

www.mivino.info
MiVino

NÚMERO 137

ENERO DE 2009

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

ARMONÍAS
CARPACCIO
DE TERNERA



Bodegas Ejemplares
FRUTOS VILLAR

Práctica de Cata
DIMENSIÓN
CRIANZA 2004

Desde mi Terruño
GIGANTES CON RAÍCES

JÓVENES PROMESAS HA NACIDO EL VINO NUEVO



NICOL'S

joyeros • madrid 1917

SORTIJA GALAXY. PIEDRA ÚNICA



José Ortega y Gasset 11. Tel. 91 576 06 83 • Serrano 26. Tel. 91 431 60 37 • Serrano 76. Tel. 91 435 44 11 • Goya 12. Tel. 91 435 41 77 • Goya 55. Tel. 91 435 71 65 • MADRID

www.nicols.com • marketing@nicols.es

REDACCIÓN

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

UNA PUBLICACIÓN DE



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

DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es
COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
María Rodríguez
m.rodriguez@opuswine.es
RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

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

IMPRENTA

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

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

DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



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

12

JÓVENES PROMESAS HA NACIDO EL VINO NUEVO

Tienen estos juveniles vinos tal exceso de colores, tal despliegue de aromas, frutosos, florales, de hierbas, de golosinas, ofrecen tales sensaciones de vibrante juventud en el paladar, tanta naturalidad intrínseca, que se puede llegar a pensar que su elaboración, cuidado y puesta a punto es producto de la naturaleza, que es el zumo ex-

traído de la uva, que el elaborador únicamente ha tenido que estrujar la materia prima. Pues no. Para crear estos excelentes vinos de maceración carbónica que proliferan en la actualidad en España, se necesita una gran experiencia, dedicación plena, tecnología y sobre todo una materia prima sana. Si es de calidad, mejor.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

La crisis le sienta bien al vino. Sea para olvidar los malos tragos económicos, sea para aguzar el ingenio frente a los desafíos financieros (encontrar un banco que preste dinero es toda una odisea), lo cierto es que en épocas de crisis se suele beber más, aunque no siempre mejor. Y, con la llegada de los nuevos vinos de la cosecha 2008, se vuelve a plantear la cuestión vital del consumo, lamentablemente en niveles bajísimos. Y ello exige una visión clara, desde el punto de vista sociológico, de qué es lo que el bebedor demanda. Porque no todos afrontan el consumo de vino de la misma manera. Convencionalmente, podemos establecer tres grandes grupos, teniendo en cuenta la edad y el rol social asociado a ella, así como la imagen que de la bebida se tiene en cada tramo de la vida, con las lógicas consecuencias en materia de gustos y poder adquisitivo. Los jóvenes, sin grandes conocimientos de marcas y zonas vitivinícolas, están abiertos a cualquier oferta siempre que tenga buen precio, y se inclinan generalmente por los vinos de gama media. Se pide alegría, desenfadado, aromas frutales, poca madera y gustos tirando a lo goloso. Vinos fáciles y divertidos, pero bien elaborados, con dosis de originalidad. Una oferta que crece de año en año. Y que suele ser, particularmente en el caso de los vinos elaborados por el tradicional pero exigente procedimiento de maceración carbónica, la puerta de acceso de la juventud al vino. Y tenemos que ganarlos ahora para que, cuando alcancen el tramo medio de la vida, con mayores posibilidades económicas, puedan interesarse por lo vinos de autor, las líneas de vanguardia, las audacias creativas que reflejan las nuevas tendencias, fundamentalmente el impacto aromático, el color, los taninos jugosos y frutales, los vinos con cuerpo y expresión de terruño. Es el campo donde las novedades son mayores y donde el incremento de calidad ha sido más notable. Hay vinos para todos ellos -jóvenes, adultos- en el mundo continuamente renovado de la enología española, nutrida cada año de nuevos vinos, ahora moderados en su precio por el único efecto beneficioso de la crisis. Una oferta plural donde convive la maceración carbónica con los jóvenes tintos orgullosos de su cuerpo, partícipes de la apoteosis de los taninos maduros. O los blancos y rosados con la delicada ofrenda frutal y floral. Un gozo asegurado.

Se empieza joven



BODEGAS EJEMPLARES FRUTOS VILLAR

Como en el fluido corazón de las bodegas, algo se mueve siempre en Frutos Villar, cuya historia está sembrada de viña y así se ha extendido, en algo más de un siglo, a cinco de las más prestigiosas Denominaciones de Origen castellanas, a todo su entorno. Hoy, Don Frutos, la bodega pionera, viaja por el mundo y cosecha reconocimientos internacionales.



JÓVENES PROMESAS

Ha nacido el vino nuevo

Tienen estos juveniles vinos tal exceso de colores, tal despliegue de aromas, frutosos, florales, de hierbas, de golosinas, ofrecen tales sensaciones de vibrante juventud en el paladar, derrochan tanta naturalidad intrínseca, que se puede llegar a pensar que su elaboración, cuidado y puesta a punto sólo es producto de la naturaleza, que aparentemente es el zumo extraído directamente de la uva, que el elaborador únicamente ha tenido que estrujar la materia prima. Pues no. Para llegar a crear, a formar unos de estos excelentes vinos de maceración carbónica que tanto proliferan en la actualidad en España, se necesita una gran experiencia, una dedicación plena, bastante tecnología y sobre todo una materia prima sana, y si es de gran calidad, mejor. Como producto sacado de la tierra, también le afecta considerablemente el curso del año climático y como ejemplo valga la cosecha del pasado 2008. Una añada bien difícil, sobre todo en el tramo final, cuando en algunas zonas parecía que nunca llegaría la maduración.

LOS PRIMEROS LATIDOS DEL AÑO

Es muy grato constatar que, a pesar de ese atraso en la vendimia, cada vez se cuida más su elaboración. En la reciente edición de Primer, celebrado el pasado mes de diciembre en Madrid, disfrutamos de vinos de paladar muy bien equilibrado, nada agresivos, con una impensable suavidad (y eso que había alguno con síntomas de venir directamente del depósito de fermentación). En estos momentos los vinos que mejor expresan su carácter frutal son los canarios, ayudados por el hecho de que la vendimia en las islas generalmente se adelanta unas fechas. El Viña Norte elaborado con Listán Negro es un claro ejemplo, con su magnífica fruta a flor de piel, su cuerpo sedoso y su armonía. También nos llega desde La Palma un vino en el que la estrella principal es la Negramol, suave y aromática. Desde las otras islas, las Baleares, nos regala los sentidos Macía Batle, un tinto exótico, de profundos aromas de especias dulces (canela) y plácido paso de boca. La Mancha, con sus múltiples facetas varietales, se ha convertido en un semillero de vinos jóvenes donde poder elegir el sabor deseado: hay muy buenos tempranillos, como el que hace Centro Españolas; el Señorío de Guadianeja, de Vinícola de Castilla, o el Paso a Paso. También encontramos alguno con la variedad Syrah como dominante, como el que nos brindan los

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

toledanos de Tavera, o sorprendentes garnachas tintoreas, como el Tintoralba, de la cooperativa Santa Quiteria, de Higuera. Además, un amplio abanico que recoge prácticamente todo el catálogo de la *vitis vinifera*. El ya clásico yeclano Castaño nos acerca con acierto a la evidente frutuosidad de una extraordinaria Monastrell. Y como experiencia exótica, podemos acercarnos a la profundidad de una Garnacha almeriense elaborada por Cortijo de la Vieja y que se llama Iniza.

VIAJE A LA RAÍZ DEL "COSECHERO"

Allí donde la tradición nos cuenta que surgen estos vinos no se relaja el bodeguero. Aquel dicho de "cría buena fama..." no va con elaboradores exigentes como Pablo Martínez, que este año ha elaborado un excelente tinto llamado Aladro. O como Florentino Martínez, que con su Luberrí nos descubre una gran regularidad, o Fernando Remírez de Ganuza, con su Erre Punto, más costoso de hacer que el encaje de bolillos. Amador Escudero nos brinda otra versión riojana donde la Garnacha brilla y cuya influencia se aprecia en su fresco y fluido Solar de Bécquer. Toro se puede disfrutar en dos versiones: la *heavy* que nos ofrece Estancia Piedra con su Azul (mi experiencia es que aguanta al menos tres años sin inmutarse) y la versión suave de Tempranillo que nos trae Fariña, en estos momentos en plenitud. Aragón siempre está bien representado en este tipo de vinos. Desde Cariñena, Santiago Gracia nos trae su Solar de Urbezo con un trío de protagonistas: la Syrah, la Garnacha y la Tempranillo. En Campo de Borja, Borsao hace un buen tinto con sus sorprendentes garnachas centenarias.

Nos hemos permitido traer a estas páginas algunos vinos de la añada 2008 elaborados de forma tradicional. El número de MiVino de enero, durante tantos años dedicado a la maceración carbónica, sufre así una ligera renovación. Las dificultades de maduración de la uva causadas por el clima han motivado que buena parte de estos gozosos vinos no estén a punto a estas alturas del año. Perdemos pureza, pero ganamos colorido y versatilidad.



CATA DE VINOS JÓVENES

D.O. ALELLA

MARQUÉS DE ALELLA 2008
Parxet. Tel. 933 950 811
Aroma delicado, con recuerdos de albaricoque y flor seca. Trago fresco que ensalza su leve burbuja. Ligero y gustoso.

D.O. ALMANSA

HIGUERUELA 2008
Coop. Sta. Quitéria. Tel. 967 287 012
De todo el conjunto nos quedamos con su inesperada frescura, sin perder peso de fruta, incluso más refinado en boca de lo acostumbrado con la Garnacha Tintorera, menos amargo e igual de frutoso (zarzamora-granada).

D.O. BIERZO

ARREBATO MENCÍA 2008
Dominio de Tares. Tel. 987 514 550
Su potencia y madurez aromática no son fruto del azar. Contiene mencías viejas que regalan incasantes notas de fresón, regaliz y mora que, nuevamente, aparecen en boca de forma más consistente. Indispensable.

D.O. BINISSALEM-MALLORCA

MACIÀ BATLE 2008
Macià Batle. Tel. 971 140 014
Su perfume, potente y maduro, recuerda a una infusión de frutos negros (arándano, ciruela) que se reproduce en boca, con un gusto goloso, amplio y largo para un vino joven. Recomendable.

D.O. CAMPO DE BORJA

BORSAO PRIMIZIA 2008
Borsao . Tel. 976 867 116
Ahora revela un trago de acento ácido normal, hay que esperar. Perfume complejo con notas de lilas, granada o monte bajo que dibujan un conjunto interesante.

D.O. CARIÑENA

VIÑA URBEZO 2008
Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968
Está cerrado, es normal. Sin embargo, en boca resulta más limpio, envolvente y complejo en su final aromático (flor seca, musgo, cerezas, tinta). Mejorará en tres meses.

D.O. CATALUÑA

VIÑA ESMERALDA 2008
Miguel Torres. Tel. 938 177 400
Perfuma el ambiente con recuerdos armónicos de lima, heno, mandarina e incluso violeta dulce. Balance golosidad-acidez bien entendido con final grato.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

RAÏMAT VIÑA 27 2008
Raïmat. Tel. 973 724 000
Su tapón de rosca es un acierto, pues muestra la fruta muy fresca (papaya, acerola, anís). Trago gustoso, con acidez acerba agradable. Para beber ya.

D.O. EMPORDÀ

CASTILLO DE PERELADA CHARDONNAY 2008
Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011
Aromas de piña, pomelo, vainilla y notas de hierba que fluyen con potencia y madurez. Trago graso y envolvente aderezado por un justa acidez. Largo.

D.O. JUMILLA

MAYORAL 2008
Bodegas 1890. Tel. 968 758 100
A las notas maduras de granada se unen la hiedra y la chirimoya para ofrecer un paladar suave, sin aristas. Pide ser consumido ya.

D.O. LA MANCHA

ALLOZO MERLOT 2008
Centro Españolas. Tel. 926 505 653
Destacamos su madurez, que es lo fundamental de esta variedad en climas cálidos. Moras, incienso y notas de musgo con un paladar goloso bien ligado a su amargor, tánico y jugoso.

ALLOZO TEMPRANILLO 2008
Centro Españolas. Tel. 926 505 653
Trago todavía crudo y sin embargo carnoso, con un fondo de granadas y cerezas en el paladar -apoyado por los recuerdos nítidos de lilas- muy sugerente. Beber dentro de dos meses.

CASTILLO DE ALHAMBRA 2008
Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800
Recuerdos de zarzamora, hiedra y pimienta. Trago estructurado, carnoso, delicado con taninos (asperenza) por afinarse. Beber dentro de tres meses.

