto y alcohol. 13. Puerto del Caribe. Acuerdos contractuales. Pez gordo de Kuwait. 14. Ave del Nilo. Recipiente de ensayos. De toda confianza. Tejido de malla. 15. Comienzo de algunas líneas. Postizos de Ícaro. Monólogo en la Scala. Higiene diaria.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO N° 133
ALBARIÑO BRANDAL BARRICA

- Guillermo Portillo
C/ Gral. García Escámez, 1
dpdo. 4° B. 11008. Cádiz.
- Julio Urbani López
Parque de San Francisco, 4,
3°, 1ª. 50540 Borja (Zaragoza)
- Mª Luisa Martín Rodríguez
C/ General Oraa, 54, 6° D.
28006 Madrid.
- María López Aguado
Pza. María de Pineda, 7,
3° B. 28038 Madrid
- Luis Miguel Fernández
C/ Sierpes, 1, 1ª A
37002 Salamanca.

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MiVINO N° 134

1	C	H	E	F	V	I	U	R	A	B	A	C	O		
2	R	A	J	A	O	R	N	A	R	O	R	A	D		
3	A	R	E	L	T	I	E	S	O	R	A	E	R		
4	C	O	S	T	E	R	S	D	E	L	S	E	G	R	E
5	A	T	E	A	A	A									
6	B	J	O	R	N	S	A	M	L	L	A	V	E		
7	A	O	L	A	Y	U	D	A	B	A	M	I	G		
8	Z	U	M	O	A	P	E	N	A	F	O	I	E		
9	A	R	O	M	A	S	E	C	U	N	D	A	R	I	O
10	S	R	I	T	I	O									
11	E	S	C	O	R	G	Q	U	O	C	O	M			
12	D	O	O	R	S	R	I	U	R	A	U	D	O		
13	A	S	E	O	B	I	D	E	S	P	A	I	S		
14	M	O	N	T	I	L	L	A	M	O	R	I	L	E	S
15	U	R	A	L	A	L	A	S							
16	B	A	L	L	E	N	A	D	E	M	O	R	A	S	
17	A	P	E	A	C	R	E	E	R	N	A	S	O		
18	R	I	A	D	O	S	T	R	A	A	R	T	E		
19	T	O	R	O	S	E	C	O	S	R	A	I	Z		

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MiVINO N° 134
Virginia Carrera Peña



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 n°

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

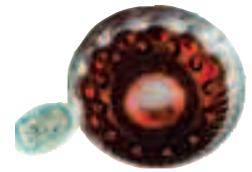
Fecha ____ / ____ / ____
 Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

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
EL MILANO REAL Hoyos del Espino (Ávila)	Ossian '06 Verdejo Pie Franco Waltraud '07 Mandolas '05	Alión '02 Contino Graciano '00 Château Le Pin '01 Pomerol	PX Ximenez-Spinola Sel. Limitada Tokaji Aszu 5 Puttonyos '99 Quinta Noval '00 Vintage
ENOTECA DIVINS Martorell (Barcelona)	Val do Xuliana '07 Albariño Petrea '03 Txakoli Tali Berri '07	Dominio de Berzal Cr. '05 Novellum '05 Lavia +	Cava Divins Brut Nature Cream Torres Burgos Clot Dels Oms rosado Vino de hielo
MUSEO DEL VINO MIJAS Mijas (Málaga)	Jarel '07 Moscatel Gaba do Sil '07 Godello José Pariente '07	Los Aguilares '05 Pernales '05 Shiraz Los Frutales Igualado '06	Jarel dulce '06 PX Reserva de Familia Trajinerol Oloroso Seco
RESTAURANTE ALEJANDRO Roquetas de Mar (Almería)	Ossian '06 Do Ferreiro Cepas Bellas '06 Alter Enos '06	Predicador '05 Viña Sastre Cr. '05 Aalto '04	La Bota Fino nº 7 La Bota Amontillado nº 9 PX Fernando de Castilla
REDISSA Alcantarilla (Murcia)	Martín Códax '07 Las Reñas '07 Marqués de Cáceres '07	Azabache '07 Marqués de Cáceres Cr. '04 Glorioso Cr. '04	Brandy Siglo XIX Licor Hierbas Martín Códax Ron Miel Artemí
SANCHO 2 Zamora	José Pariente Verdejo '07 Lagar del Rey Verdejo '07 Colegiata Malvasía '07	Campus Gran Colegiata '02 Dominio del Bendito '05 San Román '04	Val de Reyes dulce '05 Flor de Sauco V.T. PX Noé viejo
TERRA NUESTRA Huelva	José Pariente Verdejo '07 Mar de Frades '07 Louro do Bolo '07	Pago de Carraovejas Cr. '05 Pago Florentino '05 Convento San Francisco '04	PX 1927 Olivares Dulce Monastrell '04 Casa de la Ermita Viognier Dulce '06
VINOTECA SOLERA IBÉRICA Almería	Nekeas Cuvee Allier '07 Chard. Carta Outono Albariño '07 Solera Ibérica Brut Nature	Pagos de Peñafiel V.S. '05 Casajus Cr. '05 Spira Cr. '06	Fino Especial "La Panesa" PX Emilio Hidalgo Brandy Privilegio Solera 1874 G.Rva

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN



Compartir un gran vino como **Faustino V Reserva** es uno de esos momentos que no se puede olvidar. Un instante especial para disfrutar, celebrar y recordar, **Faustino V Reserva**. Hay caras que no se olvidan.

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** ÁLVAREZ, ASADOR CONCEPCIÓN, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete), **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy), **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurn d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (San 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. LUJA (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 FERO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riels), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MMS PAU (Avinyonet de Puigventos), 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 (Oyarzun). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbría), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), TURGALICIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), 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 PUNTIITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL Balcón de Alcalá, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS FOGONES DEL PRÍNCIPE (Boadilla del Monte), LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIERDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NAÚTICO, TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), CASTILLO DE MONJARDÍN (Villamayor), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERÍA KIKIXI (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTTILIO (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), ZORTIZKO (Bilbao). **Zamora:** SANCHE 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 TENDETITA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA (Playa de San Juan), 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 MONJE (Gijón), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-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-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurn d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINOS (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINOS (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODEGA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSANTINO 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 (Pontmajor), PASTELERIA SERRA (Palafregull), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafregull). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordizia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavin), LA BODEGA ISABEL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-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:** ARTE-SA, 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), CAMILÍN, CUENLLAS, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUISITICES LA RIOJANA (Morzarzal), 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 LA HERRADURA, 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 RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABAÑA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-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 TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHOS DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINO FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILLÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, DAMA JUANA, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedaví), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECCIÓN BON GUST (Sueca). **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), 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.

Vino Ribera del Guadiana

Denominación de Origen




**Alimentos
de Extremadura**
Diversidad Natural

www.comercioextremadura.org

Vicepresidencia Segunda de
Asuntos Económicos y Consejería de
Economía, Comercio e Innovación

JUNTA DE EXTREMADURA



de arcilla de alma de autor

de aroma de arte



Bodega Masies d'Avinyó - 938 757 525

www.abadal.net