PASO A PASO 2008
Campos Reales. Tel. 967 166 066
Intenso color rojo. Tímido pero constante al mostrar notas de fresón, cacao y helecho sorprendentes con un trago rotundo, dimensionado y lleno de contrastes. Para guardar al menos cinco meses.



LA FAMILIA JUVÉ CAMP S.A. HONDA
SUS CENTENARIAS RAÍCES EN EL
CORAZÓN DE LOS VIÑEDOS DEL
PENEDÉS. GENERACIÓN
TRÁS GENERACIÓN
HA SABIDO EX-
TRAER DE LA
TIERRA
JOYAS
EN
MUNDO PARA TRANSFORMARLAS EN EXTRAORDINARIOS CAVAS, UN TESORO
QUE HA
CULTIVADO CON ESmero
HASTA LLEGAR A LA EXCELENCIA CON SU
RESERVA DE LA FAMILIA

CATA DE VINOS JÓVENES

SEÑORÍO DE GUADIANEJA MACABEO 2008

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800
Aroma maduro (albaricoque, anís, melón y leve manzana verde), potente y armónico, inusual en un Macabeo, ¡bravo! Goloso, con cierto cuerpo y gustosidad. Perfecta relación calidad-precio.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA TEMPRANILLO 2008

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800
Cierta complejidad (musgo, pimienta negra, tinta) además de la fruta (granada, fresón). Muy directo. Trago carnoso con estructura y longitud que no pierde fuerza.

D.O. LA PALMA

GOTA NEGRA 2008

Llanovid. Tel. 922 444 078
Mezcla de cuatro variedades: Bujariego, Albillo, Listán y Negramoll. Aroma cristalino, de pomelo, tiza y laurel seco que conquista. Así, su trago, goloso-ácido, termina con un amargor magnífico.

D.O. NAVARRA

HOMENAJE BLANCO 2008

Marco Real. Tel. 948 712 193
Describe con limpieza recuerdos de manzana verde e hinojo en buena armonía. Se paladea con facilidad y demuestra equilibrio y jugosidad.

HOMENAJE ROSADO 2008

Marco Real. Tel. 948 712 193
Ya su perfume de fresón, con pinceladas de hierba fresca e hinojo, predispone el paladar a un trago carnoso, con fruta en su justa medida y un final verdaderamente placentero.

D.O. PENEDÈS

PARATÓ PINOT NOIR 2008

Parató Vinícola. Tel. 938 988 182
Aromas de frambuesa y casís con un fondo de regaliz que delata su buena madurez. Realmente carnoso, lleno de fruta y placer en el recuerdo. Perfecto.

GESSAMI 2008

Gramona. Tel. 938 910 113
Carga frutal (pomelo, piña) y floral (lirios, jazmín) que hechiza. Trago apertivo por su balance acidez-dulzor bien entendido con gran final aromático.

D.O. RÍAS BAIXAS

MAR DE FRADES 2008

Mar de Frades. Tel. 986 680 911
Perfume de lima, pomelo y heno para un conjunto delicado que se vuelve más rebelde en boca gracias a su frescura-grasa penetrante y por afinar.

D.O. CALIFICADA RIOJA

ALADRO 2008

Aladro. Tel. 679 822 754
Un verdadero disfrute, quizá menos contundente que el año pasado pero más elegante. Mucho regaliz y frutos rojos que se suman a su trago equilibrado, suave e individual.

ANTAÑO 2008

Antaño. Tel. 945 331 643
Mucha intensidad de color. Aromas de zarzamora y hiedra con un trago carnoso y amplio para tratarse de un vino joven. Fondo amargo y de arándano.

CASADO MORALES GRACIANO 2008

Casado Morales. Tel. 945 607 017
Muy franco. Aromas de frutos negros (granada), monte bajo, tinta china... Su trago carnoso, potente y rebelde confirma que necesita tiempo. Mejorará.

ERRE PUNTO 2008

Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022
Como en la anterior añada, es elegante. Además, el Tempranillo se perfila más limpio, con notas de grosella, lilas y leve regaliz. Trago jugoso y envolvente con un tacto delicioso. Es el ganador de Primer 2008.

LUBERRI 2008

Luberrri Monje Amestoy. Tel. 945 606 010
Apariencia aromática delicada pero completa (fresón, regaliz, pólvora, violeta seca). Trago peligroso, pues presenta tal equilibrio que invita a beber.

MURMURÓN 2008

Sierra Cantabria. Tel. 902 334 080
Además de la sutileza frutal (sandía, fresa, regaliz) sorprende la textura suave y la persistencia frutal que nos regala. Recomendable ahora mismo.

NOBLEZA 2008

Casado Morales. Tel. 945 607 017
Sorprende su madurez acertada (fresón, cereza y violeta) con un toque de pimienta. Gran carnosidad, dimensión frutal y una frescura muy lograda.

PEÑA LA ROSA 2008

Fernández Eguluz. Tel. 941 334 166
Colorido magnífico, opaco con una poderosa infusión de sandía y regaliz. En boca, dimensión frutal y carnosidad con un toque goloso perfecto.

SOLAR DE BÉCQUER 2008

Valsacro. Tel. 941 398 008
Este año la proporción de Garnacha es más alta y gana en potencia frutal (fresón, lilas, regaliz) con un trago jugoso, placentero, perfecto para un aperitivo.

VIÑA CERZANA VENDIMIA SELECCIONADA 2008

Viña Cerzana. Tel. 639 322 934
Fortaleza frutal, llena la boca sin aristas, con sabrosura y un final largo con recuerdos de violeta, cereza madura y tinta china. Interesante.

VIÑA CERZANA VIURA 2008

Viña Cerzana. Tel. 639 322 934
Varietal sencillo bien vendimiado y elaborado. Manzana verde, pera sin notas anisadas fruto de maduraciones arriesgadas. Trago graso, fresco y armónico.

amable armonioso aromático
 ribeiro suave atractivo ribeiro
 moderno vino blanco cuerpo
 ribeiro
 galicia uva origen diseño
 ribeiro elegante denominación
 afrutado tradición lluvia
 sol ribeiro vino fresco calidad
 distinguido premiado reconocido

el blanco con más mensaje



www.ribeiro.es



CATA DE VINOS JÓVENES

D.O. RUEDA

PIEDRA VERDEJO 2008

Estancia Piedra. Tel. 980 693 900
Potente, con aromas de pomelo y maracuyá, y un deje de heno. Balance golosidad-acidez conseguido con un amargor final muy delicado.

PALACIO DE BORNOS VERDEJO 2008

Palacio de Bornos. Tel. 983 868 116
Potente en aromas, directo en recuerdos de heno, pomelo y piel de mango con un trago equilibrado, bien calibrado de acidez y gustoso. Perfecto con caracoles en salsa.

D.O. TORO

PEÑAMONTE VERDEJO Y MALVASÍA 2008

Torreduero. Tel. 980 693 421
Distinto al Verdejo de Rueda, más contenido en aromas (manzana asada, hinojo y espliego). Trago fresco, sencillo y con un final amargo persistente.

PRIMERO 2008

Fariña. Tel. 980 577 673
Versión de la Tinta de Toro muy refinada, elegante y sin perder concentración frutal. Recuerdos de moras, de tinta china y flor de cardo. Buen año.

VIÑA AZUL 2008

Estancia Piedra. Tel. 980 693 900
Para guardar; en dos o tres años se sorprenderá. Mucha estructura, maduro con recuerdos de grosella, granada y pimienta negra que dibujan un buen conjunto.

D.O. VALDEPEÑAS

VIÑA ALBALI TEMPRANILLO ROSADO 2008

Félix Solís (Viña Albalí). Tel. 926 322 400
Perfecto color rojo brillante. Madurez óptima, delicado con notas de fresón y regaliz que desembocan en un trago más carnoso y dimensionado de lo que esperábamos. ¡Bravo!

D.O. YECLA

CASTAÑO MONASTRELL 2008

Castaño. Tel. 968 791 115
Pelea aromática entre ciruelas maduras y violetas en la que sale ganando nuestro olfato. Trago carnoso, estructurado y realmente jugoso.

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

VIÑA NORTE 2008

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617
Añada espectacular que potencia tanto los aromas de maceración carbónica (fresa-regaliz) como los de las variedades (falsa pimienta, pólvora). Su trago, carnoso, amplio y perfumado es el colofón a un buen trabajo

V.T. CÁDIZ

GADIR PALOMINO CHARDONNAY 2008

Osborne. Tel. 956 855 211
Asoman los recuerdos de manzana verde y manzana asada con un fondo de cacao sugerente. Ligeroy equilibrado con grato amargor.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

INFINITUS GEWÜRZTRAMINER 2008

Cosecheros y Criadores. Tel. 945 601 944
Descaradamente aromático, fiel a sus registros de lirios, mango y mucha hierba fresca. Su trago tiene la consistencia y equilibrio justos con un elegante amargor final.

RUIZ VILLANUEVA 2008

Bodega Ecológica Bruno Ruiz. Tel. 914 675 638
Demuestra una visión del Cencibel insospechada con aromas de aceituna negra, fresón y monte bajo interesantísimos. Además, no contiene sulfuroso. Trago gustoso, envolvente y con final floral (violetas). Original.

TAVERA 2008

Tavera. Tel. 925 590 215
Más concentración en todos los sentidos que en 2007, potencia frutal (arándano, granada y algo de pimienta) y dimensión en boca. Un buen año.

TAVERA ROSADO 2008

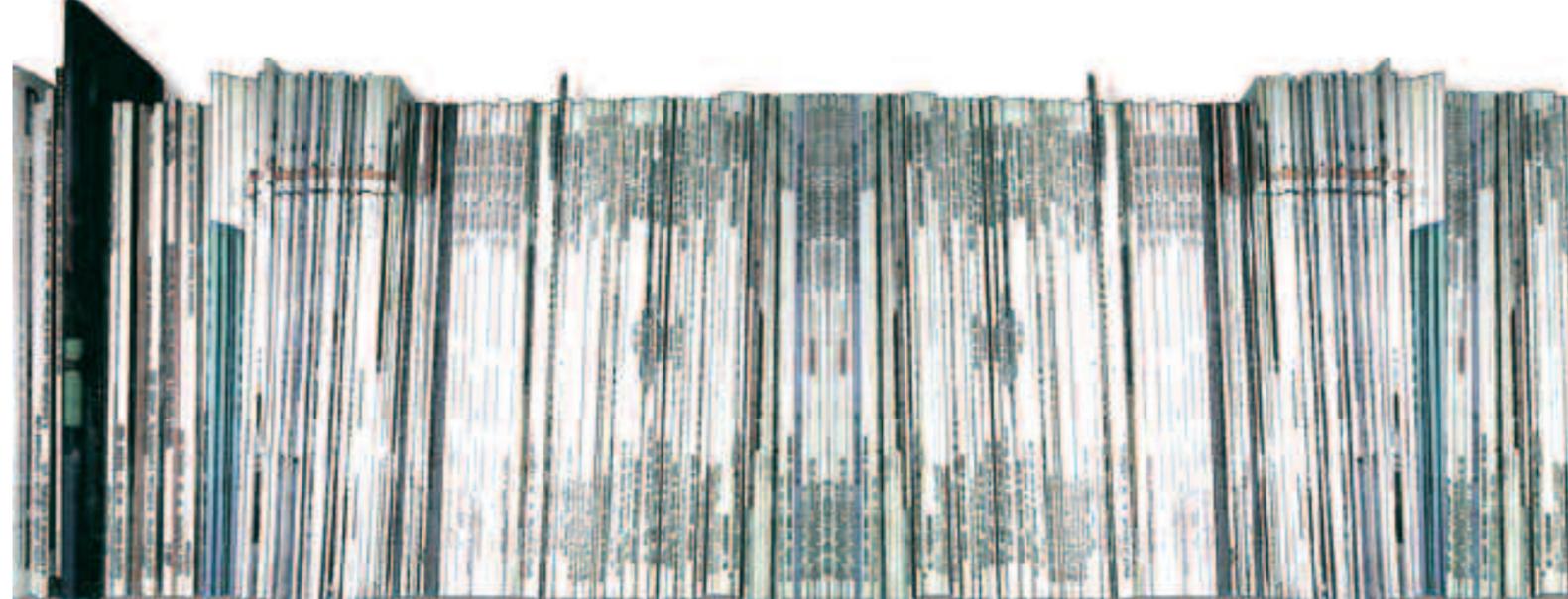
Tavera. Tel. 925 590 215
Huele a sandía madura sin complejos, con añadidos de anís y heno fresco. Trago carnoso con un discreto toque goloso que envuelve su vena ácida.

V.T. LAUJAR ALPUJARRA

INIZA GARNACHA-TEMPRANILLO 2008

El Cortijo de la Vieja. Tel. 669 120 635
La bodega ha sabido rescatar el lado más atractivo y elegante de la Garnacha (sandía y gominolas, pétalos de lirios) con un tacto suave, gustoso y de amplitud justa. Está en un buen momento para su consumo.

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.	



Transferencia del conocimiento

Las publicaciones profesionales y generales son el principal vehículo para la transferencia del conocimiento, ayudando así a la formación continua de los profesionales, al progreso de los sectores y a la mejora de la economía. Conocimiento de las ideas y de las opiniones que son la transferencia cultural necesaria para la identidad y continuidad de nuestra sociedad.

publicaciones profesionales y generales

Nuestras más de 300 cabeceras en el mercado, forman el más importante grupo dedicado a cumplir con los compromisos de informar, formar, entretener, servir y dinamizar. **Solicite la guía de publicaciones (aepp@aepp.com)**

BODEGAS EJEMPLARES



La larga historia de Frutos Villar está sembrada de viña y así se ha extendido, en algo más de un siglo, a cinco de las más prestigiosas Denominaciones de Origen castellanas, a todo su entorno. Hoy la bodega pionera de Don Frutos viaja al mundo y cosecha reconocimientos internacionales.

Repóquer de ases

Como en el fluido corazón de las barricas, algo se mueve siempre en Frutos Villar, incluso ahora que las cepas duermen la hibernada y el bullicio de la vendimia y de la primera fermentación del vino nuevo es ya un recuerdo.

Todo parece tan quieto como las salas de barricas, pero siempre hay novedades. Por ejemplo, quien recorre ahora las carreteras de Castilla acudiendo a los partos de aquí y de allá, de Cigales a Villalpando, de Toro a La Horra, de Ribera del Duero a Rueda y así hasta las cinco Denominaciones de Origen del entorno, es una nueva enóloga, Nuria Peña Albilló, ya predestinada por su apellido a estas lides. Nueva aquí, aunque sobrada de experiencia en la zona y en la elaboración de variedad y volumen. Justo la figura que necesita un grupo de bodegas tan variopinto y amplio como Frutos Villar, que desde hace tanto tiempo ha demostrado la vocación de bordar con el mismo primor blancos de Rueda, rosados de Cigales, tintos de Toro, de Ribera, de Zamora... Y también a la cabeza del equipo comercial se ha incorporado un nuevo nombre, Fernando Pérez, que viene a extender las ramas de la empresa familiar.

LA PRIMERA DE TORO

El tatarabuelo Frutos puso los cimientos de la casa en un entorno tan vinícola como Villavendimio en los albores del siglo XX, y allí vieron nacer la Denominación de Origen Toro, donde sus Muruve surgen tan poderosos como la casta brava de reses andaluzas. Y allí la bodega ha ido creciendo y se ha renovado, pero conserva junto a los nuevos tintos

de roble las primitivas tinajas de cemento que en los últimos tiempos están revelando olvidadas virtudes en las más prestigiosas bodegas.

Los famosos Viña Calderona nacieron en la vecina Cigales, junto a Valladolid, en los años 60, también cuando la D.O. era sólo un embrión. Y a ellos se deben los primeros reconocimientos de una bodega que es una panoplia de premios y altas puntuaciones, como los 90 puntos para el de 2006 en el International Wine Cellar.

Con la misma vocación nacieron los Conde de Siruela y así, sólo este año, destacaron en Wine Spectator -90 puntos para Élite 2004-, en Decanter -con premios para Élite 2005 y Crianza 2005-, en Vinalies -con una medalla de plata- y en Wine Enthusiast, aunque ahí las estrellas fueron el Muruve Élite 2004 -con 93 puntos- y el Crianza -con 91-.

ANCHA ES CASTILLA

La bodega Santa Eulalia, de la Ribera del Duero, donde nace Conde de Siruela, fue el resultado de una profunda reestructuración, ya que se basa en una cooperativa de los años 50 que la familia adquirió en 1988 y donde, pioneros en la región, empezaron a criar en barricas, destacando como una isla en un mar de claretes jóvenes. Se basaban, y ésa fue su acertada visión, en conservar la aportación de los viticultores asociados, de viñas viejas que, año tras año, cobran aún más estructura.

Otras 85 hectáreas propias en Villalpando se plantaron con Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Verdejo y Sauvignon Blanc, y son las que nutren las marcas de Vino de la

FRUTOS VILLAR

La plana mayor de Frutos Villar la componen hoy José Luis Villar, como representante de la familia y director de Exportación, Fernando Caballero en la Gerencia y Fernando Pérez en el Departamento Comercial. Ellos miman y dan alas al amplio catálogo de vinos castellanos, del que aquí figuran las etiquetas más representativas.



Tierra de Castilla y León, Taco y, en homenaje al fundador, Don Frutos.

Los blancos de Rueda completan un catálogo de más de 20 vinos, de los que un 25% viaja a 40 países, sobre todo a Estados Unidos, Rusia, Suiza, Francia, Alemania y Países Bajos.

Crianzas y vinos maduros son los de más éxito, y es que se hace sentir la política de incrementar en las cavas el mejor roble francés y emplear las barricas nuevas apenas durante tres vendimias.

El resultado son, en cada caso con la personalidad y la tipicidad propias de cada una de las cinco denominaciones de origen, vinos rebosantes de fruta, expresivos, donde la madera otorga goloso tofe, pícaras especias, profundo café o tabaco, y la tierra deja recuerdos minerales. Un catálogo que puede ofrecer algo delicioso para cada ocasión.



FRUTOS VILLAR
Carretera Burgos-Portugal Km. 113,7
42270 Cigales (Valladolid)
Tel. 983 586 868 / Fax. 983 580 180
E-mail: bodegasfrutosvillar@bodegas-frutosvillar.com
www.bodegasfrutosvillar.com

MÁS DE 400.000 BEBEDORES
(PERDÓN, LECTORES)

NOS DEGUSTAN CADA MES...
¡¡¡ESTO SÍ QUE ES ADICCIÓN!!!



OPUSWINE

C/ Teruel, 7.
28223 Pozuelo de Alarcón
(Madrid)
Tel.: +34915120768

www.opuswine.es
www.mivino.info

MEJOR TINTO JOVEN DE ESPAÑA



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

Tan fácil como ofrecer

Canforrales

por copas a tus clientes.
 Tu negocio lo notará

informate en:
www.fabsoluciones.es/canfo

CON MUCHO GUSTO



Foto: Ángel Becerril. Carpaccio: Eugenio Manzano, de Gold Gourmet

Carpaccio de ternera

Galicia es una tierra tradicionalmente agrícola y ganadera, y eso se nota en la mesa, donde un cuarto de millón de vacas madres cárnica producen esa exquisitez que es la Ternera Gallega certificada como IPG, Indicación Geográfica Protegida. El control se centra en su origen, alimentación, edad por debajo de 10 meses- y una rigurosa trazabilidad en todo el proceso, desde la teta materna a la mesa. Esa garantía se plasma en las etiquetas con la inconfundible "T" que visten tanto las piezas de carnicería como las bandejas de fileteados que llegan al consumidor.

Cualquier plato con tal ingrediente se convierte en un manjar, pero donde se luce en toda su pureza es cruda e impoluta, en el carpaccio, tal como lo sirven, por ejemplo, en el restaurante La Palloza de Lugo.

Ingredientes para cuatro raciones: 300 g de solomillo de ternera gallega, 120 g de queso curado de Arzúa-Ulloa, sal Maldon, pimienta blanca, aceite, zumo de limón.

Elaboración: Limpiar el solomillo, envolverlo en film y congelar lo justo para poderlo cortar muy fino. Alinear con el resto y, si apetece, añadir unas alcaparras.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Los espumosos son el acompañante perfecto en casi todas sus versiones (brut, extra brut, reservas). Su fusión con el plato es total, excepto en el caso de los dulces. Con los blancos hay que ir con cautela, conviene elegir aquellos con cierta crianza y cuerpo, de variedad aromática pero en su justa medida. La asignatura pendiente del carpaccio son los tintos, aunque algunos de media estructura, pulidos y sabrosos, pueden dar la talla. Por experimentar sensaciones nuevas, los amontillados viejos proporcionan registros gustativos sorprendentes.

NUESTRA SELECCIÓN

PERLES ROSES BRUT 2006 ***
 Naveran.
 Su sutileza da estructura al conjunto. Notas de frutas rojas y tostados de crianza muy refinadas en fusión con el plato.

ANNA DE CODORNÍU BRUT **
 Codorníu.
 Equilibrado y bien integrado con el carpaccio. Su dulzor solventa la acidez del limón. Pasa casi desapercibido.

NAIADES 2006 ***
 Bodegas Naia.
 Reina la elegancia. Regala seductores matices de fruta blanca. Existe una magnífica anuencia con los ingredientes.

CONTIEMPO MALVASÍA SECO *
 Bodega Arca de Vitis.
 Algo violento y amargo al principio. Pronto recupera su matiz graso y aromas melosos para integrarse con la carne.

BOABDIL AMONTILLADO VIEJÍSIMO ***
 Bodegas Aragón y Cía.
 Insospechada unión. Potencia al máximo la armonía con respeto absoluto. Su toque alcohólico se disfraza con el plato.



MARÍA CABANÉ BRUT GRAN RESERVA **
 Parxet.
 Combinación placentera. El cava añade jugosidad al carpaccio y enmascara con maestría su manifiesta crudeza.

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

Y AHORA 100.000 MÁS EN MÉXICO,
 PORQUE MIVINO
 (PERDÓN, EL VINO)
 NO TIENE FRONTERAS



OPUSWINE

MIVINO MÉXICO
 C/ Rafael Checa, 22.
 Col. Chimalistac
 01070 Ciudad de México
 Tel.: 5661-1222 Ext.1820

info@mivinomexico.com
www.mivino.info

SÓLO SOLOO8 SYRAH



BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
Camertera de Magallón, s/n
50529 Fuentes de Júcar, Zaragoza • ESPAÑA
www.bodegasaragonesas.com
Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363



ENERO DE 2009 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

El arte bien entendido

Al frescor de los gruesos muros de la bodega Tradición, o en su sencillo y fresco patio, se disfruta como pocas veces de una copa de amontillado del más puro estilo clásico. Esta firma es la más reciente de la ciudad, aunque sus más de mil botas de crianza provienen de antiguas soleras, muchas de ellas compradas a casas algunas ya desaparecidas. Conviven en este apacible recinto obras de arte concebidas de distinta manera. Las hay creadas por Goya, Zurbarán, Madrazo, Velázquez, Picasso y muchos otros, cerámicas o lienzos maravillosos e inquietantes expuestos en su magnífica galería de arte. Y también en sus orondas y viejas botas ancladas en las naves contiguas, obras elaboradas por varias generaciones de capataces artistas, la mayoría de ellos anónimos. Como este amontillado, elevado a la categoría V.O.R.S. (*Vinum Optimum Rare Signatum*) y con una vejez superior a los 43 años de promedio.

QUE TENGA DE BONJORNE

Hace un par de años, me sorprendió gratamente un tinto de nombre inusual y dificultoso, el primer vino de una bodega novel de La Mancha, llamada Bonjorne, que la familia Escribano posee en su finca de Minaya (Albacete). En la preciosa viña de más de cien hectáreas conviven diversas variedades como Tempranillo, Cabernet, Petit Verdot, Merlot, Syrah y también blancas, las de moda y las de siempre. Ahora, sólo dos cosechas después, han diseñado un vino que raya lo espectacular. El propósito de esta emprendedora familia es seguir esa línea ascendente. Fran Escribano, el joven enólogo y estudioso de la familia, ha sacado buen provecho de sus prácticas enológicas en Vega Sicilia, Veramonte (Chile) o Enrique Mendoza, y nos brinda su moderno y sugestivo blanco de Chardonnay. Vinos que atraparán al aficionado por su expresividad, limpieza y brillante acabado. Y no se dejen engañar por el precio, meritoriamente bajo, lejos de lo que se suele ver en las estanterías de los comercios de algunas firmas consagradas.

AMONTILLADO TRADICIÓN V.O.R.S.

B. TRADICIÓN. PZA. CORDOBESAS, 3 - 11408 JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ). TEL. 956 16 86 28
JEREZ@BODEGASTRACION.COM. D.O. JEREZ-XÉRÉS-SHERRY. PRECIO: 44 €.
TIPO: BLANCO GENEROSO. **VARIEDADES:** PALOMINO. **CRIANZA:** DINÁMICA (SISTEMA DE SOLERAS Y CRIADERAS)
FECHA DE ENTRADA: 14/12/2008. **ARMONIZA CON:** TORTA DE LA SERENA BIEN MADURA.
CONSUMO ÓPTIMO APROX: DIEZ AÑOS A 13/16° C. **PUNTAJÓN:** 9/5/10

1ª Cata: De impresionante aspecto, brillante color caoba con tonos cobrizos y fondo rubí. Muy complejo en nariz, sobresalen los aromas de maderas nobles, de nueces, almendras y avellanas tostadas, de orejones, junto a los atrayentes recuerdos marinos. Es seco, con excelente acidez y estructura, muy largo. En su amplio paso de boca se puede apreciar el tono salino y un recuerdo amargo que aporta elegancia.

BONJORNE SELECCIÓN 2006

B. BONJORNE. PUERTA DE GRANADA, 52 - 02630 LA RODA (ALBACETE). TEL. 967 114 903.
BODEGAS@BONJORNE.ES. D.O. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA. PRECIO: 7 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. **VARIEDADES:** SYRAH, MERLOT Y CABERNET. **CRIANZA:** SEIS MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. **FECHA DE ENTRADA:** 5/12/2008. **ARMONIZA CON:** GAZPACHOS MANCHEGOS.
CONSUMO ÓPTIMO APROX: CUATRO AÑOS A 16/18° C. **PUNTAJÓN:** 9/10

1ª Cata: Rojo picota, violáceo, cubierto y con lágrima teñida. Despliegue aromático inmediato: surgen como manantial sus frutillos del bosque, recuerdos de regaliz y notas especiadas con la madera muy bien integrada. Excelente estructura y paso de boca muy sabroso, amplio y fresco, con un tanino fino y trabajado que no deja atisbos de rusticidad y envuelve el ya perfumado paladar con pulcritud y expresividad.

PRÁCTICA DE CATA



Dimensión Crianza 2004 Esencia del terruño

Reconocida como uno de los 43 Châteaux de Lujos del Mundo en el libro *Luxury Winery Estates* (publicado en 2007), Otazu es, además de una de las bodegas más emblemáticas de España, un entorno, un viñedo, un paisaje de ensueño y una filosofía muy particular de elaborar vinos de calidad. La finca, digna de una visita prolongada, destaca por su núcleo histórico, un paraje único enmarcado dentro de la Merindad de Pamplona.

Cuenta con un microclima excepcional, de marcada influencia atlántica y mediterránea que favorece la maduración de sus uvas. A ello se suma la riqueza enológica del suelo, mezcla de terrazas aluviales de arcilla, canto rodado y terreno pedregoso. La singularidad de su terruño y la selección continua de sus uvas, procedentes de sus 115 hectáreas de viñedos propios, son el referente en Otazu, que desarrolla una viticultura de calidad individualizada y adaptada a las características de dicho terruño. El secreto de sus vinos es un trabajo riguroso en cada proceso, desde la poda hasta su posterior elaboración y crianza en barrica, todas de roble francés Allier, que da como resultado una gama de vinos marcados por su elegancia, finura y complejidad aromática. Compruébelo disfrutando de su galardonado Palacio de Otazu Dimensión Crianza 2004, uno de los nuevos valores del vino español.

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.

PALACIO DE OTAZU DIMENSIÓN CRIANZA 2004

COLOR
LIMPIDEZ
INTENSIDAD
TIPO
ATAQUE
EVOLUCIÓN
DESCRIPCIÓN GENERAL

ENERO DE 2009 *miVino* 17

el equilibrio perfecto
un vino de terroir



el Bierzo en Vanguardia
www.dominio-detares.com

Ganadores de la XII edición premios envero '08

RESUMEN

- BODEGA** BODEGAS S. ARIÑOYO S.L. VINO PREMIADO: VINO ARIÑOYO 2007
- BODEGA** BODEGA ANTA NATURA S.L. VINO PREMIADO: ANTA FEBRIL 2007
- BODEGA** BODEGAS FELIX CALLEJA S.A. VINO PREMIADO: VIÑA FELIX 2007

VINO JOVEN

- BODEGA** BODEGAS S. ARIÑOYO S.L. VINO PREMIADO: TINTO ARIÑOYO 2007
- BODEGA** BODEGAS VALBUENOS S.L. VINO PREMIADO: VALBUENOS 2007
- BODEGA** BODEGAS SEÑORIO DE NAVAS S.A. VINO PREMIADO: SEÑORIO DE NAVAS 2007

VINO JUVENIL

- BODEGA** VIÑEDOS DEL SOTO S.L. VINO PREMIADO: ALCANTO 2006
- BODEGA** BODEGAS PORTA S.L. VINO PREMIADO: PORTA 2006
- BODEGA** BODEGAS PORTA S.L. VINO PREMIADO: PORTA PRIMA 2006

VINO CRIANZA

- BODEGA** BODEGAS PAGOS DE MOGAL S.L. VINO PREMIADO: MOGAL VANDARIA SELECCIONADA 2006
- BODEGA** BODEGAS TORRECAJON S.L. VINO PREMIADO: TORRECAJON 2006
- BODEGA** BADES NUVEN S.L. VINO PREMIADO: BADES NUVEN 2006

VINO RESERVA

- BODEGA** BODEGAS EL LAGAR DE ISILLA S.A. VINO PREMIADO: EL LAGAR DE ISILLA 2007
- BODEGA** BODEGAS BOURBON S.L. VINO PREMIADO: CARMELO BOURBON 2006
- BODEGA** BODEGAS IMPERIALES S.L. VINO PREMIADO: ABADIA DE SAN QUINCE 2007

VINO ALTA EXPRESION

- BODEGA** BODEGA HORNILLOS BALLESTEROS S.L. VINO PREMIADO: PERFIL 2006
- BODEGA** BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL S.L. VINO PREMIADO: LÓPEZ CRISTÓBAL SELECCIÓN 2006
- BODEGA** DEHESA VALDELAGUNA S.L. VINO PREMIADO: VA 2006

organiza

Ilustre Ayuntamiento de Aranda de Duero
 Consejo de Denominación de Origen Protegida y Garantida
 D.O. Ribera del Duero
 C/Alfonso XIII, 12
 47001 ARANDA DE DUERO (VALLADOLID)
 Tlf: 947 21 14 28 - 947 21 22 99
 E-mail: premios@arandaduro.com
 www.arandaduro.com

www.premiosenvero.es

colabora



QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Torta de Dehesa Ovejas entre fogones

Haciendas de España desarrolla un espacio natural en pleno corazón del Duero según el modelo europeo Natural & Organic Farming. En este proyecto, además del queso, tienen cabida el jamón y sus derivados, y el aceite, una apuesta por el respeto al medio ambiente. El equipo de Hacienda San Nicolás, dirigido por Gemma Cambero, comenzó a producir queso en mayo de 2008 con el apoyo del cocinero Sergi Arola como imagen corporativa. La quesería posee explotaciones ganaderas con pasto natural que dan cobijo a 117 ovejas churras y 7 búfalas de Campania. Y para completar el plan, 250 hectáreas de encina para la montanera de cerdos ibéricos, 325 olivos centenarios y 1.200 cepas de Syrah que auguran un futuro muy atractivo para este proyecto.

EL QUESO

TORTA CREMOSA DE LECHE CRUDA
 Haciendas de España. Hacienda Zorita. Ctra. Ledesma, km. 12.
 37115 Valverdón (Salamanca). Tel. 902 381 038

ELABORACIÓN

La clave está en la alimentación de las ovejas, principalmente de pastos naturales. Se cuida que la leche no pase de 30° C, se añade el cuajo vegetal y se deja que coagule. Se introduce en moldes para un ligero compactado. Después pasa a salmuera, cámara de secado y por último (mínimo, dos meses) a la sala de afinamiento. El resultado es un queso cremoso y potente en aromas de hierba con leche fresca y mantequilla como base. Si se introduce ocho segundos en el microondas, se convierte en un verdadero pecado.

Tipo: pasta blanda. Cabaña: oveja. Raza: churra. Fermento: vegetal. Producción: 6.000 kg/año. Peso: 250 g. PVP: 29 €.

EL VINO

REPOSO 2007
 Pago Casa Gran. Ctra. Mogente a Fontanares, km. 9,45.
 46640. Moixent (Valencia). Tel. y Fax. 962 621 004
 E-mail: comercial@pagocasagran.com

D.O. Valencia. Tipo: blanco joven. Variedades: Moscatel, Gewürztraminer y Chardonnay.
 Producción: 3.000 botellas. Alcohol: 12,5%. PVP: 6 €.

El vino, perfumado (hierba, pomelo, rosas) pero sin excesos, demuestra buen equilibrio y estructura en boca. Así, el queso, de fragancia floral, hierbas secas y claro fondo de leche fresca, mantequilla y tacto cremoso, se rinde ante el vino. En el final reaparece el queso (amargor del cuajo muy delicado), rescata la esencia aromática del vino y demuestra una gran potencia inesperada.



DESDE MI TERRUÑO



Gigantes con raíces

Bodega con profundas raíces (La Casa Grande tiene documentadas fincas dedicadas a viñedos ya en 1850), cautelosamente modernizada para que, sin perder la identidad, el albariño llegue a nuestros paladares con todas sus virtudes. En esta finca y bodega prima la cultura popular, atesorada por tres generaciones hoy representadas por Gerardo Méndez Lázarro, vitivinicultor de este tiempo, respetuoso con el legado recibido y comprometido con la calidad que exige el degustador de hoy. La finca familiar mira en la lejanía al mar de Arousa y aun a la boca de la ría de Pontevedra. En pleno corazón del Salnés, al pie de A Armenteira y su cenobio, la casa sola-

riega acoge vivienda y bodega. Porque la calidad se gesta en las viñas -cuidando la planta y el fruto para evitar tratamientos, vigilando el grado óptimo en el momento de la vendimia- y se consolida en la elaboración -apostando por la maceración según las características de cada año, para aprovechar toda la autenticidad del Albariño cuidadosamente seleccionado-. Por eso en las botellas, además de la calidad -especialmente controlada en la vendimia, pasando por el despalillado hasta la espera maloláctica- predomina el gusto, la personalidad, la mano experta del hombre, atenta y discerniente en cada pago o finca sin más injerencias que el control de la temperatura.

DO FERREIRO

LA VIÑA

FINCA GALIÑANES
 Una hectárea de Albariño con cepas de más de 150 años. El suelo es pobre, franco arenoso con base de roca, con poca profundidad sobre base de granito, ya que antiguamente en la zona había canteras.

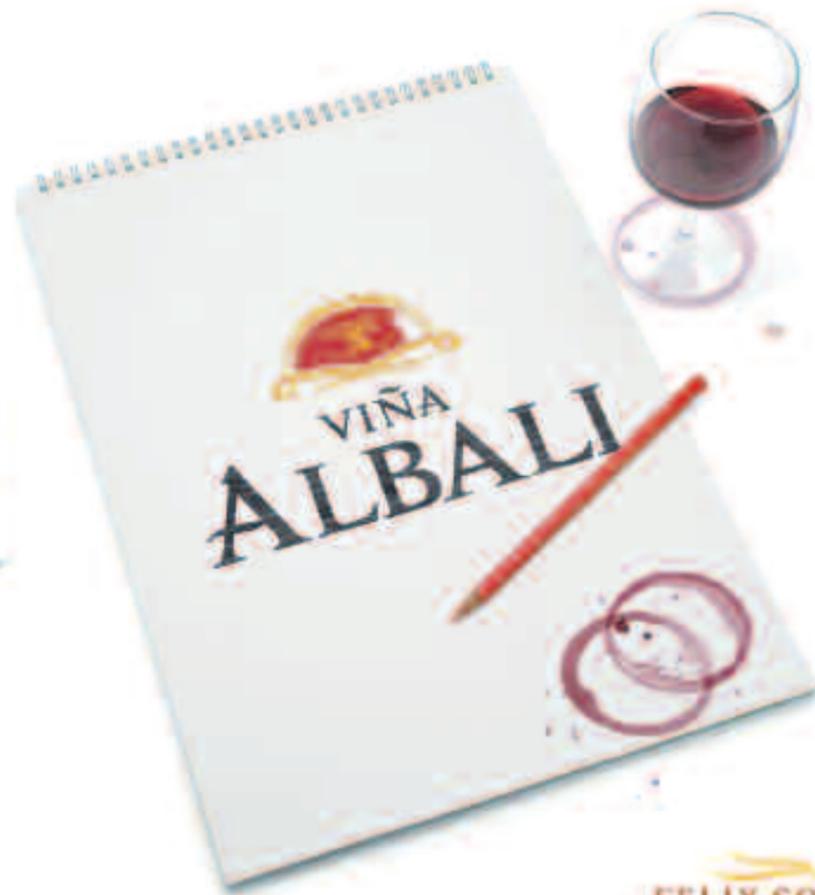
FERREIRO CEPAS VELLAS 2007

D.O. RÍAS BAIXAS.
 ELABORACIÓN: ACERO INOXIDABLE
 VARIEDAD: 100% ALBARIÑO.
 ALCOHOL: 13,5 %.
 PRODUCCIÓN: 8.000 LITROS.
 PRECIO: 22 €.

Amarillo pajizo, bien pigmentado, fresco, floral, sabroso, elegante y persistente. Se permite que entre un diez y un quince por ciento de la uva alcance la botritis noble, pero conservando toda la tipicidad varietal de los blancos de la D.O. La uva se despilla y se macera entre 12 y 24 horas a temperatura ambiente. Fermenta con pie de cuba de los viñedos más antiguos y se mantiene 10 meses en depósito, sobre lía fina



Destapa tus sentidos



FELIX SOLIS

Albariños de Culto Lusco do Miño



Griso-Alben
36458 - Slaviteria do Miño (Pontesvedra)
info@lusco.es
www.lusco.es

ENERO DE 2009 **miVino** 20

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Maceración carbónica Jóvenes desconocidos

Se cuenta que tiene su origen en Francia: había una gran cantidad de uvas destinadas al consumo y guardadas en cámaras con atmósfera inerte para que no se deteriorasen. Las malas ventas condenaron al olvido esas cámaras. Pasado un tiempo, muchas uvas se habían roto por el peso, y habían fermentado y creado una atmósfera de anhídrido carbónico. En el ambiente se respiraba un aroma muy seductor y decidieron probar las uvas con la sorpresa de haber descubierto un nuevo estilo, que fue casi la única forma de elaborar conocida en España hasta finales del siglo XIX. Se introducen los racimos enteros, con raspón, en un depósito que se satura de anhídrido carbónico y se cierra. Las uvas, sin oxígeno, crean un sistema de defensa en el interior -que genera alcohol y carbónico- llamado fermentación intracelular. Otros racimos, por el propio peso, se rompen liberando zumo y fermentando. Tras unos 10 días, se prensa y se fermenta, según el estilo original, sin las pieles u hollejos, es decir, como los blancos.

¿A qué huelen estos vinos? ¿A qué saben?

La maceración carbónica tiene unos aromas tipo: flores (violetas) y regaliz rojo. El resto de matices dependerá del tipo de uva. Son carnosos, suaves (sin taninos) y justos de acidez. Una versión sorprendente son los vinos canarios, con notas de pólvora o pimienta verde. Son el complemento perfecto de las chacinas y aperitivos. Son muy recomendables para barbacoas pues los 100% maceración carbónica tienen la ventaja de poderse enfriar por la ausencia de tanino. Con pasta, salsas de tomate o setas, por ejemplo, son excelentes.

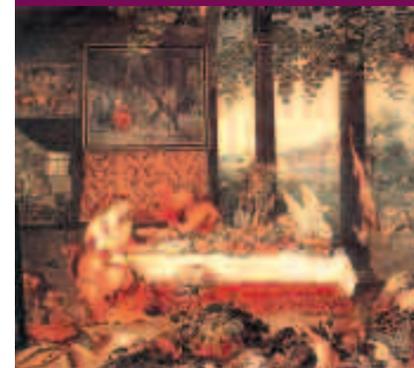
¿Existe la maceración carbónica en vinos blancos o rosados?

Se han elaborado sin resultados demasiado satisfactorios en Rioja y Canarias con variedades poco aromáticas que necesitaban otra fórmula. El resultado en aromas fue bueno, aunque en el paladar faltaban acidez y peso de fruta. Seguramente, en el futuro, la maceración carbónica logrará blancos y rosados muy interesantes, pues potencia mucho el aroma.

¿Cuáles son los defectos más habituales?

Esta técnica eleva los niveles de acidez volátil, lo que se manifiesta más con el tiempo, aunque si es leve (aporta frescura) no se considera defecto, como tampoco el tacto áspero que presenta en su inicio y que desaparece tras dos o tres meses en botella. La vida media de estos vinos está en torno a los seis meses o un año, pero hay ejemplos que lo superan ampliamente.

Carlos Iglesias



“El gusto” y la bebida

res de la vida. Ella es el motivo principal del cuadro. Pletórica de formas, se dispone a llevar un trozo de comida a la boca, y con su mano izquierda tomará el licor que en abundancia le está sirviendo un bien formado sátiro.

Parece que para atestiguar el gusto, para saber hasta qué punto puede llegar la sutileza y el alcance de sus poderes, no existe nada mejor que degustar una buena bebida, y es que la bebida sobresale por encima de los alimentos.

Los dos personajes toman contacto físico con los objetos que contienen bebida, convirtiéndose a ésta en uno de los ejes centrales sobre los que pivota nuestra existencia terrenal. No existe ninguna clase de exaltación mística o extraña.

Ella se dispone a satisfacer uno de sus sentidos sobradamente; sus espléndidas formas nos indican que se encuentra bien dotada para ello y su postura, inclinada hacia delante, nos da a entender todo lo que para ella supone lo que está haciendo. Va a beber de manera concentrada, como mandan los cánones; Brueghel capta uno

los instantes cotidianos que resaltan la existencia corporal de la vida humana con un ojo intransigente, inexorable.

La pretendida alegoría de la escena no es más que un pretexto plástico para mostrarnos dos de nuestras costumbres, y necesidades, más significativas: el beber y el comer. El sátiro que escancia la bebida lo hace con concentrada atención, con mimo, como si su vida misma estuviera en juego en este acto. Además, aparecen en el cuadro colores potentes y, a la vez, cálidos, que envuelven a los personajes y realzan su importancia.

Aunque el elenco de alimentos y la cantidad de bebida que se sirve sean opulentos, el escenario está impregnado de una normalidad que Brueghel eleva a una categoría superior -el gusto como idea- que ha tomado jerarquía dentro del mundo teórico. Una idea que, a partir de esta época, tendrá una relevancia cada vez más importante y que, como vemos, hunde sus primeras raíces en el beber y el comer, aunque posteriormente se trasvase hacia el mundo del arte y las costumbres.



Y SI ACEPTAMOS QUE HAY
ATRACCIÓN?


Príncipe de Viana
FIRMA DE GRANDES VINOS



ENERO DE 2009 **miVino** 21

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

ENERO DE 2009 **miVino** 22



EL COLECCIONISTA

Dos añadas, una noble idea

Samaniego es tierra de vinos. Entre sus cuidadas calles se respira la tradición vitícola, se observa el ajeteo de apereos y trabajadores en época de vendimia. El viñedo forma parte inseparable de su paisaje y en este pequeño municipio alavés se atarean un buen número de bodegas. Una de ellas, Remírez de Ganuza, irrumpió con fuerza hace unos años: su cuidada imagen y la excelente calidad de sus vinos pronto se abrió camino en el siempre difícil mercado. Y es que su manera de proceder, la filosofía de esta familia, va mucho más allá de cualquier previsión de higiene en el lagar, de sus ya famosas mesas de selección o las cámaras frigoríficas. Su propósito es llegar siempre al máximo de calidad. Una de sus viñas, ahora bautizada como La Coqueta, situada en una ladera con orientación sur a la salida del pueblo, sirvió para que la familia Remírez de Ganuza emprendiera una previsible empresa llamada Nueva Cuna. La idea es que los hijos se involucrarán en ese proyecto de forma directa. La primera añada producida fue 2003. Sólo se eligieron 31 barricas, las que guardaban el mejor vino de dicha viña, con un *coupage* clásico del terruño, más del 90% Tempranillo y el resto de un magnífico Graciano. El proyecto siguió adelante, pero después de la terrible desgracia sufrida por la pequeña de las hijas, María, la iniciativa quedó postergada. Ahora en su homenaje, una bella idea viene a ennoblecer el mundo del vino. Una exclusiva selección de aquellas barricas (cinco concretamente) junto a otras cinco de la añada 2004, salen al mercado en pos de una causa altruista: el importe total de su venta será donado a la AECC (Asociación Española Contra el Cáncer). Todos los que trabajan en la casa han puesto el mayor empeño para que resultara un vino muy especial. Hasta la etiqueta está diseñada sobre un boceto de Javier, hijo de Fernando Remírez y su esposa Marisol.

Dentro del inequívoco y peculiar aire de familia de los dos vinos, cada uno de ellos expresa claramente la añada, como debe ser. El de 2003, en estos momentos más redondo, es muy voluminoso, de agradables notas tostadas y especiadas, todo dominado por su expresión frutal. En la boca da sensación de densidad, amplitud y profundidad. El de 2004 es corpulento y de enorme estructura, con aromas de especias y frutillos de bosque, una parte mineral, un toque de regaliz, taninos presentes y una excelente acidez, lo que presagia su larga vida.

MARÍA REMÍREZ DE GANUZA RESERVA ESPECIAL 2003
MARÍA REMÍREZ DE GANUZA RESERVA ESPECIAL 2004
Bodega Remírez de Ganuza
www.remirezdeganuz.com
Precio: 125 €.



EXPERIENCIAS DE SUMILLER

Custodio Zamorra "Busco siempre la elegancia"

El aspecto entrañable, sereno y profesional de Custodio Zamorra -durante 36 años, sumiller del Restaurante Zalacaín, en Madrid- es el mejor antídoto contra la crisis. Por sus manos han desfilado las mejores botellas del mundo. Y, sin embargo, sigue desprendiendo una aureola de entusiasmo envidiable. Paralelamente, en su incierto sosiego elabora la guía *Todovino*, imparte clases en el curso de Sumilleres de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid y colabora en multitud de revistas. En definitiva, un hombre ligado al vino con cadena perpetua, en el buen sentido.

En los últimos días, como corresponde al continuo reciclaje de un sumiller, ha probado vinos que le han entusiasmado. Uno de ellos es Habla, que describe en la cata. Asegura que es difícil atreverse con un proyecto así en una tierra tan complicada y huraña como Extremadura. Otro vino que tampoco ha pasado desapercibido a su olfato es Huerta de Albalá, de Bodegas Taberner, en Arcos de la Frontera. Quedó muy sorprendido con la primera añada de 2005, que cató en su día, y ahora la nueva añada de 2007 vuelve a recuperar su confianza, pues la de 2006 no terminó de convencerle. Nuevamente, la variedad que contiene el vino es Syrah, por la que percibimos que tiene cierta simpatía. Afirma que se ha adaptado muy bien en España, que no se distorsiona en climas mediterráneos y siempre ofrece vinos amables y con identidad. Porque percibe que tanto a sus clientes, como a él mismo, les ha cambiado el gusto. Los tintos "duros" y con mucho cuerpo van cediendo ante los vinos elegantes.

Sus reflexiones, en esta imparable revolución del vino, son que el vino se hace en la tierra y que hay que premiar la tipicidad y, por supuesto, la elegancia: en su casa los vinos con exceso de estructura empiezan a perder interés. No cree mucho en las botellas caras, ya que un precio razonable es siempre el mejor aliado de sus clientes.

HABLA Nº4 SYRAH 2006

Bodegas Habla. Tel. 927 659 180. V.T. Extremadura
Es una bodega de fantasía, situada en Trujillo, con viñedos relativamente jóvenes y un equipo humano que lo tiene claro. Saben muy bien lo que quieren y apuestan por los vinos de calidad. Este varietal de Syrah es limpio de aromas, mucha carga frutal y carnosidad en boca. Además, tiene un toque balsámico atractivo, con una boca golosa y sin aristas. Todo un placer beberlo.



ENERO DE 2009 **miVino** 23

Solo para visitantes profesionales

www.prowein.com

¿Dónde redundan sus negocios en beneficios? Aquí

- Más de 3.000 expositores de más de 45 países
- Un área de degustación única
- Exposición temática "Wine's best friends"
- Un exhaustivo programa en paralelo
- Salga ganando solicitando su entrada online. Para más información consulte www.prowein.de/ticket_2

29.-31.3.2009
Düsseldorf, Alemania

www.prowein.de

Ofertas de reserva de alojamiento y viajes combinados:
Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH
Tel. +49 (0) 211 / 17202-829
E-Mail: messe@dms-tt.com
<http://business.duesseldorf-tourismus.de>

EXPO-DÜSSELDORF-ESPAÑA, S.L.
C/ Francisco, 13B-2ºD
48010 MADRID
Teléfono: (91) 5944580
Telefax: (91) 5944147
e-mail: expodusseldorf@gmail.com



Si ha vuelto a olvidar las gafas...



...pídaselas al maître

Lentino®
Las gafas de emergencia

Para hacer sus pedidos:

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



DESTILADOS



Una visión del tequila según Rubén Aceves

Rubén Aceves es, en el buen sentido, un hombre peligroso, pues cuenta los entresijos del tequila con un entusiasmo que maravilla. Se denomina *embajador del tequila* y lleva ocho años en la empresa Herradura. Cuenta que “el agave -mal asociado al cactus- era usado por los indios para hacer techos, sandalias, etc. Un día, un rayo cayó en una planta de agave y coció el jugo, que quedó al amparo del clima cálido y comenzó a fermentar: así nació el primer tequila”. De media, un agave o piña pesa 60 kg, pero puede llegar a los 150 (se necesitan 6 kg para producir 1 litro de tequila). Existen 137 especies de agave, de las que la mejor es el *azul tequilana weber*, que se extiende por el estado de Jalisco. “Dependiendo de dónde se cultive, Highland Area (anís, cítricos) o Amatitan (dulce, floral), el tequila tendrá un carácter distinto”, afirma Aceves. Para evitar fraudes, en 1993 se crea el Consejo Regulador del Tequila, que controla 126 destilerías que agrupan 800 marcas. Se elaboran dos gamas: 100% agave, de mayor calidad, y Tequila, también llamado mixto. En el primer grupo, considerado el tradicional, se exige que todo el producto se envase en origen. Hay cuatro menciones: Blanco o Silver (sin añejamiento o con 50 días en barrica), Reposado (mínimo 60 días en barrica), Añejo (mínimo un año en barrica de 600 litros como máximo) y Extra Añejo (mínimo 3 años en barrica). En la gama mixta (“donde existe mayor número de fraudes”, según Aceves), hay tres menciones: Blanco, Gold (con colorante y sin crianza en barrica) y Reposado (mínimo dos meses). La normativa sólo exige que contenga el 51% de agave y el resto de otros alcoholes (caña, maíz). Se creó para la exportación y puede embotellarse fuera de origen, pero ¿quién controla ese porcentaje de agave? “Nadie -dice Aceves-, aunque el 70% del tequila consumido en el mundo es mixto”. Afortunadamente, las gamas Premium se imponen: “Un buen tequila debería costar entre 21 y 58 euros, los de 5 euros producen resaca”. En México, el 40% del alcohol consumido es tequila, con la marca Jimador Reposado (elaborado desde 1974 por Herradura) a la cabeza. A Aceves le gusta “blanco, a temperatura ambiente, pero el mayor consumo, entre la juventud, es con Coca-Cola o toronja (pomelo)”. El futuro del tequila pasa por superar la crisis de 1999, cuando una bacteria atacó el sistema de crecimiento del agave y un hongo las raíces, como la filoxera con la viña, lo que rompió la cadena de producción y supuso un gran golpe para la industria.

ALADRO



ZAR CILLO VINO PREMIADO ORO

TORRE de GAZATE CRIANZA 2003

ZARCILLO DE ORO

VALLADOLID mayo de 2007

vinosdelosmejores.com

SON NOTICIA



Primer ha sido un éxito por el gran incremento de asistentes. A la derecha, Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja; Carlos Delgado, director de OpusWine, y José Antonio Suso, vicepresidente de Agricultura y Pesca del Gobierno vasco.

Primer 2008
Ante la crisis, los jóvenes dan la cara

Los vinos de maceración carbónica son un buen remedio para afrontar cualquier tipo de crisis. El público asistente a la undécima edición de Primer, la Muestra de Vinos de Maceración Carbónica celebrada en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Madrid los días 13 y 14 de diciembre, ha sido el revulsivo que necesita el sector vinícola para incentivar el consumo de vino en tiempos de retraimiento del mercado. La afluencia de visitantes a Primer 2008, tanto de profesionales como de aficionados -con una notable presencia de gente joven-, ha sido muy superior a ediciones pasadas, lo que manifiesta que esta singular apuesta enológica, repleta de aromas y mar-

cada tipicidad, puede resultar, por su excelente relación calidad-precio, más que atractiva en épocas de apretarse el cinturón. Primer 2008, organizado por OpusWine y patrocinado por el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, Copas Riedel, a través de la firma Euroselección, y las revistas *Vinum* y *MiVino*, logró reunir una representativa muestra de las zonas y bodegas españolas donde se elaboran vinos por el método de la maceración carbónica. Vinos (un total de 25 en esta edición) que suponen un alarde de superación y que reflejan el buen hacer de técnicos y bodegueros en un año difícil no sólo en lo económico sino también en lo enológico, con una vendimia complicada, lenta y en algunas regiones mermada en producción, aunque no en calidad.

El Premio por Votación Popular al vino de maceración carbónica que más gustó a los asistentes ha recaído en esta edición, por segundo año consecutivo, en Erre Punto, de Remírez de Ganuza. Todos los vinos presentes en la muestra participarán posteriormente en la Gran Final, que se celebrará en Vitoria durante el mes de marzo de 2009, para otorgar el Premio al Mejor Vino de Maceración Carbónica 2008 después de una cata ciega a cargo de un grupo compuesto por destacados profesionales del mundo del vino.

Durante la clausura de Primer 2008, Carlos

Delgado, director de OpusWine, destacó el importante incremento de visitantes a la muestra y afirmó que “la crisis le viene bien al vino viendo la difusión y el éxito de convocatoria que ha tenido esta edición. Lo que demuestra que esta tipología, excepcional y única, es la puerta de entrada para que nuevos consumidores profundicen en el conocimiento y disfrute del vino”.

Por su parte, el presidente del C.R.D.O. Ca. Rioja, Víctor Pascual, resaltó la importancia de estar en Primer, que “cada año tiene mejor concepto y criterio”. Además reconoció que en poco más de una década los vinos de maceración carbónica han dejado su privilegiado reducto riojano para extender su atractivo y originalidad por todo el mapa vinícola español, enriqueciéndolo con una gama de vinos muy diferentes e interesantes para el consumidor. Por último, el vicepresidente de Agricultura y Pesca del Gobierno vasco, José Antonio Suso, afirmó que “los vinos de maceración carbónica no están en crisis, están en pleno apogeo. Es necesario licenciar a estos vinos, sacarles más valor añadido y poner en marcha, sin demora, un sistema de promoción que los sitúe en el lugar que merecen”.

Primer 2008 contó con la incondicional colaboración gastronómica de las firmas Horeca Vinos de Gourmet y Montanegra, cuyos embutidos, jamones, quesos y patés de alta gama acompañaron con maestría el disfrute de los vinos más jóvenes del momento.

Erre Punto
El más popular



Fernando Remírez de Ganuza (en la imagen) conquistó un año más a los asistentes a Primer con su vino Erre Punto, que se alzó con el premio del público. En segundo y tercer puesto quedaron Viña Urbezo y Luberrri, respectivamente. Estos y el resto de los vinos presentes en la Muestra se verán las caras en marzo en la Gran Final.



En esta edición, las bodegas participantes en la Muestra han hecho un alarde de superación ante la crisis y una cosecha complicada con unos vinos fieles a la tipología que les da su peculiar identidad.

Sidras y vinos de hielo de Canadá Elixir bajo cero

La Embajada de Canadá, la Cámara de Comercio Canadá-España y la Vinoteca Lavinia ofrecieron a público y profesionales en la tienda madrileña de esta vinoteca una cata para conocer mejor y disfrutar de vinos y sidras de hielo de Canadá dirigida por el sumiller Javier Gila. Producto estrella de la tierra de Quebec, la sidra de hielo goza hoy de un reconocimiento internacional que la sitúa al lado de los grandes vinos de hielo de este país. El clima único de esta tierra, con temperaturas extremas en invierno, es la clave de la elaboración de la sidra, ya que las temperaturas muy bajas son indispensables para lograr una concentración de azúcares necesaria para su elaboración. La sidra de

hielo se obtiene por medio de la fermentación alcohólica del zumo de las manzanas prensadas heladas o del zumo helado por frío natural. En España, donde se distribuye desde hace pocos años, ya goza de un merecido reconocimiento. En cuanto a los vinos de hielo, Canadá es el mayor productor mundial y son muy apreciados por el consumidor entendido. Se obtienen a partir de uvas que se cosechan y prensan en estado de congelación, lo que produce una gran concentración de azúcar en ellas. Gracias al rigor de sus inviernos y a sus estrictas regulaciones vinícolas, Canadá produce un vino de gran calidad, afrutado, complejo, con un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo ácido.



El chef Fidel Puig (dcha.) y la sumiller Cristina Torras, del restaurante Embat, se verán las caras con las mejores propuestas de uniones culinarias con vinos de Jerez del mundo.

III Copa Jerez El restaurante Embat, a la final

Tras un largo recorrido de más de dos años que ha enfrentado a numerosos restaurantes por toda la geografía española, la III Copa Jerez ya cuenta con ganador nacional. El restaurante barcelonés Embat ha resultado vencedor con su propuesta de armonía gastronómica con vinos de Jerez. El chef Fidel Puig y la sumiller Cristina Torras han apostado por una propuesta de inspiración catalana pero con productos representativos de toda la península: de primero, mar y montaña de vieira con papada, acompañada de Manzanilla Clásica San León de Herederos de Argüeso; de segundo, cordero con berenjena ahumada, migas de cítricos y yogur, acompañado de Oloroso de Sánchez Romate; y

de postre, bizcocho de chocolate al vapor con avellanas, ciruelas y sal, servido con un Cream East India de Emilio Lustau. El menú creado por el equipo del Embat será la apuesta española para alzarse con el título de campeón de la III Copa Jerez, que premia la mejor propuesta gastronómica con vinos de Jerez a nivel internacional. La cita es este mes de enero en Jerez ante los vencedores de otros siete países: Alemania, Bélgica, Dinamarca, Holanda, Estados Unidos, Japón y Reino Unido. Los españoles tendrán que convencer, con su ingenio y buen hacer, en un encuentro al que nuevamente no faltarán relevantes críticos gastronómicos de la escena internacional.

Calidad Certificada de Andalucía Una marca en continuo crecimiento

Calidad Certificada ha superado las 405 empresas y los 1.635 productos certificados en su VII Aniversario, de modo que 2008 se ha convertido en el año de mayor crecimiento del sello desde su lanzamiento en noviembre de 2001. Este distintivo fue creado por el Gobierno andaluz para reconocer la excelencia de aquellos alimentos y bebidas de la Comunidad que tienen una calidad diferencial y vinculada al origen, lo que reporta un

notable valor añadido en el mercado y una garantía oficial para el consumidor. Representantes de las más de 80 nuevas empresas adheridas a Calidad Certificada recogieron en Dos Hermanas (Sevilla) los diplomas de reconocimiento a su compromiso con la calidad agroalimentaria de Andalucía en un acto presidido por la viceconsejera de Agricultura y Pesca, María Eva Cano, que contó con la asistencia de empresarios y operadores del sector.



Vendimia Seleccionada 2006 Con estilo propio

El Vendimia Seleccionada 2006 es la gran revelación de la Bodega Marqués de Arienzo y su apuesta por la elaboración de vinos vanguardistas, muy en la línea de los denominados vinos de autor o de alta expresión riojanos. Como se sabe, son unos vinos en los que se plasma toda la potencia y el arraigo de la tierra de la que proceden. Además, se elaboran con uvas de excepcional calidad, son más concentrados, más frutales y están menos secados por la madera. La variedad utilizada para este vino es la Tempranillo, que procede en su totalidad de una

parcela seleccionada de cinco hectáreas de la Finca Castejones situada en el término municipal de Laguardia, en La Rioja Alavesa. Este tinto transmite a la perfección el deseo de la firma de personalizar el vino y dotarlo de un valor añadido: un estilo nuevo que depende de una personal filosofía enológica y vitícola. "Un vino que lleva impreso el alma del terruño, la esencia de unas cepas y uvas excepcionales, y el carácter alavés".



Gran Premio Iberwine PX Viejo Araceli



Carlos Falcó (izq.), copresidente de Iberwine, entregó el Gran Premio Iberwine 2008 a Jesús Beato, representante de la bodega Aragón y Compañía por su vino Pedro Ximénez Viejo Araceli.

Aragón y Compañía se ha hecho con el Gran Premio Iberwine 2008 gracias a su vino Pedro Ximénez Viejo Araceli. El premio, en su novena edición, ha sido recogido por Jesús Beato, representante de la bodega cordobesa durante un acto presentado por Cristina Alcalá, enóloga y coordinadora

de las sesiones de cata del concurso. Los premios fueron entregados por Carlos Falcó y Massimo Galimberti, copresidentes de Iberwine, Jesús Flores y el director de la Cámara Oficial de Comercio de Madrid, Miguel Garrido. Además del Gran Premio, se han concedido 11 Medallas de Oro y 42 Medallas de Plata.

La Cava de Pyrene Tesoros desconocidos

La Cava de Pyrene es una empresa de importación de vinos nacida el pasado mes de mayo. Su gama se basa primordialmente en vinos de Francia e Italia, aunque la oferta se extiende a otros países, como Nueva Zelanda, Chile, Sudáfrica u otros menos habituales como Canadá, Marruecos o Luxemburgo. Normalmente, trabajan con pequeños productores que plasman a la perfección la identidad tanto de las zonas como de las variedades de uva utilizadas. Hay vinos realmente originales que incluso en los países de origen son poco conocidos. La mayoría de ellos también basan su tra-

bajo en prácticas de respeto a la tierra, como la viticultura biodinámica. El objetivo de la firma es ofrecer productos de calidad que representen fidedignamente las zonas y variedades pero que a la vez tengan una relación calidad-precio aceptable. Proponen al aficionado "vinos interesantes por sus características, no necesariamente elitistas, más allá de modas y clichés".
Para más información:
La Cava de Pyrene.
C/ Medrano, 1. Bajo. Local 1.
26370. Navarrete. La Rioja.
Tel. 941 44 00 11.
info@lacavadepyrene.com
www.lacavadepyrene.com

Academia de Gastronomía Reconocimiento "real"

La Casa Real ha reconocido como "Real" a la Academia Española de Gastronomía, creada en 1981 y presidida actualmente por Rafael Anson. El último reconocimiento que concedió la Casa Real fue en el siglo XIX, lo que esto significa que son pocas las instituciones que gozan de este privilegiado trato, cuya obtención supone, sin duda, la puesta de largo para la gastronomía española. Gracias a este título, la ya Real Academia Española de Gastronomía entra a formar parte del grupo de Reales Academias Españolas junto con la de la Lengua, la de Historia, la de Bellas Artes de San Fernando, la de Ciencias Físicas, Exactas y Naturales, la de Ciencias Morales y Políticas, la de Medicina, la de Jurisprudencia y Legislación y la de Farmacia.

Conseguido este título, el próximo paso de la Academia será conseguir que la Unesco recomiende que se incluya un programa de formación nutricional en todas las escuelas para que todos los estudiantes del mundo adquieran desde pequeños las buenas y más recomendables costumbres alimenticias.



Rafael Anson, presidente de la Academia, luchará por conseguir que la Unesco recomiende que se incluya la formación nutricional y de alimentación en las escuelas.

Luna de Murviedro Un cava diferente

Luna de Murviedro es el nombre elegido por Bodegas Murviedro para dar vida a un nuevo cava brut para la Comunidad Valenciana. Pertenece a la D.O. Cava (Requena) y está elaborado con un cien por cien de la mejor selección de uvas Macabeo, producidas por separado y recolectadas de la Zona del Mediodía, que comprende el área vinícola de Almansa y Venta del Moro, y que aporta unas uvas mejor maduras porque los viñedos disfrutaron

de más horas de sol. La fermentación de este cava se ha llevado a cabo en la botella y se ha conservado en rima un mínimo de once meses. Éste es el punto diferenciador, ya que los once meses de crianza del Luna de Murviedro le aportan más estructura, más complejidad y más volumen en boca. Según su nota de cata, el nuevo cava tiene un aroma de fruta fresca y toques florales. En cuanto a su sabor, da sensación de cremosidad que aporta un adecuado equilibrio con final cítrico muy largo.



Miguel Ángel de Gregorio Añadas para la reflexión

El pasado mes de diciembre, en el restaurante Rubaiyat de Madrid, se desarrolló una cata insólita. Se presentaron añadas difíciles, aquellas que no tuvieron buena crítica entre la prensa especializada. Con esta intención, Miguel Ángel de Gregorio, propietario y enólogo de Finca Allende, quiso demostrar a los críticos más reputados de España que todavía algunas cosechas albergaban esperanza. Así, durante la comida catamos Allende Blanco 2006, magnífico y mineral; Allende Tinto 2000, armónico; Calvario 2003 sostenido por su buen roble; Aurus 1998, delgado en fruta, y Aurus 2005, pura elegancia, todos en botella Magnum. Según Miguel Ángel, sus añadas preferidas son: Calvario 2001 y 2005 y Aurus 1995 y 2006.



Miguel Ángel de Gregorio organizó una cata de añadas difíciles para la crítica especializada.

Grupo Garvey Objetivo: Asia



Gruppo Garvey participó durante el pasado mes de diciembre en tres de las más importantes ferias de alimentación y bebidas del mercado asiático: la Feria IFE de India, que tuvo lugar en Nueva Delhi, la Food & Hotel de China, celebrada en Shanghái, y la Spanish Show Room 2008, en Corea del Sur. Con su presencia en estos importantes eventos internacionales, Grupo Garvey remarca su interés por un mercado por el que lleva apostando varios años y donde sus productos han alcanzado una gran reputación, como es el caso de Japón y Filipinas. Esta acción ha estado impulsada por la FIAB (Federación Internacional de Alimentación y Bebidas) y ha contado con el apoyo del ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior).

Nicol's y Perrier-Jouët Diamantes con champagne

La firma joyera Nicol's y la casa francesa de champagne Perrier-Jouët han diseñado una experiencia de lujo original e inolvidable para parejas enamoradas o coleccionistas románticos. Luxury&Romantic propone, para ella, el excepcional conjunto «Sprinkling Bubbles» y para él el valioso cofre de «By&For», el único champagne a medida del mundo. Y para ambos, un romántico viaje en el tiempo a la Belle Epoque francesa, una época que dio a la vida una dimensión simbólica y estética. Un regalo muy especial con dos momentos únicos. Durante el primero, el Sr. Nicol's en persona recibirá a la pareja en su taller de la madrileña calle Serrano y desvelará sus secretos gemológicos y detallará las peculiaridades en el diseño y elaboración de la nueva colección «Sprinkling Bubbles», un conjunto de joyas de diseño y fabricación exclusiva de la firma inspiradas en el *high luxury* como medio de vida y que recuerdan a las grandes joyas de las más famosas actrices de Hollywood de los años cuarenta. En el segundo será Perrier-Jouët la que muestre los secretos de su Maison Belle Epoque, consagrada como un mito



desde su nacimiento, fruto de la historia de amor entre Pierre Nicolas Perrier y Adèle Jouët. Situada en la prestigiosa Avenue de Champagne, en Epernay, la Maison alojará a los enamorados en las mismas estancias que visitaron ilustres como Oscar Wilde o Baudelaire para regalarles una noche inolvidable. Una experiencia en la que glamour, diamantes y champagne se combinan en un regalo irreplicable.

Eresma Verdejo Esencia de Rueda

Nacido en la histórica villa de Olmedo (Valladolid), Eresma Verdejo, de Bodegas La Soterraña, lleva impresos la personalidad y carácter de la D.O. Rueda. Fruto de un proyecto encaminado a lograr exclusivamente vinos blancos de calidad, Eresma plasma con sutileza las características de la variedad, procedente de viñas centenarias. Un vino cuyas uvas han macerado previamente en frío, se ha utilizado sólo el mosto yema de primera calidad y el resultado es un blanco elegante repleto de complejidad y finura.



II Cata Añadas de Rías Baixas Con potencial y futuro

El Consejo Regulador de la D.O. Rías Baixas celebró en el Pazo de Mugartegui la II Cata de las Añadas de Rías Baixas, en la que participaron 78 muestras pertenecientes a 42 bodegas adscritas a esta denominación. Los catadores coincidieron en destacar la gran fuerza en boca de estos vinos y su gran potencialidad en el mercado. En esta edición se concedieron siete

Colleitas de Oro, 19 de Plata y 25 de Bronce. Como novedad e incentivo, las 15 primeras bodegas cuyos vinos hayan obtenido las mejores puntuaciones participarán en la cata temática sobre la denominación de origen que, bajo el título *Rías Baixas, Longevidad Juvenil*, organizarán el ICEX y la UEC durante la VII Cumbre Internacional de Gastronomía Madridfusión'09.

Elcatavinos.com Enoturismo desde el móvil

Elcatavinos.com, referente en la comunicación de la cultura vitivinícola de nuestro país, amplía servicios y se adapta a las tendencias del mercado y a las nuevas tecnologías. Cualquier ciudadano, turista o profesional, podrá buscar desde su teléfono móvil o PDA el lugar que desee visitar, una bodega donde com-

prar un vino o visitar sus instalaciones, un restaurante donde cenar, un alojamiento o casa rural donde pasar la noche o la información del municipio al que acudir el fin de semana. Sólo con introducir "movil.elcatavinos.com" en su teléfono, Blackberry o PDA encontrará toda la información que necesita para salir de casa.

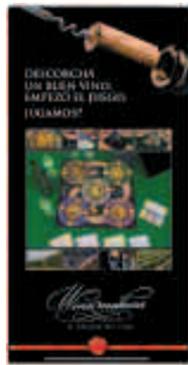


2009
Guía Proensa
DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

YA A LA VENTA

Nuestros mejores vinos seleccionados, catados y descritos por **Andrés Proensa**.

VADEVINO EDITORIAL, S.L.
TEL: 917 106 714, FAX: 916 378 953
CORREO ELECTRÓNICO: guía@proensa.com



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 incontrollable naturaleza, con éxitos o errores, con momentos económicos que afectan al consumidor, de modo que el recorrido se convierte en una reveladora

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

Precio: 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.mina@opuswine.es

Para doce botellas

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



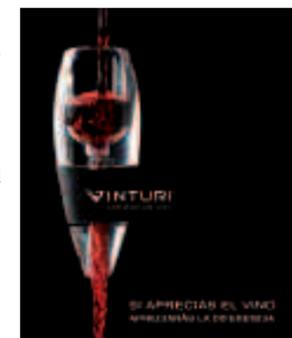
LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"

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.

Vinturi, el decantador de bolsillo

Ya ha empezado a aparecer 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 €

Maletín de cata

Es el maletín del perfecto catador, reunido por Showroom. Contiene 4 catavinos, una anilla recogebotas, 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 €



Vino y diseño

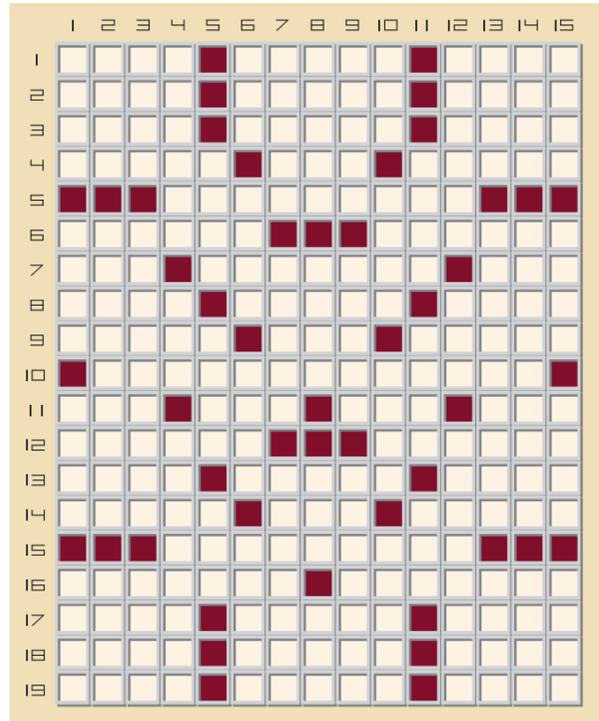
El vino español está de moda. Quién podía imaginarse hace sólo una década que nuestras bodegas se iban a distinguir no sólo por la extraordinaria calidad de sus vinos, sino también por el diseño, entendido tanto desde el punto de vista gráfico, industrial o arquitectónico como por la misma concepción del proceso enológico. España no podía quedar al margen de los movimientos que configuran el futuro, y así lo han entendido nuestras bodegas, que se han lanzado al camino, siempre difícil y arriesgado, de la creación, la originalidad... El diseño, en definitiva. 18 bodegas cuidadosamente seleccionadas muestran en este libro lo mejor de la aportación española al campo de la enología concebida como una manifestación del mejor diseño.
Precio: 36 €



CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Valor y... ¡al toro!

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



HORIZONTALES. 1. Ley antialcohólica. Amigo de Tambor y Flor. Dios de las cráteras. 2. Dirigió al Señor. Portero de palacio. ¡Más retirado de ahí! 3. Juego de mesa. Rol familiar. Levantada la señora. 4. Adecantar. Raspa por encima. Escenario de voley. 5. Toro de Louis Vuitton. 6. Elaborase intelectualmente. Provincia de Irlanda del Norte. 7. Banco portugués. Impetuosa. Camarada de Pierre. 8. Documento fundacional. Preliminar al derribo. Instrumento de cuerda. 9. Rueda hidráulica. Lugar con cataratas. Extensas parcelas. 10. Toro de Jacques & François. 11. Madera de cucharón. Encuesta trimestral del INE. Errare humanum _____. Costa de la canción brasileña. 12. Líder histórico de la OLP. Templo del Lejano Oriente. 13. Bahía natural. Fiesta desenfadada. Victorias en casa. 14. Carrera campo a través. _____ Gibson, biógrafo de Lorca. Actuara sin empacho. 15. Toro de Fariña. 16. Univitelinos del zodiaco. Pura casualidad. 17. De miserable espíritu. Uno de los sabores primarios. Alternativa a la RDSI. 18. Monta por piezas. Entregar órganos generosamente. Sonríe al pajarito. 19. Couleur de la pinot. Habitación de Winnie. Espumoso de la *trattoria*.

VERTICALES. 1. Figura de copas. Código identificativo del banco (abrev.). Sede de los JJ OO de 1992. *El _____ Gatsby*, de Scott Fitzgerald. 2. Solares agrícolas. Eliminar el pigmento. Moneda nacida en Maastricht. 3. Tiene hueco. Aplastamiento de la uva. Heroína de *La Bohème*. 4. Puesto fronterizo. Parte de la RAF. Dejar deslumbrado. 5. Paisana de María Sharápova. No deista ella. Pariente musical de la guaracha. 6. Continuación de la EGB. Mineral en bruto. Se decantó. Hecho un galimatías. 7. Estropear el uso. Instituto guardabosques. Potenciales peligros. 8. Empleen la regla. Humedezca a fondo. Escena chaplinesca. Radio de RTVE. 9. Pirenaica Vaqueira. _____ mio, famosa melodía napolitana. Dar comienzo. 10. Me pasaré. Accesorio de hilado. Pala del helicóptero. En este mismo instante. 11. Invento de Volta. Tipo de tensión. Org. telecommunicativo. 12. Pregunta de discoteca. Liga del CAI y el DKV. Animalejo acuático. 13. Plataforma del zapato. Cuna de los Terra Alta. Desquiciados. 14. Cassius _____, mito del boxeo. VIP de la antigua Roma. ¡Eh, tú! 15. Tenida en consideración. Baixas de Galicia. Escasa de fuerzas. Jai vasco.

Vinum

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 135
ARVUM 2005

Helios Bueno Beltrán
C/ Cerdeña, 190 - 2-1.
08013 Barcelona.

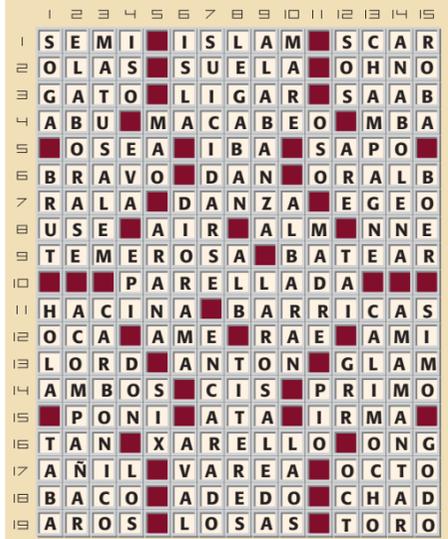
Jonatan Buque
C/ José Jáuregui, 12-14 2ªA.
37002 Salamanca.

Mª José García
C/ Pico de la Pinareja, 1 - 1ºD.
28035 Madrid.

Pilar Benés Villar
C/ Fuorita, 36
28095 Getafe (Madrid).

Pilar Sanz Sanz
C/ Progreso, 24
34249 Villaviudas (Palencia).

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 136



GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 136

Josebe Aladaisola Aguirre

OTRA FORMA DE LEER MIVINO



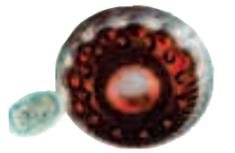
Entra en www.mivino.info y estarás informado semana a semana de toda la actualidad vitivinícola.

- Catas
- Novedades del mercado
- Los vinos que más gustan
- Las Bodegas Ejemplares
- Enoturismo
- Noticias de actualidad



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
BODEGA CHECA Tarancón (Cuenca)	Martúe Chardonnay '07 Finca Los Nevados Viognier '07 Protos Verdejo '07	Checa 12 meses barrica '05 Finca Antigua Cr. '04 Summa Varietalis '03	Casta Diva Don PX 1979 Néctar PX
CASA ARMERNDARIZ Viana (Navarra)	Coto Blanco '07 Pierola F.B. '07 Viña del Sopié Verdejo '07	Marco Real Reserva de Familia Coto Imaz 25 aniversario Pierola Cr. '05	Coto Real Vitium Señorío de Andión
EL BUEN LLANTAR Ávila	Mar de Frades '07 Marqués de Riscal Sauvignon '07 Nieva Pie Franco '07	Conde San Cristóbal Crianza '05 Secúa Cabernet-Syrah '02 Ramón Bilbao Edición Limitada '04	Azpea '05 Torres Moscatel Oro PX Robles
EL COM L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)	Mireia '07 Pinord Chardonnay '07 Prado Rey '07	Chatelón Reserva 02 + 7 Priorat Crianza '04 Perej Ha'abib '05	Tokaji 5 Puttonyos PX Tradición 20 años Dolç de Mataró
Evo Barcelona	Gámez Alba Chardonnay '04 Naia Verdejo '07 Finca Montagut '07	Finca el Pantá '04 Figuero Vendimia Seleccionada '03 Quinta do Vale María '03	Ramos Pinto 10 años Clos Uroulat '04 East India Cream Lustau
RESTAURANTE EL CANDIL Salamanca	Trascampanas '07 Cava L'Hereu Viña Gravonia '94	Fuentenaharro Vendimia. Sel. '05 Museum Real Reserva '01 Aldonia Crianza '04	Marchanudo Alto La Bota nº7 Oloroso Gobernador Brotans Fondillón Rva. '64
VINOS Y LICORES LA BODEGA Tudela (Navarra)	Príncipe de Viana Chardonnay '07 Castillo de Monjardín Chard. '07 Fray Germán Verdejo '07	Marqués de Cáceres Crianza '04 Muga Crianza '04 Ochoa Crianza Tempranillo '03	Moscatel Ochoa Moscatel Montecristo PX Solera 1847
VINOVI VINOTECA Tarragona	Gramona Gessamí '07 Dido Blanc '07 El Perro Verde '07	Mas d'En Compte '05 Laurona '04 Pago de Capellanes Roble '07	Bertha Brut Nature Rva. Gramona Vi de Gel Gewürztraminer Lehnert Viet Riesling Auslese '03

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

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

Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21
O bien por e-mail: a-e-s@telefonica.net

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:** ALEIANDRO LUABRE (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 CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARÁN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentina), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRI, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Cala), MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR, EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyazurm), **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbría), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabanañas), 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 PUNTTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAADOR, 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 DE PRÍNCIPE (Boadilla del Monte), LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESÓN 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, VIRIDIANA, ZALACÁIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Lideta), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), CASTILLO DE MONJARDÍN (Villamayor), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), SAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILLO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), 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 (Ilescas), 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 ABADIA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao). **Zamora:** SANCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALCENA 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 TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Almería:** BODEGA CORTUO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (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 ÁREA GOURMET (Oviedo), 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 (Mérica). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón – Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ESENAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER 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 (Polinya), EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), CSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrassa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCLUTERIE 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:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Cuenca:** VINOS Y LICORES CHECA (Tarancón). **Girona:** 5 TITLUS (Olot), BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS. **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEJIA (Zarauz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCÁVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO (San Sebastián de los Reyes), CAMILÍN, CUENLLAS, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), EXQUESTECES LA RIOJANA (Moralzarzal), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, HISPANOBODEGAS, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA JOYA DEL VINO, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUÉBÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), RESERVA Y CATÁ, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTE-VIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINO GULA, 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 JJ. (Benalmádena Costa), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALUPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOTEJEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TIENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATIÁS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHOS DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, DAMA JUANA, EL MOSTAGÁN, ENVI-NARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECTA 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 DELICATESEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



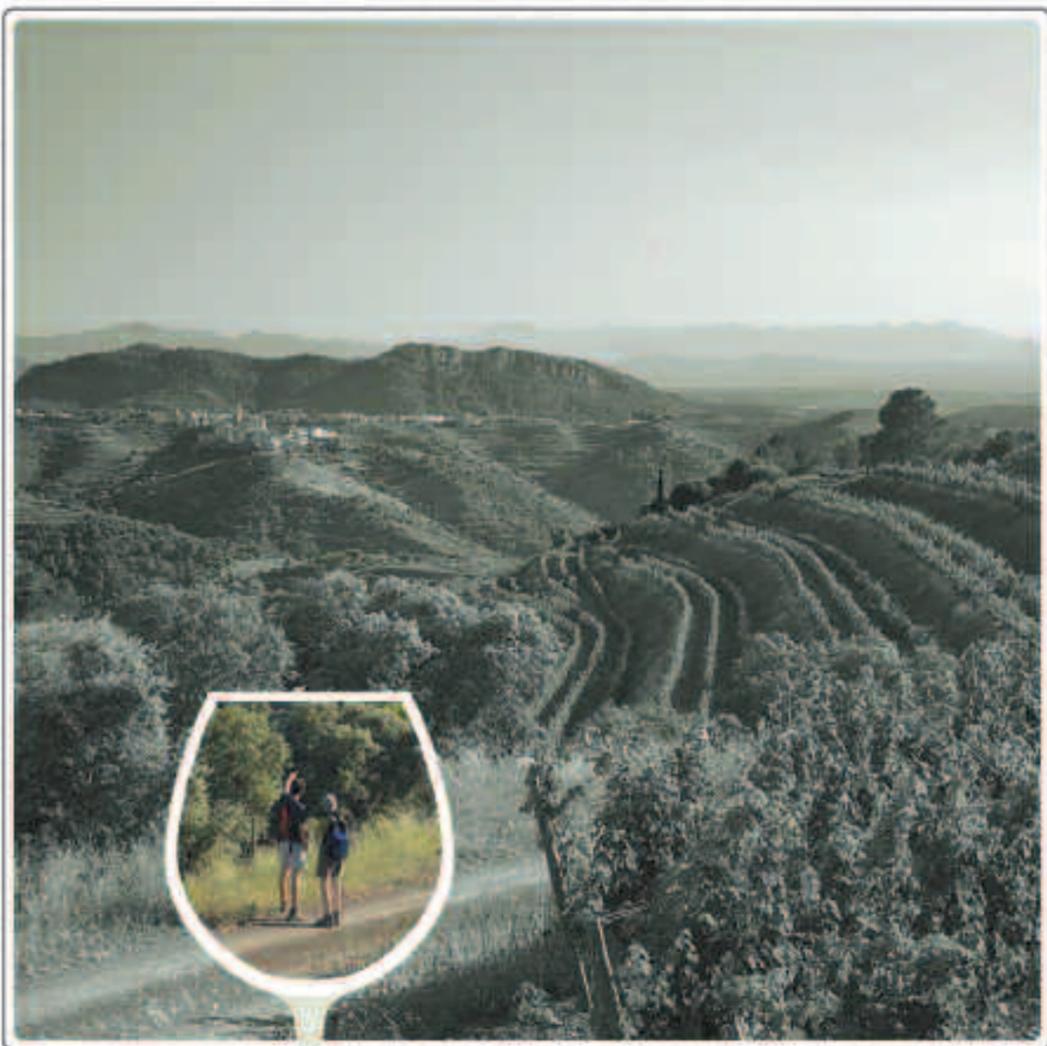
LA CESTA DE LA COMPRA

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.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es



Suboroca los caminos del vino



Aceptar la sugerente invitación que nos hacen los antiguos caminos del Priorat es como degustar la esencia de nuestros vinos. Sumergirse en un mar de viñas, al abrigo de las cenizas de Llibera y del Montsant, ganar altura superando tetules de piedra y fincas de pozans, descansar a la sombra de los olivos, reconocer el silencio en el fondo de alguna bodega... Ven a degustar los caminos de la comarca del Priorat.

